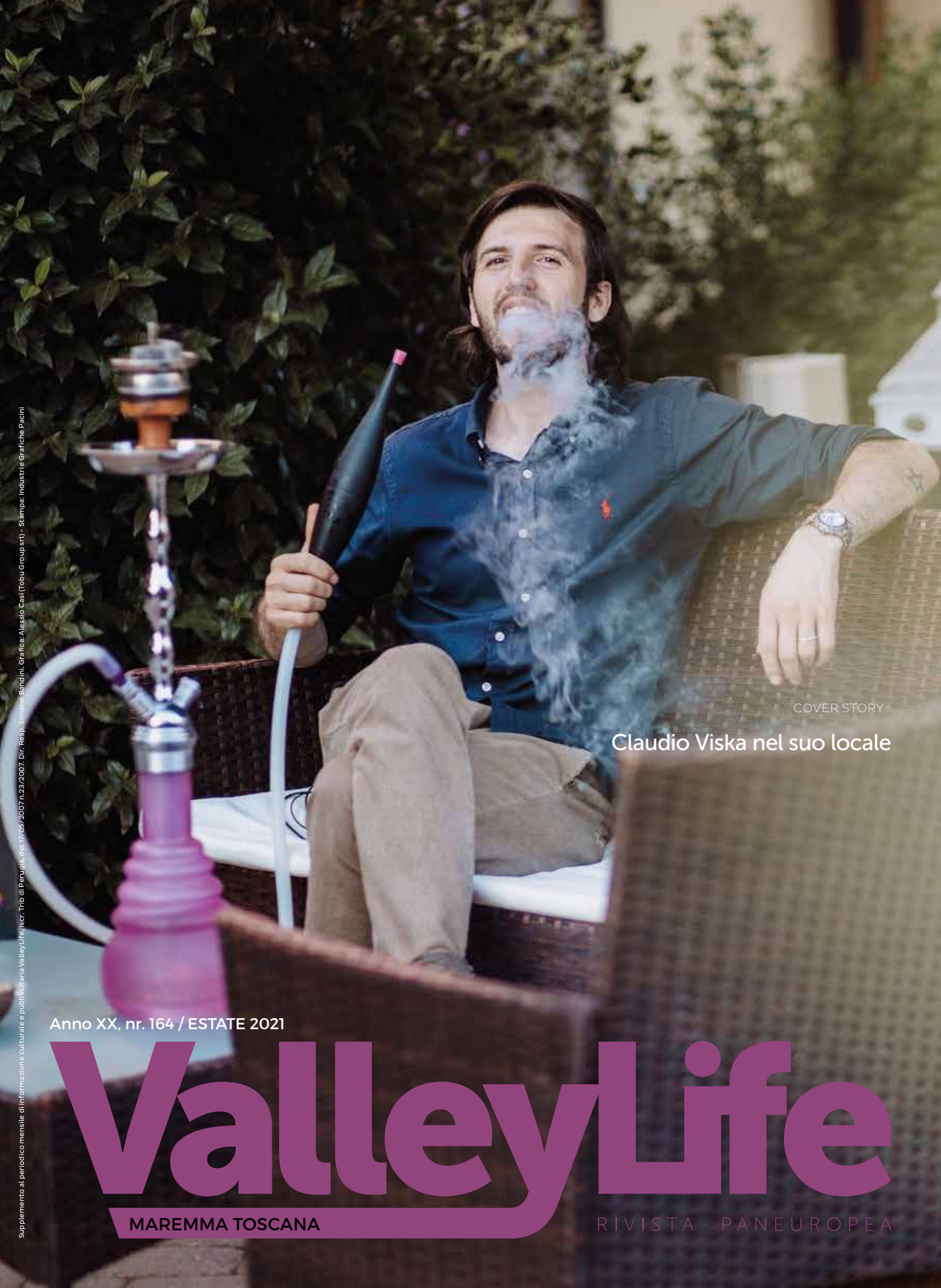


Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicistica ValleyLife. Iscr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007. Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Alessio Casti (Tobu Group srl) - Stampa: Industrie Grafiche Pacini



COVER STORY

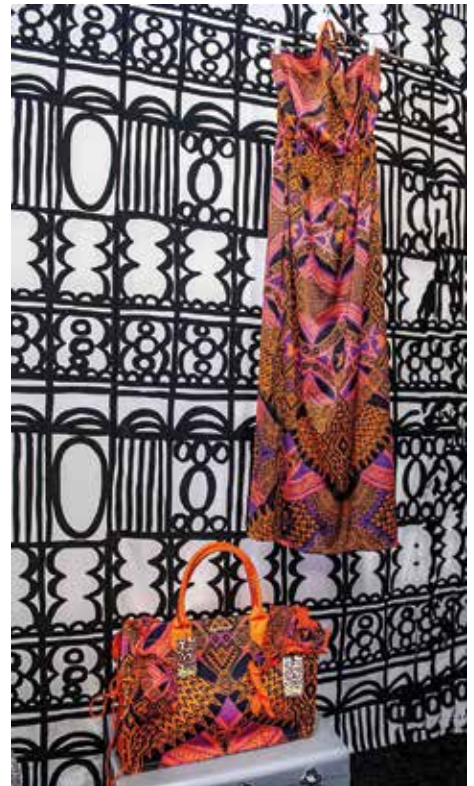
Claudio Viska nel suo locale

Anno XX, nr. 164 / ESTATE 2021

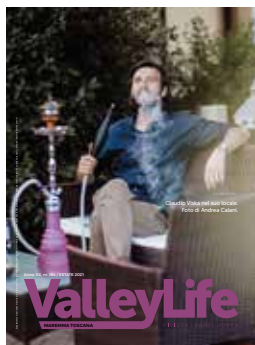
ValleyLife

MAREMMA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



Via della Libertà 7
58043 Castiglione della Pescaia, Toscana
340 232 7860



In Copertina:
Claudio Viska nel suo locale.
Foto di Andrea Calani.

ESTATE 2021

DIRETTORE RESPONSABILE:

Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE:

Dario Migliorini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

TRADUZIONI

Ray Keenoy

AUTORI

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

Dario Migliorini: Direttore Editoriale di Valley Life "Maremma Toscana"

Giulia Fisca: Project Assistant di Valley Life "Maremma Toscana"

PHOTOGRAPHERS:

Andrea Calani
Pietro Mastronardi

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

La rivista è stata chiusa il 20 luglio alle 19.55 in linea diretta con il cuore della Maremma

ValleyLife

Via Degli Olivi,
Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 339 8192256 (Dario)
333 1235591 (Giulia)
maremma.valleylife@gmail.com
maremma@valleylife.it

8 Il nostro sentiero nel buio
Our way through the darkness

10 Una semplice proporzione
A simple proportion

12 Fiat Lux! (Sia fatta luce)
Fiat Lux! (Let there be light)



16 Castiglione One Love
Castiglione One Love

22 Il grande richiamo del mare (e degli sport nautici)
The great call of the sea (and of water sports)

28 Un grande vivaio in una 'Terrantica'
A large nursery in a Terrantica



32 Rovani, la sicurezza è un diritto
With Rovani, safety is a right

36 L'Agenzia Immobiliare Cipriani e Tata
The Cipriani and Tata Real Estate Agency

40 La terra incontra il mare alla Tenuta di Belguardo
The land meets the sea at the Tenuta del Belguardo

46 Il Salicchio, là nella Terra di Mezzo
Il Salicchio, there in Middle-earth

50 Borgo di Celle, l'incanto immerso nel verde
Borgo di Celle, enchantment in the green...

54 La mia pasticceria "Favorita!"
My 'Favorita' cake shop!



58 Leggerezza e gusto da Green & Go!
Lightness and taste at Green & Go!

62 (De)gustare la terra di Maremma
Taste the Maremma

66 Un Mojito e un 'Cubano' allo Yacht Bar
A Mojito and a Cuban at the Yacht Bar

70 Finalmente al Bagno Miramare!
Finally it's time for Bagno Miramare!

74 Osteria del Mare, l'essenza della cucina a Castiglione
Osteria del Mare, the essence of cooking in Castiglione

80 Nel cuore della Maremma
In the heart of the Maremma

84 Nella 'Terra di Nello'
In 'Nelloland'

90 Tutti in 'Barca' con le Pinse maremmane
'All on board' with the Pinsa Maremmana

If you have a house in Maremma Toscana areas please subscribe for free and ask for your complimentary copy



capannina

Discoteca La Capannina - Castiglione Della Pescaia (Gr)

info: 3398192256 - info@capannina.it

Facebook: La Capannina

Instagram: capanninaofficial



UN SUPER OUTLET NON TRADIZIONALE

A non-traditional super outlet

DI DARIO MIGLIORINI

Nasce in Maremma la nuova esperienza imprenditoriale di Giada e Alessandra che dopo aver sperimentato il mercato locale danno vita al primo negozio a Castiglione Della Pescaia con un grande successo nella stagione 2018.

Negli anni successivi iniziano altre importanti avventure con le aperture su Punta Ala, Siena e Lucca.

Nel 2019 grazie alla collaborazione con il gruppo Degortes continua l'ampliamento dei punti vendita.

Abbigliamento Uomo e Donna in un'atmosfera informale, dove il giusto rapporto qualità/prezzo è la caratteristica principale.

Si possono trovare capi con un prezzo medio di 35 € - e mai vengono superati i 70 €.

Sono previste a breve ulteriori aperture di punti tradizionali Area9 ma anche di Temporary Shops.

Giada and Alessandra's new entrepreneurial experience began in the Maremma where, after trying the local market, they opened their first shop to great success in Castiglione Della Pescaia for the 2018 season.

In the following years other significant adventures began with openings in Punta Ala, Siena and Lucca.

In 2019, thanks to collaboration with the Degortes group, the expansion of the stores continued.

Menswear and womenswear in an informal atmosphere, with just the right quality to price ratio is the main feature.

You can find garments with an average price of €35 - but never exceeding €70.

Further openings of normal Area9 sales outlets but also of Pop-up shops are expected imminently.



Info: 'Area9 Fashion District' Via IV Novembre 1 e Corso della Libertà 20, Castiglione della Pescaia (Gr) / Tel. 0564 935199 / Whatsapp 349 1254214 www.area9.it

Siena, Via Banchi di Sotto 21, e Via Malavolti 8.

Follonica, Via Roma 8

Lucca, Piazza degli Scalpellini 1



con il patrocinio
del Comune di Grosseto

BUTTERI

c'era una volta...

Fattoria Marruchetone



FOTOVALENTINA SACCO

MERCOLEDI ore 17.30 – WEDNESDAY at 5.30 PM
dal 30 Giugno all'8 Settembre - from June 30th to September 8th



ore 17.30 visita guidata della Fattoria Didattica
ore 18.00 il lavoro dei Butteri, maestri di un antico mestiere
ore 19.30 assaggio e vendita di prodotti aziendali
ore 20.00 cena maremmana
per i bambini pony gratuito e animali della Fattoria


Corte degli Ulivi
BIOAGRITURISMO - FATTORIA DIDATTICA

PER INFO E PRENOTAZIONI + 39 335 6511774 / +39 327 5646663



www.cortedegliulivi.net info@cortedegliulivi.net

Strada dello Sbirro, Roselle • Grosseto



La Fondazione il Sole persegue l'integrazione sociale delle persone con disabilità. Affronta il delicato tema "Dopo di Noi", dando sostegno alle persone quando non possono più fare affidamento sui loro cari.

Un supporto "Durante" tutta la loro vita, ma soprattutto "Dopo", quando restano soli.

Fondazione il sole - Via Uranio 40b 58100 Grosseto
Telefono: +039 0564 491730 / Contattaci: info@fondazioneilsole.it



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)

Si, 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 viepiù 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 squadrace, 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 plethora 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 impietosi 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.

«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)

Yes, 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.



Up patriots to arms", Franco Battiato



Un sentiero che porta nel fitto



Oswald Spengler



UNA SEMPLICE PROPORZIONE

A simple proportion

DI DARIO MIGLIORINI

Io sto ad una rivista come Topolino sta ad Ugo Foscolo. Quando mi fu proposta questa nuova avventura pensai immediatamente a quanto fossi inadatto.

Ad Italiano avevo quattro di media - se andava bene - e non sono mai stato un asso nel fare foto.

Una vita passata tra le discoteche di mezza Italia, in un mondo convulso e tutt'altro che semplice, da Dj a gestore, con un unico comune denominatore: l'amore per la musica.

In tutto questo la Maremma ha sempre avuto un ruolo fondamentale poiché rappresenta il luogo in cui ho passato 'mezza vita', tra gioie e delusioni; un posto che posso senza dubbio chiamare casa.

E allora, tra un disco e l'altro, tra un viaggio in Messico ed uno a New York - e con una media di 60000 km passati ogni anno in auto, rimaneva sempre e solo una costante: la Maremma e la mia amata Capannina.

E allora perché no? Perché non dare vita ad un qualcosa che valorizzasse questo splendido territorio: il mare, il bosco, la collina, la spiaggia.

Il tutto pensato con uno strumento vagamente "retro" - ma di grande ritorno - che riflettesse esattamente il mio attaccamento al mondo anni '80, quando i cartoni animati dei 'robottoni' ed i fumetti avevano la funzione educativa e ricreativa dei 'social' oggi: quando il giornale era l'unica fonte di notizie.

Una rivista per regalare incredibili cartoline da esportare in tutto il mondo.

Un ultimo pensiero corre, per forza di cose, a Castiglione della Pescaia. E che dire? Avevo tre anni quando i miei genitori mi portarono qua in vacanza... e non sono più andato via! Questo mare lo porterò dentro per sempre, così come la sua gente.

Amici diventati fratelli, ragazzini diventati uomini e poi amici inseparabili: amori nati e vissuti, la mia vita insomma. Non so se ritenermi fortunato, non so se augurarla a qualcun altro oppure no, ma io non invidio nessuno e continuo a fare le mie cose nella 'mia' meravigliosa Maremma.

I'm in a magazine like Mickey Mouse is in Ugo Foscolo.

When this new adventure was suggested, I immediately thought about how unsuitable I was.

I got a '4' n Italian usually - if things went well - and I've never been ace at taking pictures.

A life spent among the discos of half of Italy, in a hectic and far from simple world, from DJ to manager, with a single common denominator: love for music.

In all this, the Maremma has always played a fundamental role since it represents the place where I've spent half a life, with all the joys and disappointments; a place that I can undoubtedly call home.

And then, between one road trip and another, with a journey to Mexico and one to New York - and an average of 60,000 km spent each year in a car, there was always and only one constant: the Maremma and my beloved Capannina.

So why not? Why not give life to something that would promote this splendid area: its sea, woods, hills and beaches.

All conceived with a vaguely retro tool - but with great impact - that exactly reflected my attachment to the world of the 1980s, when the cartoons of robottoni and comics had the educational and recreational function of the social media today: when newspapers and magazines were major sources of news.

A magazine to deliver amazing postcards to travel all over the world.

One last thought inevitably goes to Castiglione della Pescaia. What can I say? I was three when my parents took me there on vacation... and I've never left! I will carry this sea inside me forever, as well as its people.

Friends who became brothers, kids who became men and then inseparable friends: loves born and lived, my life in short. I don't know whether to consider myself lucky, I don't know whether to wish this on someone else or not, but I don't envy anyone and I continue to do my thing in 'my' wonderful Maremma.



Una Maremma primordiale tra mare, cielo e terra. Courtesy of Comune di Grosseto

ValleyLife



CHIEDI DI DIVENTARE NOSTRO PARTNER | JOIN OUR CLUB

PER INFORMAZIONI GENERALI

Editore Dr. Simone Bandini: Tel. 339 7370104 | info@valleylife.it

PER LE SINGOLE RIVISTE

Chianti & Valdelsa: Direttore Giovanni Salvietti

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

Siena, Valdorcia & Amiata: Direttore Jori Diego Cherubini

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

Alto Tevere & Valtiberina Toscana: Direttrice Valentina Piccini

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

Valdichiana & Lago Trasimeno: Direttrice: Carol Coller

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

Maremma Toscana: Direttore Dario Migliorini

Tel. 339 8192256 | dario@capannina.it | Castiglione della Pescaia (Gr)

Un doppio cocktail tecnico e perfetto



FIAT LUX! (SIA FATTA LUCE)

Fiat Lux! (Let there be light)

DI DARIO MIGLIORINI

Sara e Claudio hanno girato il mondo e, dopo un'attenta indagine di mercato, tre anni fa, hanno aperto a Grosseto in Via Orcagna il "Lux Bar narghilè lounge drink". Un locale innovativo dove le parole d'ordine sono relax e condivisione.

