

Anno XX, nr. 265 / AUTUNNO 2021

ValleyLife

CHIANTI & VAL D'ELSA

RIVISTA PANEUROPEA

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



COVER STORY

**MAB - MUSEO ARCHIVIO BIANCIARDI
A CASTELLINA IN CHIANTI**



UNA STORIA DI AMORE E GELATO

Via 4 Novembre 47 ex casa cantoniera.
Castellina in Chianti (SI)
Tel.0577 741337 / anticadelizia@alice.it





In copertina da sx Francesco Bianciardi, Celide Risi, Cosimo Bianciardi, Gaia Bastregghi Bianciardi, Maria Teresa Gramigni, Lorenzo Gramigni e Monica Bastregghi. Al centro Simonetta Bianciardi.

AUTUNNO 2021

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel. 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Giovanni Salvietti

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

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

TRADUZIONI

Ray Keenoy

AUTORI

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

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

Claudia Ciabattini: Laurea in musica e spettacolo, copywriter, scrittrice.

Jori Diego Cherubini: Giornalista, Direttore Editoriale ValleyLife "Siena, Valdorcina & Amiata"

Valentina Piccini: Fashion blogger, direttrice di Valley Life "Alto Tevere"

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

Dott.ssa Carmen Cerruto: Medico Odontoiatra specialista in Ortodonzia

Giovanna Florio: Operatrice Olistica e Naturopata, specializzata in bio discipline e medicina cinese.

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

Questa rivista è stata chiusa il 13 Ottobre 2021 alle 18:00 con grandi prospettive future

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'

Via Senese 102

50028 San Donato in Poggio (Fi)

Tel. 366 1894575

www.valleylife.it

chianti@valleylife.it

6 Apollo e Dioniso contro il grande nulla
Apollo and Dionysus against the great nothingness

8 In cammino verso noi stessi
On the way to ourselves



CULTURE 10

10 Museo Archivio Bianciardi: un museo del territorio che ci racconta il passato
The Archivio Bianciardi Museum: a local museum that speaks about the past

18 Ragnatela di Luce
Spider web of light

24 Casa dei Giardini di Radda, la nuova struttura polivalente
Casa dei Giardini di Radda in Chianti, a new multi-purpose structure

32 Italian Opera Siena: un viaggio nella più grande musica di tutti i tempi
Italian opera Siena: a journey through the greatest music of all time



LIFESTYLE 38

38 L'emporio dei sognatori
The emporium for dreamers

44 Vali Wedding Planner: l'amore secondo me
Vali Wedding Planner: love my way

48 Smile Corner – La terapia intercettiva nei bambini: a cosa serve e perchè è importante
Smile Corner – Interceptive therapy in children: what it is for and why it is important

52 Holistic Corner – Linfedemi, stasi linfatica: come riequilibrare la circolazione linfatica con il linfodrenaggio
Holistic Corner - Lymphedema, lymphatic stasis: how to rebalance the lymphatic circulation with lymphatic drainage



PLEASURE 56

56 Wine Corner – Adriano Zago: intuizione e creatività al servizio della terra

Wine Corner – Adriano Zago: intuition and creativity at the service of the planet

60 La Chiantina: gusto ed eccellenze toscane
La Chiantina: great flavours and the best of Tuscany

66 Uscio e Bottega - la ricetta: Risotto al Lampredotto e Salsa Verde
Uscio e Bottega - recipe: Risotto with lampredotto and green sauce

68 La Loggia del Chianti: quando la cucina ci insegna il gusto
La Loggia del Chianti: when the cook educates the palate

74 La 41ª Mostra Nazionale del Tartufo Bianco
The 41st National White Truffle Exhibition

80 L'Art Hotel Lucerna, una finestra sul mondo (e sul Tirreno)
The Art Hotel Lucerna, a window on the world (and the Tyrrhenian Sea)

88 Lassù tra storia, cucina e nuvole: la Confraternita di Celle
Up there between history, cuisine and clouds: the Brotherhood of Celle

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



CASTELLO DI
ALBOLA



Info e degustazioni;
Castello di Albola s.a.r.l. Via Pian d'Albola 31. Radda in Chianti (SI)
tel. 0577 738019 / www.albola.it

FLORENCEREALESTATE

Intermediazioni Immobiliari

Buying or selling?

Your exclusive property network in Florence



FLORENCEREALESTATE
Intermediazioni immobiliari

Andrea Lapini - Via San Niccolò 15R, Firenze - Tel. 055 2342206 - Mob. 333 8082422
florencerealestate69@gmail.com - www.florencerealesatate.it



APOLLO E DIONISO CONTRO IL GRANDE NULLA

Apollo and Dionysus against the great nothingness

DI SIMONE BANDINI

"Quando la tempesta sarà finita, probabilmente non saprai neanche tu come hai fatto ad attraversarla e a uscirne vivo. Anzi, non sarai neanche sicuro se sia finita per davvero. Ma su un punto non c'è dubbio... Ed è che tu, uscito da quel vento, non sarai lo stesso che vi è entrato".
Haruki Murakami, "Kafka sulla spiaggia"

Quello che esattamente vi si chiede è il ribaltamento di questa banale prospettiva, un po' puerile e nevrotica come lo sono i giapponesi dopo il 45'. Tutti abbiamo bisogno della nostra tempesta da attraversare; ma non a queste condizioni, di vigile e fatalistica passività. Siate voi a scegliere la vostra tenebra, coltivatela. Siatene consapevoli. Che la natura e la necessità non si prendano il primato che spetta invece allo spirito e alla libertà. "Se non fai mai niente di diverso, niente cambierà

And once the storm is over, you won't remember how you made it through, how you managed to survive. You won't even be sure, whether the storm is really over. But one thing is certain. When you come out of the storm, you won't be the same person who walked in. That's what this storm's all about."
Haruki Murakami, "Kafka on the beach"

What exactly is asked of you is the overturning of this banal perspective, a bit childish and neurotic as the Japanese have been since 1945. We all need our storm to go through; but not under these conditions, of vigilant and fatalistic passivity. You choose your darkness, cultivate it. Be aware of it. Nature and necessity should not take the primacy that belongs instead to the spirit and freedom. "If you never do anything different, nothing will really change", my coach often told me



Il Vulcano Arenal nella provincia di Alajuela, Costa Rica

davvero”, mi ripeteva spesso il mio allenatore in preparazione della maratona di Reggio Emilia. Correva l’anno 2010 e mi ero proprio intestardito: volevo scendere sotto le 2’40” nella mia seconda sfida ai 42 km e 195 metri.

