

Anno XX nr. 164 | LUGLIO/AGOSTO 2021

italiano - english

# ValleyLife

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Isc. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2017. Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: creactiviadv.com - Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo

## IN QUESTO NUMERO

I prodotti unici e  
gustosi di Fungoamiata:  
una storia incredibile che  
prosegue da oltre 50 anni

*Bindella*

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA  
MONTEPULCIANO

*Giambattista Vico 1708 dal trattato di arte*



*Tutti con un solo scopo: il piacere di gustarsi*



*Terra, vite, vita*

Bindella Tenuta Vallocaia  
Via delle Tre Berte 10/A,  
53045, Montepulciano (SI)  
Coordinate GPS: 43.095512, 11.866569

Info e degustazioni:  
Tel+39 0578767777 Cell +39 3336383111  
visite@bindella.it

Instagram: bindella.vallocaia  
Facebook: Bindella - Tenuta Vallocaia

foto di Alessandro Moggi



nama

SUSHI, PIZZA & BOLLICINE



*the new food experience*

Viale della Libertà, 411, Chianciano Terme

+39 0578 61183



#NAMAsushipizzaebollicine

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

*Sogni una vacanza nella  
magnifica Toscana?*



**Nulla è paragonabile alla conoscenza locale!**

I nostri viaggi slow - in vespa, bicicletta o hike - sono quella che stai cercando!  
Un'immersione indimenticabile tra arte, cultura, eccellenze eno-gastronomiche,  
benessere e "terapia della natura". Incontri con produttori, pranzi all'aperto negli  
oliveto e cena nelle vigne, sono alcune delle novità che proponiamo.

Alloggerai in agriturismi, castelli e tenute famigliari, in piccoli borghi  
medievali o circondato dalla natura. Tra le mete: Monte Amiata, Val D'Orcia e  
Maremma, con gli esperti del turismo locale.

Per la tua vacanza in Toscana (su misura) consulta il nostro sito.



[www.tasteoftuscanytravel.com](http://www.tasteoftuscanytravel.com)  
[www.mytasteoftuscanywedding.com](http://www.mytasteoftuscanywedding.com)





In copertina: I fratelli Angeli

## LUGLIO/AGOSTO 2021

**EDITORE,  
DIRETTORE RESPONSABILE**  
Simone Bandini

**DIRETTORE EDITORIALE**  
Jori Diego Cherubini

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

**IN REDAZIONE**  
Jori Diego Cherubini  
Simone Bandini  
Filippo Raffi  
Nicola Ciuffoletti  
Paolo Casini

**TRADUZIONI**  
Ray Keenoy

**AUTORI**  
Jori Diego Cherubini  
Simone Bandini  
Nicola Ciuffoletti  
Paolo Casini  
Francesca Mariotti

**PHOTO CREDITS**  
Guido Pappagallo  
Denise Pianigiani  
Erika Morganti  
Archivio creativityadv.com

**CONTATTI**  
Tel. (+39) 328 58 16 968

Invitiamo gli inserzionisti a inviare  
foto e/o materiale grafico entro e  
non oltre il 15 di ogni mese.  
Grazie per la collaborazione

If you have an house in Siena, val  
d'Orcia, or the Amiata area please,  
subscribe for free and ask for your  
complimentary copy

# ValleyLife

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

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

Gli articoli non firmati sono da  
intendersi del direttore editoriale (JDC)

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

Questo numero è stato chiuso alle  
16.54 in quel di Monticchiello, in un  
teatro in mezzo al grano.

# Sommario

## Summary

- 7** La nuova estate dell'Amore  
*The new summer of love*
- 8** Il nostro sentiero nel buio  
*Our way through the darkness*
- 10** Languishing, l'emozione della  
pandemia  
*Languishing, or the emotion of the pandemic*
- 18** Il Paradiso dei carciofini  
*Artichoke Heaven*
- 26** Bramasole, profumi d'autore  
*Bramasole, designer perfumes*
- 32** Soggiorni di lusso in Val d'Orcia  
*Luxury stays in the Val d'orcia*
- 38** "Vivi Santa Fiora"
- 44** Estate Arcidossina 2021  
*Arcidossina Summer 2021ù*
- 52** Artigiani del legno  
*Craftsmen in Wood*
- 58** AdF e la sostenibilità  
*AdF and sustainability*
- 64** Le Griffe e l'eleganza nel vestirsi  
*Le Griffe and elegance in apparel*
- 72** L'alta cucina del 22 Posti  
*Luxury stays in the Val d'orcia*
- 80** L'elegante White Bar  
*The elegant White Bar*
- 88** Tutti al Bibbio  
*That's all go to the Bibbio*
- 95** Sempre più "Smart"  
ancora più village



# COL D'ORCIA

— MONTALCINO —



## WINE TOURS & TASTINGS

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

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

---

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

---

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

# La nuova estate dell'amore

## *The new summer of love*

di Jori Diego Cherubini

Inizia una nuova stagione, e mai come stavolta la parola *speranza* assume un significato pieno, nuovo, pervadente. C'è da attraversare la bella stagione - «l'unica», per dirla con Ennio Flaiano - fatta di «luce diffusa e splendore, (...) e costringe ogni anima alla felicità» (per citare André Gide). Bisogna alleggerirsi da interminabili mesi di pandemia, clausura, isolamento, e da fotografie indelebili entrate come sventura nell'immaginario collettivo: i camion militari con le bare, le ambulanze in fila fuori dai nosocomi, i reparti di terapia intensiva affollati. Bisogna alleggerirsi. Respirare ossigeno a pieni polmoni, finalmente senza mascherina. Raggiungere litorali italiani, isole lontane, spiagge bianche in un mare cristallino, riposarsi, correre, riposare ancora, mangiare in ristoranti stellati, nelle locande, in sagre all'aperto e in trattoria, amare, essere amati, mischiare il vino rosso al vino bianco, viaggiare, sudare, leggere, guidare, scrivere, telefonare, divertirsi nei peggiori bar di Caracas, vivere la notte, guardare il cielo stellato, danzare sotto la luna. È tempo di ripartire, condividere, e disperdere in un falò nella spiaggia ogni tossina sedimentata dai mesi passati. Allora, buona estate. Viva la vita!

*Brano consigliato:*  
*Night Beats - Stuck in the Morning*

*Libro consigliato:*  
*Nikos Kazantzakis - Odissea*



New season begins, and as never before the word 'hope' takes on a new, larger more pervasive meaning. You will traverse the summer - «the one and only» in the words of Ennio Flaiano - that is made of «light diffused in all its splendour(...) that forces every soul to happiness» (to quote André Gide). We need to restore ourselves from the endless months of pandemic, seclusion, isolation and from the unforgettable photographs of public misery that entered the collective imagination: army trucks bearing coffins, ambulances lined up outside hospitals, crowded intensive care units. We need to lighten up. Breathe in our oxygen deeply and, finally, without a mask. Get to the Italian coasts, far islands, white beaches on crystalline seas, rest, run, rest again, eat in starred restaurants, inns, at outdoor festivals and trattorias, love, be loved, mix red wine with white wine, travel, sweat, read, drive, write, talk on the phone, have fun in the worst bars in Caracas, live out the night, look at the starry sky, dance under the moon. It's time to leave, share, and disperse the toxins sedimented by the past months in a bonfire on the beach. So, have a great summer. Long live life!

*Recommended song:*  
*Night Beats - Stuck in the Morning*

*Recommended book:*  
*Nikos Kazantzakis - Odyssey*

# Il nostro sentiero nel buio

## *Our way through the darkness*

di Simone Bandini

“Non esiste una satira più tremenda della libertà di pensiero. Un tempo non si poteva osare di pensare liberamente; ora ciò è permesso, ma non è più possibile. Si può soltanto pensare ciò che si deve volere, e proprio questo viene percepito come libertà”.

Oswald Spengler, “Il tramonto dell’Occidente” (1918-1922)

**S**i, mi sono sorpreso. Mi sono alquanto stupito di come la mia comunità, la mia nazione e, per quanto ci è dato di sapere, il mondo globalizzato con le sue (un tempo) caleidoscopiche espressioni – abbia reagito ad oltre un anno di restrizioni legalizzate. In nome della resistenza ad oltranza a un morbo sconosciuto – di origine naturale o meno non è dato ancora di sapere – si sono fatte barricate abdicando ai propri elementari e vitali diritti civili ed ‘esistenziali’, limitando fortemente vieppiù la libertà di movimento, di espressione e di democratica (democraticissima) aggregazione. Poche e limitate le eccezioni.

Ma per chi abbiamo fatto queste barricate, alzando dei muri invalicabili con le famiglie dirimpetto – d’improvviso assurte a infide squadacce, a bande di untori? “Per conto della borghesia, che crea falsi miti di progresso?”, cantava Franco Battiato. Non direi. Poiché la borghesia è stata annientata dal progressismo globalista che va sventolando la nuova bandiera post-marxista del primato dell’economia sulla politica. E con valanghe di denaro mantiene una pletora di nuovi mandarini cinesi alle dipendenze di grandi gruppi

finanziari e di élites governative conniventi. Poi parallelamente combatte una guerra di trincea tentando di trasvalutare tutti i simboli e gli usi tradizionali della civiltà occidentale, a partire dal concetto archetipale di identità di genere.

Non sia qui – e sia chiaro – messa in discussione la liceità di queste restrizioni che, per quanto fortemente discutibili, non sono oggetto di questa dissertazione. Di certo, dal punto di vista sanitario queste hanno avuto la loro efficacia. Ma il legislatore, a nostro parere, non può limitarsi ad emanazioni che tengano conto di un solo aspetto che non è affatto esaustivo dei valori di riferimento della nostra civiltà. La salute pubblica, certamente! Ma che ne facciamo delle libertà fondamentali violate e calpestate – che dovrebbero essere le fondamenta di quanto ci hanno ossessivamente e costituzionalmente spacciato per giusto: libertà di movimento, di espressione, di aggregazione e di impresa? Le stesse libertà per le quali hanno dato la vita i nostri antenati immolandosi dal Risorgimento alla Grande Guerra. Le

stesse libertà, si va dicendo, che gli stessi totalitarismi nazifascisti ebbero in spregio - ma che oggi appaiono curiosamente sacrificabili.

Forse che qualcuno abbia cambiato le regole nottetempo?

Se è incontro alla notte che dobbiamo andare, guardiamo impietoso il suo abisso.

Non siamo dei condannati a morte. Siamo piuttosto degli auto-condannati a morte. Come se non bastasse la condizione

finita ed imperfetta della nostra natura facciamo scempio della libertà, della facoltà di scegliere ed essere arbitri del nostro destino – lasciando ad altri definizione, limiti e prassi della nostra esistenza.

Mi lascia piuttosto sgomento, disgustato più precisamente, la reazione dell’uomo medio alle imposizioni governative della pandemia. Non tanto perché avrebbe dovuto infrangerle o ribellarsi – quanto per averle egli stesso magnificate promuovendo uno strisciante solidarismo umano da divano, una ‘ginestrella’ che prospera nel giardinetto di casa piuttosto che, fiera, sulle pendici del Vesuvio.

*Ascolto consigliato:*

*“Up patriots to arms”, Franco Battiato*





*«There is no more terrible satire than freedom of thought. Once upon a time one could not dare to think freely; now this is allowed, but it is no longer possible. One can only think of what one should want, and this is precisely what is perceived as freedom.»*

Oswald Spengler, *The Decline of the West* (1918-1922)

**Y**es, I was surprised. I was somewhat amazed at how my community, my nation and, as far as we know, the globalized world with its (once) kaleidoscopic opinions - reacted to over a year of legalized restrictions. In the name of resistance to the bitter end to an unknown disease - whether of natural origin or not, is not yet known - has barricaded itself by abdicating from elementary and vital civil and existential rights, severely limiting freedom of movement and expression and the democracy (essential democracy) of aggregation. With few and limited exceptions.

But for whom did we build these barricades, raising impassable walls against the families opposite - who had suddenly become treacherous squads, bands of smearers? «On behalf of the bourgeoisie, which creates false myths of progress?» Franco Battiato sang. I wouldn't say that. Because the bourgeoisie has been annihilated by the globalist progressivism that is waving the new post-Marxist flag of the primacy of the economy over politics. And with avalanches of money it maintains a plethora of new Chinese mandarins in the employ of large financial groups and conniving government elites. Then at the same time it fights in the trenches trying to devalue all the traditional symbols and uses of Western civilization, starting from the archetypal concept of gender identity.

The lawfulness of these restrictions is not here - let it be clear - being questioned, which, although highly questionable, are not the subject of this argument. Certainly, from the health point of view these have had their effectiveness. But the legislator, in our opinion, cannot limit himself to positions that take into account only a single aspect that is by no means exhaustive of the reference values of our civilization. Public health, of course! But what do we do

with the fundamental freedoms violated and trampled on - which should be the foundation of what they obsessively and constitutionally passed off as rights: freedom of movement, expression, aggregation and business? The same freedoms for which our ancestors gave their lives by sacrificing themselves from the Risorgimento to the Great War. The same freedoms, it is said, that the same Nazi-Fascist totalitarianisms held in contempt - but which today appear curiously expendable.

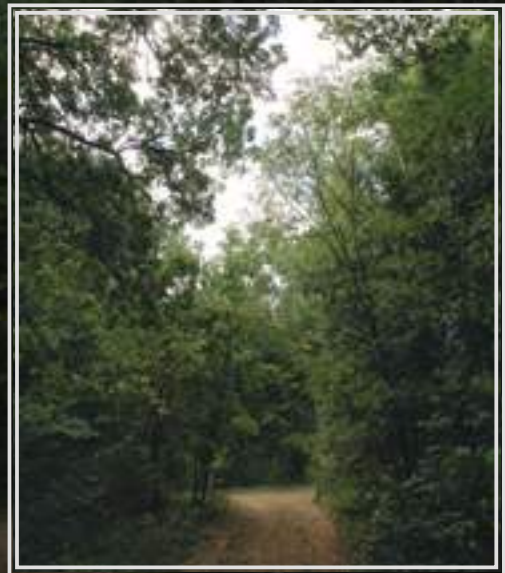
Did someone change the rules overnight? If it is towards the night that we must go, let us look mercilessly into its abyss.

We are not condemned to death. We are rather self-condemned to death. As if the finite and imperfect condition of our nature weren't enough, we wreak havoc on freedom, on the faculty to choose and be arbitrators of our destiny - leaving to others the definition, limits and practices of our existence.

It leaves me rather dismayed, more precisely disgusted, the reaction of the average man to the governmental impositions of the pandemic. Not so much because he would have had to break them or rebel - but because he himself magnified them by promoting a creeping human sofa solidarity, a 'gorse' that thrives in the backyard rather than proudly on the slopes of Vesuvius.

Recommended listening:

Up patriots to arms Franco Battiato



# Languishing, ovvero «l'emozione» della pandemia

*Languishing, or the  
emotion of the pandemic*

di Francesca Mariotti\*





**C**on l'arrivo della pandemia molte delle nostre vite si sono trovate stravolte, cambiate, sregolate. Molti ancora oggi faticano a trovare il proprio posto nel mondo. La perdita del lavoro, la precarietà economica, le condizioni di salute instabili, sono elementi che hanno alimentato un fenomeno che solo oggi riesce a trovare un nome preciso: languishing come definisce lo psicologo Adam Grant. Questo termine, nella lingua italiana, si traduce letteralmente con "languire", fa riferimento a uno stato di perdita del benessere psicologico caratterizzato da sentimento costante di vuoto, insoddisfazione, perdita delle emozioni legate alla felicità, mancanza di obiettivi. La situazione di estrema precarietà, che stiamo vivendo oggi, oltre a incrementare molti disturbi di natura psicopatologica, come depressione, attacchi di panico, stati di ansia generalizzata e fobie, ha generato questo nuovo fenomeno che in realtà non viene considerato come una patologia vera e propria. L'assenza della possibilità di pianificare e organizzare il futuro ha incrementato nella maggior parte degli individui una perdita di scopi e obiettivi che si concretizzano in una diminuzione drastica delle emozioni positive. Il languishing determina inoltre molte difficoltà anche a livello scolastico con la conseguente perdita di concentrazione e attenzione.

Ricordiamo ai nostri lettori, che questo stato d'animo ha la possibilità di essere gestito in maniera attiva dal soggetto: cambiando il proprio comportamento, lasciandosi immergere nella creazione di progetti e attività che possano gratificarci e aumentare i livelli di benessere psicologico.

\*Psicologa

**W**ith the arrival of the pandemic many of our lives have been upset, changed, distorted. Many still struggle to find their place in today's world. The loss of work, economic precariousness and unstable health conditions are elements that have fuelled a phenomenon that only now manages to find a precise name: 'languishing' as psychologist Adam Grant calls it. This refers to a state of loss of psychological well-being characterized by a constant feeling of emptiness, dissatisfaction, absence of feelings around happiness, aimlessness. The situation of extreme precariousness which we are experiencing today, in addition to increasing many disorders of a psychopathological nature, such as depression, panic attacks, generalized anxiety states and phobias, has generated this new phenomenon which in reality is not considered as a genuine and distinct pathology. The absence of the possibility of planning and organizing the future has resulted in, for most individuals, a feeling of loss of goals and objectives producing a drastic decrease in positive emotions. 'Languishing' also causes many difficulties at school level with consequent loss of concentration and attention. We remind our readers that this state of mind has the possibility of being actively tackled by the individual: changing one's behaviour, immersing oneself in the creation of gratifying projects and activities that can increase one's level of psychological well-being.