Sara and Claudio have travelled the world and, after a careful market survey, three years ago opened the Lux Bar narghilè lounge drink in Grosseto in Via Orcagna. An innovative place where the watchwords are relaxation and sharing.



Giochi di luce in giardino

Il Lux Bar è luogo elegante e curato, con tavoli riservati, dove è possibile incontrare un vasto target di clientela, senza limiti di età. Qui è possibile consumare aperitivi e apericena di qualità, realizzati con prodotti a chilometro zero e con ricette uniche. La scelta delle consumazioni è molto ampia; si possono ordinare originali cocktails, ricchi taglieri di salumi e formaggi e degustare prosecco, champagne e genuini vini locali – nell’ottica della conoscenza e valorizzazione del territorio. Il locale è inoltre aperto tutto l’anno e in inverno è possibile anche deliziarsi con infusi di tè ricercati e cremose cioccolate. I cocktail sono tanti e scenografici, tutti curati nei minimi dettagli e arricchiti con frutta fresca. Tra tutti, il più gettonato è il “Lux” cocktail, preparato con ingredienti di prima qualità che lo rendono originale e ricercato (di più non ci è dato sapere!). La novità assoluta del locale è il Narghilè, visto come uno strumento di socializzazione e di condivisione che dà la possibilità di stare insieme in totale relax. Il Narghilè ha una storia antica, nasce dalle culture orientali e, accompagnato da deliziose bevande, rappresenta un affascinante rito di interazione. Nel braciere viene posizionato il carbone, fatto con il tronco dell’albero di cocco, che scalda la melassa; questa passa per un tubicino, entra dentro l’acqua e poi fuoriesce sottoforma di vapore – che si assapora con una sorta di personale pipetta. I prodotti utilizzati provengono

The Lux Bar is an elegant and well-kept place, with table reservation, where you can encounter a wide range of customers, regardless of age. It’s a place to consume quality aperitifs and snacks, made with low food miles products to original, distinguished recipes. There’s a very wide choice of drinks; you can order unique cocktails, rich platters of cold cuts and cheeses and sip prosecco, champagne and authentic local wines – with a view to promoting the local area and its products. The restaurant is open all year round and in winter you can enjoy refined tea infusions and creamy chocolates. The cocktails are many and spectacular, all carefully prepared and enriched with fresh fruit. Among them the most popular is the Lux cocktail, made with the finest ingredients for a sophisticated and original drink (more than that has not been revealed!). The absolute novelty of the restaurant is the Hookah, seen as a socialization and sharing tool that gives the opportunity to be together in total relaxation. The Hookah has a very long history, emerging from oriental cultures and, accompanied by delicious drinks, creates a fascinating rite of interaction. The charcoal is placed in the brazier, made with the trunk of the coconut tree, which heats the mixture; this passes through a tube, enters the water and then comes out in the form of steam – which can be savoured with a sort of personal



Avvolgente: la sala dei narghilè



Dinamismo e precisione al banco

direttamente da Dubai e sono rinomati per la loro freschezza, durezza e sapore.

Al Lux Bar si organizzano serate con spettacoli, concerti ed eventi culturali che rendono ancora più divertenti le ore trascorse lontane dalla solita routine e dallo stress giornaliero. Inoltre, la collaborazione con diversi professionisti del settore e la presenza di uno staff altamente specializzato, permettono a questo luogo di avere un grande appeal ed un servizio impeccabile. L'attività, infatti, si avvale di una solida collaborazione con 'Ascom Confcommercio' che mantiene un target di formazione piuttosto alto.

Il desiderio di sperimentare sempre nuove cose, la voglia di

pipette. The products used come directly from Dubai and are renowned for their freshness, durability and flavour.

At the Lux Bar they organize evenings with shows, concerts and cultural events that make the hours spent away from the usual routine and daily stress even more fun. Furthermore, the collaboration with various professionals in the sector and the presence of a highly specialized staff allow this place to have a great appeal and an impeccable service. The business, in fact, makes use of a solid collaboration with Ascom Confcommercio which maintains a rather high training target.

There's always the desire to experiment with new things, the desire to convey the joy of living and positive energy, fully

trasmettere gioia di vivere e energia positiva, sono espressi a pieno dalla grafica e specialmente dal logo del locale: una farfalla stilizzata. La farfalla rappresenta l'apertura verso nuove conquiste, il desiderio di libertà e la bellezza inafferrabile, uno stile di vita che certamente appartiene a Sara e Claudio. Il loro impegno, la passione e il desiderio di mettersi alla prova, proponendo sempre cose nuove, hanno riscosso subito successo ed entusiasmo. Non sono passati sicuramente inosservati. Chissà cosa ci presenteranno nel prossimo futuro!

expressed by the graphics and especially by the logo of the restaurant: a stylized butterfly. The butterfly represents an opening to new domains, the desire for freedom and elusive beauty, a lifestyle that is certainly lived out by Sara and Claudio.

Info: Via Orcagna 61, Grosseto
Tel. 320 6272003 / www.luxgrosseto.it



Un godibilissimo dehor

CASTIGLIONE ONE LOVE

Castiglione One Love

A CURA DELLA REDAZIONE

Grazie al bando regionale destinato alle attività di promozione e animazione dei CCN e con la collaborazione di Confcommercio Grosseto, il 'Centro Commerciale Naturale di Castiglione della Pescaia' ha realizzato il progetto "Castiglione One Love".

Thanks to regional financing allocated to the promotion of the CCN and with the cooperation of Confcommercio Grosseto, the Centro Commerciale Naturale di Castiglione della Pescaia has realized the Castiglione One Love project.



Una mappa per orientarsi in città

Il progetto, dal valore di 22mila euro, è stato finanziato per il 50% dalla regione Toscana e ha come finalità principale, in coerenza con quanto stabilito nel bando, la valorizzazione e qualificazione del CCN e della sua rete commerciale. L'obiettivo delle azioni messe in campo era creare un progetto coerente e integrato con le attività di valorizzazione dell'Amministrazione Comunale di Castiglione della Pescaia, di destinazione turistica e del Centro Commerciale Naturale. Nel concreto sono stati realizzati una piattaforma digitale, una cartina e una campagna video per promuovere e valorizzare i prodotti d'artigianato locale. Un commento positivo è arrivato anche dall'assessore regionale, Leonardo Marras.

"Castiglione della Pescaia è uno dei comuni turistici più importanti della Toscana ed è fondamentale che presenti al meglio la propria offerta di accoglienza sia online che offline – commenta Leonardo Marras, Assessore al Turismo della Regione Toscana –. Il contributo regionale ha rafforzato la collaborazione tra esercenti e amministrazione comunale con l'obiettivo di valorizzare e qualificare, anche da un punto di vista digitale, il consorzio Maremma Experience e il centro commerciale naturale e questo non può che gratificarci. Parlare con un linguaggio unico e condiviso è la strada migliore per una promozione efficace".

Jessica Bello, presidente del Centro Commerciale Naturale entrando nel merito delle novità ha spiegato che è stato possibile realizzare in collaborazione con lo Studio TS di Castiglione della Pescaia un nuovo portale altamente digitalizzato con geolocalizzazione e mappa interattiva del Centro. I visitatori potranno navigare il sito alla ricerca dell'articolo desiderato o del tipo di attività o servizio. Ogni attività commerciale avrà uno spazio dedicato con foto, informazioni e descrizione, oltre alla possibilità di attivare uno shop online con il quale interfacciarsi con potenziali clienti vicini o lontani, un'opzione che alcuni commercianti hanno già esplorato autonomamente durante la pandemia e che il CCN vuole ulteriormente agevolare. Collegata al sito anche una Fidelity Card, attualmente in sviluppo, che verrà lanciata a Natale 2021 e che metterà a disposizione dei clienti esclusivi sconti e offerte dedicati ai possessori della carta digitale. Il sito è ccncastiglionedellapescaia.it

"Negli anni la sinergia tra l'associazione e il Comune si è andata sempre più rafforzando. – ha detto il presidente del CNN - Lo scopo del Centro Commerciale Naturale è quello di fare interagire la città con i commercianti. Sono proprio loro i primi ad interfacciarsi con i turisti che vengono a Castiglione della Pescaia. Più cresce questa collaborazione e più si crea un vantaggio per tutti".

Oltre alla piattaforma digitale è stata realizzata anche una cartina bilingue (italiano/inglese) del centro di Castiglione della Pescaia che sarà distribuita nei negozi, nelle strutture ricettive e presso l'ufficio turistico; una "free info map" che riporta da un lato la mappa del centro con la lista dei negozi, dei ristoranti, dei bar e dei servizi del CCN e dall'altro una serie di pillole sul territorio castiglionese e sulle principali attrazioni e servizi utili ai visitatori della località di mare.

Fondamentale è il rapporto sinergico che CCN ha con l'amministrazione comunale locale.

"Questo Comune ha sempre creduto fortemente – dichiara l'Assessore al Turismo ed alle Attività Produttive, Susanna Lorenzini – nel grande potenziale che il Centro Commerciale Naturale ed il consorzio Maremma Experience rappresentano per una realtà turistica come la nostra. Per questo è doveroso per una amministrazione, sostenere un progetto come quello che è stato presentato, che mette in evidenza un centro storico vivo e dinamico e che promuove il territorio non solo per le sue bellezze balneari e storiche ma anche per le esperienze, il tessuto di attività commerciali ed artigianali che lo caratterizzano."

Sempre nell'ottica di valorizzazione delle tipicità è stata creata un'iniziativa/serie di video dal titolo "Fatto a mano". Grazie a

The project, to the value of twenty-two thousand euro, has been funded 50% by the Tuscany region and has as its main objective, in line with the stated funding objectives, the enhancement and improvement of the CCN and its networked businesses. The aim of the actions envisaged was to create a project consistent and integrated with the promotional activities of the Castiglione della Pescaia Council aimed at Tourism and the Centro Commerciale Naturale. Concretely we have created a digital platform, a map and a campaign video to promote local artisanal products. A positive comment on the campaign came from regional councillor Leonardo Marras.

"Castiglione della Pescaia is one of the most important tourist municipalities in Tuscany and it's essential that it presents its hospitality offer both online and offline in the best possible way – comments Leonardo Marras, Councilor for Tourism for the Tuscan Region. The regional contribution has strengthened the collaboration between businesses and the municipal administration with the aim of enhancing and strengthening, from a digital point of view too, the Maremma Experience consortium and the Natural Shopping Centre and this can only gratify us. Speaking with a single and shared language is the best way to effectively promote something."

Jessica Bello, president of the Natural Shopping Center, discussing this project, explained that it had been possible to create a new highly digitized portal with geolocation and interactive map of the Centre in collaboration with Studio TS of Castiglione della Pescaia. Visitors will be able to navigate the site to search for their desired product or type of business or service. Every business will have a dedicated space with images, information and a description in addition to the possibility of activating an online shop for nearby or distant potential customers, an option some traders have already explored independently during the pandemic and that the CCN wants to further facilitate. There is also a Fidelity Card currently in development, which will be launched Christmas 2021 and that will feature exclusive discounts and offers for digital card holders. The website is ccncastiglionedellapescaia.it.

"Over the years the synergy between the Association and the Municipality has developed more and more – the president of the CNN told us. The purpose of the Centro Commerciale Naturale is the interaction of town and traders. They are the first to interface with the tourists who come to Castiglione della Pescaia. Developing this partnership creates a benefit for all." In addition to the digital platform a bilingual (Italian/English) map of the centre of Castiglione della Pescaia has been created which will be distributed in shops, hospitality facilities and by the tourist office as a free info map that shows on one side the centre with a list of shops, restaurants, bars and services in the CCN and a series of info boxes about the Castiglione area, its main attractions and services of interest to visitors to this seaside town.

The synergistic relationship that the CCN has with the local municipal administration is fundamental.

"This Municipality has always strongly believed, the Councillor for Tourism and Productive Activities Susanna Lorenzini tells me, in the great potential that the Natural Shopping Center and the Maremma Experience consortium represent for a tourist area like ours. This is why it is the duty of a council to support a project like the one presented here, which highlights a lively and dynamic historic centre and which promotes the area not only for its seaside and historical beauties but also for the experiences and the fabric of commercial and artisan activities that make it up."

Always with the goal of promoting classic local products a project/series of videos with the title Made by hand has been produced. Thanks to these videos it will be possible to enter the workshops of craftsmen and the young creatives of Castiglione della Pescaia and discover the work going on behind the scenes. In this first series, seven enterprises are related by Carlo Settembrini's (a young Videomaker from

questi video sarà possibile entrare nei laboratori degli artigiani e dei giovani creativi di Castiglione della Pescaia e scoprirne il lavoro dietro le quinte. In questa prima serie, si raccontano 7 attività davanti alla telecamera di Carlo Settembrini, giovane Videomaker grossetano. Il progetto è patrocinato dal Comune di Castiglione della Pescaia e si inserisce nelle strategie di promozione locale impostate da Toscana Promozione. Il "city quitting" che vede un ritorno ai borghi e ai prodotti autentici è infatti uno dei 7 temi di viaggio individuati per la campagna "Toscana Rinascimento senza fine".

"Castiglione della Pescaia è indubbiamente una delle perle della nostra provincia – commenta Gabriella Orlando, direttore Confcommercio Grosseto – ma sappiamo anche che la bellezza di un luogo non basta più al turista, che ricerca oggi l'esperienza coinvolgente, l'emozione, l'autenticità. Pertanto ritengo molto importante continuare a costruire progetti nuovi che puntino sull'innovazione e sulla digitalizzazione oltretutto per valorizzare il commercio tradizionale e l'artigianato, e che soprattutto creino sinergie, perché tutti i soggetti, dai negozianti agli artigiani alle istituzioni, devono poter collaborare per rendere ancor più unica l'accoglienza sul territorio".

Al fianco del CCN c'è anche il "Consorzio Maremma Experience" guidato da Enzo Riemma e che lavora per la comunicazione e valorizzazione della cittadina balneare e della Maremma. Con le sue 200 aziende rappresentate da 5 grandi associazioni, "Maremma Experience" ha collaborato con energia e creatività alla realizzazione della cartina turistica. Infine rappresenta uno degli strumenti attraverso il quale verranno promossi gli appuntamenti che il CCN ha in serbo per l'estate 2021.

"Il consorzio è lo strumento che serve anche a dare supporto ad iniziative come quelle promosse dal Ccn – afferma Riemma – un grazie particolare al Presidente Jessica ed i suoi associati che sono riusciti a stilare una serie di progetti con una visione importante verso il nuovo modo di fare turismo e comunicazione. Castiglione della Pescaia è la seconda destinazione per presenze turistiche in Toscana grazie anche all'operato delle associazioni".

Grosseto) camera. The project is sponsored by the Municipality of Castiglione della Pescaia and fits the strategy of local promotion of Tuscany Promotion. City quitting and the return to village life and authentic products is in fact one of the seven travel themes identified for the Tuscan Renaissance without end campaign."

"Castiglione della Pescaia is undoubtedly one of the pearls of our province – Gabriella Orlando, director of Confcommercio Grosseto told me – but we know also that the beauty of a place is not enough for today's tourists, who want an engaging, immersive and authentic experience. Therefore I consider it very important to continue to build projects focussed on innovation and digitization to enhance the traditional businesses and crafts and that above all create synergies because everybody from shopkeepers to artisans to institutions must be able to work together to make the welcome to the area warmer and stronger."

At the side of the CCN is also the Consortium Maremma Experience led by Enzo Riemma and that works for the communication and promotion of the seaside town and the whole Maremma. With the its 200 companies represented by five major associations, Maremma Experience has partnered with energy and creativity on the creation of the Tourism map. This is one of the tools for the promotional dates that the CCN has in Serbia for the summer 2021.

"The consortium is a tool that also serves to support initiatives such as those promoted by the CCN – says Riemma – with special thanks to President Jessica and her associates who have managed to draw up a series of projects with an important vision of the new way to do tourism and communication. Castiglione della Pescaia is the second largest destination in tourist numbers in Tuscany thanks in part to the work of the various associations."