Fu così che mi imbarcai in un programma di potenziamento fisico per superare la routine di allenamenti che aveva portato ad una stasi nei risultati. Al mattino una serie consistente di balzi, scatti, corse calciate ed esercizi a corpo libero, poi nel corso della giornata la sessione di corsa – per la quale la natura mi aveva dotato in modo formidabile. Un fuoco sacro acceso dentro di me, da rattizzare con cura sacerdotale. Elasticità, potenza e resistenza: un mantra tripartito, sacro, ossessivamente onorato sull’altare degli allenamenti quotidiani. Un inno al superamento continuo dei propri limiti, non v’era mai spazio per la resa né per la prudenza di una navigazione sotto costa. Frece scagliate sempre più lontano, oltre la nebbia, in cerca di nuove terre.

Sedute talvolta massacranti, prima e dopo lunghe giornate di lavoro – per nascita e ventura votate all’esercizio dell’intelletto ed alle relazioni umane, altri miei straordinari talenti.

Nemmeno nei tempi di vacanza (intesa come ‘assenza’, sì ma da sé stessi, n.d.a) si poteva indulgere in cedimenti e pericolosi ozi. Ricordo come fosse oggi la sessione in piena notte di tapis roulant all’aeroporto di San Jose dopo la trasvolata oceanica insonne – oppure le 20 variazioni da 2” in salita sulle

pendici del vulcano Arenal di cui rammento un’immagine fugace: le verdissime foglie della foresta nebulosa bucherellate dai lapilli. Linfa e lava, flemma e sangue come due forze escatologici - che in perfetta crasi. Certo non vi si chiede una tale iperurania qualità umana – che appartiene ad una strettissima élite della popolazione mondiale. Sia per ora richiesto solo il ‘sentimento’ di questa qualità, ovvero la tensione verso di essa. Quella radice dell’essere, altra e superiore, che si raggiunge solo con l’ardimento, il distacco e la ‘vittoria’ su sé stessi – con il superamento di quel quotidiano meramente operativo, scadimento della nostra unicità di monadi. Che ci fa comprendere e partecipare del divino. Siate oltremondani.

in preparation for the Reggio Emilia marathon. It was the year 2010 and I was really stubborn: I wanted to get under 2’ 40” in my second attempt at its 42 km and 195 meters.

So it was that I embarked on a physical strengthening program to improve on the training routine that had led to stagnation in my results. In the morning a consistent series of leaps, sprints, runs, kicks and bodyweight exercises, then later in the day the running session – for which nature had gifted me tremendously. A sacred fire lit within me, to be doled out with priestly care. Elasticity, power and endurance: a tripartite, sacred mantra, obsessively honoured on the altar of daily workouts. A hymn to the continuous overcoming of one’s limits, there was never room for surrender or for the prudence of just coasting along. Arrows shot farther and farther, beyond the fog, in search of new lands.

Sessions that were sometimes exhausting, before and after

long days of work – by birth and fortune devoted to the exercise of my intellect and to human relationships, my other extraordinary talents. Not even during vacation periods (understood as ‘absence’, yes but from oneself, ed.) could one indulge in yielding and dangerous idleness. I remember even today what the midnight treadmill session at San Jose airport after a sleepless ocean crossing was like – or the twenty two inch variations of gradient



La corsa, un gesto classico

uphill on the slopes of the Arenal

vulcano of which I recall a fleeting image: the green leaves of the cloud forest pierced by lapilli. Lymph and lava, phlegm and blood as two eschatological forces in perfect crasis.

Certainly you are not asked for such a human quality hyperurania – that belongs to a very narrow elite of the world population. For now, only the sense of this quality, or the tension towards it, is required. That root of being, other and superior, which is reached only with daring, detachment and victory over oneself – with the overcoming of that merely operative daily life with its deterioration in our uniqueness as monads. What allows us to combine with and comprehend the divine. To exist beyond mundanity.

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Franco Battiato, “Gestillte Sehnsucht” (Johannes Brahms)



IN CAMMINO VERSO NOI STESSI

On the way to ourselves

DI GIOVANNI SALVIETTI



Coppia di gemelli alla mostra della Australian Artist's Association – All Imperial institute art gallery, 1 Marzo 1956.

La *spiritualità* è il tema preponderante di questo numero, non per forza accompagnata da sentimenti religiosi, piuttosto, intesa come voglia di scoprire e di scoprirsi.

Il cammino attraverso la Via Francigena, i progetti e i sogni intorno ad una piccola cappella francescana -che serba al suo interno un tesoro mistico di inestimabile valore - e le storie di tante persone che si intrecciano in percorsi, strade e pensieri, ci hanno fatto sentire un po' come dei pellegrini moderni alla ricerca della poesia custodita in tutti questi racconti.

Perchè se è vero che i pellegrinaggi sono da sempre viaggi incerti e faticosi verso luoghi lontani, è un fatto certo che il

Spirituality is the overriding theme of this issue, not necessarily accompanied by religious sentiments, rather, we understand it as the fierce desire to explore and discover.

A journey along the Via Francigena, projects and dreams around a small Franciscan chapel - which holds within it a mystical treasure of inestimable value - and the stories of many people who intertwine in paths, roads and their thoughts made us feel a bit like modern pilgrims in search of the poetry preserved in all these tales.

Because if it is true that pilgrimages have always been uncertain and tiring journeys to distant places, it is a certain



Vasilij Vasil'evič Kandinskij, Jaune Rouge Bleu, 1925, Olio su Tela, Centre Pompidou Paris.

cammino più lungo da affrontare è quello dentro noi stessi ed il risveglio emotivo può passare anche dalla bellezza, dalla poesia e dalla cultura.

Allora cerchiamo di alimentare il più possibile la nostra anima con tutto il bello che possiamo trovare intorno a noi: riscopriamo i musei e le mostre d'arte, andiamo a teatro, facciamoci travolgere dalla bellezza dell'architettura delle nostre città, andiamo ai concerti, gustiamoci la bellezza in modo da poterla trattenere dentro di noi.

E poco importa se qualche volta ci avventuriamo in territori nuovi e sconosciuti che ci possono spaventare: la cosa più importante è l'esplorazione e tutto ciò che scuote il nostro spirito è un passo verso la consapevolezza di sé.

fact that the longest journey of all is the one within ourselves and that emotional awakening can also pass through beauty, poetry and culture.

So let's try to feed our souls as much as possible with all the beauty that we can find around us: let's rediscover museums and art exhibitions, let's go to the theatre, let's be overwhelmed by the beauty of the architecture of our cities, let's go to concerts, let's enjoy beauty so that we can hold it within.

And it doesn't matter so much if sometimes venturing into new and unknown territories we get scared: the most important thing is exploration and everything that moves our spirit is a step towards self-awareness.

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening "Eye in the sky" (Versione di Noa)



L'Archivio cartaceo: l'imponente archivio che raccoglie secoli di storia di questo territorio.