\*Psychologist



La dott.ssa Francesca Mariottini, iscritta all'albo degli Psicologi della Toscana, è specializzata in Psicologia del Ciclo di Vita e dei Contesti. Lo studio si trova ad Abbadia San Salvatore, in provincia di Siena. Info e appuntamenti: 333 1594064 | framariottini@gmail.com

*Dr. Francesca Mariottini is enrolled in the Register of Psychologists of Tuscany, and specializes in the Psychology of the Life Cycle and its Context. Her studio is in Abbadia San Salvatore, in the province of Siena. Info and appointments: 333 1594064 | framariottini@gmail.com*



# Ri-Vivi Abbadia

## Calendario Eventi Estate 2021

<b>ORIENTEERING</b> Amiata Free Ride Ore 9-18 @ Monte Amiata	<b>GIU</b> 18-21	<b>E QUINDI USCIMMO A RIVEDER LE STELLE (OMAGGIO A DANTE)</b> Associazione LUA Ore 21.15 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 7	<b>"INVERSO ACUSTICO" MUSICA ANNI 70 ED OLTRE</b> Associazione F. N. ARCADIA 21.30 @ Viale Roma - Abbadia S.S.	<b>AGO</b> 18
<b>CAMPIONATO REGIONALE TIRO CON L'ARCO</b> FITARCO Montalcino @ Loc. Cataricone - Monte Amiata	<b>GIU</b> 20	<b>LIAISONS MELODIQUES (DUO SAX E ARPA)</b> Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 8	<b>THE CLOVER</b> TRIO ACUSTICO AL FEMMINILE, MUSICA POP/ROCK Associazione F. N. ARCADIA 21.30 @ Viale Roma - Abbadia S.S.	<b>AGO</b> 19
<b>CAMPIONATO NAZIONALE TIRO CON L'ARCO</b> FITARCO Montalcino @ Laghetto Verde - Loc. Miniera Abbadia S. S.	<b>LUG</b> 2-4	<b>FESTA TERZIERE FABBRI</b> Terziere Fabbri @ Terziere Fabbri - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 6-8	<b>RASSEGNA AMIATA LIRICA CHIARA FRANCESCHELLI ARIE D'OPERA</b> Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 20
<b>M'INCAMMINO CON DANTE</b> ASS. Via Francigena e Regione Toscana Ore 20.30 @ Monastero Abbadia S. S.	<b>LUG</b> 17	<b>90° ANNO DELL'ASSOCIAZIONE E TORNEO DI CALCIO</b> A.C. Amiata Ore 20-22 @ Stadio Campolmi - Abbadia S.S.	<b>AGO</b> 6-8	<b>TRAIL E SHORT TRAIL AMIATA</b> UISP Abbadia S. S. Ore 9-15 @ Stadio Campolmi - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 21-22
<b>SALITREDICI</b> UISP Abbadia San Salvatore Ore 9-13 @ Stadio Abbadia S. S./Loc. Vetta	<b>LUG</b> 18	<b>LETTURE AL SASSO DI DANTE</b> TREKKING E LETTURE Associazione LUA Ore 10 @ Sasso di Dante/Cataricone	<b>AGO</b> 9	<b>"TANGHI"</b> ARCADIA CALRINET ENSEMBLE Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 22
<b>SULLE TRACCE DELLA PERA PICCIOLA</b> Associazione Pera Picciola @ Fonte Magna e Podere Tasso	<b>LUG</b> 23	<b>SANSALVATORIDI SPETTACOLO DI CABARET</b> Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Viale Roma - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 10	<b>RADUNO ATLETICA LEGGERA</b> UISP Abbadia S. S. @ Stadio Campolmi - Abbadia S.S.	<b>AGO</b> 23-30
<b>"LA DIVINA...ESTATE"</b> DANTE E LA TEMATICA DELL'AMORE Associazione LUA @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>LUG</b> 27-28	<b>CALICI DI VINO</b> Pro Loco Abbadia S. S. Ore 19 @ Viale Roma - Abbadia S.S.	<b>AGO</b> 10	<b>CONCERTO QUARTETTO DI SAX</b> Associazione F. N. ARCADIA 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S.S.	<b>AGO</b> 24
<b>LA RAGAZZA CHE INVENTÒ LE STELLE</b> CONCERTO ENSEMBLE GIOVANILE SCUOLE ABBADIA S.S. PIANCASTAGNAIO Associazione F. N. ARCADIA Ore 21 @ Piazza del Mercato - Abbadia S. S.	<b>LUG</b> 28	<b>ANIMAL BLUES THE BLUES BROTHERS</b> RASSEGNA DI MUSICA DA PASSEGGIO Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Viale Roma - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 11	<b>ANIMA LATINA</b> GRUPPO FOLK MUSICA MEDITERRANEA Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Viale Roma - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 25
<b>ABBZIA FESTIVAL</b> CONFERENZE E INCONTRI ARTISTICI Compagnia San Marco Papa @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>30 LUG</b> <b>1 AGO</b>	<b>LE QUATTRO STAGIONI DI VIVALDI</b> ORCHESTRA SINFONICA DELLA MINIERA Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Museo Minerario - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 12	<b>SAGGIO DEGLI ALLIEVI DELLA SCUOLA DI MUSICA CLASSE CANTO</b> Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Viale Roma - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 26
<b>CENA E MUSICA ANNI 80</b> Terziere Fabbri @ Terziere Fabbri - Abbadia S. S.	<b>LUG</b> 31	<b>DZAMATI TRIO</b> VIOLINO CLARINETTO E CHITARRA Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 13	<b>APPUNTAMENTO CON A. CHECOV</b> ATTI UNICI ARCADIA TEATRO Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 28-29
<b>RADUNO ATLETICA LEGGERA</b> UISP Abbadia San Salvatore @ Stadio Campolmi - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 1-7	<b>FESTA TERZIERE BORGO</b> Terziere Borgo @ Terziere Borgo - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 13-14	<b>EVENTO ZERO PRESENTAZIONE GRAVEL A.V.</b> Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>SET</b> 6
<b>ARCADIA WIND ORCHESTRA E CORO</b> TRIBUTO A ENNIO E ALLA MUSICA DA FILM Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ P.zza Mercato o P.le Michelangelo - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 2	<b>FESTA TERZIERE MAGGIORE</b> Terziere Maggiore @ Terziere Maggiore - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 13-14	<b>ABBADIA IN MUSICA</b> Pro Loco Abbadia San Salvatore @ Vie del Centro - Abbadia S. S.	<b>LUG</b> <b>AGO</b>
<b>CAMPIONATO OPEN TENNIS MASC/FEMM</b> Circolo Tennis S. Monelli di Abbadia S. S. @ Circolo Tennis - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 2-15	<b>TRIO REINEKE</b> (CLARINETTO, PIANOFORTE E VIOLE) Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 14	<b>ESCURSIONI GUIDATE (SU PRENOTAZIONE)</b> Pro Loco Abbadia S. S. @ Vie del centro storico e Montagna	<b>GIU</b> <b>SET</b>
<b>ANDREA BONUCCIE BRASS PROJECT</b> RASSEGNA DI MUSICA DA PASSEGGIO Associazione F. N. ARCADIA 21.30 @ Viale Roma - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 4	<b>RASSEGNA AMIATA LIRICA ARIE D'OPERA DI GIACOMO PUCCINI "FESTIVAL PUCCHIANI TORRE DEL LAGO"</b> Associazione F. N. ARCADIA 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S.S.	<b>AGO</b> 16	<b>MERCATINO</b> FINIMOLA COI BUTTA (2ª DOMENICA DEL MESE) Pro Loco Abbadia S. S. @ Viale Roma - Abbadia S.S.	<b>GIU</b> <b>SET</b>
<b>RASSEGNA AMIATA LIRICA MADAMA BUTTERFLY</b> Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 5-6	<b>GRAN DUO MERVEILLE</b> CONCERTO VIOLINO E PIANOFORTE Associazione F. N. ARCADIA Ore 21.30 @ Chiostro del Monastero - Abbadia S. S.	<b>AGO</b> 17	<b>VISITE GUIDATE AL MUSEO MINERARIO (SU PRENOTAZIONE)</b> Pro Loco Abbadia S. S. @ Museo Minerario - Abbadia S. S.	<b>GIU</b> <b>SET</b>

OGNI MESE...

...GLI EVENTI NON FINISCONO QUI!

Quelli riportati sono solo gli eventi principali, ce ne sono molti altri in programma!

ILLUMINIAMO IL TUO OUTFIT



**CORAZZI**  
MOBILI & ARREDO



L'INTERNO DEI NOSTRI ARMADI È PERCORSO DA UNA STRISCE LED  
IN GRADO DI VALORIZZARNE LO SPAZIO

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



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

22 POSTI  
*Scelte di gusto*

## SUSHI IN SUITE CON VASCA IDROMASSAGGIO



### MOMENTI ESCLUSIVI "A DUE PASSI DA CASA"

*Una notte nella Suite con Vasca Idromassaggio e letto a baldacchino*

*Cena romantica in Suite a base di Sushi (30 pz) | Una bottiglia di Prosecco | Colazione in camera*

Euro 210,00 a coppia







**Katia Maccari per Pasta Panarese**  
Ristorante “La Taverna del Patriarca” di Chiusi  
*“Fusilloni con pancetta di cinta senese, cipolla rossa e pecorino”*



*Autentica pasta di semola di grano duro della Val d'Orcia*  
Via del Colombaio, Loc. Gallina, 53023 Castiglione d'Orcia (SI)  
Tel. +39 0577 880233 - info@pastapanarese.it - www.pastapanarese.it



# Il Paradiso dei carciofini

*Artichoke Heaven*

**Fungo Amiata**

Località Pian Di Ballo  
Castel del Piano (GR)  
Tel. (+39) 0564 956214  
[www.fungoamiata.it](http://www.fungoamiata.it)

Ci troviamo nella strada che collega Seggiano a Castel del Piano. Zona Amiata. Due passi dalla Val d'Orcia. Qui si trova la sede di Fungoamiata. Azienda familiare, da cinquant'anni leader nella lavorazione di materie prime rigorosamente fresche. Oltre ai famosi carciofini, sono più di quaranta i prodotti, tra sughi, paté, creme e marmellate...

*We find ourselves on the road that joins Seggiano to Castel del Piano in the Amiata. Just a few steps from the Val d'Orcia. We're at the headquarters of Fungoamiata, a family business that for fifty years has been a leader in the processing of strictly fresh raw materials. In addition to their famous artichokes there are more than forty other products including pasta sauces, pates, spreads and jams...*

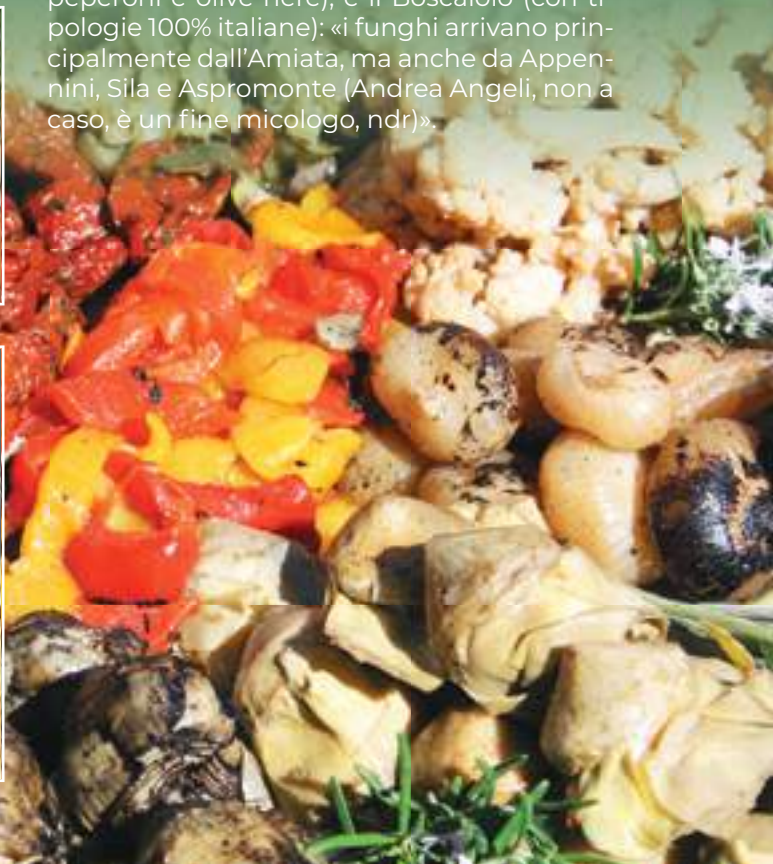




**F**ungoamiata è nata con lo spirito di chi vive in una grande famiglia: «Oggi - raccontano Andrea Angeli e i figli Giacomo e David - siamo felici che parte di questa storia, iniziata dal nonno Gastone negli anni '70 e fatta di tradizione e amore per il buon cibo, raggiunga le case di tutti, con gli stessi sapori e profumi di una gustosa gastronomia». A tal proposito: «Il nostro prodotto di punta - raccontano con orgoglio - è il carciofo, che oggi arriva in tante parti del mondo, come America, Inghilterra, Germania e Francia, ci stiamo espandendo sempre di più, perché conquista davvero tutti i palati; inoltre, vantiamo un livello di produzione senza eguali,

unico per consistenza, qualità sapore». I carciofi (freschi) vengono selezionati uno a uno, e passati alla lavorazione: «devono avere una precisa calibratura - raccontano - poi vengono suddivisi, lavorati, puliti, cotti e invasettati nel giro di poche ore». A conferire, giustappunto, il sapore, ci pensa una ricetta che risale a metà del secolo scorso. E contempla, oltre al prelibato Olio extravergine d'oliva Angeli (altra eccellenza di Fungoamiata), aceti demineralizzati, aromi freschi (come salvia, rosmarino e peperoncino), l'assenza totale di conservanti, nonché la cottura su fiamma, oltre a quantitativi scrupolosamente selezionati per arrivare alla perfezione del carciofino. Altri prodotti di punta sono le zucchine sott'olio «sempre più in voga» e la linea dedicata ai funghi «da "sua maestà" il porcino agli champignon». Poi ancora: pomodori, cipolline, cavolo, peperoni, melanzane e i singolari e ottimi germogli d'aglio: «è il cuore della pianta: viene prima sfilato e poi tagliato uno a uno, siamo tra i pochissimi a lavorarlo».

E non potevano mancare i sughi per la pasta, proposti in diverse varianti: Pomodoro fresco, Aglione, Arrabbiata, Porcini, Tartufo, Carciofo, Basilico, e presto arriveranno altri, come la Puttanesca (olive, capperi, acciughe, prezzemolo, aglio), il «Mediterraneo» (melanzane, peperoni e olive nere), e il Boscaiolo (con tipologie 100% italiane): «i funghi arrivano principalmente dall'Amiata, ma anche da Appennini, Sila e Aspromonte (Andrea Angeli, non a caso, è un fine micologo, ndr)».



**F**ungoamiata was born with the spirit of a large family: «Today – Andrea Angeli and his sons Giacomo and David tell me – we are happy that part of this story, started by grandfather Gastone in the 1970s and all about tradition and the love of good food can reach into anyone's home, with all the flavours and aromas of real gastronomy». On this they comment proudly: «Our flagship product is the artichoke, which today is sent out to many parts of the world, such as America, England, Germany and France, we are expanding more and more because it truly conquers all palates; moreover, we boast an unrivalled level of production, unique in consistency, quality and flavour». The (fresh) artichokes are selected individually and moved on to processing: «they must be a precise size – they tell me – then they are divided, processed, cleaned, cooked and put into jars all within a few hours». The flavour comes from a recipe dating back to the middle of the last century. And it includes, in addition to the delicious Angeli extra virgin olive oil (another super-product of Fungoamiata), demineralized vinegars, fresh flavourings (such as sage, rosemary and chilli), a total absence of preservatives, as well as cooking over a flame, as well as scrupulous quality control to get the very best from the artichoke. Some of their other leading products are courgettes in oil «increasingly in vogue» and the line dedicated to mushrooms «from 'his majesty' the porcino to champignons». Then again there are; tomatoes, onions, cabbage, peppers, aubergines and their unusual and excellent sprouted garlic: «it's the very heart of the plant: first they are pulled apart and then cut individually, we are among the very few to work like this». And we mustn't miss the pasta sauces, offered in so many different varieties: Fresh Tomato, Aglione, Arrabbiata, Porcini, Truffle, Artichoke, Basil, and soon there will be others, such as Puttanesca (olives, capers, anchovies, parsley, garlic), the Mediterraneo (aubergines and peppers), and the Boscaiolo (100% Italian ingredients): «the mushrooms come mainly from the Amiata, but also from the Apennines, Sila and Aspromonte (Andrea Angeli, unsurprisingly, is a fine mycologist, ed.)».



**A**ltra prelibatezza riguarda le creme per i crostini (e non solo): nelle varianti Olive, Porcini, Peperoni, Tartufata nobile (funghi e tartufo), o la piccante Vulcano rosso: «si prestano per antipasti, merende o aperitivi, ma anche per primi o secondi piatti (una pasta o una scaloppina)». Sempre sui primi, Fungoamiata propone anche zuppe, come ai ceci o la famosa Acquacotta: «versatili e già pronte da scaldare». Dall'antipasto al dolce: «contiamo diverse confetture, come Castagne (imbattibile con la ricotta fresca), Peperoni piccanti, Cipolle «perfette con formaggi o bolliti, e, parimenti, ottimi con i dessert (crostata, semifreddo o con i cantucci)». Per quanto riguarda le ricette sono trasmesse e portate avanti dalla sapienza di mamma Simona.

**O**ther delicacies are their spreads for bruschette (and other things): available are Olive (green and black), Porcini, Peppers, Tartufata (mushrooms and truffles), or the spicy Vulcano Rosso: «they are suitable for appetizers, snacks or aperitifs but also for first or second courses (a pasta or a cutlet)». Still on first courses, Fungoamiata also offers soups, such as chickpea soup or the famous Acquacotta: «versatile and ready to heat up». From appetizers to desserts: «we offer various jams, such as chestnuts (unbeatable with fresh ricotta), spicy peppers, onions – perfect with cheeses or boiled meats – and, equally, excellent with desserts (tarts, ice-cream cakes or cantucci)».

**A**ltro segmento fondamentale per Fungoamiata, dal 1998, riguarda il frantoio, usato anche conto terzi, con L'Olio extravergine d'oliva Angeli di «Olivastra Seggianese»: «Un'eccellenza riconosciuta a livello mondiale, è perfetto con il pesce, in virtù di un gusto olfattivo eccezionale». A dare manforte nel lavoro ci pensa l'addetto alle vendite Augusto «è con noi da trent'anni, ha contribuito notevolmente all'evoluzione dell'azienda».

I prodotti si trovano direttamente in sede (vedi riferimenti in basso), ma anche nei punti vendita Conad, Carrefour, Pam, Coop Amiatina e Tirreno, e presto Esselunga, nonché in tanti piccoli negozi dislocati tra Pienza, Montalcino, Montepulciano..., e in tutti i luoghi dove arriva ValleyLife. «Siamo molto contenti di mostrare come avviene la trasformazione dei prodotti, e spesso organizziamo degustazioni nel territorio». Fungoamiata nasceva nei primi anni '70 come produzione di funghi freschi (da qui la ragione sociale), in particolare dai fratelli Gastone e Mauro Angeli. Entrare a Fungoamiata è un'esperienza che vi consigliamo vivamente, significa venire pervasi da una miriade di sapori incredibili.

**A**nother important area for the company since 1998 has been the olive press, also used by third parties, with Angeli extra virgin olive oil Olivastra Seggianese: «A super-product that is recognized worldwide, perfect with fish, by virtue of its exceptional olfactory characteristics». Sales assistant Augusto takes his part in the work too «he has been with us for thirty years and has contributed greatly to the evolution of the company».

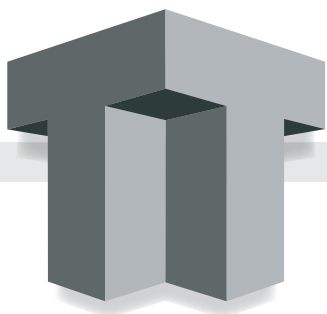
Their products can be found directly on site (see notes below), but also at Conad, Carrefour, Pam, Coop Amiatina and Tirreno, and soon Esselunga stores too, as well as in many small shops located between Pienza, Montalcino, Montepulciano... and everywhere you can find ValleyLife. «We are very happy to show how our products are produced and often organize tastings in the area». Fungoamiata began in the early 1970s as a mushroom producer (hence the company name), led by the brothers Gastone and Mauro Angeli. Coming to Fungoamiata is an experience we highly recommend, you will be immersed in a myriad of incredible flavours.





Sottoli con  
passione *da*  
*oltre* 50 anni





METALLICA  
**TORTELLI**

infissi e lavorazione ferro



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

INFISSI DI NUOVA GENERAZIONE  
PORTONCINI BLINDATI  
PERSIANE  
TENDE DA SOLE  
AVVOLGIBILI

Azienda  
partner



Zona Artigianale Fontespilli, 9  
58037 **SANTA FIORA** (GR)  
Tel e Fax 0564.953283  
[www.metallikatortelli.com](http://www.metallikatortelli.com)





scalacci@gmail.com



**MEZZAVIA**  
CASEIFICIO AZIENDA AGRICOLA

*Caseificio*

Abbadia San Salvatore · 53021 (Siena) Tel. (+39) 389.5988519 · (+39) 328.6211797  
[www.caseificiomezzavia.it](http://www.caseificiomezzavia.it)

# Bramasole, profumi d'autore

## *Bramasole, designer perfumes*

Ci troviamo in un luogo magico, incastonato sulle colline tra Montepulciano e Pienza, pieno di sensazioni date da una linea di profumi innovativa, naturale ed estremamente elegante. Un viaggio sensoriale tra storia, natura, alchimia e arte, con in testa i nuovi profumi Bramasole.