Info: ccncastiglionedellapescaia.it / maremmaexperience.it / turismocastiglionedellapescaia.it



Il pregio dell'artigianato toscano

ESTATE
SUMMER SOMMER ÉTÉ
2021



AGOSTO
SETTEMBRE

Castiglione DELLA PESCAIA

1 AGOSTO ORE 21,30 Tirti
SPETTACOLO DELLA BAM
BANDA ARMATA MAREMMANA

2 AGOSTO ORE 21,45 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA LA LETTRICE
KAREN BLIXEN IL PRANZO DI BABETTE

3 AGOSTO ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA LA CASA ROSSA
LUCA GIACOMELLI E LUCA PIROZZI
LE CHITARRE DA RIPOSTIGLIO

5 AGOSTO ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA LA CASA ROSSA
SPUMASTELLA BACK TO THE 40'S

6 AGOSTO ORE 21,15 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA COSE DI SPETTACOLO
LA SCUOLA NON SERVE A NULLA
A SEGUIRE DEGUSTAZIONE DI VINI LOCALI
a cura dell'associazione Bacco in Toscana

9 AGOSTO
ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
SPETTACOLO ORCHESTRA
CITTA DI GROSSETO
OMAGGIO A PIAZZOLLA

ORE 21,30 Buriano Torrione
SPETTACOLO DELLA BIG BAND JAZZ

11 AGOSTO ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
PIA DE TOLOMEI OPERA LIRICA
a cura dell'associazione Culturale Polis

12 AGOSTO ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
PIA DE TOLOMEI OPERA LIRICA
a cura dell'associazione Culturale Polis

13 AGOSTO ORE 21,15 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA COSE DI SPETTACOLO
NON È LA ROSA NON È IL TULIPANO
A SEGUIRE DEGUSTAZIONE DI VINI LOCALI
a cura dell'associazione Bacco in Toscana

17 AGOSTO
ORE 21,30 Vetulonia
GREY CAT FESTIVAL NICO GORI TENTET
ORE 21,15 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA NOTE AL CHIARO DI LUNA
SULLE ORME DI ... XIMENES
QUARTETTO FLAUTI CONSERVATORIO DI SIENA

18 AGOSTO ORE 21,15 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA LA CASA ROSSA
THE OCCASIONALS VENDEMMIE VARIE 2011 - 2019

20 AGOSTO ORE 21,15 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA COSE DI SPETTACOLO MALANOTTE!
A SEGUIRE DEGUSTAZIONE DI VINI LOCALI
a cura dell'associazione Bacco in Toscana

21 AGOSTO ORE 21,30 Tirti
SPETTACOLO DELL'ORCHESTRA
GIORGIO FRANCESCHI

22 AGOSTO ORE 21,30 Buriano Torrione
CONCERTO SPETTACOLO
TUTTO IN TESTA
di CATERINA ZOTTI

23 AGOSTO ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA LA LETTRICE
FÉDOR DOSTOEVSKIJ LE NOTTE BIANCHE

24 AGOSTO ORE 21,15 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA NOTE AL CHIARO DI LUNA
SULLE ORME DI ... AMBROGIO FOGAR
LORENZO SIMONI e MAURO GROSSI sassofono e pianoforte

30 AGOSTO ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA LA LETTRICE SACHA NASPINI NIVES

31 AGOSTO ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA NOTE AL CHIARO DI LUNA
SULLE ORME DI ... ITALO CALVINO
CLARA COMINI GATTI (arpa)

3 SETTEMBRE ORE 21,15 Casa Rossa Ximenes
RASSEGNA COSE DI SPETTACOLO
GAIA NANNI IN GLI ULTIMI SARANNO ULTIMI
A SEGUIRE DEGUSTAZIONE DI VINI LOCALI
a cura dell'associazione Bacco in Toscana

13 SETTEMBRE ORE 21,30 Casa Rossa Ximenes
TRE DONNE INTORNO AL COR MI SONO VENUTE
La Divina Commedia raccontata dalle donne
di FABIO CICALONI

**TUTTI GLI SPETTACOLI
SONO GRATUITI
SU PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: Museo Casa Rossa Ximenes - tel. 0564 92.72.44 - casa.ximenes@comune.castiglionedellapescaia.gr.it
Ufficio IAT piazza Garibaldi, 6 - Castiglione della Pescaia - iat@comune.castiglionedellapescaia.gr.it - tel. 0564 93 36 78
www.turismocastiglionedellapescaia.it Comune di Castiglione della Pescaia







IL GRANDE RICHIAMO DEL MARE (E DEGLI SPORT NAUTICI)

The great call of the sea (and of water sports)

DI GIULIA FISCA

Fin dai tempi più antichi il mare rappresenta uno degli elementi della natura che affascina di più lo spirito degli uomini. Ed è proprio intorno a questo elemento che prende forma il meraviglioso progetto del centro Nautico Water Sports.

From ancient times the sea has been one of the natural elements that most fascinate the human spirit. And it is with this element that the wonderful project of the Nautico Water Sports centre has taken shape.





Alessio Schiano presso l'hub di Castiglione

Water Sports di Castiglione della Pescaia nasce circa 15 anni fa e, con il passar del tempo, cresce, cambia nome e riesce a realizzare progetti sempre più interessanti e avvincenti. La grande passione per il mare e per il Windsurf, a cui si aggiungono poi altre attività, come lo Stand-up Paddle e la Barca a vela, sono stati l'inizio di un'incredibile avventura. Oggi infatti, presso il centro nautico, si possono praticare tutte le attività immaginabili; un eldorado per chi ama il mare e cerca esperienze uniche e inebrianti. Se si desidera dunque vivere un'esperienza indimenticabile,

Water Sports of Castiglione della Pescaia started up about 15 years ago and, with the passage of time, has grown, changed its name and has been able to create increasingly interesting and compelling projects. A great passion for the sea and for windsurfing, to which other activities were added, such as Stand-up Paddle and sailing, were the beginning of an incredible adventure. Today at the nautical centre in fact you can practice all imaginable water sports; it's an Eldorado for those who love the sea and want to seek out unique and intoxicating experiences.



Attività di gruppo



Meraviglie acquatiche

o si vuole festeggiare un evento particolare, si può inoltre organizzare una cena romantica dedicata - osservare il tramonto a lume candela, estasiati da un'atmosfera suggestiva e coinvolgente.

È altresì disponibile il noleggio di Gommoni attrezzati, solo per una giornata o anche per un weekend o per l'intera settimana. Si possono prenotare Sup, Sci nautico, Flying Junior e tutto il materiale per attività extra, che rendono ancora più divertenti escursioni e gite. È possibile raggiungere luoghi fantastici come Punta Ala, Castiglione della Pescaia, l'Isolotto dello Sparviero, Cala di Forno e Cala Violina e visitare così le più belle spiagge della Maremma, dove il mare è cristallino e la natura è incontaminata.

Con il tempo, il centro si è arricchito di attrezzature sempre più specializzate, offrendo anche la possibilità di utilizzare Canoe,

And so if you want to have an unforgettable experience, or you want to celebrate a particular event, you can also organize a dedicated romantic dinner - watching the sunset by candlelight, entranced by the marvellous and engaging atmosphere.

Equipped inflatable boats are also available for hire, by the day or weekend or for the whole week. You can book Sup, Water Ski, Flying Junior and all the kit for extra activities, which make excursions and trips even more fun. You can get to fantastic places like Punta Ala, Castiglione della Pescaia, the Islet of Sparviero, Cala di Forno and Cala Violina and thus visit the most beautiful beaches of the Maremma, with their crystal clear seas and pristine nature.

Over time, the centre has acquired increasingly specialized equipment and can also offer the use of Canoes, Catamarans,



Fervono le attività in spiaggia

Catamarani, Barche a Vela, Laser e Hobie Cat, dedicando particolare attenzione a corsi con Banana Boat, Wakeboard e Wingfoil.

L'inarrestabile desiderio di offrire un servizio sempre più completo spinge il centro a restare aperto dieci mesi all'anno e a organizzare numerosi corsi, per insegnare e promuovere gli sport acquatici, agli adulti e ai bambini, circa 300 l'anno, tutti studiati nei minimi dettagli, in base all'età e alle particolari richieste.

La collaborazione con i migliori servizi sportivi e culturali ha anche dato la possibilità di pianificare molte altre attività sportive, come passeggiate a cavallo, tour in bike e walkwork, che coinvolgono tutti coloro che amano l'avventura e desiderano allontanarsi dalla routine quotidiana.

Oltre alle attrezzature, il centro si è arricchito anche di personale qualificato e specializzato. Eccellenti driver e skipper seguono e assistono, con attenzione e dedizione, tutti coloro che hanno voglia di vivere avventure fantastiche in tranquillità e sicurezza.

Sailboats, Lasers and Hobie Cat, paying particular attention to courses with Banana Boat, Wakeboard and Wingfoil.

The unstoppable desire to offer an increasingly complete service pushes the centre to remain open for ten months a year and to organize numerous courses to teach and promote water sports to both adults and children, about 300 a year, all carefully researched down to the smallest detail, based on age and individual requests.

The collaboration with the best sports and cultural services means there is the possibility to plan many other sports activities, such as horseback riding, bike tours and walkwork, great for all those who love adventure and want to get away from their daily routine.

In addition to all the equipment, the centre also has at its disposal a team of qualified and specialized personnel. Excellent drivers and skippers lead and help, with attention and dedication, all who want to experience fantastic adventures in peace and safety. To guarantee excellence and



Imbarcazioni a noleggio

Per garantire eccellenza e professionalità Water Sport si serve solo di materiali di ultima generazione e dei migliori brand internazionali, come RRD.

Il desiderio di trasmettere amore per il mare oltrepassa tutti i limiti e abbatte tutte le barriere. Quest'anno infatti sarà possibile anche per i portatori di handicap accedere alle spiagge e immergersi nell'acqua in tutta sicurezza. Con un mezzo attrezzato e una piccola gru, sarà possibile, gratuitamente, offrire alle persone diversamente abili la gioia di entrare in acqua.

L'acqua permette di comprendere meglio noi stessi e il mondo che ci circonda; è un elemento meraviglioso che ha il potere di aprire nuovi mondi.

professionalism. Water Sport uses only the latest generation equipment and the best international brands, such as RRD.

The desire to transmit a love for the sea goes beyond all limits and breaks down all barriers. In fact, this year it will also be possible for disabled people to access the beaches and immerse themselves in the water in complete safety. With a specially equipped vehicle and a small crane, it will be possible, free of charge, to offer people with disabilities the joy of entering the water.

Water allows us to better understand ourselves and the world around us; it is a wonderful element that has the power to open new worlds.

Info: Castiglione Water Sports, Riva del Sole, Via J.F. Kennedy, Castiglione della Pescaia (Gr) / Tel. 342 8333641 / Whatsapp: 351 5254300 / www.castiglionewatersports.it / info@castiglionewatersports.it



Divertimento per bambini e ragazzi

UN GRANDE VIVAIO IN UNA 'TERRANTICA'

A large nursery in a Terrantica

DI DARIO MIGLIORINI

"Il momento migliore per piantare un albero è vent'anni fa.
Il secondo momento migliore è adesso"
(Confucio)

"The best time to plant a tree is twenty years ago.
The second best time is now"
(Confucius)



Filari di cipressi punteggiano un ingresso scenografico



Vista aerea del vivaio

La società agricola 'Terrantica' nasce nel 2011, quando Luca Lucherini, dopo una lunga esperienza pluridecennale nel settore vivaistico, decide di investire tutte le sue energie e dare vita ad un grande progetto. Si contorna così di personale altamente specializzato - tutti accomunati dal grande amore per le piante e per i giardini - lavorando da sempre con instancabile entusiasmo.

Ad oggi, l'azienda conta 30 dipendenti e copre una superficie di circa 110 ettari. Si estende per tre grandi settori nei quali vengono piantate, coltivate e vendute oltre 300 specie di vegetali, sia in vaso che in pieno campo: piante in prevalenza mediterranee,

The Terrantica agricultural company was born in 2011, when Luca Lucherini, after long experience in the nursery sector, decided to invest all his energies and start up a truly great project. Now, surrounded by highly specialized personnel - who are united by a great love for plants and gardens - they all work away together with tireless enthusiasm.

At the moment, the nursery has 30 employees and covers an area of approximately 110 hectares. It has three large sectors in which over 300 species of plants are planted, cultivated and sold, both in pots and in open fields: mainly Mediterranean, evergreen, ornamental, hedge and 'specimen' plants.



L'ulivo, essenza classica della Toscana

semprevverdi, ornamentali, da siepe ed 'esemplari'.

La società possiede due sedi di produzione in pieno campo: una in Loc. Poggiarello a Roccastrada e l'altra in Loc. Rugginosa Vecchia a Grosseto, di 45 ettari ciascuna. La sede amministrativa e centro di produzione di piante in vaso, si trova invece in Loc. Mustiaio a Vallerotana e si distende per circa 22 ettari.

L'impresa è principalmente un vivaio all'ingrosso - ovvero si occupa soprattutto di vendita di piante e di alberi ad altri vivaisti: commercia tuttavia anche con privati ed appassionati - disegnando e progettando giardini personalizzati. Tra le varie attività anche la cura di parchi e spazi verdi di enti pubblici.

La produzione è indirizzata prevalentemente alla coltivazione di piante mediterranee e di dimensioni medio/grandi, sia in vaso che in zolla - che hanno il merito di adattarsi perfettamente al territorio maremmano ed alle condizioni climatiche locali. I mercati di riferimento ad oggi sono quello nazionale, per un 65% e quello europeo, per il rimanente 35%.



The company has two open field production sites; one in Loc. Poggiarello in Roccastrada and the other in Loc. Rugginosa Vecchia in Grosseto, each of 45 hectares. The administrative headquarters and production centre for potted plants, on the other hand, is located in the locality of Mustiaio in Vallerotana and extends for about 22 hectares.

The company is mainly a wholesale nursery - that is, it largely deals with the sale of plants and trees to other nurseries: however, it also trades with private individuals and enthusiasts - designing and planning

customized gardens. Among the various activities there is also the care of parks and green spaces for public bodies.

Plant propagation is mainly addressed to the cultivation of Mediterranean plants of medium/large size, both in pots and in clods - they have the merit of adapting perfectly to the Maremma territory and to local climatic conditions. The reference markets to date are the national one, for 65% and the European one, for the remaining 35%.

The nursery puts great effort into the care of large trees and



La squadra riunita per la foto di gruppo

Una farfalla sugge da un caprifoglio



Il vivaio mette grande impegno nella cura di piante di grandi dimensioni e di imponenti e selezionati 'esemplari'. La consegna di queste meraviglie della natura, pronte a trovare una nuova dimora per formarne anima e carattere - può avvenire direttamente in sede, oppure le piante possono essere spedite verso qualsivoglia destinazione - grazie ad una fitta rete di mezzi e corrieri specializzati.

L'impegno di Luca e del suo staff è quello di ingenerare armonia, entusiasmo e passione nel lavoro, rispettando appieno i tempi e i modi della natura circostante. Le parole chiave sono professionalità, competenza e cortesia: per accontentare sempre tutti e non deludere mai nessuno.

Il vivaio Terrantica è dunque una splendida realtà nel cuore della Maremma, con una selezione unica e caleidoscopica di specie arboree, in particolare mediterranee che - combinate alla disponibilità di grandi numeri produttivi - ed anche una vasta scelta di vasi e terrecotte - ne fanno un'eccellenza in ambito imprenditoriale e certamente un vanto per questa terra 'antica'.

impressive and selected 'specimens'. These wonders of nature, ready to find a new home to form its soul and character - can be collected directly on site, or they can be sent to any destination - thanks to a dense network of specialized vehicles and couriers.

The commitment of Luca and his staff is to generate harmony, enthusiasm and passion with their work, fully respecting the times and ways of nature around them. The keywords are professionalism, competence and courtesy: to always please everyone and never disappoint anyone.

The Terrantica nursery is therefore a splendid business situated in the heart of the Maremma, with a unique and kaleidoscopic selection of plant species, in particular Mediterranean ones which - combined with their availability in large numbers - alongside a wide choice of vases and terracotta - make it a top company in its entrepreneurial field and certainly a source of pride for this 'ancient land' [= terrantica, tr.].