MUSEO ARCHIVIO BIANCIARDI: UN MUSEO DEL TERRITORIO CHE CI RACCONTA IL PASSATO

THE ARCHIVIO BIANCIARDI MUSEUM: A LOCAL MUSEUM THAT
SPEAKS ABOUT THE PAST

DI CLAUDIA CIABATTINI

La famiglia Bianciardi, nell'omonimo palazzo a Castellina in Chianti - tra Siena e Firenze - ha custodito per secoli, oltre a un'importante biblioteca, un archivio di pergamene, documenti e carte che dal 1300 raccontano la storia del territorio.

The Bianciardi family, in the palace of the same name in Castellina in Chianti - between Siena and Florence - has kept for centuries, in addition to an important library, an archive of parchment manuscripts, various documents and papers retelling the history of the area since 1300.

Gli eredi della famiglia Bianciardi hanno creato l'*Associazione Amici di Palazzo Bianciardi* con l'intento di rendere fruibile questo patrimonio attraverso la creazione del MAB, Museo Archivio Bianciardi, in modo che possa diventare una risorsa per la comunità e non solo.

Gaia Bastreggi Bianciardi, poco dopo la scomparsa della mamma *Vanna* - figura di spicco nella vita culturale e politica di Castellina in Chianti e stimata docente - ha portato alla luce l'archivio custodito fra le mura del palazzo e, dopo un'attenta valutazione di tutto quello che ha ritrovato, ha deciso di prendere in mano questa immensa eredità:

"Sono cresciuta con la consapevolezza del valore di queste carte e di questi preziosi volumi, ma per la prima volta nella mia vita ho sentito che se non li avessi trasformati in qualcosa di vivo nel presente, probabilmente la memoria storica di questo patrimonio sarebbe andata perduta".

Gaia si destreggia con grande spontaneità in un archivio che raccoglie carte, atti e pergamene che a partire dal 1300, con straordinaria precisione, ci parlano del territorio e dei tanti risvolti di quella che per secoli è stata la terra contesa tra Siena e Firenze: il Chianti.

Come ci raccontano gli eredi della famiglia, i Bianciardi, hanno antiche origini fiorentine, ma ad un certo punto -

The heirs of the Bianciardi family have created the *Friends of Palazzo Bianciardi Association* with the aim of making this heritage accessible through the creation of the MAB, the Bianciardi Archive Museum, so that it can become a resource for the community and beyond.

Gaia Bastreggi Bianciardi, shortly after the death of her mother *Vanna* - a leading figure in the cultural and political life of Castellina in Chianti and an esteemed teacher - brought to light the archive kept within the walls of the palace and, after a careful evaluation of everything that she found decided to take this immense legacy in hand:

"I grew up with the awareness of the value of these papers and these precious volumes, but for the first time in my life I felt that if I didn't convert them into something alive in the present, probably the historical memory of this heritage would be lost."

Gaia juggles with great spontaneity an archive that collects papers, deeds and parchments that since 1300, with extraordinary precision, tell us about the territory and has many implications for what for centuries was the disputed land between Siena and Florence: the Chianti.

As the heirs of the family, the Bianciardi, tell us, they have ancient Florentine origins, but at a certain point - perhaps



I libri: la ricca collezione che spazia tra scienza, filosofia, arti, materia giuridica e religiosa.



Monica Bastreggi fotografa lo spazio che ospiterà il MAB



Le pergamene: dal 1300 queste preziose pergamene hanno sancito compravendite, atti giuridici, contribuzione, attribuzione e restituzione di doti, testamenti e accordi.

forse in seguito ad una *damnatio memoriae* - le loro tracce vengono cancellate completamente da Firenze, anche se alcuni membri della famiglia sono stati seppelliti in Duomo, perché rettori di Santa Maria del Fiore.

Verso il 1300, come la maggior parte dei Ghibellini in fuga da Firenze, anche questa nobile famiglia si sposta, giungendo così a *Castellina in Chianti*: nel 1434 acquista, dai Ricasoli, Palazzo Bianciardi. Il contratto originale d'acquisto è un esempio dei tesori ancora consultabili nell'archivio.

Con la stessa minuziosa cura sono stati conservati resoconti di scambi commerciali, acquisti di libri e di opere d'arte, prime esportazioni di vino con l'estero, compravendite di terreni e proprietà, matrimoni, diatribe e privilegi: uno spaccato di quella che era la vita delle grandi famiglie toscane durante ed oltre il Rinascimento.

Tutto questo e molto altro compone l'archivio custodito per secoli a Palazzo Bianciardi, ma non è tutto: esiste un'intera biblioteca di volumi che vanno dal 1500 al 1800 e che raccoglie scritti rari e preziosi come due edizioni del Mattioli - un erbario cinquecentesco di assoluta importanza - un volume di "Medicina per la Commare" - trattato per le levatrici - ed uno dei primissimi Calepini - uno dei primi dizionari di lingua latina.

Arricchisce la biblioteca anche una raccolta di volumi, conservata pressoché integra, di Bartolus da Sassoferrato, che costituisce un testo di straordinaria importanza per la disciplina del diritto.

following a *damnatio memoriae* - Their traces were completely erased from Florence, even if some members of the family were buried in the Duomo as rectors of Santa Maria del Fiore.

Towards 1300, like most of the Ghibellines fleeing from Florence, this noble family also moved, thus arriving in *Castellina in Chianti*: in 1434 they bought Palazzo Bianciardi from the Ricasoli: the original purchase contract is an example of the treasures still available in the archive.

With the same meticulous care, reports of commercial exchanges, purchases of books and works of art, the first exports of wine to foreign countries, sales of land and properties, weddings, disputes and privileges have been preserved: a cross-section of the life of the great Tuscan families during and beyond the Renaissance.

All this and much more makes up the archive kept for centuries in Palazzo Bianciardi, but that's not all: there is an entire library of volumes ranging from 1500 to 1800 and which collects rare and precious writings: two editions of Mattioli - a sixteenth-century herbarium of great significance - a volume of 'Medicine for the Commare' - a treatise for midwives - and one of the very first Calepini one of the first dictionaries of the Latin language.

The library is also enriched by a collection of volumes, preserved almost intact, by Bartolus da Sassoferrato, which constitutes a text of extraordinary importance for the discipline of law.



Le reliquie, dalla fine del 1600 a tutto il 1700 la famiglia ha avuto un ruolo molto importante nella Chiesa: in quegli anni viene concesso il Privilegio di lucrare l'indulgenza plenaria nella piccola cappella del palazzo, durante le ricorrenze francescane.



Lo stemma della famiglia, visibile anche sulla laurea in teologia (vergata in oro zecchino su pergamena) di Cosimo Bianciardi anno 1621. Scansiona il QR Code per il video





Dall'estate 2020 gli eredi della Famiglia Bianciardi, sotto la guida competente del Professor Massimiliano Bellavista, hanno avviato un importante lavoro di pulitura, manutenzione e piccolo restauro di libri e pergamene.