*We find ourselves in a truly magical place, nestled in the hills between Montepulciano and Pienza, full of the sensations delivered by an innovative, natural and extremely elegant line of perfumes. Let's take a sensory journey through history, nature, alchemy and art, with the new Bramasole perfumes in mind.*

### **BRAMASOLE, TUSCAN PERFUME**

Loc. Palazzolo, 42  
Torrita di Siena (Si)  
GPS: 43.1204643, 11.7183569  
[www.bramasoleperfumes.com](http://www.bramasoleperfumes.com)  
Tel. (+39) 335 68 75 22





**S**ono otto le profumazioni che fanno di Bramasole un'azienda di assoluta qualità e unica nel suo genere: Dark & Sweet, Vetyvain, Tuberose Temptation, Venus Rose, Jasmine Bride, Dionysus Fig, Eternal Cedar e Alchemical Spice. «Sono profumi - spiegano con orgoglio Alessandra, Cristina e Tiziano - che contengono in prevalenza ingredienti naturali, provenienti dalla Toscana come da luoghi lontani ed esotici, e tutti vengono realizzati artigianalmente».

**T**here are eight fragrances that make Bramasole a company of absolute quality and one of a kind: Dark & Sweet, Vetyvain, Tuberose Temptation, Venus Rose, Jasmine Bride, Dionysus Fig, Eternal Cedar and Alchemical Spice. They are perfumes - Alessandra, Cristina and Tiziano explain with pride - which are made with mainly natural ingredients, coming from Tuscany as well as from distant and exotic places, and all are handcrafted».



moscata, vaniglia e miele, che addolciscono la carica energetica del caffè, stemperandola in un'atmosfera magica e fiabesca». Il profumo Vetyvain, invece, nasce dalla fusione di Vety (ossia il vetiver e Vain): «In testa crea un impatto potente e avvolgente, mentre il cuoiato possiede il carattere audace della pelle appena lavorata, in cui le sfumature legnose convivono con il magnetismo del cuoio, nel fondo il fieno e il geranio aggiungono un tocco sensuale, mentre il vetiver conferisce un accento vibrante». Nel profumo alla rosa (Venus Rose) sembrano fare capolino Venere, Botticelli e il Rinascimento, ed è caratterizzato dalla spiccata nota floreale: «Aprendo la boccetta di questa fragranza sentirete il profumo di tante roselline». E si potrebbe stare ore e ore a perdersi nelle mille sensazioni regalate dai profumi Bramasole, ognuno con la sua peculiarità: «E proprio attraverso l'olfatto le piante parlano all'anima suscitando emozioni; tutti i profumi hanno testa, cuore e coda, una catena olfattiva dove inizialmente si sentono le essenze, come rosa, gelsomino, miele, a seguire le note centrali, e infine si stabilizzano in una dolce armonia». Ogni fragranza è caratterizzata da una forte persistenza nel tempo: «bastano poche gocce e permangono per più giorni». Le stesse emozioni descritte poc'anzi sono riscontrabili nei diffusori d'ambiente, proposti in tre varianti: Eternal Cedar, Jasmine Bride e Dark & Sweet, così come nei prodotti per la cura del corpo, composti da bagno doccia, e saponette.

Nota di merito per le confezioni: avvincenti ed eleganti, con gli inserti in oro e il contenitore chiuso a mano e senza uso di colle, quasi a ricordare un origami. Per testare, comprare, o regalare, questi profumi meravigliosi è possibile recarsi direttamente nella sede (vedi riferimenti), in una splendida oasi incastonata tra Montepulciano e Pienza, dove, su appuntamento, si viene accolti in una struttura che ovunque attrae i sensi: «siamo ben felici di ospitare i visitatori e mostrare come avviene la lavorazione, attraverso percorsi olfattivi legati a ogni prodotto». In alternativa è possibile acquistarli direttamente dal sito (bramasoleperfumes.com). Bramasole organizza anche percorsi olfattivi all'interno di strutture ricettive di alto pregio, che, a loro volta, possono profumare l'ambiente in base alla richiesta dell'ospite.

**U**n ruolo fondamentale è svolto dal maestro profumiere di Bramasole Fabio Meloni: «per le creazioni usa un metodo rinascimentale, dando vita a fragranze con un elevato contenuto di sostanze naturali; come gli alchimisti toscani del Rinascimento, va in cerca delle migliori essenze provenienti da tutto il mondo, anche dall'Oriente lungo la Via della Seta, e le unisce per dare vita a questi profumi esclusivi». E anche l'olfatto più raffinato resta ammaliato dalle fragranze: «la particolarissima "miele e caffè", in Dark & Sweet, coniuga opulente note orientali ricche di fascino e mistero, come noce

A fundamental role is played by the master perfumer of Bramasole Fabio Meloni: «for his creations he uses a Renaissance method, giving life to fragrances with a high content of natural substances; like the Tuscan alchemists of the Renaissance he goes in search of the best essences from all over the world, even from the East along the Silk Road, and unites them to give life to exclusive perfumes». And even the most refined sense of smell is captivated by his fragrances: «the very special» honey and coffee in Dark & Sweet brings together opulent oriental notes full of charm and mystery, such as nutmeg, vanilla and honey, which soften the energetic charge of the coffee, dissolving it in a magical and fairytale atmosphere». The Vetyvain perfume, on the other hand, comes from the fusion of Vety (i.e. vetiver) and vain: «The top fragrance creates a powerful and enveloping impact, while the leather has the bold character of that material when freshly worked, in which woody shades coexist with the magnetism

of leather, in the background hay and geranium add a sensual touch, while vetiver gives a vibrant accent». In the rose perfume (Venus Rose) Venus, Botticelli and the Renaissance seem to peep out, and it is characterized by a marked floral note: «Opening a bottle of this perfume you will smell the scent of many many roses». And you could spend hours and hours getting lost in the thousand sensations offered by Bramasole perfumes, each with its own special quality: «And it is precisely through the sense of smell that plants speak to the soul, arousing emotions; all perfumes have a head, heart and tail, an olfactory chain where you initially feel the essences, such as rose, jasmine, honey, followed by the central notes, and finally they stabilize in a sweet harmony». Each fragrance is characterized by strong persistence: «a few drops are enough to last for several days». The same emotions described above can be found in the room scent diffusers, offered in three variants: Eternal Cedar, Jasmine Bride and Dark & Sweet, as well as in the body care products, consisting of a shower gel and soap bars.

A note of approval for the packaging: compelling and elegant, with gold inserts and the container closed by hand and without the use of glues, almost like origami. To test, buy, or give these wonderful perfumes, you can go directly to the headquarters (see notes below) in a splendid oasis set between Montepulciano and Pienza, where, by appointment, you are welcomed in a place that attracts all the senses: «we are happy to welcome visitors and show how the processing takes place, through olfactory paths linked to each product». Alternatively, you can buy their products directly from their website ([bramasoleperfumes.com](http://bramasoleperfumes.com)). Bramasole also organizes olfactory itineraries at top rated accommodation facilities, which, in turn, can perfume their space according to the guest's wishes.



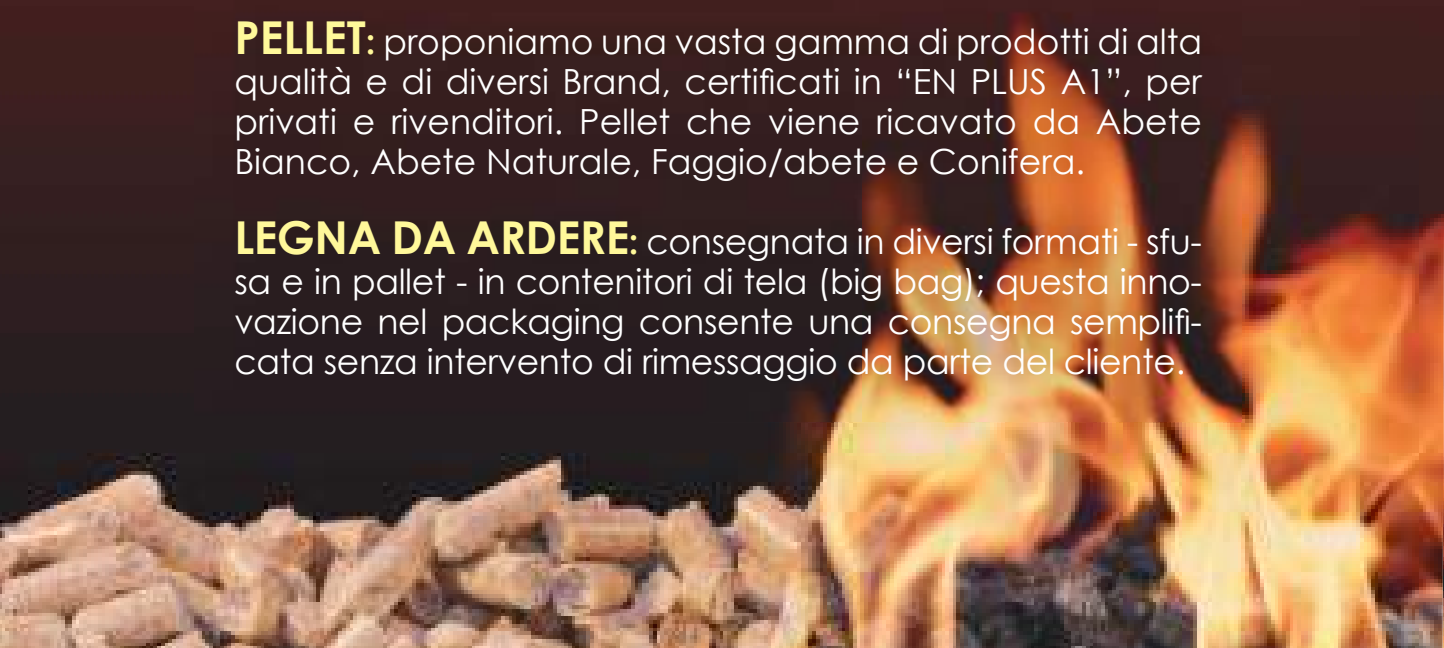
# CENTRO PELLET

**SOLE ENERGIA** è una nuova realtà che nasce dalla costante attenzione all'evoluzione del mercato e al crescente bisogno di prodotti per il riscaldamento domestico. È un'azienda specializzata nella distribuzione di: pellet, legna da ardere, gas in bombole, gas tecnici, stufe e combustibili liquidi.

Grazie all'efficiente logistica Sole Energia riesce a organizzare una distribuzione capillare con consegna tempestiva degli ordini, così da consentire un eccellente servizio al cliente. I rilevanti investimenti hanno permesso la crescita e l'espansione dell'azienda arrivando a ricoprire un'importante area del centro Italia.

**PELLET:** proponiamo una vasta gamma di prodotti di alta qualità e di diversi Brand, certificati in "EN PLUS A1", per privati e rivenditori. Pellet che viene ricavato da Abete Bianco, Abete Naturale, Faggio/abete e Conifera.

**LEGNA DA ARDERE:** consegnata in diversi formati - sfusa e in pallet - in contenitori di tela (big bag); questa innovazione nel packaging consente una consegna semplificata senza intervento di rimessaggio da parte del cliente.



**PELLET LEGNA DA ARDERE GAS IN**



**GAS IN BOMBOLE GPL (PROPANO):** troviamo tutti i formati, per privati e rivenditori.

Trattiamo tutti i **GAS TECNICI**, per uso industriale e privato, con il servizio di consegna.  
Si effettuano inoltre riempimenti di Co2 alimentare per gasatori domestici e industriali.

L'azienda offre una **VASTA ESPOSIZIONE DI STUFE:** a pellet, legna, gas e combustibile liquido, lavorando con i più importanti Brand Nazionali del settore: Thermorossi, Edilkamin, MCZ, Qlima, per andare incontro al crescente bisogno di prodotti BIO per il riscaldamento domestico.

**SOLE ENERGIA**

Via Esassetta, 70  
Abbadia San Salvatore (Siena)  
Tel. 0577 1915847 | Cell. 324 5994271  
E-mail: [commerciale.sole.energia@gmail.com](mailto:commerciale.sole.energia@gmail.com)

**BOMBOLE GPL GAS TECNICI STUFE**

di JDC, ha collaborato Paolo Casini

# Soggiorni di lusso in Val d'Orcia

## *Luxury stays in the Val d'Orcia*

Si chiama Chianciano Lettings, in realtà sono quattro appartamenti dislocati in tre gioielli della Val d'Orcia (e dintorni): Chianciano Terme, appunto, Pienza e presto Montepulciano. Locali escogitati per conferire il massimo comfort dalla visione moderna del giovane Nicolò Trabalzini. Case vacanze per trascorrere momenti indimenticabili nel cuore della Toscana.

*The organisation is called Chianciano Lettings and in fact there are four apartments located in three jewels of the Val d'Orcia (and nearby): Chianciano Terme itself, Pienza and soon Montepulciano too. The spaces have been devised to give maximum comfort and derive from the modern vision of young Nicolò Trabalzini. These are holiday homes for unforgettable moments situated within the Tuscany heartland.*

### **CASE VACANZE CHIANCIANO LETTINGS**

Via Emilia, 35, Chianciano Terme (Si)

Tel. (+39) 338 69 23 548

chiancianolettings@gmail.com - [www.chiancianolettings.it](http://www.chiancianolettings.it)

Nicolò Trabalzini: [www.tuscanylettings.com](http://www.tuscanylettings.com)

[www.pienzalettings.com](http://www.pienzalettings.com) - [pienzalettings@gmail.com](mailto:pienzalettings@gmail.com)

[montepulcianolettings@gmail.com](mailto:montepulcianolettings@gmail.com)







I primi due appartamenti si trovano a Chianciano Terme, dove i nonni di Nicolò avevano due alberghi e hanno trasmesso la passione per l'accoglienza al nipote. Ogni appartamento è dotato, fra l'altro, di lenzuola, asciugamani, kit bagno, cucina accessoriata, serrande avvolgibili attivabili dal cellulare, tv, giardino con barbecue, tablet, wi-fi, ed è dislocato in un punto strategico della città: bastano pochi passi per raggiungere piazza Italia (in pieno centro), stazione termale, pro loco, impianti sportivi, piscina olimpionica e palestra.

*The first two apartments are located in Chianciano Terme where Nicolò's grandparents had two hotels and passed on their passion for hospitality to their grandson. Each apartment is equipped with, among other things, bed linen, towels, bathroom kit, a full kitchen, rolling shutters that can be operated from a mobile phone, TV, garden with barbecue, tablet, wi-fi, and they are located in a strategic point of the city: a few steps to reach Piazza Italia (in the centre), spa, pro loco, sports facilities, Olympic swimming pool and gym.*



**T**ra i molteplici servizi aggiuntivi a disposizione degli ospiti figurano: escursione con guida nordic walking, gita in Val d'Orcia a bordo di un'auto d'epoca (una storica Fiat 500), l'entrata alle famose terme di Chianciano con sconto del 20% così come al «Parco avventura». «Il cliente - spiega Nicolò - prima di arrivare è già preparato per un'accoglienza completa; con la possibilità di effettuare la prima colazione al vicino bar Rivoli (sempre di Nicolò, ndr) dove si possono trovare l'imperdibile Torta Chianciano, oltre a ottimi gelati. In tutti i casi gli ospiti possono dotarsi di una apposita Guest app tramite cui prenotare il soggiorno perfetto in ogni dettaglio. Le case di Chianciano (due appartamenti nel medesimo palazzo: uno di tre posti letto, con accesso ai disabili, e l'altro di cinque) sono arredate seguendo i canoni della tradizione toscana, con quadri e armadi che richiamano un mondo antico e nobile, e confort di ultima generazione, e non manca un panorama verso la pianura sottostante.

Nella splendida Pienza, già Patrimonio Unesco, ci troviamo nel pieno centro storico, a due passi dal Duomo, in una via caratteristica e poco trafficata: «è stata recentemente ristrutturata in chiave moderna, con travi a vista e un'incredibile terrazza che si affaccia in una piazza che più toscana non si può, anche qui vige il connubio perfetto tra tradizione e avanguardia, riscontrabile in cucina, bagno, salone e camera matrimoniale. Anche a Pienza vantiamo convenzioni con bar, ristoranti noleggio di bici ed e-bike per memorabili pedalate nei dintorni della cittadina».

Come accennato è in dirittura d'arrivo una casa nel pieno centro storico di Montepulciano, «a due passi dal Pulcinella», sempre vicino al centro e sempre senza confusione. Tutte le località hanno in comune, oltre



a una bellezza senza eguali, la vicinanza ad altre magnificenze del nostro territorio, solo per fare alcuni esempi: Bagno Vignoni, Bagno San Filippo, Radicofani, San Quirico D'Orcia fino alle faggete del Monte Amiata (dove è possibile organizzare escursioni fino in Vetta), e tantissime altre località. «Organizziamo pacchetti su misura - precisa Nicolò - tra terme, castelli, vigneti, con escursioni, degustazioni in cantina o frantoio..., insomma, chi arriva da noi non si deve mai annoiare».

E in tanti, a Chianciano, arrivano il fine settimana o in un periodo più lungo per le cure termali; a Pienza invece si preferisce il pacchetto di una settimana, di solito è il tempo che occorre per visitare paese e dintorni. Ogni casa vacanze ovviamente viene regolarmente disinfettata, e per entrare è molto facile, basta inserire il codice d'accesso, quindi si è indipendenti. L'ospite dovrà solo rilassarsi, e divertirsi.





**A**mong the many additional services available to guests include: excursion with a Nordic walking guide, a trip around the Val d'Orcia aboard a vintage car (a historic Fiat 500), entrance to the famous Chianciano Spa with a discount of 20% as well as at the Parco avventura [Adventure Park]. «Our customers – Nicolò explains – have a complete welcome ready for them; if they want they can have breakfast at the nearby Rivoli bar (also run by Nicolò, ed.) where you can find the unmissable Torta Chianciano, as well as excellent ice cream. All guests can set themselves up with a special Guest App with which to book the perfect stay in every detail. The Chianciano apartments (two



apartments in the same building: one with three beds, with disabled access, and the other with five) are furnished following the canons of Tuscan tradition, with paintings and wardrobes that recall an ancient and noble world but with a latest generation level of comfort, and there is a marvellous view towards the plain below.

In splendid Pienza, formerly a UNESCO World Heritage Site, we are in the heart of the historic town centre, a stone's throw from the Duomo, in a characterful street with very little traffic: «it has been recently renovated in a modern key, with exposed beams and an incredible terrace overlooking a square that could not be more Tuscan and here too there is the perfect combination of tradition and avant-garde – to be seen in the kitchen, bathroom, living room and double bedroom. Also in Pienza we have agreements with bars, restaurants and bike and e-bike rental firms for memorable rides around the town». As mentioned above, a house in the heart of the historic centre of Montepulciano is in the pipeline, «a stone's throw from Pulcinella», also close to the centre and but still tranquil. All the locales have in common, in addition to unparalleled beauty, the proximity to other wonderful parts of our territory, just to give a few examples: Bagno Vignoni, Bagno San Filippo, Radicofani, San Quirico D'Orcia up to the beech woods of Monte Amiata (where excursions to the summit can be organised) as well as many other spots. «We organize tailor-made packages – Nicolò explains – for spas, castles, vineyards, with excursions, tastings at wine cellars or oil mills... in short, those who come to us will never be bored». And many, in Chianciano, arrive on weekends or for a longer period for thermal treatments; in Pienza, on the other hand, the one-week package is most popular, usually it is the time it takes to visit the town and its surroundings. Obviously, every holiday home is regularly disinfected, and to get into them is super-easy, just enter the access code and come and go as you please. All the guest has to do is relax and have fun.