Info: Vivaio "Terrantica",
Loc. Podere Mustiaio snc, Roselle (Gr)
Tel. 345 0863055
vivaioterrantica.it



ROVANI, LA SICUREZZA È UN DIRITTO

With Rovani, safety is a right

DI DARIO MIGLIORINI

Incontriamo Alessandro Rovani nel suo stiloso ufficio. Lui ci aspetta seduto presso la sua scrivania. Suscita autorevolezza benché trasparisca un animo buono e nobile dal suo sguardo; per non saper né leggere né scrivere affrontiamo la conversazione con "cautela"... poiché non vorremmo essere sbattuti fuori dalla porta!

We meet Alessandro Rovani in his stylish office. He is waiting for us sitting at his desk. He radiates authority even though a good and noble soul transpires from his gaze; not wanting to appear like idiots we approach the conversation with 'caution'... since we wouldn't want to be thrown out the door!



Alessandro Rovani



Divertirsi solamente

Quella che oggi è una delle aziende di sicurezza di maggior rilievo del Centro Italia ed oltre – se parliamo di locali (specialmente) da ballo - ha origini e radici molto lontane. Alessandro Rovani ci racconta come tutto ebbe inizio trent'anni fa con la "360°", agenzia nata con l'idea di fornire un "servizio di controllo generico dell'afflusso e deflusso della clientela" - dato che in quegli anni non era presente la figura giuridica dell'ASC (Addetto Servizi di Controllo).

Queste "figure di sicurezza" che ai tempi erano tollerate ma non riconosciute legalmente, si occupavano della supervisione di eventi, locali in genere e tutto quello che necessitava di sicurezza, con grande soddisfazione e successo. Con il passare degli anni nacque la necessità di formare nuove figure: fu così che l'agenzia, tra le prime organizzò i primi corsi di formazione - benché non ci fosse obbligo di legge: alla base dei corsi c'era la 'comunicazione'. "Non c'è niente di più importante che riuscire ad entrare in un rapporto empatico con la committenza, la prima regola per chi sta al pubblico", dice Alessandro Rovani.

Finalmente, dal 6 ottobre 2009, il personale di sicurezza diventò una figura giuridica riconosciuta, essenziale allo svolgimento di qualsiasi tipo di evento che prevedesse anche un minimo rischio. Da allora non si poté più prescindere dai professionisti del settore e la storia decennale dell'agenzia giocò un ruolo fondamentale: l'esperienza certo non mancava! Per l'esecuzione di un evento 'in sicurezza' bisogna oggi affidarsi ai migliori; certo una spesa in più per gli

What is today one of the most important security companies in Central Italy and beyond – especially if we're talking about the world of dance clubs – has very distant roots and origins. Alessandro Rovani tells us how it all began thirty years ago with 360°, an agency begun with the idea of providing a 'general control service on the ebb and flow of customers' – given that in those years there was no legal structure like the ASC (Director of Control Services).

These 'security personnel' who at the time were tolerated but not legally recognized, took care of the supervision of events, premises in general and everything that needed security, successfully and to the clients' satisfaction.

Over the years, the need to train new personnel arose; so it was that the agency was among the first to organize training courses – although there was no legal obligation to do so: at the basis of the courses was 'communication'. "There is nothing more important than being able to enter into an empathic relationship with a customer, that's rule number one for those who work with the public", Alessandro Rovani tells me.

Finally, after 6 October 2009, the security operative became a recognized legal figure, essential to the carrying out of any type of event involving even a minimum risk. Since then it was no longer possible to ignore the professionals of the sector and the ten-year history of the agency played a fundamental role: certainly there was no lack of experience!

For the execution of an event in total safety it is now necessary



Rovani, professionisti della sicurezza

organizzatori ed imprenditori - ma Alessandro Rovani tende a precisare che: "La sicurezza non è appunto mai un costo ma un investimento e affidarsi ad una buona squadra non è mai denaro buttato ma al contrario una garanzia per la miglior riuscita dell'evento, sotto ogni punto di vista, quello economico compreso". Poi conclude: "Questo è un concetto fondamentale che solo pochi imprenditori hanno fatto proprio".

Ad oggi la Rovani Group si è espansa oltre i confini del Centro Italia. Ben oltre le trecento unità operative già presenti - sono stati aperti uffici di riferimento a Barletta e Napoli - nonostante la sede legale rimanga saldamente Grosseto.

"Lavoriamo con tutte le amministrazioni senza distinzioni" specifica Alessandro Rovani, spiegando che il margine operativo della sicurezza è quello di gestire le situazioni

to rely on the best; certainly an extra expense for the organizers and entrepreneurs - but Alessandro Rovani tends to point out that: "Safety is not a cost but an investment and relying on a good team is never money wasted but on the contrary a guarantee for the success of the event from every point of view, including the economic one. He then concludes: This is a fundamental concept that only a few entrepreneurs have truly taken on board".

Nowadays the Rovani Group has expanded beyond the borders of Central Italy. More than three hundred operational units are active - offices have been opened in Barletta and Naples - despite the fact that the registered office remains firmly in Grosseto.

"We work with all organisations without distinction" Alessandro Rovani specifies, explaining that the operating

a rischio, con direttive precise stabilite contestualmente insieme alla committenza, sia pubblica che privata.

In Maremma, la sicurezza di alcune delle discoteche più importanti della costa quali "La Capannina" e "Il Tartana" sono sotto l'ala protettiva della Rovani Group - oltre ovviamente a una gran serie di altre attività.

Negli anni 80 c'era un film sui fantasmi che diceva: "E chi chiamerai?". Noi, non abbiamo dubbi, di certo la Rovani Group!

margin of safety comes from managing risky situations, with precise directives established together with clients, both public and private.

In the Maremma, the safety of some of the most important nightclubs on the coast such as La Capannina and Il Tartana are under the protective wing of the Rovani Group - in addition of course to a large number of other businesses.

In the 1980s there was a ghost movie with the catchphrase, "Who are you going to call?". We, we have no doubts, it'll definitely be the Rovani Group!

Info: Rovani Group, Via Senese n. 54a, Grosseto
Tel 0564 25085
www.rovanigroup.com/ inforovanigroup@gmail.com



La notte è giovane



L'AGENZIA IMMOBILIARE CIPRIANI E TATA

The Cipriani and Tata Real Estate Agency

DI GIULIA FISCA



informazione@pubblicitaria.it

Un tipico casale con piscina in Toscana



Colpo d'occhio di una tenuta maremmana

L'Immobiliare Cipriani e Tata srls ha sede nel centro storico di Grosseto. Con quasi 25 anni di attività l'agenzia è specializzata nelle compravendite immobiliari nel capoluogo maremmano e su tutto il territorio della Provincia, espandendo la sua azione fino a Siena e Firenze.

Immobiliare Cipriani e Tata srls is based in the historic centre of Grosseto. With almost 25 years in business the agency specializes in real estate sales in the Maremman capital and throughout the province, expanding also into Siena and Florence.



Un progetto avveniristico



L'agenzia si occupa principalmente della vendita di aziende agricole, vitivinicole, aree edificabili, immobili di pregio, abitazioni marittime e poderi urbani. Vanta la collaborazione con i maggiori portali online, si avvale dell'opera e della consulenza di giovani interior designer e professionisti affermati del settore. Con attenzione e serietà, venditore e acquirente sono seguiti passo dopo passo, in tutte le fasi della transazione: dalla proposta di acquisto fino alla conclusione della trattativa.



Il team di lavoro in agenzia

The agency mainly deals with the sale of farms, wineries, building plots, prestigious properties, seaside homes and urban farmhouses. It collaborates with the major online portals, avails itself of the work and advice of young interior designers and established professionals in the sector. With great care and seriousness, seller and buyer are helped step by step in all phases of a transaction: from purchase offer to the conclusion of the negotiation.

Info: Via Mazzini 111/B, Grosseto / Tel. 0564 25754 / www.ciprianietataimmobiliare.it / ciprianietata@libero.it



Interni d'eccezione, ogni cosa al suo posto

LA TERRA INCONTRA IL MARE ALLA TENUTA DI BELGUARDO

The land meets the sea at the Tenuta del Belguardo

DI SIMONE BANDINI







L'A.D. Francesco Mazzei

Posta 'come quelle opere fatte dall'alto' sulle colline tra Grosseto e Montiano, la Tenuta di Belguardo guarda da mezza costa il mare e volge le spalle agli ultimi bastioni montuosi dell'entroterra toscano. Parliamo con l'Amministratore Delegato Francesco Mazzei di questo luogo fortunato, caro alla natura ed agli uomini - che oggi, con una estensione di 34 ettari di vigneti specializzati, è certamente una delle realtà vinicole più rappresentative del territorio.

Placed 'like those works made from above' on the hills between Grosseto and Montiano, the Belguardo tenuta [estate, ed.] overlooks the sea from halfway up the coast and turns its back on the last mountain ramparts of the Tuscan hinterland. We talk to CEO Francesco Mazzei about this fortunate spot, cherished by both nature and man - which today, with its thirty-four hectares of specialized vineyards, is certainly one of the most representative wineries in the area.

Vitigni autoctoni come il Sangiovese, l'Alicante e il Vermentino e vitigni internazionali come il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Syrah, impiantati ad un'altitudine media dai 50 ai 180 metri s.l.m., esposti a sud-ovest, radicati in terreni con elevata presenza di 'scheletro' - con roccia di tipo alberese e arenaria. E l'alito del Tirreno a stimolare la magia e la complessità di questi vini: il "Belguardo Tirrenico" Maremma Toscana Doc, la "Tenuta Belguardo" Maremma Toscana Doc, il "Belguardo Bronzone" Morellino di Scansano Riserva Docg, il "Belguardo Codice V" Vermentino Maremma Toscana Doc, il "Belguardo Vermentino" Vermentino di Toscana Igt ed infine il "Belguardo Rosè" Toscana Igt.

VALLEY LIFE : Ma qual è il vino preferito da Francesco Mazzei, quello a cui è più legato?

FRANCESCO MAZZEI: Sicuramente il 'Codice V' che è proprio figlio mio: un Vermentino di alto livello, con una macerazione sulle bucce lunghissima in anfora, non voglio dire 'tecnico' ma complesso... un bianco prestato ai rossi con i quali condivide la struttura importante e la longevità.

V.L.: Qual è il rapporto che la lega alla Tenuta di Belguardo? Mi racconta qualcosa della sua storia personale e professionale?

F.M.: È una proprietà a cui tengo in modo particolare, un'acquisizione fatta da me e mio fratello con convinzione e passione. Veniamo da una storia familiare lunghissima a Fonterutoli: fare un 'passo' fuori dal Chianti è stato un atto in cui abbiamo fortemente creduto. Il mio amore è dunque particolare: non è stato un successo avvenuto per 'grazia divina' poiché ci siamo molto adoperati.

V.L.: Che cosa è per lei la Maremma, che spazio occupa nella sua vita? Come descriverebbe questa terra?

F.M.: La Maremma ha un'importanza straordinaria per me

Native vines such as Sangiovese, Alicante and Vermentino and international vines such as Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Syrah, planted at an average altitude from 50 to 180 meters above sea level, facing south-west, rooted in soils with a high presence of 'skeleton' - with alberese-type rock and sandstone. It is the breath of the Tyrrhenian Sea that stimulates the magic and complexity of these wines: the Belguardo Tirrenico Maremma Toscana DOC, the Tenuta Belguardo Maremma Toscana DOC, the Belguardo Bronzone Morellino di Scansano Riserva DOCC, the Belguardo Codice V Vermentino Maremma Toscana DOC, the Belguardo Vermentino Vermentino di Toscana IGT and finally the Belguardo Rosè Toscana IGT.

VALLEY LIFE: But what is the favourite wine of Francesco Mazzei, the one that he feels most strongly about?

FRANCESCO MAZZEI: Definitely the Codice V which is really my baby: a high-level Vermentino, with a very long laying on the skins in amphora, I don't mean 'technical' but complex... a white with a tendency towards the reds with which it shares good structure and longevity.

VL: What is it that binds you to the Tenuta del Belguardo? Can you tell me something about your personal and professional history with it?

FM: It's a place I really care about, an acquisition I made with my brother with conviction and passion. We have a very long family history in Fonterutoli: but taking a step outside Chianti was a move in which we strongly believed. My love is therefore rather special: it was not a success that came about through divine grace but because we worked very hard.

VL: What is the Maremma for you, what place does it occupy in your life? How would you describe this area?



I dintorni della Tenuta Belguardo

anche sotto l'aspetto personale - mia moglie, fiorentina come me, ha da oltre un secolo una proprietà di famiglia in questa terra ed abbiamo una casa dove io vado molto spesso e dove scappo quando posso! Ho sempre amato la Maremma per la sua natura selvaggia, incontaminata, per il suo mare, un territorio straordinario nella sua varietà

V.L.: Il fenomeno delle visite guidate è molto cresciuto negli ultimi anni. Una moda?

F.M.: Non direi. Ci sono paesi che hanno una storia sul vino più giovane della nostra ma che da decenni hanno sviluppato l'enoturismo, un movimento in crescita costante. Mi riferisco ad esempio alla Napa Valley in California... determinante per avvicinare la produzione al suo consumatore. Un fenomeno che crescerà a dismisura.

V.L.: Chianti, Maremma e Sicilia. Una presenza nel territorio classico del vino italiano decisamente importante. Come vede il futuro della casa vinicola Mazzei?

F.M.: È il momento di consolidare e far crescere le nostre tre aziende - alle quali abbiamo dato buone fondamenta. Poi vedremo, magari ci inventeremo qualcos'altro; siamo lanciati verso un avvenire molto interessante anche in virtù dell'ingresso dell'ultima generazione: ho due nipoti, Giovanni e Lapo, che stanno portando energia, concretezza e nuove idee. Sono molto ottimista.

FM: The Maremma has an extraordinary importance for me from a personal point of view - my wife, a Florentine like me, has had a family property in the area for over a century and we have a house there where I often go and where I run away to when I can! I have always loved the Maremma for its wild, unpolluted nature, its sea - it's an extraordinary place in all its variety

VL: The phenomenon of guided wine tours has grown a lot in recent years. Just a fashion?

FM: I wouldn't say so. There are countries that have a much younger wine history than ours but that have built up wine tourism for decades, it's a movement in constant growth. I am referring, for example, to the Napa Valley in California... wine tourism was decisive for bringing producers closer to their consumers. A phenomenon that will grow and grow.

VL: Chianti, the Maremma and Sicily. They have a very important presence as classic Italian wine areas. How do you see the future of the Mazzei brand?

FM: It's time to consolidate and grow our three wineries - we've given them a good foundation. Then we'll see, maybe we'll come up with something else; we're already headed towards a very interesting future by virtue of the entry of the latest generation: I have two grandchildren, Giovanni and Lapo, who are bringing with them energy, sincerity and new ideas. I am very optimistic.



Dai vigneti al mare



La vendemmia sotto il sole della Maremma

Presso la Tenuta di Belguardo, all'interno di un tipico casolare maremmano, panoramico con vista sul digradare dei vigneti ed il mare, c'è una curatissima enoteca dove degustare ed acquistare i vini e l'Olio Extra Vergine di Oliva autoctono. Nel capoluogo toscano, Firenze, merita una visita la "Belguardo Osteria" celebre per la sua Bistecca alla Fiorentina, piuttosto che le 'Tartare di Manzo', le 'Cinte Toscane al coltello', il pesce fresco e l'"Ossobuco alla Milanese", in felice abbinamento con i vini firmati Mazzei.

At the Tenuta di Belguardo, in a typical Maremma house, with a panoramic view of the sloping vineyards and the sea, there is a well-kept wine cellar with tastings of wine and Extra Virgin Olive Oil made with native olive varieties.

In Tuscany's capital Florence the Osteria Belguardo - famous for its Florentine steak - is well worth a visit, you can also try their Steak tartare, their knife-cut Cinte Toscane, fresh fish and Osso buco alla Milanese all in happy combinations with the Mazzei range of wines.

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

Tenuta ed Enoteca di Belguardo: Loc. Strada di Monte Bottigli, Grosseto / Tel. 0564 406003 / Mob. 347 3311992
enoteca@belguardo.it / Orario di apertura: lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì, sabato dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.
Chiuso il martedì. Domenica solo su prenotazione.