Una delle cose più emozionanti che si possono trovare in questa biblioteca, oltre appunto ai volumi che ne fanno parte, sono le tracce antiche ed "umane" di chi questi libri li ha vissuti in origine: è straordinario ritrovare le note, gli appunti e anche i semplici scarabocchi di studente appassionato che arricchiscono ogni libro. Gli occhi e l'anima di Gaia si illuminano quando legge una delle tante filastrocche che si trovano a margine dei testi.

Un immenso lavoro di censimento e catalogazione, quindi, che è stato possibile anche grazie alla consulenza del Professor Massimiliano Bellavista - Università degli Studi di Siena - che ha seguito Gaia e la sua famiglia durante la manutenzione e il restauro di tutto il patrimonio librario:

"Si tratta di un patrimonio di assoluto interesse - dice - sia per la rarità di alcuni volumi ma anche, e soprattutto, per le numerose note vergate a mano e firme di possesso che gettano luce sul quotidiano e sugli episodi curiosi della vita del paese tra cinque e settecento. Anche se restano da censire alcuni libri tuttora in restauro e una serie di volumi più recenti (1800 primi del '900), è quasi ultimata la catalogazione delle pergamene (1300-1700) - curata da un dottorando che lavora su un progetto seguito dall'Università di Pisa - ed è stata fatta una prima valutazione dell'importante patrimonio di reliquie sacre dal Professor Paolo Torriti dell'Università di Siena".

Il materiale già catalogato costituirà il Museo *Archivio Bianciardi* che debutterà come museo online - www.mab-it.org - in attesa di diventare museo a tutti gli effetti, una volta ottenuti i finanziamenti necessari.

One of the most exciting things that can be found in this library, in addition to the volumes that are part of it, are the ancient and 'human' traces of those who originally lived with these books: it is extraordinary to find notes in the books, notes and also the simple scribbles of a passionate student that enrich each book: Gaia's eyes and soul light up when she reads one of the many nursery rhymes found in the margins of the texts.

An immense work of census and cataloging, therefore, which was possible also thanks to the advice of Professor Massimiliano Bellavista - of the University of Siena - who aided Gaia and her family during the maintenance and restoration of the entire book heritage:

"It is a inheritance of great interest - he tells me - both for the rarity of some of the volumes but also, and above all, for the numerous handwritten notes and owners' autographs that shed light on everyday life and on the curious episodes of the life of the country between the fifteenth and eighteenth centuries. Although some books are still under restoration and a series of more recent volumes (1800 early 1900s) remain to be surveyed, the cataloguing of the parchments (1300-1700) is almost completed - edited by a doctoral student working on a project aided by the University of Pisa - and a first evaluation of the important patrimony of sacred relics was made by Professor Paolo Torriti of the University of Siena."

The material already cataloged will constitute the *Bianciardi Archive Museum* which will debut as an online museum - www.mab-it.org - waiting to become a museum in all respects, once the necessary funding has been obtained.

Nel frattempo la *collezione privata* può essere visitata su prenotazione.

Il progetto è stato presentato alla stampa e alle istituzioni il 23 ottobre 2021 a Palazzo Bianciardi.

In questa fase di Start Up, l'*Università degli Studi di Siena* supporterà il progetto dando la possibilità a 3 studenti di accedere ad un corso di alta formazione, specificatamente dedicato alla gestione ed alla valorizzazione e promozione dei beni culturali, incentrato sull'animazione di questa nuova struttura museale.

Il MAB costituirà il punto di partenza per una serie di progetti sul territorio, tutti collegati alla storia racchiusa nei documenti a disposizione ed in sinergia con l'*Amministrazione Comunale di Castellina in Chianti* ed i privati che ne vorranno far parte.

L'intreccio della storia della famiglia con quella del nostro Paese è qualcosa che difficilmente si può esprimere a parole: i Bianciardi, ed in particolare Gaia, sentono forte la responsabilità di questo dono, tanto da decidere di volerlo esibire per proteggerlo dall'inevitabile dimenticanza alla quale andrebbe incontro se tenuto ancora nascosto.

Quello che colpisce di più in questa magnifica narrazione del passato è la consapevolezza che la memoria storica vada sempre condivisa e resa pubblica, in modo che la curiosità e la conoscenza possano essere la chiave per leggere anche il presente.

In the meantime, the *private collection* can be visited by appointment.

The project will be presented to the press and institutions on 23 October 2021 at Palazzo Bianciardi.

In this Start-Up phase, the *University of Siena* will support the project by giving three students the opportunity to access a higher education course, specifically dedicated to the management and enhancement and promotion of cultural heritage, focused on the organisation of this new museum structure.

The MAB will be the starting point for a series of projects in the area, all connected to the history contained in the documents available and in synergy with the *Municipal Administration of Castellina in Chianti* and private individuals who want to be part of it.

The intertwining of the history of the family with that of the history of our area is something that can hardly be expressed in words: the Bianciardi, and in particular Gaia, strongly feel the responsibility of this gift, so much so that they decide they want to exhibit it to protect it from the unavoidable desuetude which it would encounter if kept still hidden.

What is most striking in this magnificent narrative of the past is the awareness that historical memory must always be shared and made public, so that curiosity and knowledge can be the key to reading the present as well.



Gaia Bastreggi Bianciardi al lavoro



Partendo da sx: Francesco Bianciardi, Cosimo Bianciardi ed il professor Massimiliano Bellavista. Università degli Studi di Siena.

In attesa dei finanziamenti istituzionali, il MAB vive grazie all'aiuto dei suoi sostenitori. Si può dare un contributo alla sua realizzazione con una donazione a:

Amici di Palazzo Bianciardi
IBAN: IT48J0867371940003003038038

Pending institutional funding, the MAB lives thanks to the help of its supporters. You can make a contribution to its realization with a donation to:

Friends of Palazzo Bianciardi
IBAN: IT48J0867371940003003038038



Contatti: Gaia Bastregghi Bianciardi - Presidente APS Amici di Palazzo Bianciardi
www.mab-it.org
info@mab-it.org
Palazzo Bianciardi, via Ferruccio 32, Castellina in Chianti 53011 (SI)



Gomitoli bianchi lanciati nell'aria, disegnano il cielo. Incrocio di storie e di vite, la rocca si fa tessitura di luce: memoria di antichi percorsi, strade bianche si snodano a illuminare il cammino. Una rete incantata avvolge il castello, evoca de **Le città Invisibili di Calvino**, la fragile **Ersilia**. Ragnatela di rapporti in cerca di una forma, l'installazione, esposta al vento, muta al passaggio di ogni viandante. Lanciando un gomitolo nell'aria racconta la tua storia.