# Farmacia Niccolini

dal 1901

Viale Roma 26 | Abbadia San Salvatore (Si)  
Tel. 0577 778052 | [www.farmacianiccolini.com](http://www.farmacianiccolini.com)



**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](http://www.aispa.org.uk). Email us at [info@aispa.org.uk](mailto: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 8AD  
[www.aispa.org.uk](http://www.aispa.org.uk) • [info@aispa.org.uk](mailto:info@aispa.org.uk) • UK registered charity no. 208530

### YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £ \_\_\_\_\_  
(Cheque/PO/CAD made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information.

Name \_\_\_\_\_  
Address \_\_\_\_\_  
Post code \_\_\_\_\_  
Email \_\_\_\_\_

## ELETTRO AMIATA

assistenza tecnica autorizzata

folletto

VORWERK

bimby



## ELETTRO AMIATA DI NOCCI MILKO

IMPIANTI ELETTRICI, ANTIFURTO,  
RIPARAZIONI ELETTRODOMESTICI

Assistenza: **De Longhi - Braun - Ariete - Kenwood**  
Via Gorizia - 53021 Abbadia San Salvatore (SI)  
Tel. +39 0577 779313



# G. BOSCAGLIA

## 4 SEDI IN TOSCANA

Santa Fiora  
Radicondoli  
Donoratico  
Colle Val d'Elsa

## I NOSTRI SERVIZI

- Progettazione, realizzazione e manutenzione giardini
- Progettazione, realizzazione e gestione di impianti produttivi: oliveti, vigneti e frutteti
- Raccolta olive, vendemmia
- Ingegneria naturalistica



## CONTATTI

Tiziano Scarpelli 3666148668  
info@gboscagliasrl.it | www.gboscagliasrl.it





«Vivi Santa Fiora» tanti corsi ed escursioni per una vacanza ricca di esperienze »

*«Vivi Santa Fiora» lots of courses and excursions for a holiday full of experiences »*

Ecco il calendario completo di «Vivi Santa Fiora» con ciò che è possibile fare da giugno a settembre

*Here is the complete calendar of «Vivi Santa Fiora» with all the activities available from June to September*

Per informazioni e prenotazioni:

**Ufficio turistico Santa Fiora**

Piazza Garibaldi

Tel. (+39) 0564 97 71 42 - (+39) 349 72 01 387

[info@santafioraturismo.it](mailto:info@santafioraturismo.it)

**I corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni**

**D**a giugno a settembre a Santa Fiora è possibile fare esperienze divertenti: torna il progetto dell'amministrazione comunale "Vivi Santa Fiora", realizzato in collaborazione con la locale pro loco. Dal corso di orienteering, per imparare a orientarsi, alla visita musicale di Santa Fiora accompagnati dalla Filarmonica, dalla gita con l'alpaca, alle passeggiate alla scoperta del territorio, i corsi di mountain bike per bambini e ragazzi, il minicorso di tiro con l'arco, i corsi di pilates e yoga e molto altro ancora. «Il progetto è rivolto ai turisti, ma anche ai cittadini di Santa Fiora e a tutti gli abitanti della provincia di Grosseto che desiderano fare attività in montagna - spiega Azzurra Radicchi, assessore comunale al Turismo - una formula che riteniamo interessante perché ci consente di diventare attrattivi anche nei confronti del turismo di vicinato. Vivi Santa Fiora è la risposta che il Comune di Santa Fiora, unendo le forze con la pro loco, vuole dare a un mercato turistico che non si accontenta più della semplice visita dei luoghi, pur bellissimi, ma è alla costante ricerca di attività che rendano il viaggio unico e irripetibile».

**F**rom June to September in Santa Fiora a gamut of fun experiences are on offer: the municipal administration's project «Vivi Santa Fiora» is back, created in collaboration with the local pro loco. From the orienteering course, to the musical tour of Santa Fiora accompanied by the Filarmonica music society, to the trip with the alpaca, walks to discover the area, mountain bike courses for children and teenagers, a mini archery course, pilates and yoga courses and much more.

«The project is aimed at tourists, but it's also for all the citizens of Santa Fiora and all the inhabitants of the province of Grosseto who wish to participate in activities in the mountains - explains Azzurra Radicchi, municipal councillor for tourism - a formula we consider valuable because it allows us to encourage neighbourhood tourism. Vivi Santa Fiora is the solution that the Municipality of Santa Fiora, by joining forces with the pro loco, wants to deliver to a tourist market that is no longer satisfied with simply visiting places, even if they are beautiful, but is constantly looking for activities that make for a unique and unforgettable journey».



**S**e il turismo esperienziale è la nuova frontiera, Santa Fiora è decisamente al passo con i tempi con tante proposte per tutte le età.

«Quando si sceglie di visitare un piccolo borgo di montagna come Santa Fiora - sottolinea Marcella Fazzoli, presidente della pro loco - spesso si è mossi dal desiderio e dalla curiosità di entrare in contatto con la popolazione locale. Vivi Santa Fiora nasce con il coinvolgimento di figure professionali che appartengono alla comunità locale: tutti i corsi e le attività che mettiamo in campo sono condotti e realizzati esclusivamente dalla gente del posto. E questo è per noi motivo di orgoglio».

Come ogni anno inoltre è previsto il Festival Santa Fiora in Musica con artisti di calibro nazionale e internazionale (presto saranno pubblicati date e nomi sul sito del Comune e in tutti i canali).

**S** If experiential tourism is the new frontier then Santa Fiora is definitely in step with the times with many offerings suitable for all age groups.

*«When you choose to visit a small mountain village like Santa Fiora - underlines Marcella Fazzoli, president of the pro loco - you are often moved by the desire and curiosity to be in contact with local people. «Vivi Santa Fiora» began through the involvement of professionals who belong to the local community: all the courses and activities we put in place are conducted and carried out exclusively by locals. And this is a real source of pride for us».*

*As every year, the Santa Fiora in Musica Festival is also scheduled with artists of national and international calibre (soon dates and names will be published on the Municipality website and on all channels).*





## Ma ecco il calendario completo di "Vivi Santa Fiora" 2021

### **Raccolta delle erbe di San Giovanni**

Giovedì 24 giugno 7:30

**Visita musicata di Santa Fiora con la Filarmonica G.Pozzi** Domenica 18 luglio e Domenica 22 agosto

### **Laboratorio teatrale con ragazzi**

25 luglio 16-19 e 4 agosto 16-19

**Minicorso di un'ora di tiro con l'arco o prove libere** 31 luglio 9-12 e 7 agosto 9-12

**Passeggiata alle Mura del Terraio** sabato 3 luglio 9:30 e sabato 28 luglio 9:30

**Passeggiata al Monte Calvo** Sabato 10 luglio 9:30 e venerdì 6 agosto 9:30

**Passeggiata tra Monache e Partigiani** Sabato 21 luglio 9:30 e martedì 8 agosto 9:30

**Orienteering** sabato 17 luglio 16 e martedì 24 agosto 9:30

**Decorazioni con i fiori di giardino in vaso o KoKedama** Da giugno a settembre il mercoledì dalle 16:30 alle 18:30

**"Ricordo di Santa Fiora": decorazione shopper** Da giugno a settembre il lunedì dalle 10 alle 12

**C'era una volta il sapone corso di autoproduzione di sapone naturale** Da giugno a settembre il venerdì dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 17

**Corsi mountain bike per bambini dai 9 ai 12 anni** Da giugno a settembre il mercoledì dalle 14:30 alle 16:30

**Corsi mountain bike per bambini dai 6 ai 9 anni** Da giugno a settembre il mercoledì dalle 16:30 alle 18:30

**Minicorsi avvio MTB** Da giugno a settembre la domenica alle 8 (o in base alla richiesta), durata 3 ore

**Attività ludico motorie per bambini dai 7 ai 12 anni** Da giugno a settembre, il martedì dalle 16 alle 17

**Attività ludico motorie per bambini dai 3 ai 6 anni** Da giugno a settembre, il martedì dalle 17 alle 18

**Ginnastica dolce e posturale** Da giugno a settembre il lunedì dalle 17 alle 18

**Circuiti tabata e bruciagrassi** Da giugno a settembre il mercoledì dalle 17 alle 18

**Corso di Pilates** Da giugno a settembre il sabato dalle 8:15 alle 9

**Corso di Yoga** Da giugno a settembre il sabato dalle 9 alle 9:45

**Outdoor fitness** Da giugno a settembre il giovedì dalle 17:45 alle 18:30 e dalle 18:30 alle 19:15

**Su richiesta è inoltre possibile attivare:**  
• La passeggiata con l'alpaca  
• Il corso non tradizionale di pittura  
• Laboratori per bambini e corsi creativi

## But here is the complete calendar of "Vivi Santa Fiora" 2021

### **Gathering herbs on Midsummer's Day**

Thursday 24 June 7:30

**Music tours of Santa Fiora with the G. Pozzi Philharmonic Society** Sunday 18th July, Sunday 22nd August

### **Theatre workshops for children**

25 July 16-19, 4 August 16-19

**One hour mini-course of archery or free practice session** July 31 9-12, 7 August 9-12

**Walk to the Terraio Walls** Saturday 3 July 9:30 am, Saturday 28 July 9:30 am

**Walk to Monte Calvo** Saturday 10 July 9:30, Friday 6 August 9:30 am

**Walk: 'Nuns and Partisans'** Saturday 21 July 9:30 am, Tuesday 8 August 9:30 am

**Orienteering** Saturday 17 July 16, Tuesday 24 August 9:30 am

**Decorating with garden flowers in vases or KoKedama** From June to September on Wednesdays from 4.30pm to 6.30pm

**Santa Fiora Souvenir: decorate a shopping bag** From June to September on Mondays from 10 to 12

**Soap of yesteryear: natural home-made soap workshop** From June to September on Fridays from 10 to 12 and from 16 to 17

**Mountain bike courses for children aged 9 to 12** From June to September on Wednesdays from 2.30pm to 4.30pm

**Mountain bike courses for children aged 6 to 9** From June to September on Wednesdays from 4.30pm to 6.30pm  
**MTB starter mini-courses** From June to September on Sundays at 8am (or on request), duration 3 hours

**Playful physical activities for children aged 7 to 12 years** From June to September, on Tuesdays from 4 to 5 pm

**Playful physical activities for children aged 3 to 6 years** From June to September, on Tuesdays from 5 to 6 pm

**Gentle and postural gymnastics** From June to September on Mondays from 5 to 6 pm

**Tabata and fat burner circuits** From June to September on Wednesdays from 5 to 6 pm

**Pilates course** From June to September on Saturdays from 8.15am to 9 am

**Yoga course** From June to September on Saturdays from 9 to 9:45

**Outdoor fitness** From June to September on Thursdays from 5.45pm to 6.30pm and from 6.30pm to 7.15pm

**On request it is also possible to book:**

- Walk with the alpaca
- The non-traditional painting course
- Workshops for children and creativity courses

# BEAUTY HERO

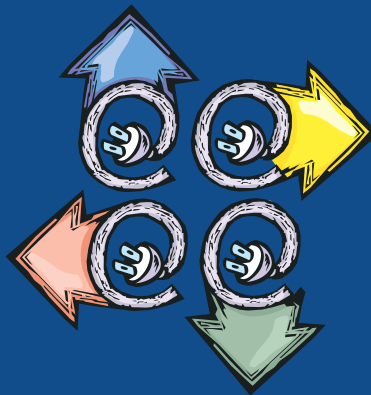
## BODY LASER

*Body Laser è la soluzione  
per l'epilazione progressiva  
duratura adattabile a tutti i  
fototipi di pelle e a varie  
tipologie di pelo*



**flend**  
COMPANY

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



# TONDI IMPIANTI ELETTRICI

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

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

MACELLERIA DELL'ANGOLO



CHIANCIANO TERME

MACELLERIA E GASTRONOMIA | SPECIALITÀ TOSCANE

di Giacomo Bellugi

Viale Dante 25, Chianciano Terme (Si)

 Macelleria dell'Angolo Toscana

Tel. 0578 440294 | Cell. 338 4621500

IMMOBILIARE  
**Azzurra**

di Giorni Stefano



Viale della Libertà 352  
53042 Chianciano Terme (SI) | +39 327 8354589  
immobiliareazzurra61@gmail.com | immobiliare-azzurra.net

**STOCK  
GRANDI  
FIRME**



**baraonda**

**VESTIAMO ANCHE TAGLIE COMODE**



**NUOVA LOCATION**

**Via Domenico Santucci 5 | Castel Del Piano (Gr) | Tel. 328 3654797**

Negoziò di riferimento Abbadia San Salvatore:  
CENTRO MODA LIRIA | Via Case Nuove 3 | Tel. 0577 778354

# Estate Arcidossina 2021

## *Arcidossina Summer 2021*

Un ampio ventaglio di iniziative animerà l'Estate Arcidossina 2021, in programma dal 2 luglio al 29 agosto. Sono previste escursioni a tema, il sabato e la domenica, con «Passeggiando nel tempo»: visite ai borghi, chiese e al Castello Aldobrandesco (con i relativi musei). Poi «Amiata in cammino», con immersione nei castagneti e su alture aspre e suggestive (terrazze panoramiche affacciate su paesaggi stupefacenti); e Merigar, il Centro di cultura buddista tibetano. Nonché un «tuffo nel mare verde» attraverso i sentieri del Parco faunistico, nel «Percorso natura» e in tutta la Riserva naturale del Monte Labro.

*A wide range of events and trips will enliven Arcidossina Summer 2021, scheduled from 2 July to 29 August. Themed excursions are planned for Saturdays and Sundays, with «Walking through time»: visits to villages, churches and the Aldobrandesco Castle (with its museums). Then «Walking the Amiata» an immersion in the chestnut groves and the rugged, romantic hills with their panoramic terraces over amazing landscapes; and to Merigar, the Tibetan Buddhist Cultural Centre. There's also a «dip in the green sea» along the paths of the wildlife park and the nature trail through the Monte Labro nature reserve.*



**L**a musica animerà le serate estive in piazza del Castello, con Morellino Classica, Mariottini Quartet, Thomas Fortmann e l'Accademia Amiata, il gruppo Loco-LoCo-LoCo, e diversi concerti jazz. Anche il vino farà la sua parte, con degustazioni guidate da sommelier (alla scoperta delle migliori etichette locali).

La cultura, come al solito, avrà i suoi momenti con spettacoli teatrali, per adulti e bambini, presentazione di libri, mostre, laboratori di pittura e conferenze con relatori di fama.

Il suggestivo scenario della Pieve ad Lamulas sarà il palcoscenico per lo spettacolo in occasione dei 700 anni dalla morte di Dante.

Alcune iniziative avranno una loro particolarità, è il caso di Forest Bathing: un'esperienza benefica immersi nella natura di Salaiola; oppure l'osservazione del cielo al Parco Faunistico, con la guida di esperti astronomi, o, ancora, l'escursione «A caccia di Perseidi & Costellazioni» in notturna a Merigar, e l'escursione in E-bike al tramonto.

L'ultima settimana di agosto, come da tradizione, sarà dedicata alla festa del paese in onore della Madonna Incoronata.

Non mancheranno incontri di spiritualità alla Comunità di Merigar, con percorsi yoga e danze tibetane, per nuove esperienze di benessere psicofisico.

L'«Aperitivo in Musica» caratterizza le serate dei vari bar del paese.

**T**here will be Music to enjoy on summer evenings in the Castle Square, with Morellino Classica, The Mariottini Quartet, Thomas Fortmann and the Amiata Academy, the Loco-LoCo-LoCo Group, and several jazz concerts. Wine too will play its part, with sommelier guided tastings (to discover the best local products). Culture, as usual, will have its moments with theatrical performances for adults and children, book presentations, exhibitions, painting workshops and lectures from renowned speakers. The evocative scenery of the Pieve ad Lamulas will be the setting for the performance on the occasion of the 700th anniversary of Dante's death. There will be some rather original events on offer too, for example Forest Bathing: a well-being experience of immersion in the natural world at Salaiola; or Star-gazing in the Wildlife Park, guided by expert astronomers and there's also the excursion «Hunting for the Perseids & Constellations» at night at Merigar, and an E-bike excursion at sunset.

The last week of August, as per tradition, will be dedicated to the village festival in honour of the Madonna Incoronata. There will be spirituality sessions at the Merigar Community, with yoga courses and Tibetan dances offering new experiences of psychophysical well-being. Various bars in the town will offer «Musical Aperitifs».



In questa pagina foto di Erika Morganti, a seguire di Guido Pappagallo

*Di seguito riportiamo una breve descrizione di musei e parchi di Arcidosso*

## **Polo Museale del Castello Aldobrandesco**

Museo del Paesaggio Medievale: dislocato in tre sale, al piano nobile del Castello è ospitato questo museo che, con gigantografie, pannelli esplicativi, e foto, relativi alle costruzioni del potere civile e religioso, dal X al XIV Secolo, racconta le vicende del dominio aldobrandesco e la creazione dei borghi tuttora esistenti.

## **Museo David Lazzaretti**

Nelle sale al primo piano del Castello è ricostruita - con l'ausilio di pannelli, foto, oggetti, costumi e documenti originali - la vicenda di David Lazzaretti e della sua Comunità, nei suoi 44 anni di vita (1834 - 1878) finita tragicamente il 18 agosto 1878 con la sua uccisione.

## **Museo delle Armi**

Sempre al primo piano del Castello, nel ballatoio realizzato all'interno della sala conferenze, è allestita la Collezione d'armi «Emo Mecheroni»: esposte in varie teche 175 pezzi tra armi antiche, rare e di pregio, che vanno dal Medioevo alla prima Guerra Mondiale. Trattasi di armi bianche, come i «Briquet» francesi del periodo napoleonico, armi esotiche dell'Abissinia, della Somalia, dell'Etiopia, e altre località del Corno d'Africa; armi da sparo del XVIII secolo (come un particolare tromboncino con accensione a retrocarica a pietra focaia), revolver, fucili militari e da caccia e dieci elmi da guerra.

## **MACO Museo di Arte e Cultura Orientale**

Nel palazzo della Cancelleria, antistante il Castello Aldobrandesco, è ospitato il Maco. Una ricostruzione puntuale dell'ambiente tibetano, realizzata dalla Comunità di Merigar. Entrando si prova l'emozione di essere in Tibet, la ricostruzione di un tempio ci avvolge completamente, così come l'impressione di trovarsi sotto una tenda che ci fa pensare a un mondo lontano, con oggetti ed elementi tradizionali.

## **Parco Faunistico**

Alla base del Monte Labbro, si estende per circa duecento ettari, nei quali la natura si presenta con il suo manto di verde, di fiori e fauna, che il visitatore non può fare a meno di apprezzare. L'aspetto floraistico, con specie selvatiche protette e splendide fioriture come la viola etrusca, sono anche i gioielli che si possono ammirare, così come il Sentiero Natura che attraversa il torrente Onanzio dove alberga il tritone crestato. Non possiamo trascurare la fauna, caratterizzata da specie autoctone come l'asino crociato dell'Amiata, poi daini, caprioli, cervi e altri animali in libertà.

## **Cascata d'Acqua d'Alto**

Sopra al villaggio di Bagnoli scende una cascata «d'Acqua d'Alto» alta 25 metri, uno spettacolo di straordinaria bellezza, in un ambiente ricco di vegetazione autoctona, meta per scampagnate estive.