Belguardo Osteria: Piazza Degli Scarlatti 1R / Firenze / Tel. +39 055 2654541 / firenze@osteriabelguardo.it

IL SALICCHIO, LÀ NELLA TERRA DI MEZZO

Il Salicchio, there in Middle-earth

DI GIULIA FISCA

Uno scenario fiabesco - tra Castiglione della Pescaia e Follonica, di fronte alla spiaggia di Cala Violina (nel Comune di Scarlino) - ospita l'Azienda Agricola Bartoli. Un luogo fortunato e quasi mitico, come la Terra di Mezzo, il Regno degli Hobbit di tolkeniana memoria.

An exquisite spot between Castiglione della Pescaia and Follonica, by the Cala Violina beach (in the Comune of Scarlino) and home to the Azienda Agricola Bartoli. A fortunate and almost mythical place, like the home of the Hobbits in Tolkien's Middle Earth.



Tipicità della società agricola Bartoli



I campi al tramonto

Nata nel 2013 grazie alla innata e smisurata passione di Lorenzo per la natura e per la vita all'aria aperta. Egli decise di costituirla insieme a suo padre Loreno, già imprenditore agricolo. Fu dunque fondata, con impegno, dedizione e semplicità la "Bartoli Loreno e Lorenzo Sssa".

L'azienda è chiaramente a conduzione familiare e si estende su una superficie di 15 ettari su terreni sciolti e irrigui; qui ci si prende cura nei minimi particolari delle piantine, ancora prima di essere messe a dimora - e da allora fino a quando non arrivano a piena produzione. Il raccolto è vario: ortaggi, frutta, olio, vino e cereali. Una coltivazione di essenze di alta qualità, ottenute con tecniche rispettose dell'ambiente e l'utilizzo di concimi e fertilizzanti esclusivamente organici.

It started up in 2013 thanks to Lorenzo's innate and immeasurable passion for nature and for life in the open. He decided to establish it with his father Loreno, already a farmer. The Bartoli Loreno e Lorenzo Sssa was founded with commitment, dedication and simplicity.

The place is clearly family-run and covers an area of fifteen hectares of ordinary and irrigated terrain; there they take care of the smallest details of the plants even before they are planted - and from then until they reach full production. The harvest is varied: vegetables, fruit, oil, wine and cereals. They cultivate high-grade essential crops obtained with techniques that respect the environment, using exclusively organic fertilizer and manure.



Gli ortaggi coltivati in azienda



Un cestino di delizie, sapori di Maremma confezionati

Ma la fantasia di Lorenzo non si ferma e nemmeno le sue energie si esauriscono: nasceva dal suo entusiasmo l'agriturismo "Il Salicchio", podere ristrutturato con finalità ricettiva. Una proprietà che trasmette istintivamente lo stupore e l'autenticità di questo territorio - 'aperta' a tutti coloro che vogliono conoscerlo e viverlo in serenità e relax.

Da sempre il padre Loreno e la mamma Antonella coltivano i loro terreni con tutto l'amore e la sapienza che l'esperienza vissuta sulla propria pelle ha saputo dar loro. Ed è la stessa passione per le radici trasmessa al figlio, condivisa con la fidanzata Gioia, che li ha certamente spinti a sognare ad

But Lorenzo's dream didn't stop there nor were his energies depleted by the farming: Agriturismo Il Salicchio emerged from his enthusiasm and accommodation was renovated for the purpose. It's a property that instinctively transmits amazement with the authenticity of this area - open to all those who want to discover it in serenity and relaxation.

Father Loreno and mother Antonella have cultivated their land with all the love and wisdom that own lived experience has been able to give them. And the same passion for their roots was transmitted to their son and shared with his fiancée Gioia which certainly pushed them to dream with open eyes and



La struttura ricettiva

occhi aperti portando a termine il progetto de' "Il Salicchio", un connubio vincente di amore e dedizione. Oltre alla attività ricettiva, oggi arrivano sulle nostre tavole i frutti del duro lavoro nei campi e delle conoscenze agricole che, nel tempo, si sono accresciute.

Coltivando così i terreni de' "Il Salicchio" si è concretizzato il progetto "Dal nostro orto alla vostra tavola", una invitante ed eccellente selezione di prodotti trasformati, pronti e da poter utilizzare ogni giorno – materie prime cresciute, confezionate e selezionate senza l'uso di additivi, conservanti e coloranti.

come up with Il Salicchio a conjoining of love and dedication. Apart from the hospitality business the fruits of hard work in the fields and an agricultural understanding that has developed over time now comes to our tables.

Cultivating the land in this way at Il Salicchio has led to the project 'From our vegetable garden to your table', an inviting and excellent selection of prepared products, ready to eat that you can use every day- grown, selected and packaged without the use of additives, preservatives or dyes.

Info: Bartoli Loreno e Lorenzo Sssa / Loc. Pian d'Alma, Scarlino (Gr) / Tel 333 7081268 / info@bartolionline.it
Agriturismo Il Salicchio: Loc. Pian d'Alma, Castiglione della Pescaia (Gr), Podere 243
Tel 339 1215474 / agriturismoilsalicchio@gmail.com



Una terrazza magnifica sull'Alta Valle del Tevere





BORGO DI CELLE, L'INCANTO IMMERSO NEL VERDE

Borgo di Celle, enchantment in the green...

DI SIMONE BANDINI

C'è un posto in Umbria che merita di essere raccontato: poiché 'raccontare' è proprio ciò che si fa quando un luogo che abbiamo vissuto ci è rimasto nel cuore. Il nostro amato ricordo di oggi riguarda il bellissimo "Borgo di Celle: non possiamo far altro che sederci sognanti e pieni di aspettative, magari in buona compagnia, ed evocare l'ambiente esclusiva di questo magnifico nucleo storico nei pressi di Città di Castello, splendidamente recuperato e strappato al degrado. Qui abbiamo la netta sensazione di tornare alla vita di una volta viaggiando miracolosamente a ritroso nel tempo.

There is a place in Umbria that deserves to be spoken about: because that is precisely what we do when a place where we have lived has remained in our hearts. Our beloved memory today concerns beautiful Borgo di Celle: we cannot help but sit dreamily and full of expectation, perhaps in good company, and evoke the exclusive ambience of this magnificent little centre near Città di Castello, now splendidly restored and recovered from past decay. Here we have the distinct feeling of returning to life as it once was, of miraculously travelling back in time.

Visitare il Relais di Borgo di Celle è un'esperienza da fare, tanto vale la magnifica location panoramica - che dall'alto della sua specola domina maestoso l'Alta Valle del Tevere. Ci troviamo a nord della verde Umbria, a due passi dal confine con la Toscana. Il Borgo oggi è un'ambita location di matrimoni grazie alla sua bellissima e spaziosa terrazza scenografica - ma anche al raffinato e curato ristorante ed all'intimità del favoloso centro benessere - che si prenderà cura di voi senza compromesso alcuno.



Un 'viaggio nel tempo' è appunto lo slogan che primeggia nel portale di questo Relais: la storia del Borgo è ricca di fascino e coglie l'attenzione del visitatore, il quale può calarsi in un viaggio immaginario e ripercorrere i fatti, gli aneddoti e le leggende che hanno segnato la sua storia secolare.

Le vicende di questo di questo ameno e bucolico paesello sono incise nelle pietre incasellate nelle mura dei suoi palazzi: la "Ruota Celtica", la "Croce Templare" e il "Giglio di Francia" sono perfettamente visibili e testimoniano gli avvenimenti che lo hanno attraversato. Oggi Borgo di Celle, immerso e perfettamente integrato nella natura circostante, è una struttura moderna, completamente votata all'accoglienza ed alla ricettività - ed è certamente un raro angolo di paradiso.



In cucina tradizione e creatività

Il Borgo accoglie i suoi ospiti donando tranquillità e calma: il ristorante propone ogni sera una "Cena Benessere", con abbinato ingresso alla Spa ed alla piscina riscaldata - che si trovano al suo interno nella curatissima zona wellness. Già, perché 'dedicarsi a se stessi' è qui un imperativo categorico. Non mancano poi sauna, bagno turco e idromassaggio con zona relax ed è possibile richiedere un servizio professionale di massaggi. C'è poi una seconda piscina all'aperto, magnifica e con vista sulle colline d'intorno, dove gli ospiti possono indulgere nelle calde giornate estive. Il ristorante è aperto tutti i giorni e offre sempre un menù alla carta. Lo chef propone una cucina tipica umbra utilizzando solo i migliori prodotti freschi di stagione, accuratamente selezionati e volti alla tutela della qualità. Ogni piatto è ben curato e studiato per esaltare i profumi e i sapori locali



after to the max.

A 'journey through time' is precisely the slogan that stands out on the Relais website: the history of Borgo de Celle is rather fascinating and grabs the visitor's attention, inspiring an imaginary journey retracing the facts, anecdotes and legends that mark its centuries-old history.

The events of this pleasant and bucolic townlet are engraved in stones set in the walls of its buildings: the 'Celtic Wheel', the 'Templars' Cross' and the 'Lily of France' are all perfectly visible and testify to the historical occurrences that have transpired here. Today Borgo di Celle, immersed in and perfectly integrated into the surrounding nature is an up-to-date venue completely devoted to hospitality services - and it certainly has for

itself a rare corner of the terrestrial paradise.

Il Borgo welcomes its guests by offering them tranquillity and calm: the restaurant produces a 'Wellness Dinner' every evening, with combined entrance to the Spa and the heated swimming pool - which are located inside the well-kept wellness area. Yes, because 'dedicating oneself to oneself is a categorical imperative here. There is also a sauna, Turkish bath and whirlpool with relaxation area and one can request a professional massage. Then there is also a magnificent second outdoor swimming pool overlooking the surrounding hills where guests can indulge themselves on hot summer days.

The restaurant is open every day and always offers an à la carte menu. The chef provides classic Umbrian cuisine using only the best fresh seasonal

- ed è ben accompagnato da una imponente selezione di vini, stilata da sommelier professionisti.

Si comprende bene come il divertente e gaudente connubio tra ristorante e Spa permetta ai visitatori (anche del posto) del Relais, di fare un'esperienza completa e rigenerante, tra cucina tradizionale gourmet e cura del proprio equilibrio psicofisico. Il personale del Borgo di Celle avrà cura di consigliarvi il percorso gastronomico e di benessere più adatto alle vostre aspettative.

La terrazza esterna del ristorante è ideale per cerimonie o eventi privati e gode di un meraviglioso e torreggiante panorama. Di notte, la vista della vallata che si accende è davvero suggestiva. Il Relais è ormai un punto di riferimento prestigioso per i matrimoni, molto apprezzato da coppie locali o 'straniere': la versatilità della struttura si presta ad organizzare banchetti nuziali sia nella terrazza panoramica che direttamente nella piazzetta del borgo, a compimento di un ricevimento unico nel suo genere.



products, carefully selected and of the highest quality. Each dish is beautifully prepared and designed to bring out local aromas and flavours - brilliantly accompanied by an impressive wine list, drawn up by professional sommeliers.

It is easy to see how the fun and joyous combination of restaurant and spa allows visitors (including locals) to the Relais to have a complete, regenerative experience, with traditional gourmet cuisine alongside taking good care of their psycho-physical balance. The Borgo di Celle staff will solicitously advise you on the gastronomic and wellness itinerary that best suits your requirements.

The outdoor terrace of the restaurant is ideal for ceremonies or private events and enjoys a wonderful and over-arching panorama. At night the view of the valley lights is truly impressive.

The Relais has become a prestigious focal point for weddings, much appreciated by both local and foreign couples: the versatility of the venue lends itself to organizing wedding banquets both on the panoramic terrace or right in the village square and to stage a reception unique of its kind.

Info: Borgo di Celle, Loc. Celle 7, Città di Castello (Pg)
www.borgodicelle.com / info@borgodicelle.it



LA MIA PASTICCERIA “FAVORITA!”

My 'Favorita' cake shop!

DI GIULIA FISCA

Se vi trovate a passare in Via Scansanese – presso Loc. San Martino di Grosseto – non provate nemmeno a resistere alla tentazione! Un delizioso profumo di dolci vi catturerà e vi guiderà, come ipnotizzati, in un laboratorio incantevole e magico: quello della storica 'Pasticceria La Favorita'.

If you find yourself going along the Via Scansanese near San Martino di Grosseto don't even try to resist the temptation! A delicious scent of cakes and desserts will entrance you and guide you, as if hypnotized, to a wondrous and magical pastry shop: the long-established Pasticceria La Favorita.



La Favorita. una istituzione grossetana



Vale la pena raccontare le vicende di questa attività, per comprenderne meglio l'essenza. Tutto cominciò nel 1980, quando Enzo Carletti, allora un ragazzino di 15 anni, decise di dedicarsi alla creazione di dolci che lo appassionava assai. Inizialmente lavorò in uno storico laboratorio di Grosseto, dove osservò avidamente ed imparò a dosare farina, uova ed altri ingredienti essenziali. Così scoprì i metodi e gli antichi segreti della vera pasticceria.

Con il passar del tempo Enzo si specializzò sempre di più esaltando le sue interpretazioni e mettendo a punto un

It's worth telling the story of this business to better grasp its essence. It all began back in 1975 when Enzo Carletti, then a 15-year-old boy, decided to devote himself to the creation of the cakes and desserts he was already very passionate about. Initially he worked in an old-established pastry kitchen in Grosseto, where he eagerly observed and learned how to measure out the flour, eggs and other essential ingredients. And eventually he thus discovered the methods and the ancient secrets of real pastry.

Over time Enzo specialized more and more, developing his



Alcune paste ancora calde di forno



proprio stile - che ancora oggi si distingue per la personalità - ma anche per delicatezza e genuinità.

Cresce l'amore per l'arte pasticceria che diventa un mestiere, di più una missione - che prende una forma ancora più definita con l'arrivo di Fabio Pettorali - un giovane studente molto qualificato nel campo della ristorazione. Enzo rivede in Fabio sé stesso qualche anno prima, con lo stesso ardente entusiasmo e il grande desiderio di affermarsi. Il sogno giunge alla sua apoteosi quando anche Andrea, padre di Fabio, decide di mettere in campo la sua professionalità ed esperienza.

È così che nel 2015, Enzo Carletti, Andrea e Fabio Pettorali cominciano la loro stretta collaborazione: un connubio di esperienze, entusiasmo e creatività. Tutti insieme e ognuno con le proprie idee, fondano una delle pasticcerie più celebri del grossetano.

La filosofia della "Favorita" è imperniata sulla lavorazione artigianale, con selezionate materie prime locali, a chilometro zero, non utilizzando mai prodotti chimici e sintetici ma solo genuini e di alta qualità e... non da ultimo la fedeltà alle antiche ricette tramandate.

Tra le tante specialità ricordiamo i biscotti e i pasticcini sfiziosi,

recipes and creating his own style - which really stands out for its distinctiveness - but also for its delicacy and genuineness.

His love for the art of pastry grew and became a profession and even a mission - taking on an even more defined form with the arrival of Fabio Pettorali - a highly skilled young catering student. Enzo sees himself a few years earlier in Fabio, with the same great enthusiasm and an ardent desire to succeed. The dream reaches its apotheosis when Andrea, Fabio's father, decides to add in his professionalism and experience too.

This is how in 2015, Enzo Carletti and Andrea and Fabio Pettorali began their close collaboration: a combination of experience, enthusiasm and creativity. Working together but each with their own ideas, they founded one of the most famous pastry shops in the Grosseto area.

The philosophy of the Favorita is based on craftsmanship, with selected low food miles raw materials, no use of chemical and synthetic products but only genuine and high quality ingredients... and last but not least, fidelity to time-honoured recipes.

Among the many specialities here we fondly recall the biscuits

le torte personalizzate e i panettoni (che si possono gustare tutto l'anno), come l'eccellente caffetteria e la fantasiosa, irresistibile scelta di pizze e pasticceria salata. Non dimentichiamoci poi le torte da ordinare per eventi di ogni tipo quali matrimoni, battesimi, comunioni e cresime che, con il loro originale design, firmano e rendono speciale ogni occasione.

Durante le feste come Natale e Pasqua, la pasticceria sforna i dolci speciali come panettoni, pandori, schiacce di Pasqua e uova di cioccolata personalizzate.