*White balls thrown into the air, drawing the sky. A crossroads of stories and lives, the fortress becomes a weaving of light: memory of ancient paths, white roads winding their way to illuminate the path. An enchanted net envelops the castle, evoking the fragile **Ersilia** from **Calvino's Invisible Cities**. A web of relationships in search of a form, the installation, exposed to the wind, changes as each traveler passes by. Throwing a ball in the air tells your story.*

RAGNATELA DI LUCE

SPIDER WEB OF LIGHT

LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei.

Starting from memory of history and building contemporary itineraries.

La **Rocca di Staggia**, non è solo bene immobile da conservare immutato nel tempo, ma architettura dinamica, da attraversare con sguardo inedito, rinnovandone contenuto e identità. Spazio di vita è stella per costruire costellazioni. All'avanguardia nel medioevo per arte e tecnologia, incrocio delle antiche vie dei pellegrini tra oriente e occidente, la Rocca è intreccio di storie e di vite. Da sempre accoglie sguardi e saperi che ne rinnovano visione e identità.

*La **Rocca di Staggia** is not just a bit of real estate to be kept unchanged over time, but dynamic architecture, to be crossed with a new visioning, renewing its content and identity. The space of life is a star to build constellations with. Avant-garde in the Middle Ages for its art and technology, a crossroads of the ancient pilgrim routes between East and West, the Rocca is an intertwining of stories and lives. It has always welcomed the gaze and the knowledge that renews its vision and identity.*

Gli artisti hanno dato vita a corrispondenze uniche: RAGNATELE di rapporti tra l'opera di ciascuno e la memoria del luogo. Installazioni interagiscono con gli ambienti della Rocca accompagnandoci in un attraversamento emozionale di spazi ed opere che risveglia la meraviglia.

The artists have given life to unique correspondences: A WEB of relationships between the work of each and the memory of the place. Installations interact with the Rocca's spaces, accompanying us in an emotional crossing of spaces and works that awakens wonder.

L'esplorazione per i visitatori è viaggio iniziatico in cui l'architettura si fa percorso. La cinta muraria non è più barriera che separa il mondo, diventa camminamento aereo, itinerario tra le nuvole. Il visitatore del castello ha la possibilità, interagendo, di abitare l'arte ampliando l'opera. L'azione personale trasforma spazi e installazioni in work in progress, occasione in cui è infranto il confine tra attore e spettatore verso una compenetrazione empatica che è insieme lettura e riscrittura della realtà. Così Colui che è in cammino lascerà di sé traccia indelebile, portando nel cuore memoria del luogo.

For visitors, exploration is an initiatory journey in which architecture takes its course. The walls are no longer a barrier that separates the world, they become an aerial walkway, an itinerary among the clouds. The visitor to the castle has the opportunity, interacting, to experience the art by expanding the work. Personal action transforms spaces and installations into work in progress, an occasion in which the boundary between actor and spectator is broken for an empathic interpenetration that is both reading and rewriting of reality. Thus the one who travels here will leave an indelible trace of themselves, carrying the memory of the place in their heart.

L' ARTE SULLA FRANCIGENA THE ART OF THE FRANCIGENA

c/Arte
Ragnatela di Luce
work in progress è l'installazione, parte del circuito del contemporaneo tra la via Francigena e la Via del Sale.

c / Art
Web of Light
the installation is a work in progress, part of the contemporary circuit between the Via Francigena and the Via del Sale.

DONATELLA BAGNOLI



LA ROCCA DI STAGGIA

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

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

The castle is not made of stones alone, but of relationships, which the visitor-wayfarers weave. The Rocca becomes a weaving, 'Spiderweb of light', at the same time light architecture and road network: the memory of ancient paths, white roads that wind their way to illuminate the path.

This installation project by Donatella Bagnoli was created in 2014 and still continues to involve visitors today: we are given a white ball - to remind us that we are not only architecture but also streets and travelers - and like spiders we are weaving our path. It is our life hanging on a thread, which unfolds, guides us, binds us. Like our first bond, the umbilical cord.

DONATELLA BAGNOLI RAGNATELA DI LUCE



foto di Duccio Nacci

LANCIA UN GOMITOLO...
RACCONTA LA TUA **STORIA**
THROW A BALL OF YARN, TELL YOUR STORY

La Rocca di Staggia – Ass. Ottovolante
www.laroccadistaggia.it
Tel. 366 4792092

APERTO TUTTI I GIORNI
ore 10:30-19:00
visite guidate su prenotazione
OPEN EVERY DAY
guided tours by appointment



fondazione
LA ROCCA DI STAGGIA



foto di Duccio Nacci



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



IACOPOZZI
IMPIANTI

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



Home and Building Automation
Fibra Ottica
Reti Cablate
Sistemi Antintrusione
Controllo Accessi
Rilevazione Antincendio
Assistenza Informatica
Teleassistenza
Networking
Light System
& Light Management



ELETTRICALANDI srl

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

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

info@indomitalia.it www.indomitalia.it

CASA DEI GIARDINI DI RADDA IN CHIANTI, LA NUOVA STRUTTURA POLIVALENTE

CASA DEI GIARDINI IN RADDA IN CHIANTI, A NEW
MULTI-PURPOSE STRUCTURE

DI GIOVANNI SALVIETTI

La Progettazione per la riqualificazione dei giardini di Piazza IV Novembre deriva dalla volontà dell'Amministrazione Comunale di restituire questi spazi alla vita quotidiana della comunità e al tempo stesso di renderli facilmente trasformabili in aree attrezzate per la promozione dei numerosi eventi culturali e ricreativi, che attirano molti visitatori nel territorio. L'Architetto Raffaele Gambassi ha dato vita ad un capolavoro che valorizza il parco esaltandone il valore paesaggistico.

Il progetto, avviato nel 2017, nasce dall'esigenza di creare uno spazio polivalente, rispettando le normative paesaggistiche e valorizzando il panorama del parco, senza andare ad interferire in alcun modo sugli alberi presenti all'interno, patrimonio storico del borgo.

L'ubicazione del parco è un punto di forza vista la presenza di rampe di accesso e di percorsi privi di scalini che consentono la fruibilità degli spazi a tutti.

L'intervento si articola su tre distinti temi: locali fissi di servizio per feste e manifestazioni, recupero ex Ghiacciaia, recupero e valorizzazione delle aree a verde.

The design for the redevelopment of the Piazza IV Novembre gardens originated from the desire of the Municipal Administration to return the space to the everyday life of the community and at the same time to make it easily transformable into areas equipped for the promotion of the numerous cultural and recreational events which attract many visitors to the area. Architect Raffaele Gambassi has created a masterpiece that improves the park by enhancing its landscape value.