### **Orari:**

#### **Polo Museale del Castello Aldobrandesco**

Martedì-domenica 9.30 / 12.30 e 16.00 / 19.00

#### **Parco Faunistico**

Tutti i giorni 9.00 / 19.00

#### **Cascata d'Acqua d'Alto**

A giugno solo sabato e domenica.  
Luglio e agosto tutti i giorni 9.00 / 19.00



Below is a brief description of the museums and parks of Arcidosso

### **The Aldobrandesco Castle Museums**

The Museum of the Medieval Landscape: spread over three rooms on the main floor of the Castle this museum with enlargements, explanatory panels, and images relating to the building of civil and religious power from the tenth to the fourteenth century, telling the story of the Aldobrandesco dominion and the creation of the villages that still exist today

### **David Lazzaretti Museum**

In the rooms on the first floor of the Castle the story of David Lazzaretti and his community is reconstructed with the help of panels, photos, objects, costumes and original documents – over his 44 years of life (1834-1878) which tragically ended on August 18, 1878 with his killing

### **Weapons Museum**

Also on the first floor of the Castle, in a gallery created inside the conference room, there is the Emo Mecheroni weapons collection: 175 pieces including ancient, rare and valuable weapons, ranging from the Middle Ages to the First World War exhibited in various display cases. There are sidearms, such as the French Briquets of the Napoleonic period, exotic weapons from Ethiopia and Somalia in the Horn of Africa; eighteenth century firearms (such as a special tromboncino with breech-loading firing with a flintlock), revolvers, military and hunting rifles and ten war helmets.

### **MACO**

#### **Museo di Arte e Cultura Orientale**

The Maco is housed in the Palazzo della Cancelleria, in front of the Aldobrandesco Castle. It's a careful reconstruction of the Tibetan environment, created by the Merigar Community. Entering you feel the thrill of being in Tibet, the reproduction of a temple envelops us completely giving the impression of being under a tent and making us think of a distant world, filled with traditional objects and trappings.

### **The Wildlife Park**

At the base of Monte Labbro it extends for about two hundred hectares with nature present as a mantle of greenery, flowers and fauna which the visitor cannot help but enjoy. The floral profusion including protected wildflowers, splendid blooms like the Etruscan violet are jewels to be admired, admirable too is the Nature Trail that crosses the Onanzio stream where the crested newt lives. We cannot neglect the larger fauna either with the typical native species like the Amiata crociato donkey, fallow deer, roe deer, red deer and other wild creatures.

### **The “D’Acqua d’Alto” Waterfall**

Above the village of Bagnoli, a 25-meter-high waterfall «d’Acqua d’Alto» descends, a spectacle of extraordinary beauty in an environment rich in native vegetation, a lovely destination for summer outings

#### **Orari:**

#### **The Aldobrandesco Castle Museums**

Tuesday-Sunday 9.30 / 12.30 am and 16.00 / 19.00 pm

#### **The Wildlife Park**

Every day 9.00 am / 7.00 pm

#### **The “D’Acqua d’Alto” Waterfall**

In June only on Saturdays and Sundays. July and August every day 9.00 / 7.00 pm





Comune di  
Arcidosso

# Estate Arcidosso 2021



CCN  
Arcidosso  
in Vetrina



Pro Loco di  
Arcidosso

...alla scoperta dell'Amiata,  
una montagna che fa bene!

Comune di Arcidosso Pro Loco Arcidosso

\*\*\* data la particolarità del momento il presente programma potrebbe subire variazioni.  
Ricordiamo che la maggior parte degli eventi saranno SU PRENOTAZIONE.

**Tutti gli eventi sono GRATUITI, tranne nei casi espressamente indicati**  
PER INFO consultare i siti [www.comune.arcidosso.gr.it](http://www.comune.arcidosso.gr.it) / [www.prolocoarcidosso.it](http://www.prolocoarcidosso.it)

PER PRENOTAZIONI CHIAMARE I SEGUENTI NUMERI:

Comune di Arcidosso Cell. 371 4339714 (Anche WhatsApp)  
Lun-Sab 08.00-12.00/ Lun-Ven 15:00-17:00

ProLoco Cell. 366 7472612 Mar-Dom 9:00-12:30/16:00-19:00.

## Venerdì 02 luglio Aperitivo in Musica

Ore 19,00 Bar il Bagatto *Musica con gli "SPINO Off"*

## 03 - 05 Luglio Arte in Piazza

Mostra e laboratori di pittura all'aperto. A cura dell'Associazione Culturale Dynamic Space of the elements E.T.S.

## Sabato 03 luglio Benessere in Plain Air

Ore 09,00 Parco del Tennis. Seduta di ginnastica posturale

## Passeggiando nel tempo

Ritrovo ore 17,00 alla Pieve ad Lamulas. I TEMPLARI E L'ALCHIMIA AD ARCIDOSSO: visita guidata alla scoperta dei simboli templari

## Domenica 04 luglio L'Amiata in Cammino

Ritrovo ore 8,30 Piazzetta di San Lorenzo. LA VIA DEGLI ASFODELLI: escursione con guida ambientale.

## Lezione di Yantra Yoga e Danze Tibetane

Ore 17.00-19.00 Parco del Tennis. A cura dell'International Dzogchen Community

## Martedì 06 luglio Riserva Naturale

del Monte Labro: IL SENTIERO NATURA Ore 08.00  
Parcheggio Parco Faunistico. ESCURSIONE GUIDATA ALLA SCOPERTA DELLA FLORA E DELLA FAUNA

## Venerdì 09 luglio Aperitivo in Musica

Ore 19,00 Bar Centrale *Musica con i "TUAREG"*

## Sabato 10 luglio Benessere in Plain Air

Ore 09,00 Parco del Tennis. Seduta di ginnastica posturale

## Passeggiando nel tempo

Ritrovo ore 17,00 ad Arcidosso, Corso Toscana (Municipio). DAVID LAZZARETTI FIGLIO DI DIO E DI ARCIDOSSO: un viaggio nella vita del "Profeta dell'Amiata"

## Domenica 11 luglio L'Amiata in Cammino

Ritrovo ore 08.30 Parco Faunistico. MONTE LABRO, SULLA MONTAGNA DEL PROFETA: una passeggiata ad anello tra una Natura sorprendente, e panorami mozzafiato che vanno dall'Appennino all'Arcipelago Toscano

## Lezioni di Yantra Yoga e Danze Tibetane

Ore 17.00-19.00 Parco del Tennis. A cura dell'International Dzogchen Community

## Venerdì 16 luglio Aperitivo in Musica

Ore 19,00 Bar Concerto *Musica con "FRANCO GALELLA"*

## Sabato 17 luglio Benessere in Plain Air

Ore 09,00 Parco del Tennis. Seduta di ginnastica posturale

**Passeggiando nel tempo** Ritrovo ore 17,00 ad Arcidosso, Corso Toscana (Municipio) CACCIA AL TESORO TRA STORIE E LEGGENDE MEDIOEVALI. Rivolto a famiglie e bambini

## Domenica 18 luglio L'Amiata in Cammino

Ritrovo ore 8,30 Arcidosso, Corso Toscana (Municipio) LA VIA DELLE ACQUE. Escursione guidata alla scoperta dei corsi d'acqua

## Lezione di Yantra Yoga e Danze Tibetane

Ore 17.00-19.00 Parco del Tennis. A cura dell'International Dzogchen Community

## Spettacolo per bambini

Ore 17.30 Piazza del Castello PINOCCHIO a cura del Teatro Studio

## Venerdì 23 luglio Aperitivo in Musica

Ore 19,00 Bar la Dolce Luna *Musica con "INVERSO ACUSTICO"*

## Escursione in E-Bike

Ore 17:30 Piazza Indipendenza, Arcidosso. TRAMONTO ALL'AQUILAIA. Escursione a cura di Amiata Outdoor. A pagamento

## Sabato 24 luglio Riserva Naturale

del Monte Labro: ALL'ALBA SUL MONTE LABRO Ore 02.45. Parcheggio Parco Faunistico. ESCURSIONE GUIDATA

## Benessere in Plain Air

Ore 09,00 Parco del Tennis. Seduta di ginnastica posturale

## Passeggiando nel tempo

Ore 17.00 Corso Toscana (Municipio) Arcidosso. STORIE DI VIANDANTI, BRIGANTI E PELLEGRINI: un viaggio nel Medioevo attraverso gli occhi di tre personaggi dell'epoca, lungo le vie di Arcidosso con visita al Castello e museo delle armi

## Concerto Jazz

Ore 21.00 Piazza del Castello con NICO GORI TRIO

## Domenica 25 luglio L'Amiata in Cammino

Ritrovo ore 8,30 Piazzetta di San Lorenzo DAL VULCANO AL CASTAGNETO L'EVOLUZIONE DI UNA MONTAGNA. Una passeggiata per scoprire come un vulcano irrequieto e inospitale sia diventato una specie di Giardino dell'Eden

## Lezione di Yantra Yoga e Danze Tibetane

Ore 17.00-19.00 Parco del Tennis. A cura dell'International Dzogchen Community

## Giovedì 29 luglio Spettacolo per bambini

Ore 17.30 Piazza del Castello IL DEMONE DELLA MONTAGNA NERA a cura del Teatro Studio

30 luglio - 01 agosto Rassegna **Notizie dall'Amiata**



## Venerdì 30 luglio **Aperitivo in Musica**

Ore 19,00 Enoteca Ora del Ghiotto *Musica con gli "TO BLUES BAND"*

## Sabato 31 luglio **Benessere en Plain Air**

Ore 09,00 Parco del Tennis. *Seduta di ginnastica posturale*

## **Passeggiando nel tempo**

Ritrovo ore 17,00  
*Piazza Indipendenza (Municipio), Arcidosso. IL MEDIOEVO È QUI*  
Visita guidata al centro storico di Arcidosso

## Domenica 01 agosto **L'Amiata in Cammino**

Ritrovo ore 8,30 *Pieve ad Lamulas. LA PIEVE AD LAMULAS E MONTELATERONE*: dalla Pieve ad Lamulas al Borgo di Montelaterone

## **Lezione di Yantra Yoga e Danze Tibetane**

Ore 17.00-19:00 Parco del Tennis. A cura dell'International Dzogchen Community

## **"Loco-Loco-Loco"**

Ore 21.00 *Piazza del Castello*

**SUONI E PAROLE PER ASTOR PIAZZOLLA**

## Giovedì 05 agosto **Il Vino: Degustando**

**con il Produttore** Ore 17.30 *Piazza del Castello.*

**Degustazione guidata con Sommelier** alla scoperta dei vini locali

## Venerdì 06 agosto **Aperitivo in Musica**

Ore 19,00 Bar Fusion *Musica con gli "ASTROBROTHER BAND"*

## Sabato 07 agosto **Benessere en Plain Air**

Ore 09,00 Parco del Tennis. *Seduta di ginnastica posturale*

## **Passeggiando nel tempo**

Ritrovo ore 17,00  
*Piazza Indipendenza (Municipio). CACCIA AL TESORO TRA STORIE E LEGGENDE MEDIOEVALI. Rivolto a famiglie e bambini*

## **"Pia dei Tolomei"**

Ore 21,00 *Piazza del Castello*

**Spettacolo di THOMAS FORTMANN.** A Pagamento

## **A caccia di Perseidi & Costellazioni**

Ore 20:15  
*Arcidosso, Monumento ai Caduti in Via David Lazzaretti 152*

**ESCURSIONE GUIDATA IN NOTTURNA**

## Domenica 08 agosto **L'Amiata in Cammino**

Ritrovo ore 08.15 *Stribugliano MONTE AQUILAIA. DOVE OSANO LE AQUILE*:

arrampicata da Stribugliano fino al Monte Aquilaia

## **Lezione di Yantra Yoga e Danze Tibetane**

Ore 17.00-19:00 Parco del Tennis. A cura dell'International Dzogchen Community

## Martedì 10 agosto **Escursione in E-BiKe**

Ore 19.00 *Piazza Indipendenza, Arcidosso "... E TORNAMMO A RIVEDER LE STELLE"*:

Meta finale dell'escursione sarà la "Terrazza delle stelle", immersa all'interno

del Parco Faunistico. *Escursione a cura di Amiata Outdoor.* A Pagamento

## **La Terrazza delle Stelle**

Ritrovo ore 19.30

*Parco Faunistico LEZIONE DI ASTRONOMIA CON OSSERVAZIONE*

**DELLE STELLE AL TELESCOPIO**

## Mercoledì 11 agosto **Riserva Naturale**

**del Monte Labro** Ore 20.30 *Parcheggio Parco Faunistico*

**A CACCIA DI STELLE CADENTI** con Mario ed Erika

## Venerdì 13 agosto **Aperitivo in Musica**

Ore 19,00 Bar da Begname *Musica con i "SUONI DA MARCIAPIEDE"*

## **Teatro a La Pieve**

Ore 21.00 *Pieve ad Lamulas.* La compagnia

Dell'Arte Contagiosa presenta lo spettacolo teatrale **I SEMINATORI DI**

**DISCORDIA: Maometto e Bertran De Born.** Canto XXVIII Inferno Dantesco

## Sabato 14 agosto **Benessere en Plain Air**

Ore 09,00 Parco del Tennis. *Seduta di ginnastica posturale*

## **Passeggiando nel tempo**

Ritrovo ore 17,00 *Arcidosso,*

*Corso Toscana (Municipio) I TEMPLARI E L'ALCHIMIA AD ARCIDOSSO:*

un percorso alla scoperta dei simboli templari

## **Concerto Jazz**

Ore 21.00 *Piazza del Castello* con **MARIOTTINI QUARTET**

## Domenica 15 agosto **Lezione di Yantra Yoga**

**e Danze Tibetane** Ore 17.00-19:00 *Parco del Tennis.*

A cura dell'International Dzogchen Community

## **Concerto di Musica Classica**

**MORELLINO DI SCANSANO**  
**FESTIVAL** Ore 19.00 *Piazza del Castello.* A Pagamento

## 17 - 22 agosto **Street Food** Parco del Tennis

## Mercoledì 18 agosto **L'Amiata in Cammino**

Ritrovo ore 08.30 *Parcheggio Parco Faunistico.*

**MONTE LABRO, SULLA MONTAGNA DEL PROFETA:** una passeggiata ad anello tra una Natura sorprendente, e panorami mozzafiato che vanno dall'Appennino all'Arcipelago Toscano

## **Presentazione libro**

Ore 18.00 *Parco del tennis.*

**DAVID LAZZARETTI: PERSONAGGI DELLA VICENDA**

di Giorgio Fatarella

## Giovedì 19 agosto **Il Vino: Degustando**

**con il Produttore** Ore 17.30 *Piazza del Castello.*

**Degustazione guidata con Sommelier** alla scoperta dei vini locali

## Venerdì 20 agosto **Forest Bathing**

Ore 16.30 *Salaiola.*

Una passeggiata priva di difficoltà in un ambiente naturale,

darà l'opportunità di vivere un'esperienza benefica su più livelli

## **Presentazione Libri**

Ore 18.00 *Parco del Pero.*

**"DENTRO LA VITA (scusa, scieur padrun)" e "Grisou".**

Autrice Giulia Malinverno Ricceri

## Sabato 21 agosto **Benessere en Plain Air**

Ore 09,00 Parco del Tennis. *Seduta di ginnastica posturale*

## **Passeggiando nel tempo**

Ritrovo ore 17,00

*Piazza Indipendenza (Municipio). IL MEDIOEVO È QUI.*

Visita del centro storico di Arcidosso

## **Concerto**

Ore 21.00 *Parco del Tennis (Ex Summertime)*

con gli **ANIMAL BLUES** Cover band dei Blues Brothers.

## Domenica 22 agosto **L'Amiata in Cammino**

Ore 8,30 *Piazzetta in Loc. Le Macchie*

**LA VIA DELLA POESIA:** un bellissimo percorso ad anello

ricco di varietà naturalistiche e paesaggistiche.

## **Lezione di Yantra Yoga e Danze Tibetane**

Ore 17.00-19:00 Parco del Tennis. A cura dell'International Dzogchen Community

## **Presentazione libro**

Ore 18.00, *Piazzetta San Clemente*

*Montelaterone "LA NOTTE DELLA FOLLIA"* di Valeria Sara Papini

## 23 - 29 agosto **Sagra della Panzanella**

**Aldobrandesca** *Corso Toscana*

## 27 - 29 agosto **Festeggiamenti in Onore**

**della Madonna Incoronata**

## Venerdì 27 agosto **Presentazione Tesi di Laurea**

Ore 17.30 *Parco del Pero* **IL MONTE AMIATA E I SUOI DIALETTI:**

**LE VARIETÀ DI ARCIDOSSO E ABBADIA SAN SALVATORE**

di Niccolò Lazzaretti

## Sabato 28 agosto **Benessere en Plain Air**

Ore 09,00 Parco del Tennis. *Seduta di ginnastica posturale*

## **Passeggiando nel tempo**

Ritrovo ore 17,00.

*Pieve S.Maria ad Lamulas. ARCIDOSSO TRA I SANTI E LE SUE CHIESE:*

visita guidata tra santuari e dipinti

## Domenica 29 agosto **L'Amiata in Cammino**

Ore 08.30 *Arcidosso, Monumento ai Caduti*

**MERIGAR-TRA NATURA E SPIRITUALITÀ:** un'escursione che

vi condurrà fino a Merigar, dove ha sede uno dei più importanti

Centri di Cultura Buddista del mondo

## **Lezione di Yantra Yoga e Danze Tibetane**

Ore 17.00-19:00 Parco del Tennis. A cura dell'International Dzogchen Community

## Domenica 5 settembre **Riserva Naturale**

**del Monte Labro: IL SENTIERO NATURA** Ore 08.00

*Parcheggio Parco Faunistico. ESCURSIONE GUIDATA*

**ALLA SCOPERTA DELLA FLORA E DELLA FAUNA**

**NOVITÀ**

vendita e consegna a domicilio di pellet  
servizio di affilatura coltelli

## **Si effettuano lavori di:**

- movimento terra
- acquedotti
- fognature
- recinzioni
- trinciature scarpate
- manutenzione strade  
imbrecciate
- trasporto breccia e sabbia



***Pieraccini Lodi s.n.c***

*di Pieraccini Roberta e Lorella*

*Loc. Leccio, 25*

*Castel del Piano (GR)*

*Piva 01348150531*

***Per info Riccardo:***

***339-7846637***

***Prodotti Agricoli, Zootecnici, Piante, Fiori***



***e Movimento Terra***





# Podere La Paolina

piccolo ristorante  
in campagna  
a Montefollonico

Loc. La Paolina - 53049 Torrita di Siena | [www.poderelapaolina.it](http://www.poderelapaolina.it) | +39 0577 669513



**PISCINE**  
camp  
di sole

Piazzale Europa 1  
Castel del Piano (Grosseto)  
Tel. 346 7828892 | [monacim@alice.it](mailto:monacim@alice.it)



# Artigiani del legno

## *Craftsmen in Wood*

Nel 1975 in Italia esisteva il cooperativismo, cosicché, per fronteggiare il mercato, succedeva che piccoli artigiani confluissero in gruppi più grandi. È quanto accaduto ad Art5, che raggruppò cinque realtà in una sola impresa. Oggi l'azienda produce infissi, porte, portoni, finestre, arredo per esterni e interni, mobili e arredi su misura. Autentiche creazioni di design realizzate da artigiani esperti.

*In 1975 the cooperatives movement was at a high point in Italy as, in order to survive in a changing marketplace, small artisans merged into larger groups. This is what happened with Art5, which grouped five firms into a single company. Today this company produces fixtures, doors, gates, windows, outdoor and indoor furniture, custom-made furniture and furnishings. All authentic design creations made by expert craftspeople.*

**ART5,**  
Bivio dell'Asso  
Montalcino (Si)  
Tel. (+39) 0577 834079  
artcinque@gmail.com  
www.infissiart5.it

**A**RT 5 wooden doors and windows meet the highest standards in their field, designed to perfection and made using innovative technologies: «The world of doors and windows – says company vice president Stefano – has evolved a lot and uses technologies that were unthinkable until recently. The materials must be aesthetically pleasing and at the same time perform their function very well: we are always careful to minimize their impact, letting a lot of light and therefore the view of the landscape through».