In un laboratorio attrezzatissimo, ben cinque pasticceri si adoperano per farcire il famosissimo e paradisiaco "Lulù" - un grosso bigné ripieno di crema Chantilly che è una vera e propria specialità. Inoltre, tra la grande quantità di dolci, ricordiamo la "Torta San Martino": un dolce molto particolare imbottito di soffice crema Chantilly e frutti di bosco, di color 'mattone' - che ricorda le origini di questo luogo con la sua vecchia Fornace.



and tasty pastries, personalized cakes and panettone (which can be enjoyed all year round), as well as the excellent coffee and an imaginative, irresistible choice of pizzas and savoury pastries. We mustn't forget the special-order cakes for every occasion including weddings, baptisms, first communions etc. which, with their original designs, make every event stand out as really special. During holidays like Christmas and Easter the pastry shop turns out special sweets like panettone, pandoro, Easter biscuits and personalised chocolate easter eggs.

In a well-equipped kitchen, five pastry chefs work to fill the very famous and heavenly Lulù - a large cream puff filled with Chantilly cream which is one of their great specialities. Also, amongst all the different sweet things on offer, we think of the Torta San Martino: a very special cake filled with soft Chantilly cream and berries, with a 'brick' colour - which recalls the origins of this place with its old furnace.

Info: Via Scansanese 277, San Martino (Gr) / Ordinazioni: Tel. 0564 396008



La pizza, gioia italiana

LEGGEREZZA E GUSTO DA GREEN & GO!

Lightness and taste at Green & Go!

DI GIULIA FISCA

Incontriamo Marco Sensi nel suo giovane e brillante locale di Grosseto. Ad accoglierci una bizzarra, altissima giraffa di legno ed una miriade di caleidoscopici colori che 'porzionano' i mille e fantasiosi modi di comporre il nostro piatto, la nostra poké!

We meet Marco Sensi at his brilliant new restaurant in Grosseto. Welcoming us is a bizarre, very tall wooden giraffe and a myriad of kaleidoscopic colours that 'portion' the thousand fanciful ways of composing our dish, our 'poké'!



Un freschissimo cous cous

Ingredienti freschissimi, cura degli aspetti nutrizionali, selezione a monte delle migliori materie prime - ed un ottimo rapporto tra qualità e prezzo: è questa la formula vincente di un locale che ha già spopolato a Grosseto - nei giovani, ma anche in modo trasversale all'età anagrafica, per la curiosità e l'interesse che evoca.

Esotico ma non troppo, con un servizio rapido, molto cordiale ed attento (anche di take-away), 'Green and Go' cavalca il desiderio positivo e generalizzato di entrare in sintonia con la natura - che è diventato, per tutti noi, sempre più forte e necessario - quanto la ricerca di una cucina più genuina, leggera ed in sintonia con il nostro modo di essere.

A questo proposito si è sviluppata in tutto il mondo la cucina 'Green', un modo inedito e alternativo di consumare alimenti

Fresh ingredients, attention to the nutritional side of things, an upstream selection of the best raw materials - and all offered with an excellent relationship between quality and price: this is the winning formula of a place in Grosseto that is already filling up - with young people, but also those right across the age spectrum, curious and interested to try out the Green & Go formula.

Exotic but not too exotic, with quick, very friendly and attentive service (including take-away), Green and Go appeals to the positive and generalized desire to be more in tune with nature - something which has become ever stronger and more necessary for us all - as well as the search for a more authentic, lighter cooking style in tune with our way of being.

In this regard, 'green cuisine' has been developing all over the



Le intuizioni di Marco Sensi

Colpo d'occhio del locale



rispettando l'ambiente e preservando le risorse naturali. Senza dubbio alcuno, Marco Sensi ha aderito a questa filosofia alimentare ecologica - ed in poco tempo ha inaugurato in Via Tripoli nel centro toscano, il suo ristorante - un locale con 24 tavoli in cui si possono ordinare piatti a proprio gusto, fantasia e piacere.

Il concetto di 'Green & Go' è molto semplice: si sceglie una base che può essere un'insalata verde o mista, del riso, riso basmati, cous cous, oppure quinoa o riso rosso integrale o pasta integrale bio che sia; si aggiungono poi altri ingredienti a piacimento tra oltre 50 toppings che variano con le stagioni e comprendono verdure crude o cotte, proteine animali e vegetali, latticini freschi di produzione locali, frutta fresca o secca, condimenti classici o special.

world as a new and alternative way of consuming food while respecting the environment and preserving natural resources. Without a doubt, Marco Sensi connected with this ecological food philosophy - and in a short time he inaugurated his restaurant in Via Tripoli in the very heart of Tuscany - a place with twenty-four tables where you can order dishes following your taste, imagination and pleasure.

The concept of Green & Go is very simple: you choose a base that can be a green or mixed salad, rice, basmati rice, couscous, quinoa or brown rice or organic wholemeal pasta; then add other ingredients as desired from over fifty toppings that vary with the seasons and include raw or cooked vegetables, animal and vegetable proteins, fresh locally produced dairy products, fresh or dried fruit, classic or special condiments.



Mangiare etico e dietetico

Appetitosa, una bowl di mare firmata Green and Go



Quindi, una volta che ci siamo chiariti sulla nostra essenza 'green', non ci rimane che andare... Go!
Green and Go! Scegli tu stesso, non farti condizionare: il tuo stile di vita etico ed una alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente ti aspettano a Grosseto.

So, once we have clarified our green essence, we just have to go... Go!
Green and Go! Choose for yourself, don't be conditioned: your ethical lifestyle and a healthy and environmentally friendly diet await you in Grosseto.

Info: Green and Go, Via Tripoli 25, Grosseto / Tel. 334 7965181 (Marco)
www.greenandgo.it / greenandgogrosseto@gmail.com



Un locale informale e vagamente esotico

(DE)GUSTARE LA TERRA DI MAREMMA

Taste the Maremma

DI DARIO MIGLIORINI

Dopo una rilassante passeggiata nel borgo marinaro di Castiglione della Pescaia, dove la bellezza disarmante dei paesaggi riporta lo spirito ad un'antica armonia con la natura, non possiamo che fermarci in Via IV Novembre alla "Merenderia Riserva Naturale". Qui Sergio e Lorenzo ci aspettano nel loro angolo di prelibatezze: una miriade di sapori, profumi e colori ci travolgono, trasformano il cibo in una vera e propria esperienza assoluta.

After a relaxing walk in the seaside townlet of Castiglione della Pescaia, where the disarming beauty of the landscape brings the spirit back to an ancient feeling harmony with nature, we just have to stop in Via IV Novembre at the Merenderia Riserva Naturale. Here Sergio and Lorenzo await in their little cornershop of delights: a myriad of flavours, fragrances and colours will overwhelm us, as food is transformed into a real and absolute experience.



Un tagliere in preparazione



I sapori della Maremma con Sergio (sx) e Lorenzo

Nella "Merenderia Riserva Naturale" si possono assaggiare e anche acquistare prodotti naturali, preparati secondo antiche ricette tradizionali, tutti rigorosamente italiani e soprattutto maremmani.

Nel 2017 Sergio e Lorenzo hanno rilevato un'attività preesistente disegnando ex novo una 'bottega' molto originale, dove tutto è curato nei minimi dettagli e ogni alimento ha una propria storia. Alcuni prodotti utilizzati, sia per la vendita che per la degustazione, sono anche Biologici, senza glutine, lattosio e conservanti. Le zuppe, i formaggi, i salumi sono tutti prodotti a chilometro zero e provengono da piccoli produttori locali che, oltre alla genuinità, garantiscono un gusto unico e autentico. La lista delle specialità è molto lunga: è possibile scegliere tra burrate, ricotte, mozzarelle, taglieri di salumi e tartufo fresco oltre alle panzanelle arricchite di verdure locali, zuppe di legumi, ribollite e pappa al pomodoro. Per garantire freschezza

At the Merenderia Riserva Naturale you can try out and also buy natural products, prepared according to old traditional recipes, all strictly Italian and with in particular many Maremma specialities.

In 2017 Sergio and Lorenzo took over a pre-existing business and created from scratch their very original shop, where every product has been researched in detail, and each food item has its own particular story. Some products here, both for sale and to eat in are Organic or without gluten, lactose or preservatives. The soups, cheeses, cured meats are all produced at low food miles distances and come from small local producers which, in addition to genuineness, guarantees unique and authentic tastes.

The list of specialities is really long: you can choose from burrata, ricotta, mozzarella, cold cuts and fresh truffles as well as panzanella enriched with local vegetables, legume soups,



Una storia di tipicità e amore



Una grande selezione di Olio extra-vergine toscano

e qualità, la lista delle portate cambia in base alla stagione. Prodotti come ricotte, yogurt, formaggi, burrate vengono offerti infatti solo durante un preciso periodo dell'anno, cioè quando le materie prime ed i loro derivati si esprimono al massimo grado.

Sergio e Lorenzo hanno scelto per la loro proposta gastronomica solo produttori e aziende di prima qualità, come ad esempio i fratelli Pira della "Tenuta Il Radichino" che forniscono latte crudo non pastorizzato, naturale e con un alto valore nutrizionale. Salumi esclusivi dalla Cinta Senese a razze di suini protetti, allevate e macellate secondo la più antica tradizione toscana. L'olio extravergine detiene un posto speciale per il tocco inconfondibile che elargisce

ribollite and tomato soup. To ensure freshness and quality the list changes according to the season. Products such as ricotta, yoghurt, cheese and burrata are in fact offered only during specific times of the year, that is when the raw materials and their derivatives are available at the highest level of quality.

Sergio and Lorenzo have chosen only the highest quality gastronomic producers and farms for their range, as for example the Pira brothers of Tenuta Il Radichino who provide completely natural high nutritional value unpasteurized raw milk. Exclusive salamis from Cinta Senese pigs - a DOP breed - are raised and butchered according to venerable Tuscan tradition. Extra Virgin Olive Oil always has a special place for the unmistakable touch it generously delivers to so many



Il tartufo nero estivo

generosamente. Quest'ultimi provengono direttamente da olii Toscani e in più si può trovare l'olio dell'Olivastra di Seggiano, un DOP di eccellenza pluripremiato.

Infine è possibile degustare vini rinomati e tipici quali il Vermentino, il Montecucco, il Morellino. Una menzione a parte meritano i vini biodinamici naturali che esaltano la sensibilità dei cultori ed appassionati più raffinati per l'assenza di solfiti aggiunti.

L'amore di Sergio e di Lorenzo per la loro attività è stato premiato nel 2020 da 'Travellers' Choice'. Le numerose recensioni positive hanno poi permesso di allargare la loro committenza portandoli, a pieno diritto, ad essere tra i primi classificati nelle liste stilate da 'TripAdvisor'. Nel 2019/2020 la Merenderia riceve il Certificato di Eccellenza.

dishes and salads. Here they offer Tuscan oils direct including the Olivastra di Seggiano oil, an award winning DOP product. Finally you can try renowned classic local wines like Vermentino, Montecucco and Morellino. Their natural biodynamic wines deserve a separate mention being wines which please the most refined and sensitive connoisseurs and enthusiasts due to the absence of added sulphites.

Sergio and Lorenzo's love for their business was recognised in 2020 by Travellers' Choice and numerous positive reviews have allowed them to expand their client base and they are rightfully among the first places in lists on Trip Advisor.

In 2019/2020 the Merenderia received the Certificate of Excellence.

Info: Merenderia Riserva Naturale, Via IV Novembre 8, Castiglione della Pescaia (Gr) / Tel. 338 540 6847 / www.riservanaturale.it / info@riservanaturale.it



Altre specialità maremmane

Vulcanico, Giampaolo Ghini



UN MOJITO E UN 'CUBANO' ALLO YACHT BAR

A Mojito and a Cuban at the Yacht Bar

DI GIULIA FISCA

Come nel Caribe. Nel 1981 a Castiglione della Pescaia, Roberto apriva lo Yacht Bar. Sono passati ormai trent'anni ed il locale è senza dubbio, oggi, un punto di riferimento affermato ed amato. Passeggiando lungo il canale anche noi vogliamo trascorrere un momento esotico e d'ispirazione, in un luogo incantevole la cui missione è farci stare bene.

Just like in the Caribbean. In 1981 in Castiglione della Pescaia, Roberto opened the Yacht Bar. Thirty years have passed and the place is undoubtedly, today, an established and well-loved venue. Walking along the canal we too want to experience an exotic and inspiring moment, in an enchanting place whose only mission is to make us feel good.



Il meglio dell'enologia in bottiglia

Un classico, modaiolo quanto basta, questo è lo Yacht Bar di Castiglione della Pescaia, un locale che non ha certo bisogno di presentazioni. La passione di Roberto ha travolto anche suo figlio Giampaolo che si è dedicato con forza e dedizione all'attività. Negli anni, infatti il locale ha mantenuto alto l'antico entusiasmo ed è rimasto al passo con i tempi.

Nel 2017 si è aggiunto il servizio dei 'tabacchi' e - oltre ad altri beni di facile reperibilità - si propongono alla clientela diversi prodotti particolari e ricercati: come i famosi 'Sigari Cubani' e i 'Sigari Toscani'. Giampaolo ha inoltre ristrutturato gli interni del locale, rendendo l'ambiente ancora più divertente e inclusivo. Con instancabile dedizione, egli continua ad investire tutte le sue energie per trasformare la sua 'creatura' in mille modi con nuove felici intuizioni. Caleidoscopico.

Viepiù, oggi lo Yacht Bar propone un ampio assortimento di vini selezionati per soddisfare la sua varia committenza. Si

A classic yet fashionable enough that is the Yacht Bar in Castiglione della Pescaia, a place that certainly does not need any introduction. Roberto's passion also engaged his son Giampaolo who has committed himself with strength and dedication to the business. Over the years, in fact, the restaurant has kept its old enthusiasm high but still kept up with the times.

In 2017 the tobacconist service was added and - in addition to other generally available lines - some special and much sought-after products are on offer to customers: such as the famous Cuban and Tuscan cigars. Giampaolo has also renovated the interior of the restaurant, making the environment even more fun and inclusive. With tireless dedication, he continues to invest all his energies to transform his 'baby' in a thousand different ways with new and happy ideas. Kaleidoscopic.

More than ever nowadays the Yacht Bar offers a wide



Champagne, momenti da celebrare



La cantina per intime degustazioni

possono visionare e degustare oltre cento etichette, bottiglie italiane ed internazionali, come 'ça va sans dire' gli iconici 'Masseto', 'Roccapesta', 'Guado del Tasso' e 'Siepi'. Inoltre il nostro appassionato gestore vanta una ricercata selezione di inebrianti Champagne. Da qualche tempo, infatti, il locale si è dotato di una suggestiva ed esclusiva location, nella quale custodisce, come un tesoro, vini rinomati da tutto il mondo. Scendendo la bellissima scalinata della 'Cantina' dello Yacht Bar ci troviamo di fronte ad una pregiata collezione di vini, creata inizialmente per pura passione e poi finalmente collocata in un degno luogo di conservazione ed esposizione. Lo Yacht Bar propone anche scenografici cocktail con frutta fresca, eccezionali Mojitos e Gin tonic, il tutto servito da personale altamente preparato. Possiamo dunque affermare, senza dubbio alcuno, che questo luogo sia davvero unico nel suo genere: da un semplice caffè ad una 'schiaccina' informale (e con vista) per colazione - ad una bevuta di gran classe per una serata importante. È un posto

assortiment of wines selected to satisfy its diverse clientele. You can taste over one hundred types of wine, Italian and international, such as - ça va sans dire - the iconic Masseto, Roccapesta, Guado del Tasso and Siepi labels. Furthermore, our passionate manager boasts a refined selection of marvellous Champagnes. For some time in fact the restaurant has enjoyed a very exclusive cellar, in which it keeps, like treasure, renowned wines from all over the world. Going down the fascinating staircase of the Yacht Bar 'Cantina' you will suddenly face a prestigious wine collection, initially created for pure passion and then finally located here to be preserved and exposed to the public. The Yacht Bar also offers spectacular cocktails with fresh fruit, exceptional Mojitos and Gin and Tonic, all served by highly trained staff. We can therefore say, without any doubt, that this place is truly one of a kind: from a simple coffee to an informal (and with a view) schiaccina for breakfast - to a classy drink for an



Bottiglie pregiate in invecchiamento

in cui ci si ritrova con gli amici per scambiare quattro parole in allegria, magari davanti ad una birra speciale, osservando suggestivi tramonti digradare sul mare.