The project, started in 2017, arose from the need to create a multipurpose space, respecting planning regulations and enhancing the park's landscape without disturbing in any way the trees inside it which are a historical heritage of Radda.

The location of the park is a strong point given the presence of access ramps and paths without steps that allow the spaces to be used by everyone.

The intervention is divided into three distinct themes: fixed service rooms for parties and events, recovery of the former icebox, recovery and enhancement of green areas.



L'idea del progetto

La conformità ambientale è stata verificata sulla base delle norme ambientali, urbanistiche e di tutela dei beni culturali e paesaggistici, nonché il rispetto di quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza. Il consumo di suolo è stato mantenuto al minimo richiesto, per la fondazione di alcune strutture di sostegno.

La 'Casina dei Giardini' rappresenta la punta di diamante nella riqualificazione del parco di Via IV Novembre, come area destinata alla promozione di eventi culturali e ricreativi. La collocazione verso Est, riprende quella del chiosco preesistente e gode della vicinanza ai servizi presenti già nel parco, con lo scopo di limitare al massimo le lavorazioni nel parco stesso.

La struttura leggera e modulare è stata pensata come un elemento architettonico, permeabile ed adattabile ai vari contesti e situazioni. Attraverso questo approccio l'intervento si pone l'obiettivo di integrarsi all'interno della piazza come un luogo in cui la comunità si riconosca e si relazioni.

L'intelaiatura portante si basa su pilastri tubolari in acciaio a sezione quadrata, così come le travi della copertura.

La struttura intelaiata è tamponata con pannelli sandwich di lamiera coibentata con finitura delle pareti verticali interne a cartongesso doppio strato.

Environmental compliance was verified on the basis of environmental, urban planning and protection of cultural and landscape heritage regulations, as well as compliance with the provisions of the legislation on health and safety protection. Land consumption was kept to the minimum required for the foundation of some support structures.

The Casina dei Giardini represents the spearhead in the redevelopment of the park in Via IV Novembre as an area intended for the promotion of cultural and recreational events. It's location towards the Eastern side recreates that of the pre-existing kiosk and enjoys the proximity to the services already present in the park, with the aim of limiting as much as possible work in the park itself.

The light and modular structure was conceived as an architectural element, permeable and adaptable to various contexts and situations. Through this approach, the intervention aims to integrate the square as a place where the community recognizes and relates to itself.

The supporting frame is based on tubular steel pillars with a square section, as are the roof beams.

The framed structure is buffered with sandwich panels of insulated sheet metal with a double-layer plasterboard internal vertical wall finish. The aesthetics of the façades, except the



Il magnifico panorama del parco



La casina ultimata



Il portico sotto al quale verranno collocati i tavoli

L'estetica dei prospetti, tranne quello verso valle, è stata studiata per limitare al massimo l'impatto in un contesto dove il verde ha una netta prevalenza: così è stata studiata una finitura esterna a pannelli di lamiera forata in corten con disegno di alberi, ad integrarsi con quelli esistenti. L'intento è quindi quello di smaterializzare la costruzione integrandola il più possibile con il contesto ambientale circostante. L'impianto planimetrico si articola in due parti distinte: la porzione chiusa e la porzione aperta.

one towards the valley, have been designed to minimize the impact in a context where greenery has a clear prevalence: thus an external finish with perforated corten sheet metal panels with a design of trees has been added, to integrate with existing ones. The intent is therefore to dematerialize the building by integrating it as much as possible with its surrounding environmental context. The plan is divided into two distinct parts: the closed portion and the open portion.



La casina al tramonto

La parte chiusa prevede spazi destinati a bar-somministrazione di vivande con una piccola cucina, una dispensa di servizio, un servizio igienico per il personale ed uno esclusivo per il pubblico.

L'area aperta verrà dotata di tavoli, sedute e punti panoramici dalla quale, essendo situata a nord, durante il periodo estivo si godrà di un piacevole microclima.

La gara per la realizzazione dell'opera è stata vinta da un consorzio di imprese artigiane del territorio e curata in tutti i particolari con la dedizione di chi lavora per valorizzare il proprio paese.

The closed part provides spaces for a bar serving food with a small kitchen, a service pantry, a toilet for the staff and another one for the public.

The open area will be equipped with tables, seats and panoramic points which, being located to the north, during the summer enjoys a pleasant microclimate.

The tender for the construction of the work was won by a consortium of local artisan companies and carried out in every detail with the dedication of those who work to enhance their own community.



Grande emozione dopo il taglio del nastro



L'inaugurazione: Sindaco di Radda Pierpaolo Mugnaini (sx) e l'Architetto Gambassi



Ing. Mattia Spatafora



Raffaele Gambassi
Architetto

Ufficio Informazioni Pro Loco Radda, Piazza Castello
Tel. 0577 738494 (Silvia Brogi) - proradda@chiantinet.it
www.comune.radda-in-chianti.si.it / www.visitchianti.net

LA REALIZZAZIONE:

THE CONSTRUCTION

Ogni impresa che ha collaborato al progetto, ha apportato un importante contributo grazie alle proprie competenze specialistiche. La struttura è stata inaugurata e consegnata durante la Festa del Perdono, un evento storico al quale Radda in Chianti è molto affezionata.

I lavori sono stati svolti in due lotti.

Durante il primo lotto - dal 3 Marzo 2021 al 19 Marzo 2021 - sono state realizzate le fondamenta, l'impianto fognario e gli sfiati di aereazione. Il secondo lotto - dal 22 Aprile 2021 al 15 Agosto 2021 - si è occupato del montaggio della struttura e delle rifiniture interne ed esterne. L'inaugurazione è avvenuta il giorno 30 Agosto 2021, un cantiere portato a termine con tempistiche da record.

Each company that collaborated on the project made an important contribution thanks to its specialized skills. The structure was inaugurated and delivered during the Festa del Perdono, a historical event with great popularity in Radda in Chianti.

The works were carried out in two lots.

During the first lot from March 3, 2021 to March 19, 2021, the foundations, the sewage system and the ventilation vents were built. The second lot from 22 April 2021 to 15 August 2021 took care of the assembly of the structure and of the internal and external finishes. The inauguration took place on August 30, 2021, with the construction completed in record time.