Window frames in particular have to follow technical requirements, such as resistance to air, water and sound. In this sense, ART5 has established itself in the design and supply of a wide range of windows with great aesthetic and technical value, and compliant with the strictest European regulations: «In a window frame on a main road, for example in Siena or Florence, acoustics damping plays a fundamental role and is provided by a set of factors to do with the glass. Very thin films are also capable of increasing the thermal properties four or five times more than before and therefore also considerably improve energy savings».

**I**serramenti in legno di ART 5 rispondono ai più elevati standard del settore, progettati a regola d'arte e realizzati utilizzando tecnologie innovative: «Il mondo degli infissi - racconta il vicepresidente Stefano - si è evoluto tantissimo fino a raggiungere tecnologie impensabili fino a poco tempo fa; i materiali devono essere esteticamente piacevoli e al contempo assolvere egregiamente la loro funzione: siamo sempre attenti a ridurre al minimo l'impatto, lasciando trapelare tanta luce e quindi la vista sul paesaggio». Gli infissi in particolare devono avere requisiti tecnici, come resistenza ad aria, acqua e acustica. In questo senso ART5 si è affermata nella progettazione e nella fornitura di un'ampia gamma di serramenti dal grande valore estetico e tecnico, e conformi alle più rigide normative europee: «In un infisso in una via centrale, ad esempio di Siena o Firenze, l'acustica gioca un ruolo fondamentale, ed è data da un insieme di fattori che riguardano il vetro (con pellicole sottilissime capaci di aumentare la termicità quattro o cinque volte in più rispetto a prima), e migliorano notevolmente anche il risparmio energetico».



**L**e marche sono le migliori in circolazione, con ditte italiane ed europee. Il resto del lavoro è svolto dal legno pregiato e dalle guarnizioni. Gli infissi, per raggiungere il massimo, vengono prima testati in laboratorio: «ognuno - osserva Stefano - viene provato fisicamente attraverso la riproduzione degli eventi atmosferici con venti spinti a 200 km in cui il vetro si gonfia come un palloncino, ed è messo davvero a dura prova, ma, ovviamente, resiste alla grande». Il cliente sceglie tipologia di infisso, misure e colore, e in circa venti giorni ART5 provvede a montarlo. «La lavorazione avviene tramite piccoli lotti di produzione dove tutto scorre come una catena di montaggio artigianale». Tra i lavori eseguiti (magistralmente) dalla ditta ci sono la Mastrojanni Winery di Castelnuovo dell'Abate (vedi foto) ma anche l'Oasi la Foce e altre grandi strutture della zona. «Passiamo dall'infisso unico alle grandi opere, in un'area di lavorazione che raggiunge le province di Siena e Grosseto, e al resto ci pensano esperti posatori». Tutti i prodotti sono garantiti due anni, durante i quali, se dovesse accadere qualcosa, c'è il pronto intervento di ART5, «ma questo avviene anche successivamente, perché il legno è vivo, così può succedere che faccia un movimento, e noi interveniamo subito, benché, come detto, si tratta di prodotti imbattibili per qualità e durata.»

«Siamo tra pochi artigiani rimasti, il nostro compito è quello di aggiornarci costantemente sulle nuove tecnologie, ma anche tramandare la tradizione che ci ha insegnato chi, con lungimiranza, ha dato vita a questa storia tanto tempo fa».





The brands are the best around, from both Italian and European firms. The rest of the work is done with valuable woods and with the window seals. The window fixtures, to reach their maximum performance, are first tested in the laboratory: «each one – Stefano points out – is physically tested with artificial atmospheric effects with winds pushed to 200 km in which the glass inflates like a balloon, and is really put to a tough test, but, of course, it resists perfectly».

The customer chooses the type of frame, size and colour, and, in about twenty days ART5 will assemble it. «The processing takes place in small batches where everything flows like an artisanal assembly line». Among works carried out (masterfully) by the company are the Mastrojanni Winery of Castelnuovo dell'Abate (see photo) but also the Oasi la Foce and other large buildings in the area. «We move between a single frame to large jobs, in an area of operation that covers the provinces of Siena and Grosseto, and expert installers take care of the rest». All products are guaranteed for two years, during which time, if something should happen, ART5 will promptly intervene, «but things also happen later because the wood is alive, so it can happen that it moves, and we intervene immediately, although, as mentioned, these are unbeatable products for quality and durability.

*«We are among the few remaining craftsmen in the sector, our task is to constantly update ourselves on new technologies, but also to pass on the tradition from those that taught us and who, with great foresight, started this story so long ago».*



*Woman parrucchieri*  
*Valentina Santi*



AFFILIATI A  
**tagliati X il successo**  
PARRUCCHIERI



**WOMAN PARRUCCHIERI di Valentina Santi**  
Via Fernando Di Giulio 43  
Loc. Marroneto (Santa Fiora) | Tel. 0564 978253



**PitStop**  
ABBIGLIAMENTO  
& INTIMO

Uomo

Donna

Bambino

VIA DANTE ALIGHERI 10 - CASTEL DEL PIANO (GR)

Tel. (+39) 379 21 21 200

 Pit Stop - Abbigliamento  pitstopabbigliamento

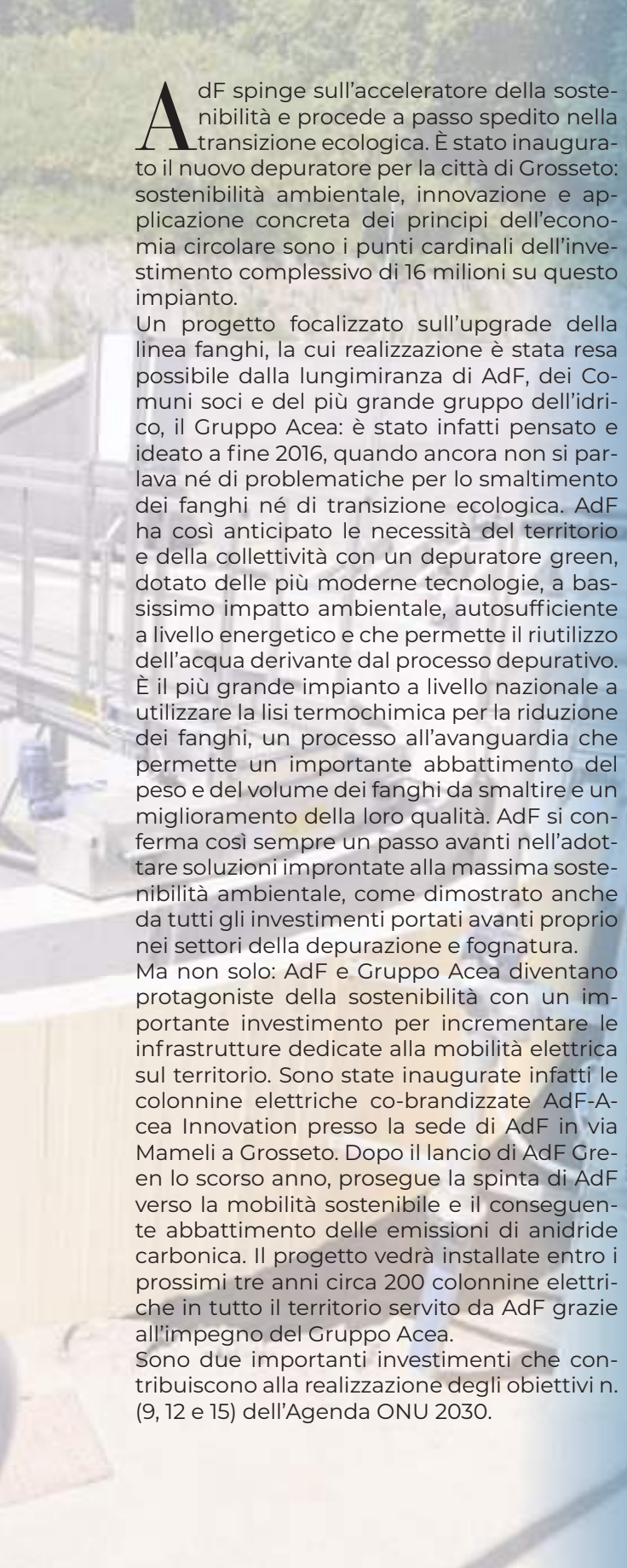
# AdF spinge sull'acceleratore della sostenibilità

## *AdF pushes the sustainability pedal*

Un nuovo depuratore all'avanguardia, a bassissimo impatto ambientale e autosufficiente a livello energetico, e nuove infrastrutture dedicate alla mobilità elettrica sul territorio: così l'azienda procede a passo spedito nella transizione ecologica.

*A new state-of-the-art water treatment plant, with very low environmental impact and self-sufficient in terms of energy, and new infrastructure dedicated to electric-powered mobility in the area: this is how the company is proceeding at a brisk pace in its ecological transition.*





**A**dF spinge sull'acceleratore della sostenibilità e procede a passo spedito nella transizione ecologica. È stato inaugurato il nuovo depuratore per la città di Grosseto: sostenibilità ambientale, innovazione e applicazione concreta dei principi dell'economia circolare sono i punti cardinali dell'investimento complessivo di 16 milioni su questo impianto.

Un progetto focalizzato sull'upgrade della linea fanghi, la cui realizzazione è stata resa possibile dalla lungimiranza di AdF, dei Comuni soci e del più grande gruppo dell'idrico, il Gruppo Acea: è stato infatti pensato e ideato a fine 2016, quando ancora non si parlava né di problematiche per lo smaltimento dei fanghi né di transizione ecologica. AdF ha così anticipato le necessità del territorio e della collettività con un depuratore green, dotato delle più moderne tecnologie, a bassissimo impatto ambientale, autosufficiente a livello energetico e che permette il riutilizzo dell'acqua derivante dal processo depurativo. È il più grande impianto a livello nazionale a utilizzare la lisi termochimica per la riduzione dei fanghi, un processo all'avanguardia che permette un importante abbattimento del peso e del volume dei fanghi da smaltire e un miglioramento della loro qualità. AdF si conferma così sempre un passo avanti nell'adottare soluzioni improntate alla massima sostenibilità ambientale, come dimostrato anche da tutti gli investimenti portati avanti proprio nei settori della depurazione e fognatura.

Ma non solo: AdF e Gruppo Acea diventano protagonisti della sostenibilità con un importante investimento per incrementare le infrastrutture dedicate alla mobilità elettrica sul territorio. Sono state inaugurate infatti le colonnine elettriche co-brandizzate AdF-Acea Innovation presso la sede di AdF in via Mameli a Grosseto. Dopo il lancio di AdF Green lo scorso anno, prosegue la spinta di AdF verso la mobilità sostenibile e il conseguente abbattimento delle emissioni di anidride carbonica. Il progetto vedrà installate entro i prossimi tre anni circa 200 colonnine elettriche in tutto il territorio servito da AdF grazie all'impegno del Gruppo Acea.

Sono due importanti investimenti che contribuiscono alla realizzazione degli obiettivi n. (9, 12 e 15) dell'Agenda ONU 2030.

**A**dF pushes down the sustainability pedal and proceeds apace in its ecological transition. A new water plant for the city of Grosseto has been inaugurated: environmental sustainability, innovation and the concrete application of the principles of the circular economy are the cardinal points of an overall investment of 16 million euros here.

One project focused on the upgrade of the sludge line, the realization of which was made possible by the foresight of AdF, a joint municipal shareholding and the large water conglomeration, Acea Group: it was in fact conceived and planned at the end of 2016, when there was as yet no talk of problems with sludge disposal or of ecological transition. AdF thus anticipated the needs of the area and its community with a green water treatment plant, using the most up-to-date technology and with a very low environmental impact and self-sufficient in terms of energy and which allows the reuse of the water coming from the purification process. It is the largest facility nationwide to use thermo-chemical analysis for sludge reduction, a cutting-edge process that allows a significant reduction in the weight and the volume of sludge to be disposed of and improves its quality. AdF, as ever, shows itself as being a step ahead in adopting solutions based on maximum environmental sustainability — as also demonstrated by all the investments made in the purification and sewerage sectors.

But that's not all: AdF and Acea Group become protagonists of sustainability with an important investment to increase the infrastructures dedicated to electric mobility in the area. In fact, the electrical charging columns co-branded AdF-Acea Innovation were inaugurated at AdF headquarters in Via Mameli in Grosseto. After the launch of AdF Green last year, AdF's drive towards sustainable mobility and the consequent reduction of carbon dioxide emissions continues. Within the next three years, the project will see approximately 200 charging columns installed throughout the area served by AdF thanks to the commitment of the Acea Group.

These are two important investments that contribute to the achievement of objectives no. 9, 12 and 15 of the UN's Agenda 2030.



## LA CRISALIDE

Centro Medicina Estetica

*“Si comincia avendo cura di se stessi”*

RADIOFREQUENZA, OSSIGENO, CAVITAZIONE, LUCE PULSATA



**DOTT. GIUSEPPE MARRELLI**

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



**ISTALLAZIONE E RIPARAZIONE IMPIANTI  
TERMOSANITARI E GAS**

**AUTORIZZATO HERMANN SAUNIER DUVAL**



**FRL**  
**TERMIDRAULICA**

S.R.L Unipersonale

**ABBADIA SAN SALVATORE (SI)**

Via Hamman, snc | Tel. e Fax 0577 776401

Cell. 335 7359768 | 335 7359766



**Creating Connections**

Lezioni online durante tutta l'estate  
Corsi in inglese professionale per adulti

Attività ludiche e arte (in inglese e spagnolo) durante tutta l'estate

*Venite a trovarci!*



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



DITTA

**Pepi Luca**

ARBORICOLTORE TREECLIMBING

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

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

**CATTOLICA**  
SOCIETÀ CATTOLICA DI ASSICURAZIONE  
DAL 1896



# Taurus srls

**Società Cattolica di assicurazione  
ed Uca Assicurazioni**



Viale della Libertà, 115  
53042 Chianciano Terme



Tel e fax: 0578 773566



E-mail: [chiancianoterme@cattolica.it](mailto:chiancianoterme@cattolica.it)



**FERRAZZANI** srl

*tutta la cura e manutenzione  
per la tua auto*

**AUTOFFICINA**

**AUTOLAVAGGIO**

**RICAMBI AUTO**

**REVISIONI**

**GOMMISTA**

**CARBURANTI**

**LAVANDERIA self**



Via Giardini Del Marchese, 40 - Piancastagnaio (SI) Tel: 0577 786064

Seguici su **facebook**

**VENDITA INFIORESCENZE "CANNABIS LIGHT"**  
**PRODOTTI COSMETICI, ACCESSORI**  
**ALIMENTARI A BASE DI CANAPA**



**MOUNTAIN GROW SHOP**

Piazza Gramsci (angolo viale Roma) | 53021 Abbadia San Salvatore (SI)  
Tel: 0577 777728 | E-mail: [mountaingrowshop@gmail.com](mailto:mountaingrowshop@gmail.com)



L'ARTE  
DEL FIORE



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

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



Montaggio lenti con mole di ultima generazione  
**OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA**

Abbadia San Salvatore (Si) | Tel. 0577 552610  
giorgia.ziliani@gmail.com

**TUTTE LE LENTI  
COMPRESI LE MULTIFOCALI  
ULTIMA GENERAZIONE**

**PRENDI 2 PAGHI 1**



# Le Griffe, e l'eleganza nel vestirsi

*Le Griffe; elegance in apparel*

**LE GRIFFE di Mara Bisconti**

Via della Pace, 14-16  
Abbadia San Salvatore (Si)  
Tel. (+39) 0577 778 306  
Cell. (+39) 389 02 26 762  
FB - IG





Le Griffe da quarant'anni veste e calza l'uomo e la donna che amano indossare abiti e calzature ricercate, attraverso una ricerca della moda, dove eleganza e gusto del bello vanno di pari passo con la qualità delle migliori marche.

*For forty years Le Griffe has been serving men and women who love to dress well in fashionable attire: a shop where elegance and good taste go hand in hand with the quality of top brands.*



Il negozio, in una delle vie più frequentate di Abbadia San Salvatore, è gestito con amore e passione da Mara, con la collaborazione di Annamaria. «La nostra proposta - racconta la titolare - è “uomo e donna”, che si traduce in una vasta scelta di marchi di alta qualità: l'uomo elegante può trovare la giacca perfetta, una polo estiva, pantaloni di ogni tipo, alternando abiti giornalieri a quelli eleganti; la donna sceglie accessori e abiti, sia sportivi che per cerimonie, come comunioni, battesimi, o matrimoni; insomma ce n'è per tutti, anche per i più giovani». A proposito di moda - che, ricordiamolo, è versatile e soggettiva - quest'anno i gusti contemplano colori come lilla, rosa e giallo, alternati a tinte più forti se parliamo di giacche o abiti da sera e tessuti come lino o ecrù. «Spesso - riprende Mara - chi entra si lascia sedurre dalla varietà della proposta: chi arriva per le scarpe può uscire con giacca e pantaloni».



The shop, in one of the busiest streets of Abbadia San Salvatore, is managed with love and passion by Mara with the indispensable help of Annamaria and her niece Irene. «Our offering – the proprietor tells me – is for men and women», which translates into a wide choice across high quality brands: the elegant man can find the perfect jacket, a summer polo, trousers of all kinds, alternating clothes for everyday with elegant items; a woman can find both accessories and clothes, sportswear and formal outfits for communions, baptisms, or weddings; in short, there is something for everyone, for youngsters too. Speaking of fashion – which, let us recall, is both flexible and somewhat subjective – this year styles include colours such as lilac, pink and yellow, alternating with stronger colours if we are talking jackets or evening dresses and employing fabrics such as linen or ecru. «Often – Mara goes on – people coming in are seduced by the sheer variety of our stock: someone coming in for shoes can go out with a jacket and trousers.»



**D**agli anni Ottanta il negozio offre - di stagione in stagione - sempre nuove proposte, così da stupire chi arriva: «Ho tante idee in testa - dice Mara - ogni anno inseriamo nuove proposte. C'è una grandissima ricerca di qualità e bellezza, e talvolta andiamo nei calzaturifici per capire come si realizza e si valuta una calzatura, lo stesso vale nella pelletteria, e nei prodotti che durano nel tempo e negli anni, per dare solo il meglio».

Quanto allo stile di arredamento, non poteva che essere classico ed elegante con inserti in marmo e legno, una delizia in più anche per gli occhi: «In molti ci dicono che entrare qui è un piacere, per questo arrivano da Siena, Firenze, Viterbo e Roma, specialmente durante le vacanze: soggiornano qui e ci prendono come punto di riferimento per il vestirsi».

Da Le Griffe non manca la consulenza ad personam: «La cosa più difficile, e si impara con il tempo, riguarda capire i gusti e le aspettative di chi hai davanti perché vestirsi esprime chi siamo ma soprattutto chi vorremmo essere».

Riguardo alle calzature è dedicata una particolare attenzione al confort, infatti, durante il giorno e per la maggior parte del tempo, i nostri piedi sono chiusi nelle scarpe, quindi devono sempre rispettare un corretto appoggio.

Oltre a Mara, come detto, Annamaria lavora qui da venticinque anni: «siamo come sorelle», e in effetti si percepisce un'aura familiare, di unione e condivisione del lavoro. La bella nipote Irene Franceschetti, make-up artist e appassionata di stile e immagine, contribuisce a dare opinioni giovani e innovative.