Giampaolo, orgoglioso del suo progetto unico ed originale, sorridendo ci racconta: "Lo Yacht Bar è un locale dove puoi bere semplicemente una Spuma piuttosto che dello Champagne al bicchiere".

Tal quale un amico di lunga data, lo Yacht Bar è sempre disponibile, aperto tutto l'anno, pressoché sempre. Su di lui si può sempre contare, in tutti i momenti della nostra vita.

important evening. It is a place to meet with friends to happily chat, perhaps with a special beer in front of you, and take in spectacular sunsets sloping down to the sea.

Giampaolo, proud of his unique and original project, tells us with a smile: "The Yacht Bar is a place where you can simply drink a Spumante rather than Champagne by the glass".

As a long-time friend, the Yacht Bar is always available, open all year, almost always. We can always count on it for all the moments of our life.

Info: Yacht Bar, Via Ponte Giorgini 21, Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 0564 933027 / www.yachtbarcastiglione.com



L'ora del cocktail

FINALMENTE AL BAGNO MIRAMARE!

Finally it's time for Bagno Miramare!

DI GIULIA FIISCA

Marina di Grosseto è una tranquilla località balneare, nonché certamente un luogo ideale per trascorrere indimenticabili vacanze. Le innumerevoli spiagge, il mare limpido ed il lussureggiante entroterra, rendono questo territorio vario ed interessante - con i suoi scorci ed i paesaggi ormai celebri. Sulla costa si trovano, dicevamo, bellissime spiagge con numerosi stabilimenti balneari. Tra i molti, vogliamo parlare qui del Bagno Miramare, in perfetto equilibrio tra divertimento e relax.

Marina di Grosseto is a quiet seaside resort, definitely an ideal place to spend unforgettable holidays. The countless beaches, clear blue sea and the lush hinterland make this area so varied and interesting - with its now famous panoramas and landscapes. On the coast there are, as we said, beautiful beaches with numerous bathing establishments. Among the many we want to talk here about Bagno Miramare, with its perfect balance between fun and relaxation.





Un classico di mare, gli spaghetti alle vongole

Nato verso la fine degli anni 60, lo stabilimento rappresenta ancora oggi la struttura ideale dove vivere ore spensierate all'insegna del divertimento. Dopo una totale ristrutturazione, ha acquisito un look piacevole e confortevole. La spiaggia attrezzata è dotata di tutti i confort e, con ombrelloni, gazebo e ampi spazi, offre un servizio impeccabile. Lo stabilimento dispone anche di un servizio attento e curato per i disabili che possono avere libero accesso alla spiaggia, senza impedimenti e difficoltà.

Il Miramare possiede anche impianti sportivi con tre campi da beach tennis/volley e uno da Beach Soccer, nei quali si organizzano divertenti sfide. All'interno è possibile rinfrescarsi e rifocillarsi grazie ad un fornitissimo bar e un fantastico ristorante.

Il ristorante ha un menù alla carta molto ampio ed è rinomato per la preparazione di gustosi piatti freschi a base di pesce.

Opened towards the end of the 1960s, the establishment still represents the ideal spot to experience carefree hours of fun. After a total renovation, it has acquired a new pleasant and comfortable look. The fully equipped beach has all the comforts and, with its sun umbrellas, gazebos and large spaces, offers an impeccable service. The establishment also has an attentive and caring service for the disabled who can have free access to the beach, without any impediments or difficulties.

The Miramare also has sports facilities with three beach tennis/volleyball courts and one for Beach Soccer, where fun competitions are organized. Indoors you can cool off and refresh yourself thanks to a well-stocked bar and a fantastic restaurant.

The restaurant has a very extensive à la carte menu and is renowned for the preparation of tasty fresh fish-based dishes.



Il charter nautico

ricchi buffet e curatissime pietanze. Per rendere i pranzi e le cene ancora più stimolanti, è possibile ordinare rinomati vini e fantasiosi cocktails. È il posto ideale per organizzare eventi, feste e cerimonie indimenticabili. Ogni anno la chef Alessandra, prepara con cura nuove ricette, sempre più gustose e sfiziose. Quest'anno la sua attenzione si è rivolta soprattutto alla preparazione della rinomata 'Frittura per celiaci' e di piatti senza lattosio. Con ingredienti scelti, prepara ricette appetitose e croccanti che mantengono freschezza e fragranza, senza alterarne gusto e sapore.

In questo meraviglioso contesto, l'amministratore Luca Pantani propone un'ulteriore attenzione all'accoglienza grazie ad una società, la LP Multiservizi, che si occupa di gestioni immobiliari, di impianti sportivi, di una ditta di pulizia e di giardinaggio con manutenzione del verde. La società è un'azienda nata tre anni fa, con un progetto chiamato "Filiera", legato al turismo.

rich buffets and generally nicely-prepared meals. To make lunches and dinners even more special you can order quality wines and exciting cocktails. It's the ideal place to organize unforgettable events, parties and ceremonies. Every year chef Alessandra carefully puts together ever more tasty menus. This year her attention has mainly turned to the preparation of the renowned 'Fried for celiacs' and lactose-free dishes. From carefully selected ingredients she prepares appetizing and crunchy recipes that maintain freshness and fragrance, without altering taste and flavour.

In this wonderful spot administrator Luca Pantani provides further attention to the hospitality facilities thanks to a company, LP Multiservizi, which deals with real estate management and sports facilities and is a cleaning and gardening company doing green maintenance. The company started up three years ago, with a project called Filiera, linked



Una gustosa frittura di pesce



La manutenzione delle aree verdi

Oltre ad una vasta gamma di servizi offre anche la possibilità di noleggiare barche, trasporti e soggiorno per i clienti - organizza attività creative e sportive, come escursioni nei luoghi più belli della Maremma; il tutto in ambienti sanificati nella piena osservanza alle regole e sicurezza.

Luca Pantani e il suo qualificato staff sono dunque pronti ad accogliervi a braccia aperte, per farvi vivere un'estate memorabile e spensierata, grazie alla loro preparazione, cortesia e professionalità.

to tourism. In addition to a wide range of services, it also offers the possibility of renting boats, transport and accommodation to customers - it also organizes creative and sporting activities, such as excursions to the most beautiful places in the Maremma; all in sanitized environments in full compliance with Covid rules and safety.

Info: Lungomare Leopoldo II di Lorena 93, Marina di Grosseto (Gr)
Tel. 339 5023603 / 0564 078328 / bagnomiramare@gmail.com
Lp Multiservizi S.r.l., Via Topazio 21/23, Via Aurelia Nord 62/2, Grosseto
Tel. 338 6264354 / info@lpmultiservizi.it



L'impresa di pulizie all'opera

Osteria
del

IN ESISTENZA
PERTELLI SOLO
CENA DALLA
1980
INVERNO 2018
MIGLIOR CENA
TRATTORIA
2018
MICHELIN

2019 MICHELIN
MICHELIN
2018 MICHELIN
MICHELIN

OSTERIA DEL MARE, L'ESSENZA DELLA CUCINA A CASTIGLIONE

Osteria del Mare, the essence of cooking in Castiglione

DI DARIO MIGLIORINI

Mare

già il "Vòtapentole"



Massimiliano Ciregia (al centro) con il figlio Cuglielmo e la moglie Monica

La passione è un sentimento che rende l'uomo vivo, che esorta all'azione: è ossigeno per l'anima. Ed è proprio questa determinazione a muovere Massimiliano nel suo quotidiano, ordinario e straordinario insieme. Una filosofia di vita che ben si percepisce nel suo "Votapentole", ristorante iconico nel cuore di Castiglione della Pescaia.

Fin da giovanissimo, con impegno ed energia, lavora nell'osteria di famiglia, il "Votapentole". Con entusiasmo e caparbietà studia, osserva, sperimenta e cerca di far tesoro di ogni piccolo dettaglio che possa in qualche modo aiutarlo a crescere. Inizia a lavorare in sala, poi passa in cucina ed è proprio qui che comincia la vera sfida. Affiancato da grandi chef, cerca di imparare le tecniche e i segreti dei piatti migliori provando a creare i suoi primi piatti "firmati".

Il suo entusiasmo lo spinge a continue ricerche: "gira" vari ristoranti locali e nazionali e si confronta con realtà diverse. Abbandona i piatti di carne per iniziare a cucinare il pesce.

Passion is the feeling that drives life, which urges us on to action: it is oxygen for the soul. And it is precisely this determination that moves Massimiliano in his daily existence, ordinary and extraordinary at the same time. A philosophy of life that you can clearly see at his Voltapentole, an iconic restaurant in the heart of Castiglione della Pescaia.

From an early age he worked with commitment and energy in the family tavern, Il Votapentole. With enthusiasm and stubbornness he studied, observed, experimented and tried to take in every little detail that could somehow help him grow. He started working in the dining room, then moved on to the kitchen and this is where the real challenge began. Flanked by great chefs, he tries to learn the techniques and secrets of the best dishes by trying to create his own signature first courses. His enthusiasm pushed him to continuously expand his knowledge; he did a turn at various local and national restaurants and dealt with different realities. He abandoned



Appassionato (e maniacale) in cucina



Il mare interpretato del Votapentole

trasferisce il suo ristorante nel centro di Castiglione della Pescaia e, insieme a sua moglie Monica, dà vita all'“Osteria del Mare”. I due però non rinnegano il passato, frutto di un duro lavoro e il loro locale si trasforma nella “Osteria del Mare già Votapentole”, mantenendo l'antico nome. Un atto significativo che intende chiaramente portare nel presente il carisma e la notorietà del vecchio locale.

Massimiliano, insieme a tutta la sua famiglia, ha un grande progetto: vuole reinterpretare i piatti tradizionali, non rinunciando mai a dare un tocco personale ad ogni sua creazione. Affinché queste diventino un'esperienza unica e totalizzante, in grado di fondere perfettamente storia ed attualità. Hic et nunc.

Un desiderio scaturito dalla dura gavetta, dall'esperienza acquisita negli anni e soprattutto dalla volontà di restare al passo con i tempi. Il locale si è aggiornato con ambienti curati nei minimi dettagli; un luogo ospitale che accoglie una committenza varia e trasversale.

Decidono così di seguire una nuova linea, proponendo in chiave più moderna - tuttavia ancor di più “ancorata” alle tradizioni - dei piatti cucinati con prodotti semplici, “ortodossi”, e di primissima qualità. Abbandonano la sofisticata cucina “gourmet” e cominciano a lavorare materie prime quali tonno, pesce azzurro, ombrine e dentici. Presentano piatti unici ma allo stesso popolari, che incontrano un'ampia platea di avventori.

In questa fase di rinnovamento, è grande il contributo portato dal figlio Guglielmo, appassionato pescatore celebre in paese per le sue uscite in barca - che grazie alla sua conoscenza (reale) del mare ha introdotto i crudi di pesce nel menù, potendo esaltare il pescato fresco nel migliore dei modi.

Adottando una sorta di tradizione transgenerazionale, tornano alla forza propulsiva del loro presente, senza stravolgere la loro identità e ciò che, da sempre, caratterizza l'antica cucina

meat dishes to start cooking fish, moved his restaurant to the centre of Castiglione della Pescaia and, together with his wife Monica, started up the Votapentole. The two, however, haven't turned their backs on the past - the result of so much hard work - and their restaurant becomes the Osteria del Mare formerly Votapentole, thus retaining its old name. A significant act clearly intended to bring the charisma and fame of the old restaurant into the present.

Massimiliano, together with his whole family, has a great project: he wants to reinterpret traditional dishes, while always adding a personal touch to each of his creations. So that these become a unique and all-encompassing experience, able to perfectly blend history and the current moment. Hic et nunc.

A desire that arose from his tough apprenticeship, from the experience acquired over the years and above all from the desire to keep up with the times. The restaurant has updated its dining space with attention to the smallest details; a hospitable place that welcomes a broad, varied clientele.

They have decided to follow a new approach, with food offerings in a more modern key - albeit even more anchored to tradition - dishes cooked with simple regular products of the very highest quality. They have let go sophisticated gourmet cuisine and begun to work with ingredients such as tuna, blue fish, croaker and snapper. They feature unique yet popular dishes that meet the approval of a wide range of patrons.

Son Guglielmo has made a great contribution to this phase of renewal. He is a passionate fisherman famous in the village for his boat trips and thanks to his (real) knowledge of the sea he has been able to introduce raw fish to the menu, being able to expand the fresh catch in the best way.

Adopting a sort of transgenerational tradition, they return to the driving force of their present without distorting their identity and what has always characterized venerable Italian cuisine. Today, to use a contemporary term, they have switched



Una cottura al punto giusto

italiana. Passano oggi, per usare un termine contemporaneo, alla loro versione "smart".

Nascono dunque piatti unici come "Le Linguine Nere cotte nell'Impepata di Cozze, con Pecorino e Frigittelli", "Il Lampredotto di Polpo", i "Panini con la Porchetta di Tonno con Fagioli e Cipolle" e le "Polpette di pesce Azzurro alla Matriciana". La loro idea prende forma e sostanza, è subito apprezzata e riconosciuta. Non può che culminare in un gran successo. Nel 2011 vincono il "Premio Innovazione" del Gambero Rosso e si classificano nei primi posti tra i "Migliori Ristoranti d'Italia", per professionalità e qualità.

Oltre ai gustosissimi piatti, si possono certamente degustare vini d'eccellenza: oltre cento etichette e distillati rinomati;

to their "smart" version.

And so unique dishes emerge such as Black Linguine cooked in Mussels Impepata, with Pecorino and Frigittelli, Octopus Lampredotto, Panini with Tuna Porchetta with Beans and Onions and Blue Fish Meatballs with Matriciana. Their ideas takes shape and substance and are immediately appreciated and enjoyed. It can only culminate in great success. In 2011 they won the Gambero Rosso 'Innovation Award' and ranked in the top places among the Best Restaurants in Italy for professionalism and quality, subsequently winning the Bib Gourmand.

In addition to their delicious dishes you can certainly taste excellent wines here with over one hundred renowned wine



Un panino marinaro gourmet

poi indulgere in desserts particolari come il "Fondente al Cioccolato" e il "Crumble di Pesche".
In estate l'Osteria è aperta solo a cena - mentre in inverno è possibile anche pranzare. Il giorno di chiusura è sempre il lunedì.
In ogni stagione, tuttavia, la complicità e la forza di questa famiglia non viene mai a mancare. Ed è un piacere vederli all'opera!

and spirit types and you can also indulge in special desserts like Dark Chocolate and Peach Crumble.
In summer the Osteria is open only for dinner - while in winter it is also possible to have lunch. Closing day is always Monday.
In every season, however, the togetherness and strength of this family never fails to deliver. And it's a real pleasure to see them at work!

Info: "Osteria del Mare già Votapentole", Via IV Novembre, Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 0564 934763 / www.osteriadelmarecdp.it



I crudi, una vera ossessione

NEL CUORE DELLA MAREMMA

In the heart of the Maremma

DI DARIO MIGLIORINI
FOTO A CURA DI LOWLIGHT VISION

Un olio da medaglia d'oro e una cucina sana e prelibata.

Dopo una tipica strada che si addentra nelle terre della Maremma giungiamo nei pressi di Arcille. In questo piccolo paese sorge, immersa negli ulivi, la Locanda del Maremmano. Là ci aspetta e ci accoglie il gentilissimo Domenico per raccontarci la storia della sua famiglia.

Gold medal oil and healthy and delicious cooking.

Following a classic Maremman road we arrive near Arcille. In this small town we find the Locanda del Maremmano, surrounded by olive trees. There the very kind Domenico awaits us and welcomes us to tell us the story of his family.



L'oliveta di Domenico e Rocco

Dal 1950 la famiglia di Domenico e Rocco si occupa della produzione di olio extra-vergine d'oliva: una tradizione cinquantenaria che anche oggi cerca di tramandare ai loro giovani figli.

L'amore verso l'oro verde e la passione per la sua coltivazione ha spinto la famiglia a trasferirsi in quella che è la vera e propria patria dell'olio: la Toscana e più precisamente la Maremma.

La possibilità di fare un prodotto di qualità ancora superiore e di poterlo certificare I.G.T. sono stati la spinta finale per il trasferimento dalla Calabria.

Domenico prende il progetto molto seriamente ed ha già messo a dimora 10000 ulivi in zona Granaione - con lo scopo di iniziare una produzione importante per il territorio nazionale e, in prospettiva, anche da esportazione.