LOTTO 1

LOT 1



1- Inizio allestimento cantiere, Gennaio 2021



2 - Perforazione micropali



3 - Scavo Fondazione, Marzo 2021



4 - Getto magrone ed armature



5 - Realizzazione Fognature



6 - Platea Ultimata con sfiati di aereazione

LOTTO 2

LOT 2



7 - Inizio Lavori Lotto 2, Aprile 2021



8 - Montaggio struttura e guide pannelli, (VAGNOLI ANDREA)



9 - Predisposizione per il montaggio del tetto (VAGNOLI ANDREA)



10 - Montaggio tetto e pareti (VAGNOLI ANDREA)



11 - Scelta finiture (VERNIFER)



12 - Montaggio pannelli di coibentazione ISOPAN® ultimato, Giugno 2021



13 - Dettagli interno, montaggio pareti in cartingesso (EDILPIU')



14 - Dettagli interno, montaggio pareti in cartingesso (EDILPIU')



15 - Dettagli interno, montaggio pareti in cartingesso (EDILPIU')



16 - Posa impianto elettrico (ELETTRICA LANDI)



17 - Posa pavimenti e rivestimenti, Agosto 2021 (EDILPIU')



18 - Montaggio Pannelli in lamiera CORTEN® microforati (VERNIFER)



19 - Posa Pavimento portico (EDILPIU')



20 - Struttura ultimata, Agosto 2021



Info: EDILPIÙ di Vera Radi & C, Piazza Martiri di Montemaggio 21-23,
Colle di Val d'Elsa (Si)

www.edilpiu-siena.it / info@edilpiu-siena.it

Tel. 0577 921087

335 5774293 (Vera Radi)

335 5774292 (Alessandro Taddei)



ITALIAN OPERA SIENA: UN VIAGGIO NELLA PIU' GRANDE MUSICA DI TUTTI I TEMPI

Italian opera Siena: a journey through the greatest music of all time

DI CLAUDIA CIABATTINI

A Siena, le arie e i più celebri duetti della grande Opera: Traviata, Tosca, Bohème, Barbiere di Siviglia insieme ai capolavori dei più grandi compositori di tutti i tempi. Grandi artisti dai palchi dei migliori teatri italiani e internazionali, in una rassegna unica per un indimenticabile viaggio nell'Opera lirica italiana, in un luogo speciale per essere conquistati dalla magia della musica.

In Siena, hear the arias and most famous duets of Grand Opera: La Traviata, Tosca, La Bohème, Il Barbiere di Siviglia together with other masterpieces of the greatest composers of all time. Great artists from the stages of the best Italian and international houses, in a unique review for an unforgettable journey into Italian Opera, in a special place to be conquered by the magic of music.





Auditorium di S. Stefano alla Lizza, Chiesa del XVI Sec.



Roberto Bizzarri si può proprio definire come il factotum della città - parafrasando la celebre aria di Rossini- e vederlo fra le antiche mura della chiesa di Santo Stefano alla Lizza - che ospita tutti i concerti dell'associazione Circolo ACLI Liberarte APS - è la prova che, fare un mestiere che si ama, ci rende tutt'uno con quello che offriamo: cura i dettagli, parla con gli artisti, accoglie personalmente tutti gli ospiti, si occupa del programma di sala e si assicura che tutto sia perfetto. La passione per la musica è sempre stata una costante nella vita di Roberto fin da quando, poco più che ragazzo, inizia gli studi di pianoforte.

Lo abbiamo incontrato e ci siamo fatti raccontare come nasce la sua idea musicale ed imprenditoriale.

Roberto Bizzarri can be defined as the factotum of the city paraphrasing the famous Rossini aria and seeing him within the ancient walls of the church of Santo Stefano alla Lizza which hosts all the concerts of the Circolo ACLI Liberarte APS association is proof that doing a job that you love makes you one with what you offer: he takes care of the details, speaks to the artists, personally welcomes all the guests, takes care of the programming and makes sure that everything is perfect. Music has been a constant in Roberto's life ever since, when he was little more than a boy, he began studying piano.

We met him and he explained how his musical and entrepreneurial idea was born.

D: Quando e come nasce Italian Opera Siena?

R: La nostra rassegna è nata nel 2013 da un'idea mia e di Ilaria Posarelli - ex direttrice artistica della rassegna e pianista - con lo scopo di allargare l'offerta culturale a Siena, anche destagionalizzando le iniziative del settore; allo stesso modo il nostro obiettivo è quello di diffondere la conoscenza dell'Opera Italiana nel mondo, attraverso concerti ed eventi indirizzati a un pubblico vasto ed eterogeneo.

Dal 2013 ad oggi abbiamo realizzato più di cinquecento concerti collaborando con noti artisti internazionali e giovani promesse del panorama concertistico italiano.

L'idea del nostro progetto nasce dalla convinzione che il viaggiatore che giunge in Italia, in particolare in una città con il patrimonio artistico di Siena, non può certo rinunciare all'esperienza di una delle forme più alte che l'arte italiana offre: la musica lirica.

D: Quali sono i progetti per il futuro?

R: Anche nel 2022 offriremo al nostro pubblico una stagione di concerti e iniziative che siamo sicuri attirerà numerosi

Q: When and how was Italian Opera Siena born?

A: Our review was born in 2013 from an idea of mine and Ilaria Posarelli former artistic director of the festival and pianist with the aim of broadening the cultural offering in Siena and also adjusting the sector's initiatives to the different seasons; in the same way our goal is to spread knowledge of Italian Opera in the world, through concerts and events addressed to a large heterogeneous audience.

From 2013 to today we have held more than five hundred concerts collaborating with well-known international artists and promising youngsters of the Italian concert scene.

The idea of our project stems from the conviction that the traveler who arrives in Italy, in particular in a city with the artistic heritage of Siena, wouldn't want to forego the experience of one of the highest forms that Italian art offers: the Opera.

Q: What are the plans for the future?

A: In 2022 we will also be offering our audience a season of concerts and initiatives that we are sure will attract many



turisti e altrettanti cittadini del luogo che, ormai con passione, assistono regolarmente ai nostri spettacoli.

I concerti si svolgono all'interno dell'Auditorium di Santo Stefano alla Lizza, un'antica chiesa sconsacrata negli anni '90 contenente antiche opere d'arte, situata nel pieno centro storico di Siena.

D: Cosa devono aspettarsi gli spettatori quando decidono di assistere ad uno dei vostri concerti?

R: Il programma dei nostri concerti consiste in una selezione di arie e duetti tratti dalle Opere italiane più belle e famose, tra queste: La Bohème, Tosca, Madame Butterfly di Puccini, La Traviata, Aida e La Forza del Destino di Verdi, Le Nozze di Figaro di Mozart ed altre ancora.

D: Come avete affrontato il lungo periodo di chiusura degli scorsi mesi?

R: Dopo questo lungo periodo di involontaria inattività a causa del Covid, a partire da martedì 7 settembre - e fino a sabato 30

tourists and also the many local citizens who, with passion, regularly attend our shows.

The concerts take place in the Auditorium of Santo Stefano alla Lizza, an ancient church deconsecrated in the 1990's and containing venerable works of art and that is located in the historic centre of Siena.

Q: What should audiences expect when they decide to attend one of your concerts?