Circa l'abbigliamento, il negozio propone, tra i marchi principali (sempre di alta gamma): Max Mara, Liu Jo, Gaudi, Invicta, Denny Rose; per le scarpe: Clark's, IGI&CO, Timberland, Sebago, Saucony, Oxs, Jeannot, Café noir, Mephisto, Panchic, Barachini. Senza tralasciare la pelletteria, con Piero Guidi, Blue girl e molto altro. Non è il periodo, ma una sezione forte riguarda gli abiti invernali: piumini, giacche, cappotti, stivali, anfibi, guanti, sciarpe. Le Griffe si trova su Facebook e Instagram «pubblichiamo tutto quello che arriva, la nostra vocazione riguarda il rapporto con la persona». Serietà, cortesia e qualificazione professionale fanno del negozio un punto di forza e di richiamo per tanti clienti della zona.

**S**ince the 1980s the store has always offered new ranges – from season to season – so as to delight their customers: «I get lots of ideas – Mara tells me – and every year we add new brands. We work hard to track down beautiful high-quality lines and even go to shoe factories to understand how a particular shoe is made and evaluate it, the same is true with leather goods, to find products that last over time and over the years, to provide only the best.»

As for the shop's style, it could only be classic and elegant with marble and wood fittings, an extra delight for the eyes: «Many tell us that coming in here is a real pleasure, which is why people come from Siena, Florence, Viterbo and Rome, especially during the holidays: they stay here and take us as their local reference point for good clothing».

At Le Griffe there is no lack of ad personam consultancy: «The most difficult thing, and you learn this over time, is understanding the tastes and expectations of customers because how we dress is about who we are but above all who we would like to be».

In addition to Mara, as mentioned, you will find her beautiful niece Irene in the shop, who also loves being with the public and following fashion, and Annamaria who has worked here for twenty-five years: «we are just like sisters» and in fact we perceive an aura of family, unity and division of labour.

Regarding clothing, the store offers, among the main brands (always high-end): Max Mara, Liu Jo, Gaudi, Igi & Co, Invicta and Denny Rose; for shoes: Clark's, Timberland, Sebago, Saucony, Oxs, Boss Jano, café noir, Mephisto, Panchic, Barachini. Without neglecting leather goods, with Piero Guidi, Blue girl and much more. It's not the season, but there's a strong selection of winter wear: down jackets, jackets, coats, boots, combat boots, gloves and scarves. Le Griffe can be found on Facebook and Instagram «we post everything that comes into the shop, our vocation is our relationship with our clients».

Cambia la tua caldaia a gas.  
Grazie all'Ecobonus, approfitta dello  
**SCONTO IN FATTURA**

**65%**



Via della Pace, 27/B  
Abbadia San Salvatore (Si)  
Telefono 0577.778239  
Cellulare 347.3706993  
dittapiccini1@libero.it

**DAL 1963**  
**OLTRE 50 ANNI DI ESPERIENZA**

RIVENDITA E ASSISTENZA



\*a partire da € 890,00 + IVA

# *Creative connection*

## School 4: My Perfect Celebration

*a cura degli studenti*

### **Naoki Miyajima**

Date: 14 May 2021  
From: babywasabynao@g.mail.com  
To: enisendri\_gaming&YouTube  
Subject: mangaworld

Hi Endri,  
How are you? Yesterday I went to manga world, a celebration. There were more than 70000000000 people from all the galaxies! The trip to the 74-UVG\_9512 WASABI planet was long but then the fun was amazing. I saw the creators of manga, ate all the anime food, and on the LAST day everybody drew a picture and a bubble and then all the drawings made the biggest manga ever in history and prehistory!!! It lasted for 6 months, and this is the reason we can do it every 7 years, so it is a special opportunity to go to manga world. One day if you want you can go with me. Can you warn we by email so I buy the tickets?

Bye Endri!

### **Ascanio Corsi**

From: Ascanio  
To: Leonardo

Hi Leonardo,  
First, I went to Lamborghini's anniversary. Then, I went to Lamborghini's showroom. After, I went to have a hamburger for lunch. Finally, I rode a Lamborghini (Huracan LP 600) and it was very fun. It was a special day, and very exciting and amazing to see all of the Lamborghinis and ride one of them.

### **Matilda Libri**

Hello Mira,  
Yesterday I went to the cat festival and it was amazing. First, we dressed up how our cats like, then we played with them, and it was funny and amazing. After, we rested on the sofa and we ate meat, bread and fish with the cats. Finally, we went for a walk with them and at the end we watched a film all together and for me it was a special and amazing day.

### **Annarita Cortonesi**

From: Annarita.griffindor@gmail.hoggy  
To: Hermione.griffindor@gmail.hoggy

Subject: Harry Potter

Yesterday I went to the Lago delle Lame in Genova and all the Harry Potter fans came. First they made me choose my Hogwarts house, of course I chose Gryffindor, and I took the dress and put it on. We played quidditch. After, I went to eat, and I ate spicy bread and chicken, and I drank pumpkin juice. We listened to Hedwig's theme, Lumos. Later, I went to Ollivander to get my wand; I also went to make a collage with Dumbledore, McGranit, and you too Hermione. I enjoyed it very much!

Bye bye!



# GEA SPA & BEAUTY CENTER



Piazza Rosa Guarnieri 18 | Castel del Piano (Gr) | 0564 955244 - 379 1127206 | [geaspaebautycenter@gmail.com](mailto:geaspaebautycenter@gmail.com) | [www.davenerio.com/gea-spa](http://www.davenerio.com/gea-spa)



## LEGNO INFISSI

FALEGNAMERIA ARTIGIANALE

Via G. Galilei 248 - Ponte d'Arbia, Monteroni d'Arbia (SI)

Tel. (+39) 0577 370 222 - Cell. (+39) 338 360 31 31

[legnoinfissi@virgilio.it](mailto:legnoinfissi@virgilio.it) - [Instagram](https://www.instagram.com/legnoinfissi_snc) [legnoinfissi\\_snc](https://www.instagram.com/legnoinfissi_snc)

# L'Artiglio del Diavolo

**ERBORISTERIA**

DI EVA VAGAGGINI & C.

Via della Pace 24 - Abbadia San Salvatore (SI)

Tel. (+39) **0577 16 45 802**



  
**L'Arte di...**  
**Francesca Santini**  
Merceria - Sartoria - Corsi Creativi



Viale Marconi 73/73 A  
55037 - Santa Fiora (GR)  
Cell. 3349287686



# LUCA LOMBARDI GIARDINIERE

GIARDINIERE  
POTATURE  
ABBATTIMENTI  
LEGNA DA ARDERE

Luca Lombardi - via Tre Case, 56  
Saragiolo/Piancastagnaio (SI)  
Tel. +39 328 94 59 603



# L'alta cucina «globale» del 22 Posti

*The «global» haute cuisine of  
22 Posti*

Dal ristorante, immerso in un ambiente curato nei minimi particolari, la vista si espande ai boschi dell'Amiata. Tutt'intorno un ambiente esclusivo e raffinato, e al tempo stesso informale, dove godere delle soprafine portate dello chef Di Meo.

*From this restaurant, immersed in an environment looked after down to the smallest details, the view extends as far as the Amiata woods. The space around is exclusive and refined and at the same time informal and the place where you can enjoy superb food prepared by Chef Di Meo.*





ValleyLife

**Ristorante 22 Posti**  
Via Roma, 7  
Castel del Piano (Gr)  
[www.22posti.com](http://www.22posti.com)  
[info@22posti.com](mailto:info@22posti.com)  
Tel. (+39) 0564 95 64 29

Ci accolgono Daniela e Victor, rispettivamente titolare e direttore del 22 Posti: «Eravamo pronti all'apertura - raccontano - quando è arrivata la pandemia, ma invece di chiudere abbiamo proposto un delivery (consegna a domicilio) di altissima qualità». E in effetti basta vedere le foto di questo articolo per intuire l'eccellenza. «Le consegne, che proseguono costantemente, sono e sono state un grande successo, con una media di trecento ordini a settimana e tre auto che raggiungono una vasta zona, comprendente Amiata Grossetana e Senese, ma all'occorrenza anche destinazioni più lontane». Allora diamo un'occhiata ai piatti: «Siamo stati i primi - spiegano - a portare il sushi in montagna, ed è stato un successo incredibile: lo cuciniamo ogni giorno usando solo pesce fresco di prima qualità, in particolare tonno, salmone e branzino, proposto dalle monoporzioni fino al grande "sushi boat"». Altro segmento di successo riguarda le pizze, appetitose e profumate: «la base, di lievito madre e farina semintegrale a lunga lievitazione, la rende alta e morbida». Tra le più richieste ecco la Pizza al maiale cotto a bassa temperatura con mele al forno e ciuffi di panna acida; la «Campana» con Salsiccia, friarielli e bufala; la piccante Diavola o la Margherita alla bufala. Visto il tipo di cucina «internazionale» non potevano mancare gli hamburger: «proposti con vitello, pollo, cotoletta di maiale, polpo, e il grande "Porkzilla", e sono sempre accompagnati dalle nostre

chips». Dall'asporto al ristorante dunque, dove lo chef Piercarlo Di Meo, con la sua brigata composta da due ragazzi di Milano, non nasconde, in un prossimo futuro, di ambire, per il 22 Posti, alla Stella Michelin.

Gli antipasti: «Tra gli altri, tartare di pesce, battuta di Chianina al coltello con giardiniera di verdure, e in generale su proposte sempre nuove e fresche». Tra i primi, imperdibile il Risotto all'acqua frizzante, crema di basilico, pomodorini confit e quenelle di gambero gobbetto dell'Argentario (vedi foto). Mentre tra i dolci spicca la Trilogia di cioccolato e frutta fresca su crumble di nocciole, pesche, fragole fresche e menta. Il 22 Posti, che pur trovandosi inglobato all'Hotel Impero si rivolge a una clientela esterna, è un ristorante, ma anche di più: «per ricorrenze particolari e romantiche proponiamo il "Sushi in suites", ovvero una camera dotata di vasca idromassaggio (doppia) dove serviamo il sushi da consumare a lume di candela, assieme a una bottiglia di bollicine». A proposito di idromassaggio, c'è la possibilità di scegliere pacchetti su misura (anche di un solo giorno), comprendenti: pranzi o cene, e l'opzione di usufruire della nuovissima Spa, con sauna finlandese, bagno turco, doccia emozionale, cromoterapia, una capiente vasca idromassaggio, zona relax, tisane e massaggi...». 22 Posti, inoltre, effettua servizio di catering per grandi e piccoli gruppi. Insomma scegliere il 22 Posti significa optare per un'esperienza totalizzante, e indimenticabile.





**W**e are welcomed by Daniela and Vincent, respectively owner and director of 22 Posti: «We were all ready to open – they tell me – when the pandemic struck, but instead of closing we offered a top quality home delivery service. And in fact just by looking at the photos accompanying this article you can sense how good the food is. The home deliveries, which continue steadily, are and have been a great success, with an average of three hundred orders per week and three vehicles that reach a vast area, including the Amiata, Grossetana and Senese provinces, but if required delivery is possible to even more distant destinations». So let's take a look at the dishes themselves: «We were the first – they explain – to bring sushi to the mountains, and it was an incredible success: we prepare it every day using only top quality fresh fish, in particular tuna, salmon and sea bass, offered from single portions to the great 'sushi boat'».

Another successful area for them is with their appetizing and fragrant pizzas: «the base, made with sourdough yeast and semi-wholemeal flour with a long leavening, comes out well-risen and delicate». Among the most popular is Pizza with pork cooked at low temperature with baked apples and tufts of sour cream; the «Campana» with Sausage, broccoli and buffalo mozzarella; the spicy Diavola and their buffalo mozzarella Margherita. Given the international cuisine angle there have to be hamburgers: «made

with veal, chicken, pork cutlet or octopus, and the great Porkzilla, and they are always accompanied by our chips». From take-away to the restaurant, then, where Chef Piercarlo Di Meo, with his brigade made up of two guys from Milan, does not conceal the fact that in the near future he aspires to a Michelin Star for 22 posti. From their starters: «Among others, fish tartare, knife-cut Chianina beef with vegetables, and generally there are always new and fresh offerings». Among the first courses, sparkling water risotto, basil cream, confit cherry tomatoes and quenelle of Argentario gobbetto shrimp are unmissable (see photo). While among the desserts the 'Trilogy' of chocolate and fresh fruit on hazelnut, peach, fresh strawberry and mint crumble stands out. The 22 Posti restaurant despite being part of the Hotel Impero is also aimed at non-hotel clients but also: «for special and romantic occasions we offer 'Sushi in your suite' – a room equipped with a whirlpool tub (double) where sushi is served to be consumed by candlelight, together with a bottle of bubbly». Speaking of jacuzzis, you can choose a tailor-made package (even just for a day) that includes: lunches or dinners, and the option of using the brand new Spa zone, with its Finnish sauna, Turkish bath, emotional shower, chromotherapy, a large whirlpool tub, relaxation area, herbal teas and massages... ». In short, choosing 22 Posti means choosing an all-encompassing and unforgettable experience.

**ENTRA GUARDA E...**  
**★ COMPRA ★**



**DA NOI PUOI TROVARE**

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

**VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSO (GR)**

**f : ENTRA GUARDA E COMPRA**

**@ : ENTRAGUARDAECOMPRA**

**☎ : +39 389 007 8993**

# ValleyLife



**CHIEDI DI DIVENTARE NOSTRO PARTNER | JOIN OUR CLUB**

## PER INFORMAZIONI GENERALI

Editore Dr. Simone Bandini: Tel. 339 7370104 | [info@valleylife.it](mailto:info@valleylife.it)

## PER LE SINGOLE RIVISTE

**Chianti & Valdelsa:** Direttore Giovanni Salvietti

Tel. 366 1894575 | [chianti.valleylife@gmail.com](mailto:chianti.valleylife@gmail.com) | [chianti@valleylife.it](mailto:chianti@valleylife.it) | Barberino Tavarnelle (Fi)

**Siena, Valdorcia & Amiata:** Direttore Jori Diego Cherubini

Tel. 328 5816968 | [jori.cherubini@gmail.com](mailto:jori.cherubini@gmail.com) | [siena@valleylife.it](mailto:siena@valleylife.it) | Abbadia San Salvatore (Si)

**Alto Tevere & Valtiberina Toscana:** Direttrice Valentina Piccini

Tel. 393 9815621 | [mammeaspillo@gmail.com](mailto:mammeaspillo@gmail.com) | [valtiberina@valleylife.it](mailto:valtiberina@valleylife.it) | Sansepolcro (Ar)

**Valdichiana & Lago Trasimeno:** Direttrice: Carol Coller

Tel. 380 583 7638 | 335 532 7264 | [valdichiana@valleylife.it](mailto:valdichiana@valleylife.it) | Cortona (Ar)

**Maremma Toscana:** Direttore Dario Migliorini

Tel. 339 8192256 | [dario@capannina.it](mailto:dario@capannina.it) | Castiglione della Pescaia (Gr)

PROFUMERIA DEL CORSO

JAYA CHERUBINI



ABBADIA SAN SALVATORE - T 0577.892478 345.6887702



# SEVERINI A. & G.

## IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI

Agostino 338 2983272

Gianni 346 2352400

P.le dei Minatori, 6 · 53021 Abbadia San Salvatore (SI)

Tel. 0577 775191 · Fax. 0577 773743

[www.severinimpianti.it](http://www.severinimpianti.it) · [info@severinimpianti.it](mailto:info@severinimpianti.it)



Località Casalprato | 53026 Pienza (SI)  
Tel. (+39) 0578 755216 | (+39) 339 2999246



## WHITE BAR

Piazza Garibaldi, 15  
Santa Fiora (Gr)  
Tel. (+39) 349 09 10 031

# L'elegante White Bar

*The elegant White Bar*

Ci troviamo in un bar nel pieno centro di Santa Fiora (da qualche anno inserito tra i Borghi più belli d'Italia). Di recente è stato rinnovato in ogni angolo con gusto ed eleganza. Il colore prevalente è, s'intende dal nome, il bianco, riscontrabile nella boiserie e un po' dappertutto.

*We are in a bar in the heart of Santa Fiora (for some years included among «The most beautiful villages in Italy» [I Borghi più belli d'Italia, a book. tr.]. It has recently been completely renovated with taste and elegance. The prevailing colour is, of course from the name, white, which can be found in the woodwork and a little everywhere.*





«Siamo qui dal 2019 - racconta Hristina che gestisce il locale con il prezioso aiuto della famiglia: il marito Lupo e i figli Francesca e Mark -, era un classico bar italiano, un po' vecchio, anni '70, e lo abbiamo trasformato in un locale classico e al tempo stesso moderno, comodo e accogliente»

*«We have been here since 2019 - Hristina who manages the restaurant with the valuable help of her family tells me: that is husband Lupo and children Francesca and Mark - it was a classic Italian bar, a little old-fashioned, from the 1970s, and we transformed it into a classic and at the same time modern, comfortable and welcoming place».*

**È** aperto tutti i giorni, dalle 6 di mattina alle 21. Vanta una vastissima scelta per la prima colazione, con brioche che arrivano la mattina presto da tre diverse pasticcerie della zona per accontentare ogni gusto. Poi il caffè, proposto in dodici varianti «...e altre si possono aggiungere, e vale anche per i cappuccini pensati in tanti modi, come quello al cioccolato fondente. Si arriva qui anche per le merende: «schiacciate ripiene, tramezzini, pizze, e all'una pranzi con piatti freddi, insalatone, crostini e crostoni (imperdibile quello con taleggio, insalata e aceto balsamico), prosciutto e melone e, in generale, offriamo una grande varietà di piatti freddi, in tanti vengono qui per pranzare fra un turno e l'altro di lavoro».

Non mancano torte e pasticcerie fresche e mignon. Quanto ai gelati (il fiore all'occhiello) se ne occupa il marito Lupo, e ci sono davvero tutti i gusti e anche da asporto. «Tanti bambini arrivano per la scelta, dai cremosi alla frutta, i gusti più richiesti sono nocciola,

pistacchio, fior di latte, cioccolato bianco con frutto della passione, mascarpone, fragola, melone, yogurt, chantilly, ananas e zenzero, e abbiamo la panna fresca da mettere anche sul caffè». Gelati artigianali che dipendono anche dall'ispirazione di Lupo e molti lo chiedono come dessert dopo cena.

Entrando si percepisce un grande affiatamento, con Francesca che quando non va a scuola aiuta dietro al bancone.

Infine, dopo le 18, iniziano gli aperitivi, o apericena: quindi bevute di drink accompagnati da salumi, formaggi, frutta, crostini, e vanno per la maggiore lo Spritz, l'elaborato Hugo (Spritz bianco, con prosecco e fior di sambuco, menta, ghiaccio e soda), Moscow mule (vodka ginger, menta e lime), prosecco, vino bianco e rosso (sempre toscano), birra, ma anche analcolici come gli ottimi cocktail alla frutta. Il locale, dotato di Wi-fi libero, è diviso tra parte interna ed esterna, dove si può mangiare il gelato nella bellissima piazza di Santa Fiora.





**I**t's open every day from 6 am to 9 pm. It boasts a huge choice for breakfast, with croissants arriving early in the morning from three different patisseries in the area to satisfy every taste. Then there's the coffee, offered in twelve variations ...and others can be added, and there are also cappuccinos available in many ways, such as the dark chocolate one. You also come by here for a snack: «we have stuffed flatbreads, sandwiches, pizzas, and from one o'clock there's lunch with cold dishes, salads, small and giant bruschette (the one with Taleggio cheese, salad and balsamic vinegar is not to be missed), ham and melon and, in general, we offer a great variety of cold dishes, in fact a lot of people come here to have lunch between work shifts».