L'azienda ha un proprio frantoio che prevede anche l'imbottigliamento.

Tutti i sacrifici e gli sforzi vengo premiati quando L'olio "Frantoio

Domenico and Rocco's family has been involved in the production of extra-virgin olive oil since 1950: a fifty-year-old tradition that today they hope to pass on to their young children.

The love for the 'green gold' and the passion for its cultivation pushed the family to move to what is the real homeland of olive oil: Tuscany and more precisely the Maremma.

The possibility of making a product of even higher quality and being able to certify it IGT were the final push for the move from Calabria.

Domenico takes the project very seriously and has already planted 10,000 olive trees in the Granaione area - with the aim of starting an important production zone for national sales and, in the future, also for export.

The farm has its own oil mill which also provides for bottling.

All the sacrifices and hard work were rewarded when the Frantoio Terre Toscane IGT Bio Toscano oil won the gold medal



Oro verde. Olio EVO



Terre Toscane" IGT Bio Toscano vince la medaglia d'oro al concorso EVO IOOC - e quella d'argento con l'IGT standard. "Raccogliamo il frutto del nostro lavoro trasferendogli ogni emozione e riversiamo il fervore dei campi nel sapore che arricchisce i piatti delle nostre tavole", è lo spot dell'Olio Terre Toscane: "Selezioniamo le nostre migliori olive per trasformarle in un prodotto unico e curiamo il loro percorso per garantire ad ogni goccia del nostro olio un gusto inimitabile". Nel frattempo era sorta la necessità di avere un luogo che fungesse da supporto per meeting, degustazioni e, perché no, anche per mettere in campo una vera e propria ristorazione. La Locanda del Maremmano è attiva solo da pochi mesi ma vi assicuro è un luogo incantevole immerso nella meravigliosa uliveta di Domenico e Rocco. Dalla carne al pesce la caratteristica della cucina sono pietanze

in the EVO IOOC competition - and the silver medal with their standard IGT.

"We collect the fruit of our labours, transferring every emotion into it and pouring the fervour of the fields into the flavour that enriches the dishes on our tables", is the publicity slogan for Terre Toscane oil: "We select our best olives to turn them into a unique product and we look after every stage to guarantee an inimitable taste in every drop of our oil."

In the meantime the need arose to have a place that could act as an adjunct for meetings, tastings and, why not, also host a real restaurant.

The Locanda del Maremmano has only been going for a few months but I assure you it is an enchanting place, immersed in Domenico and Rocco's wonderful olive grove.

From meat to fish, the characteristics of the cuisine are genuine



Il frantoio artigianale



genuine a chilometro zero, lavorate con grande professionalità. La pasta fresca è protagonista dei gustosi piatti della locanda, un'altra tipicità del nostro territorio. I tagli di pasta provengono infatti dal "Pastificio il Sole" - attività anch'essa facente parte del gruppo che gestisce il Frantoio Terre Toscane. A completare il quadro generale si può alloggiare in questo splendido borghetto perché la struttura ha dei mini appartamenti; è dunque possibile godersi a pieno tutta la bellezza della vera Maremma, dalla produzione dell'olio alla buona cucina. Da provare!

low food miles dishes, prepared with great professionalism. Fresh pasta is the star of the inn's tasty dishes, another typical feature of our area. The pasta comes in fact from the Pastificio il Sole - a business which is also part of the group that manages the Terre Toscane oil mill. To complete the general picture you can stay in this splendid hamlet because the venue has mini apartments; it is therefore possible to fully enjoy all the beauty of the real Maremma, from the production of oil to good food. Check it out!

Info: La Locanda Dell Maremmano, Piazza della Repubblica 58042 Campagnatico, Toscana / Tel. 331 7642673



I ravioli, gli gnocchi e le tagliatelle del pastificio

NELLA 'TERRA DI NELLO'

In 'Terra di Nello'

DI GIULIA FISCA

L'Osteria rurale 'La Terra di Nello' si trova in un fiabesco uliveto, immerso in una rigogliosa natura, a pochi passi da Castiglione della Pescaia. Il paesaggio che lo circonda è splendido, sembra un dipinto bucolico. In questo incantevole luogo, Gianni nel 2005 ristrutturò il podere di nonno Nello. Con l'aiuto della sua famiglia recuperò anche l'annesso agricolo, gli dette nuova vita e cominciò una meravigliosa avventura.

The rural inn La Terra di Nello is located in a fairytale olive grove, surrounded by lush nature, a few steps from Castiglione della Pescaia. The landscape that surrounds it is truly splendid, it looks just like a bucolic landscape painting. In this enchanting spot Gianni renovated his grandfather Nello's farm in 2005. With the help of his family he also restored the agricultural annex, gave it new life and began a wonderful adventure.



Fine dining alle Terre di Nello



Pronti all'opera! La squadra del ristorante

La sua scelta è subito chiara, si specializza nella cottura della carne, con particolare attenzione alla Bistecca Fiorentina e a tutti i tagli di carne rossa. Utilizza il manzo nella sua "onnipotenza", elabora prelibate ricette dove i protagonisti sono la "Lingua", le "Animelle", il "Quinto Quarto" e i vari tagli che consentono di raggiungere una sorta di perfezione nella cottura e cucina delle carni. Gianni crea un ambiente sereno, ospitale e genuino che offre un'accoglienza spontanea, semplice e amichevole.

L'attività, prima familiare, con il tempo si trasforma e, pur mantenendo l'antico esercizio, si avvale della collaborazione di numerosi chef di riconosciuta bravura, come il professionista Alessio Biagi. Oggi il locale mantiene intatta la sua essenza

His taste is immediately clear, he specializes in cooking meat, with particular attention to Florentine steak and other cuts of red meat. He uses beef in all its 'omnipotence', preparing delicious dishes where the stars are the tongue, sweetbreads, the Quinto Quarto [the 'lesser' parts of the animal] and various cuts that allow you to achieve a sort of perfection in cooking and cooking meat in particular. Gianni creates a serene, hospitable and genuine environment offering a spontaneous, simple and friendly welcome.

Beginning as a family business it has developed over time and, while remaining the same business, has brought in numerous highly skilled professional chefs such as Alessio Biagi. Today the restaurant maintains its essence intact - with a strong



Primi piatti colorati e fantasiosi



- un'identità forte che esalta la tradizione toscana nella lavorazione puntuale e magistrale delle materie prime e dei prodotti del territorio.

Nascono in questo modo piatti come le "Animelle rosolate con crema di carciofi e cipolle in agrodolce", le "Pappardelle con ragù di Chianina con pomodori secchi all'alloro", il "Maialino arrosto con frigitelli e melata di cipolle". Una particolare attenzione va al "Crudo di carne". I piatti tradizionali sono riproposti in chiave più moderna, il "Cuore Marinato", il "Filetto

identity that enhances Tuscan tradition in the precise and masterful processing of raw materials and local products.

In this way, dishes such as the 'Sweetbreads browned with artichoke cream and sweet and sour onions', the 'Pappardelle with Chianina ragù with dried laurel tomatoes', the 'Roast suckling pig with frigitelli and onion honeydew' were born. Particular attention goes to the Crudo di carne [a raw meat dish]. Highly traditional dishes are offered in an updated way, the 'Marinated Heart', the Filetto alla Rossini, and the



Il verde giardino del ristorante

alla Rossini", e il "Manzo Marinato" riescono con disarmante naturalezza a legare tradizione e passione.

L'attenzione si rivolge anche alla carta dei vini, composta da circa 250 etichette. Giulia, una sommelier professionista, sceglie con cura le migliori cantine nazionali, vini locali e biodinamici - che accompagnano le pietanze esaltandone in modo sinfonico il valore e la complessità il sapore.

Trascorrono gli anni, ma in Gianni è sempre vivo il ricordo della sua infanzia; di quando tutta la famiglia si riuniva intorno ad un tavolo e, con calore, condivideva cibo semplice e affetto sincero. Il suo sogno resta lo stesso di sempre, quello di costruire "un ponte generazionale", nel quale tramandare la propria esperienza e il proprio vissuto. Sogna di trasmettere il gusto delle cose antiche assieme al piacere di mangiare cibo sano.

"Marinated Beef" manage with disarming naturalness to combine tradition and passion.

We must now turn our attention to the wine list, consisting of about 250 different varieties. Giulia, a professional sommelier, carefully chooses the best from national wineries, local and biodynamic wines - to accompany the dishes, enhancing their value and their flavour complexity in a symphonic way.

Years pass, but in Gianni the memory of his childhood is always alive; when the whole family gathered around a table and, with warmth, shared simple food and sincere affection. His dream remains the same as always, that of building a generational bridge, in which to pass on his experience and knowledge. He dreams of transmitting venerable flavours together with the pleasure of eating healthy food.



Chips on top, il tocco finale



La carne alla brace, passione maremmana

La magia finale del dessert



Info: Via del Poggetto 5, Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 347 9546258 (Gianni Massai)
www.laterradinello.com



Via Giuseppe Mazzini, 165, 58100 Grosseto GR
Dentro le mura medicee
Telefono: 0564 411211

TUTTI IN 'BARCA' CON LE PINSE MAREMMANE

'All on board' with the Pinsa Maremma

DI GIULIA FISCA

A maggio del 2016 Luca e Isabelle hanno realizzato il loro sogno. Spinti da una grande passione per la ristorazione hanno aperto i battenti della Pineria Rustica Maremmana "La Barca", a Castiglione della Pescaia.

In May 2016 Luca and Isa made a dream come true. Driven by a great passion for catering, they opened the doors of the Pineria Rustica Maremmana "La Barca", in Castiglione della Pescaia.



Gli sguardi complici di Luca e Isabelle

Una teglia piena di colori



Luca, dopo molti anni di studi e di lavoro come pizzaiolo, è stato affiancato da sua moglie Isabelle, che lo ha travolto con il suo entusiasmo e la sua determinazione. I due hanno condiviso la loro passione per la panificazione e insieme, hanno dato vita ad un piccolo locale da asporto, in cui è possibile assaggiare gustose pizze di ottima qualità.

Luca e Isabelle propongono una grande scelta di pizze, tutte da scoprire, come la famosa Pinsa Romana. La Pinsa è un prodotto gastronomico simile alla pizza, ma con delle differenze tecniche nelle fasi di preparazione che la rendono particolarmente leggera, digeribile e gustosa. Partendo da una ricetta dell'antica Roma, preparano l'impasto, utilizzando un mix di farine di frumento, di riso, di soia, sale integrale di Sicilia, una grande quantità di acqua e pasta acida, che sostituisce il lievito. Dopo un processo lungo e rigoroso e molte ore di lievitazione, circa 72 ore in celle frigorifere, ottengono un composto con un'idratazione superiore all'80%, con un alto

Luca, after many years of study and work as a pizza maker, was joined by Isabelle, who overwhelmed him with her enthusiasm and determination. The two shared their passion for baking and together, they created a little take-away place where you could try tasty top-quality pizza.

Luca and Isa are open all year round and offer a great choice of pizzas, all well worth trying, such as the famous Pinsa Romana. Pinsa is a gastronomic product similar to pizza, but with technical differences in the preparation phase that make it particularly light, digestible and tasty. Starting with a recipe from ancient Rome, they prepare the dough using a mix of wheat, rice and soy flours, a large amount of water natural salt from Sicily and sourdough in place of yeast. After a long and rigorous process and many hours of leavening, with around 72 hours in refrigerated containers they get a mixture with a hydration over 80% that, once baked, produces a high degree of crunchiness and at the same time of softness, but above all



"La Bocca", un panino speciale con lampredotto



grado di croccantezza e allo stesso tempo di morbidezza, ma soprattutto molto digeribile e sano.

La Pinsa si presenta in forma ovale, croccante nei bordi e morbida all'interno e, pur rispettando le antiche tradizioni romane, Luca e Isabelle l'hanno resa ancora più appetitosa. Utilizzano genuini prodotti locali e cucinano personalmente tutti gli ingredienti che scelgono con cura e attenzione. Realizzano così piatti sani, inediti e innovativi caratterizzati da una inconfondibile fragranza. Per la farcitura è possibile scegliere tra infiniti condimenti, sbizzarrire la propria fantasia e mixare sapori, profumi e colori.

"La Pinsa La Barca" è una delle specialità più gettonate e proprio con questa originale ricetta, Luca ha vinto un concorso culinario. Ha ideato una Pinsa bianca, farcita con fiori di zucca,

is very digestible and healthy.

Pinsa has an oval shape, crunchy at the edges and soft on the inside and, while respecting the ancient Roman traditions, Luca and Isabelle have made it even more appetizing. They use genuine local products and personally cook all the ingredients that they choose with great care and attention. And so they are able to create healthy, new and innovative dishes, characterized by an unmistakable fragrance. You can choose from infinite toppings, indulge your imagination and ring the changes with different flavours, aromas and colours.

La Pinsa La Barca is one of their most popular specialities and Luca won a culinary competition with this original recipe. He has created a white pinsa, topped with courgette flowers, mozzarella, mascarpone, anchovy fillets, toasted pistachios



La Pinsa "La Barca"



mozzarella, mascarpone, filetti d'acciuga, pistacchi tostanti e scorza di limone, sorprendendo anche i palati più esigenti.

Per chi avesse voglia di sperimentare ancora nuovi sapori, è possibile gustare anche "La Bocca", un panino speciale realizzato con un impasto ripiegato su sé stesso, tirato a mano e cotto al forno. È una sorta di calzone aperto che è possibile riempire con Lampredotto, Trippa, Baccalà in umido o Acciughe sottopesto. È possibile arricchirlo inoltre con ingredienti di prima qualità come verdure di stagione, formaggi e spezie che lo farciscono e lo rendono gustoso e succulento.

La Pinseria, oltre a fornire sempre il meglio, è orgogliosa di esporre la certificazione internazionale: "Originale Pinsa Romana", con codice associato n° 083, conseguita dopo esami e verifiche da parte dell'Associazione Originale di Pinsa Romana, che salvaguarda l'autenticità del prodotto e ne certifica l'eccellenza.

Luca e Isabelle continuano la loro avventura partecipando con entusiasmo a corsi di alta formazione e concorsi culinari, come quello conseguito con Gabriele Bonci, che li aiutano ad essere sempre aggiornati e pronti a nuove sfide.

and lemon zest, surprising the most demanding palates.

Those who want to experiment with radical new flavours, can try La Bocca, a special sandwich, made with dough folded onto itself by hand and cooked the oven. It's a sort of open calzone that can be filled with Lampredotto, tripe, stewed cod or anchovies in pesto. You can also add top quality seasonal vegetables, cheeses and spices to fill it and make it tasty and succulent.

La Pinseria, in addition to always providing the best, is proud to exhibit the international certification of Original Pinsa Romana, with associated code n°83 granted after checks and tests by the Original Pinsa Romana Association which protects the authenticity of the product and certifies its excellence.

Luca and Isa continue their adventure by enthusiastically participating in training courses and culinary competitions that help them to be always up to date and ready for new challenges.

Info: La Barca Pinseria Rustica Maremmana
Via Amerigo Vespucci 17, Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 0564 933741 / Whatsapp 338 9383628 / labarcacdp@gmail.com

Salt water fishing service
Luxury accommodation - guide service
Property boat and restaurant



Guglielmo Ciregia - guglielmociregia@gmail.com - tel 334 1523041

Alloggio a 70 metri dallo spot di pesca.
Spazio per Rimessaggio belly boat o kayak.
Ristorante di pesce a conduzione familiare.
Fisherman Boston Whaler con 275hp per la pesca offshore.
Gommone Neptvn con motore elettrico per gli spot non accessibili dalla barca.
Possibilità di visite in aziende vitivinicole.





STUDIO PROGETTAZIONE IMPIANTI ELETTRICI

p.i.e Riccardo Malossi

r.malossi@perindgrosseto.it
riccardo.malossi@pec.eppi.it

Str. di Vallorata 220
58100 - GROSSETO
C.F. MLS RCR 86H20 G088D

Fax 0564 401234
Cell 333 2830612
P.I. 01419630536



Camping Village ★★★★★

cieloVERDE



Cieloverde Camping Village
Via della Trappola 181 - 58100 Marina di Grosseto
0564 321611 / www.cieloverde.it / info@cieloverde.it