There is no shortage of fresh cakes and mignon pastries. As for ice creams (their flagship product) husband Lupo takes care of them, and there are really all tastes, also available to take away. «A lot of children come for the great choice, from dairy ices to fruit ices, our most popular flavours are hazelnut,

pistachio, fiordilatte, white chocolate with passion fruit, mascarpone, strawberry, melon, yogurt, chantilly, pineapple and ginger, and we have fresh cream to put in your coffee too». These are artisan ice creams that stem from Lupo's inspired work and many customers ask for them as a dessert after dinner.

On entering you feel a great sense of harmony, with Francesca present behind the counter when she is not going to school.

Finally, after 6 pm, the aperitifs or apericena begin: then drinks accompanied by cold cuts, cheeses, fruit, bruschette, and then a range of spritzers, the elaborate Hugo (a white spritzer with prosecco and elderflower, mint, ice and soda), then there's the moscow mule (vodka ginger, mint and lime), prosecco, white and red wine (always Tuscan), beer, but also non-alcoholic beverages such as excellent fruit cocktails. The venue, equipped with free Wi-Fi, offers inside and outside areas and you can eat your ice cream in the beautiful main square of Santa Fiora.

Mulino Val d'Orcia



MACINE IN PIETRA



TUTTA FARINA DEL NOSTRO SACCO



Loc. Spedaletto, Pienza (SI) | Tel. 345 2329477  
info@mulinovaldorcia.it | www.mulinovaldorcia.it



Loc. Secondo Rifugio | Abbadia San Salvatore (Si)  
Tel +39 0577 789705 | osteriacentouno@gmail.com  
Facebook: Osteria101



BioFattoria  
*l'Upupa*



FATTORIA DIDATTICA

Podere Olivello 60 | 53024 Montalcino (Si)  
Tel. +39 348.3880222 | info.lupupa@libero.it



HOTEL RINASCENTE



Viale G. Baccelli 119 | Chianciano Terme, Siena  
www.hotelrinascente.com | hotelrinascente@libero.it  
tel. 0578 64641 | fb Hotel Rinascente Chianciano Terme

# Gelateria n 20 da Nadia



Via della Pace, Abbadia San Salvatore (Si)

ORARIO: Tutti i giorni 15,30 - 19,45

Sabato e festivi 10,30-13 e 15,30-19,45

Luglio e agosto aperto anche dopo cena

Tel. 340 2715239 | e-mail: capezza.m@gmail.com

gelateria da nadia n 20 gelateria\_da\_nadia\_nr20



TAGLIERI VINO E TANTA ROBA BONA!

Via della Galluza 3 | 53100 Siena

Tel. +39 0577 274717 | info@ilmangionesiena.it



Via della Pace 44 | Abbadia San Salvatore (Siena)

[www.osteriailgattoelavolpe.it](http://www.osteriailgattoelavolpe.it) | [info@osteriailgattoelavolpe.it](mailto:info@osteriailgattoelavolpe.it)

Tel. +39 0577 778751

Seguici su Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo



## Lavoriamo al futuro di un territorio

Radicamento, investimenti e una continua attività di progettazione sono gli elementi che contraddistinguono il lavoro che la nostra organizzazione svolge sul territorio facendone un "motore" vivo e attivo in grado di creare importanti sinergie e concrete opportunità di sviluppo.

Scopri il nostro modo di fare impresa su

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

**Il Quadrifoglio**  
GRUPPO COOPERATIVO



Cucina tradizionale dal 1968



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



*Lo zafferano puro della Val d'Orcia*



PER INFO E ORDINAZIONI:

Azienda Agricola Brandi, San Quirico d'Orcia (SI)  
Tel. 0577 897726 / info@crocusbrandi.it  
www.crocusbrandi.it



Corso il Rossellino 81 | 53026 Pienza (SI)  
Tel. 0578 748506  
nannettipiero@nannettiebernardinipienza.com  
www.nannettiebernardinipienza.com



L'OMBELICO  
DEL MONDO

*a Montisi*



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

# Carrefour *market*



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



PIZZERIA BIRRERIA • GELATERIA • PETIT RESTAURANT



TAVOLI SEPARATI DA PLEXIGLASS  
Via Adua, 87 | Abbadia San Salvatore (Si)  
Tel. 0577 776465

Albergo · Ristorante



Via Trieste 22 | Abbadia San Salvatore (Si)  
info@albergoristoranteolimpia.it  
www.albergoristoranteolimpia.it  
ph. +39 0577 778250 | mob. +39 380 2383263



**IL BIBBIO, Osteria, Caffè**

Località Bibbiano, 6  
Buonconvento (Si)

Info e prenotazioni:  
osteriailbibbio@gmail.com

Facebook: Osteria il Bibbio

Tel. (+39) 338 88 02 665





# Tutti al Bibbio

*Let's all go to the Bibbio*

Il Bibbio, per chi non lo sapesse, è il vecchio nome che i Toscani davano al fischione: una specie d'anatra che durante le migrazioni stanziava in quel di Bibbiano, la frazione di Buonconvento dove ci troviamo oggi. Più esattamente al ristorante Il Bibbio, gestito dalla passione per la cucina di Maria Pia e Marcello.

*Bibbio, for the uninitiated, is the old name that the Tuscans gave to the widgeon: a kind of duck that, on its migration, stops in Bibbiano, one of the hamlets of Buonconvento and where we find ourselves today. More exactly at Il Bibbio restaurant, run under the banner of Maria Pia and Marcello's passion for good food.*



**P**er arrivare nella «Terra dei bibbi» bisogna salire una collina, dopo una chiesetta si svolta a sinistra si svolta leggermente a sinistra ed ecco palesarsi il ristorante. In una posizione strategica, panoramica, e davvero invidiabile. Al suo interno ci accolgono la coppia, nel lavoro e nella vita, composta da Maria Pia e Marcello, milanese lei, leccese lui. Insieme hanno avuto l'idea di trasformare un pub in un ristorante moderno, pulito e accogliente, dove la cucina di Maria Pia si sposa perfettamente con l'arredo artistico e con il paesaggio circostante.

Nel merito: «Proponiamo un menu - racconta Marcello - che varia molto in base alla stagionalità, secondo un mix di tradizione toscana e di altre regioni italiane». In particolare, tra gli antipasti: «ai più classici - spiega - come crostini, salumi, bruschette e formaggi proponiamo scelte meno usuali, come Flan di pecorino (di Montalcino), Fagottino di pane carasau con robiola e ricotta, Cannolo di Grana Padano e verdure, Crespelle di salsiccia e pomodori... In generale cerchiamo di variare sempre la proposta».

Quanto ai primi, funziona in modo simile: «accanto ai "toscani" Pici alla cinta Senese, Pappardelle al cinghiale, Pappa al pomodoro o panzanella, inseriamo Mezzemaniche con speck e zafferano, Gnocchi gorgonzola pere e noci, Trofie al pesto, rucola basilico e zuchine...».

Da qui si passa ai Secondi: «tagliata, filetto, peposo, spiedino di cinta Senese alla griglia annaffiato col vino rosso, Petto d'anatra all'arancia, Faraona con funghi e Porto, Coniglio disossato o cosce di coniglio con rosmarino e pancetta». Anche i contorni seguono la stagione: ceci, Fagioli all'uccelletto, patate arrosto, indivia al forno.

E per ben finire i dolci: «Anche qui, con Can-

tucci al vin santo, panna cotta o tiramisù, proponiamo ricette come frequenti Semifreddo alle mandorle e ganache al cioccolato o Bavarese alla vaniglia con cuore di cioccolato». Non poteva mancare un'importante selezione di vini (Marcello è un fine sommelier), con i «rossi» di Montalcino ed etichette da Val d'Orcia, Montepulciano, Chianti, insieme a proposte che variano dal Piemonte alla Sicilia. Circa le birre: «stiamo inserendo le "artigianali", come la Saragiolino e altre della zona».

Entrando al Bibbio, come accennato poc'anzi, l'arredamento è improntato sull'arte, con quadri di artisti più o meno conosciuti ma sempre interessanti: «è un'altra passione in comune tra me e Maria Pia, ci piace l'idea di condividere opere di artisti magari non troppo conosciuti ma davvero interessanti». Oltre al cibo, materia nobile per eccellenza, il Bibbio offre qualcosa in più: «Ci piacerebbe diventare un punto di riferimento per chi ama il buon cibo, ovviamente, e al contempo creare un punto di interesse che vada a connettersi all'arte e a eventi che facciano da stimolo alla comunità, come presentazioni di libri o mostre fotografiche, e in generale iniziative in grado di aggregare le persone del borgo, e non solo».

Il locale è aperto dalle 10,30 (anche solo per un caffè) alle 14,30 e dalle 18 alle 22,30. «Da qui ci passa "l'Eroica" (il noto percorso cicloturistico, ndr), e molti appassionati di ciclismo si fermano per una sosta e ripartono».

Infine una curiosità: i vecchi gestori di questo locale, si parla di trent'anni fa, si chiamavano Marcello e Maria Pia, esattamente come i proprietari di oggi, una coincidenza davvero unica.



To get to the «Land of the Wigeons» you have to go up a hill, pass a little church, turn left, bear slightly left again and there's the restaurant. It has a marvellously panoramic and truly enviable position. Inside we are welcomed by Maria Pia and Marcello, a couple who share both their work and their lives, she's from Milan and he's from Lecce. Together they had the idea of transforming a tavern into a modern, clean and welcoming restaurant, where Maria Pia's cuisine blends perfectly with the artistic decor and the surrounding landscape.

«We offer a menu - Marcello tells me - which varies a lot according to the season, following a mix of Tuscan and other Italian regional traditions». To get to specifics, among the appetizers: «from the most classic - he goes on - such as salami, bruschette and cheeses we offer less usual choices, such as Pecorino flan (from Montalcino), Carasau bread with robiola and ricotta, Cannolo di Grana Padano and vegetables, Sausage and tomato crepes... In general we always try to vary our dishes». As for the first courses, that works in a

all'ucelletto, roasted potatoes, baked endive. And finally the desserts: «Here too, along with Cantucci al vin santo, pannacotta or tiramisù, we also offer recipes such as Semifreddo with almonds and chocolate ganache or vanilla Bavarese with a chocolate heart». A decent wine list is available naturally (Marcello is a fine sommelier), with the Montalcino reds and bottles from the Val d'Orcia, Montepulciano and Chianti, along with other wines that range from Piedmont to Sicily. About the beers: «we are now introducing artisanal beers, such as Saragiolino and others from the area». Entering the Bibbio, as mentioned above, the décor is centred around art, with paintings by more or less well-known but always interesting artists: «it's another passion I share with Maria Pia, we like the idea of introducing work by artists who may not be too well known but who are really talented». In addition to food - a noble discourse in itself - il Bibbio offers something more: «We would like to become a point of reference for those who love good food, of course, and at the same time create a hub that connects to art and events that act



similar way: «alongside the Tuscan Pici alla cinta Senese, Pappardelle with wild boar, Pappa al pomodoro or panzanella, we add Mezzemaniche with speck and saffron, Gnocchi with gorgonzola, pears and walnuts, Trofie with pesto, rocket, basil and courgettes...».

From there we move on to the main courses: «tagliata, filet, peposo, grilled cinta senese kebab washed with red wine, duck breast with orange, guinea fowl with mushrooms and port, boneless rabbit or rabbit legs with rosemary and bacon». The side dishes also follow the seasons: chickpeas, Fagioli

as a stimulus to the community, such as book presentations or photographic exhibitions, and in general initiatives capable of bringing together the people of the village, and beyond». The restaurant is open from 10.30 (even just for a coffee) to 14.30 and from 18 to 22.30. «The Eroica cycle track goes by here and many cycling enthusiasts stop by for a break and then set off again». Finally, a curiosity: the old managers of this place, we are talking about thirty years ago, were called Marcello and Maria Pia, just like the owners of today, a truly unique coincidence.



COMUNE di  
SANTA FIORA



# Vivi



# SANTA FIORA

## CORSI ESPERIENZE PASSEGGIATE SPORT

### GIUGNO - LUGLIO - AGOSTO 2021

**Attività ludico motorie** per bambini 7/12 anni

MARTEDÌ 16:00 - 17:00

**Attività ludico motorie** per bambini 3/6 anni

MARTEDÌ 17:00 - 18:00

**Ginnastica dolce e posturale**

LUNEDÌ 17:00 - 18:00

**Circuiti tabata e bruciagrassi**

MERCOLEDÌ 17:00 - 18:00

**Corsi mountain bike** per bambini 9/12 anni

MERCOLEDÌ 14:30 - 16:30

**Corsi mountain bike** per bambini 6/9 anni

MERCOLEDÌ 16:30 - 18:30

**Minicorsi avvio MTB**

DOMENICA 08:00 (o in base alla richiesta) durata 3 ore

**Pilates**

SABATO 8:15 - 9:00

**Yoga**

SABATO 9:00 - 9:45

**Outdoor fitness**

GIOVEDÌ 17:45 - 18:30 e 18:30 - 19:15

**Passeggiata alle Mura del Terraio**

SABATO 3 LUGLIO / SABATO 28 LUGLIO 9:30

**Passeggiata al Monte Calvo**

SABATO 10 LUGLIO / VENERDÌ 6 AGOSTO 9:30

**Passeggiata tra Monache e Partigiani**

SABATO 21 LUGLIO / MARTEDÌ 8 AGOSTO 9:30

**Orienteering**

SABATO 17 LUGLIO 16:00 / MARTEDÌ 24 AGOSTO 9:30

**Raccolta delle erbe di San Giovanni**

GIOVEDÌ 24 GIUGNO 7:30

**Decorazioni con i fiori giardino  
in vaso o KoKedama**

MERCOLEDÌ 16:30 - 18:30

**Ricordo di Santa Fiora decorazione shopper**

LUNEDÌ 10:00 - 12:00

**Laboratorio teatrale con ragazzi**

25 LUGLIO / 4 AGOSTO 16:00-19:00

**Minicorso di un'ora o  
prove di tiro con l'arco libere**

31 LUGLIO / 7 AGOSTO 9:00-12:00 (o in base alla richiesta)

**Visita di Santa Fiora con la Filarmonica G.Pozzi**

DOMENICA 18 LUGLIO / DOMENICA 22 AGOSTO

**Chiedi informazione su...**

**C'era una volta il sapone**

corso di autoproduzione di sapone naturale

VENERDÌ 10:12 - 16:17

**laboratorio per bambini 17-18**

**Corso non tradizionale di pittura**

**Gita con l'alpaca**

**L'arte di... presenta vari corsi creativi!!!**

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI ufficio turistico Santa Fiora  
tel. 0564977142 - 349 7201387 - info@santafioraturismo.it

I corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni



# La Faggia

Ristorante - Pizzeria



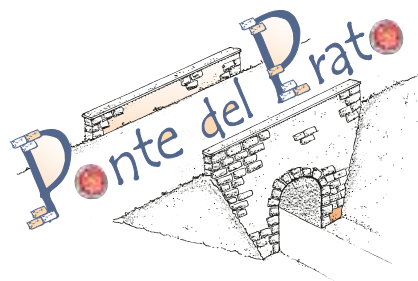
LA FAGGIA - Ristorante Pizzeria  
Via Abbazia 10 | Bagnolo, Santa Fiora (GR)  
Tel. (+39) 0564 953006



Poggio al Leccio 18 | Seggiano (Gr)  
Tel. +39 0564 1950132  
info@terredorcia.it



BAR LA CASETTA  
Via Largo Verdi 12 - Abbadia San Salvatore (SI)  
Orario 3:30 - 20:00



RISTORANTE PIZZERIA  
Via 1° Maggio 23-27 | Abbadia San Salvatore (SI)  
Tel. (+39) 0577 776410 | [www.pontedelprato.com](http://www.pontedelprato.com)



nama

SUSHI, PIZZA & BOLLICINE



*the new food experience*

Viale della Libertà, 411, Chianciano Terme

+39 0578 61183



#NAMAsushipizzaebollicine

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



thatsamiata.com

# Sempre più “Smart”, Ancora più Village

dalla redazione di Thatsamiata

**Il comune di Santa Fiora ha lanciato il progetto “Smart Working Village” richiamando a sé lavoratori che operano da remoto e che desiderano vivere in un contesto naturalistico e paesaggistico unico**

**S**i chiama “Smart Working Village” e ormai sono in molti a conoscerlo. Dalle più importanti riviste straniere ai quotidiani nazionali italiani, fino ai blog di settore; in tanti hanno parlato del progetto lanciato dal comune di Santa Fiora. A distanza di qualche mese dall'avvio, oggi si possono misurare i primi successi. Al comune arrivano migliaia di mail di richieste e ad oggi sul territorio di Santa Fiora si sono trasferite circa 15 famiglie.

Il comune amiatino lancia lo smart working village: incentivi sull'affitto per i lavoratori che desiderano trasferirsi nel borgo amiatino

Non rinunciare al proprio lavoro ma gestirlo in modo nuovo, lontano dal caos delle grandi città, realizzando il sogno di vivere, almeno per un periodo, in un piccolo borgo di montagna. Questo è possibile a Santa Fiora sul Monte Amiata, la brillante idea arriva da un piccolo borgo (già riconosciuto tra I Borghi più Belli d'Italia) in provincia di Grosseto, dove grazie al recente arrivo della banda ultralarga il Comune ha lanciato il progetto “Santa Fiora

smart village”, rivolgendosi ai lavoratori d'Italia e attraverso una propria dotazione finanziaria riesce a coprire il 50% dell'affitto, a chi desidera vivere per un periodo a Santa Fiora, lavorando da remoto. Santa Fiora ha oggi la struttura per accogliere lavoratori che sono in modalità “smart working”. I servizi non mancano e la recente installazione della rete superveloce è un'infrastruttura allettante per chi lavora da remoto.

## **Ecco come partecipare**

Gli interessati possono presentare domanda al Comune di Santa Fiora, compilando l'apposito modulo allegato all'avviso pubblico disponibile sul sito internet, a questo link. La domanda dovrà essere inoltrata al Comune esclusivamente tramite PEC scrivendo a [comune.santafiora@postacert.toscana.it](mailto:comune.santafiora@postacert.toscana.it) completa di tutta la documentazione prevista, compresa l'attestazione del datore di lavoro che autorizza lo svolgimento del lavoro da remoto, nel caso di dipendenti pubblici o privati. Deve essere presentata una breve relazione sul lavoro che intendono realizzare.

## **Un'estate di esperienze da scoprire “Vivi Santa Fiora”**

Fino a settembre a Santa Fiora è possibile fare esperienze divertenti: torna il progetto dell'amministrazione comunale “Vivi Santa Fiora”, realizzato in collaborazione con la locale pro loco. Dal corso di orienteering, per imparare ad orientarsi, alla visita musicata di Santa Fiora accompagnati dalla Filarmónica, dalla gita con l'alpaca, alle passeggiate alla scoperta del territorio, i corsi di mountain bike per bambini e ragazzi, il minicorso di tiro con l'arco i corsi di pilates e yoga e molto altro ancora. Tutto il calendario dell'evento è consultabile sul sito: [www.santafioraturismo.it](http://www.santafioraturismo.it)





## FAI IL PIENO DI VITA.

Capanna apre le sue porte agli ospiti con la Cantina, le Suites e il Ristorante gourmet Il Passaggio. Un'immersione nel mondo del Brunello e dei sapori sorprendenti, il mondo del comfort e del relax, della scoperta e della dinamicità. Da Capanna puoi trascorrere molte vacanze in una.

## FILL UP ON LIFE.

*Capanna opens its doors to guests at the Winery, the Suites luxury accommodations and their gourmet restaurant, Il Passaggio.  
Be immersed in the world of Brunello filled with surprising flavors, a world of comfort and relaxation as well as discovery and dynamism.  
At Capanna you can experience many different holidays all in one place.*