A: The program of our concerts consists of a selection of arias and duets taken from the most beautiful and famous Italian operas, including: La Bohème, Tosca, Puccini's Madame Butterfly, La Traviata, Aida and La Forza del Destino by Verdi, Le Nozze di Figaro by Mozart as well as others.

Q: How did you cope with the long closing period of the past few months?

A: After this long period of involuntary inactivity due to Covid, starting from Tuesday 7 September and until Saturday 30



ottobre - ogni martedì, giovedì e sabato alle ore 21.15, abbiamo ripreso la stagione di concerti: siamo felici che il pubblico ci abbia accolto con tanto entusiasmo, ma ne eravamo sicuri perché, dopo tutto, la bella musica ha da sempre dato grande speranza a tutti.

Siamo pronti ad affrontare una nuova stagione e a primavera non mancheranno delle sorprese!

October every Tuesday, Thursday and Saturday at 9.15 pm we have resumed the concert season: we are happy that the public welcomed us with such enthusiasm, but we were sure they would because, after all, beautiful music has always given great hope to everyone.

We are ready to face a new season and there will be surprises in the spring!



Info:

Italian Opera Siena - Circolo ARCI Liberarte APS - Auditorium S.Stefano Alla Lizza,
Piazza La Lizza 1, Siena

Mob. 3459305865 / info@italianoperasiena.com

www.italianoperasiena.com

L'EMPORIO DEI SOGNATORI

The emporium for dreamers

DI JORI DIEGO CHERUBINI

Se siete alla ricerca di un negozio specializzato in trekking, camminate, corsa, bike (e molto altro), la risposta si chiama VIANDANTE. Massimiliano e Francesca hanno aperto lo scorso luglio, dopo essersi trasferiti in Toscana da Milano. Diventando, in poco tempo, un punto di riferimento per tanti appassionati che passano dalla Val d'Orcia. Il posto ideale per chi corre, cammina, pedala, ama le escursioni o viaggiare senza una meta precisa.

If you are looking for a shop specializing in trekking, walking, running, biking (and much more), you'll find it at VIANDANTE. Massimiliano and Francesca opened it last July, after moving to Tuscany from Milan. And it has become in just a short time a point of reference for the many sporting types who pass through the Val d'Orcia. It's absolutely the top spot for those who run, walk, pedal, love hiking or travel without a specific destination.



«VIAN DANTE - spiega Massimiliano - è per gli esploratori, i sognatori e i curiosi che seguono una strada per nutrire il corpo, la mente e l'anima». Siamo nel centro di San Quirico d'Orcia, in piena Via Francigena: «Ci siamo ispirati all'itinerario di Sigerico, l'arcivescovo di Canterbury, che iniziò il cammino nel 990 d.C. e durante il viaggio annotava le tappe del percorso fino a creare la relazione più antica sulla Francigena».

VIAN DANTE, nondimeno, rispecchia una filosofia di vita. Riscontrabile nell'eccellenza e unicità dei prodotti: «Ci rivolgiamo a chi ha bisogno di qualità, in articoli come zaini, calzature, bastoni per camminare, oltre a una vasta attrezzatura per il trekking». A proposito di marche: il negozio propone Ferrino, (l'azienda italiana specializzata in outdoor), Asolo (scarpe da trekking realizzate artigianalmente), Scarpa (scarpe per il tempo libero senza rinunciare allo stile), Tecosport (abbigliamento tecnico per trekking, running e cycling), oltre ad accessori per semplificare la vita di chi viaggia, come luci per la bici, coltellini, borracce, impermeabili per la pioggia e molto altro.



Massimiliano fuori dal suo negozio

“VIAN DANTE – Massimiliano explains – is for explorers, dreamers and the curious who follow a path so as to nourish the body, mind and soul”. We are in the centre of San Quirico d'Orcia, in the middle of the Via Francigena: “We were inspired by the itinerary of Sigeric, the Archbishop of Canterbury, who began the journey in 990 AD and during the journey noted the stages of the route thereby creating the oldest extant

record of the Via Francigena”.

VIAN DANTE, indeed, reflects a whole philosophy of life. It can be seen in the excellence and uniqueness of the products on offer: “We cater to those who need quality, in items such as backpacks, footwear, walking sticks, as well as carrying an extensive range of trekking equipment”. Speaking of brands: the store stocks Ferrino, (the Italian company specializing in the outdoors), Asolo (handcrafted trekking shoes), Scarpa (leisure shoes without sacrificing style), Tecosport (technical clothing for trekking, running and cycling), as well as accessories to simplify the life of travellers, such as bike lights, pocket knives, water bottles, raingear and much more.



Scarpe tecniche e modaiole



Dal campionario invernale

Ma il fiore all'occhiello di VIAN DANTE sono certamente i capi d'abbigliamento, pensati da Massimiliano insieme all'amica stilista e fashion designer Ilaria Volonté. Insieme hanno dato vita a una linea «da indossare in vacanza e rivivere in città», comprendente scarpini (da uomo e donna), cappelli, giacche, maglieria e borse. «Ogni capo - spiega il titolare - si distingue per la ricerca molto accurata di materiali e tessuti, per i dettagli originali e i filati pregiati (come panno casentino, jacquard, merino, fustagno, lino, cachemire, cotone, paglia e cuoio)». E non mancano le proposte più originali: «per l'inverno abbiamo la "stupida", che non è una persona poco intelligente bensì un berretto militare rivisitato; poi il mitico tabarro, un mantello a ruota di antichissime origini che sta tornando di moda; e una nostra interpretazione della bisaccia del pellegrino, in questo caso da donna, che ha una vestibilità incredibile; oltre a giacche in fustagno e maglieria in cotone, viscosa e merino 100%, poi capispalla in tessuto tecnico, piumino o in morbida lana cotta dell'Alto Adige».



Tecnica ed eleganza al ViaNdante

But the flagship of VIAN DANTE are certainly the clothing items, designed by Massimiliano together with his friend the stylist and fashion designer Ilaria Volonté. Together they have created a line "to wear on vacation and relive in the city", including shoes (for men and women), hats, jackets, knitwear and bags. "Every garment - the proprietor explains - is distinguished by very careful research into materials and fabrics, made with original detailing and fine yarns (such as Casentino cloth, jacquard, merino, moleskin, linen, cashmere, cotton, straw and leather)". And there is no shortage of more original offerings: "for winter we have the stupida" which is not

an unintelligent person but a revisited military cap; then the mythical cloak, a wheeled cloak of ancient origins that is making a comeback; and our interpretation of the pilgrim saddlebag, in this case for women, which has an incredible fit; as well as jackets in moleskin and knitwear in 100% cotton, viscose and merino, then outerwear in a technical fabric, down or soft boiled wool from South Tyrol".

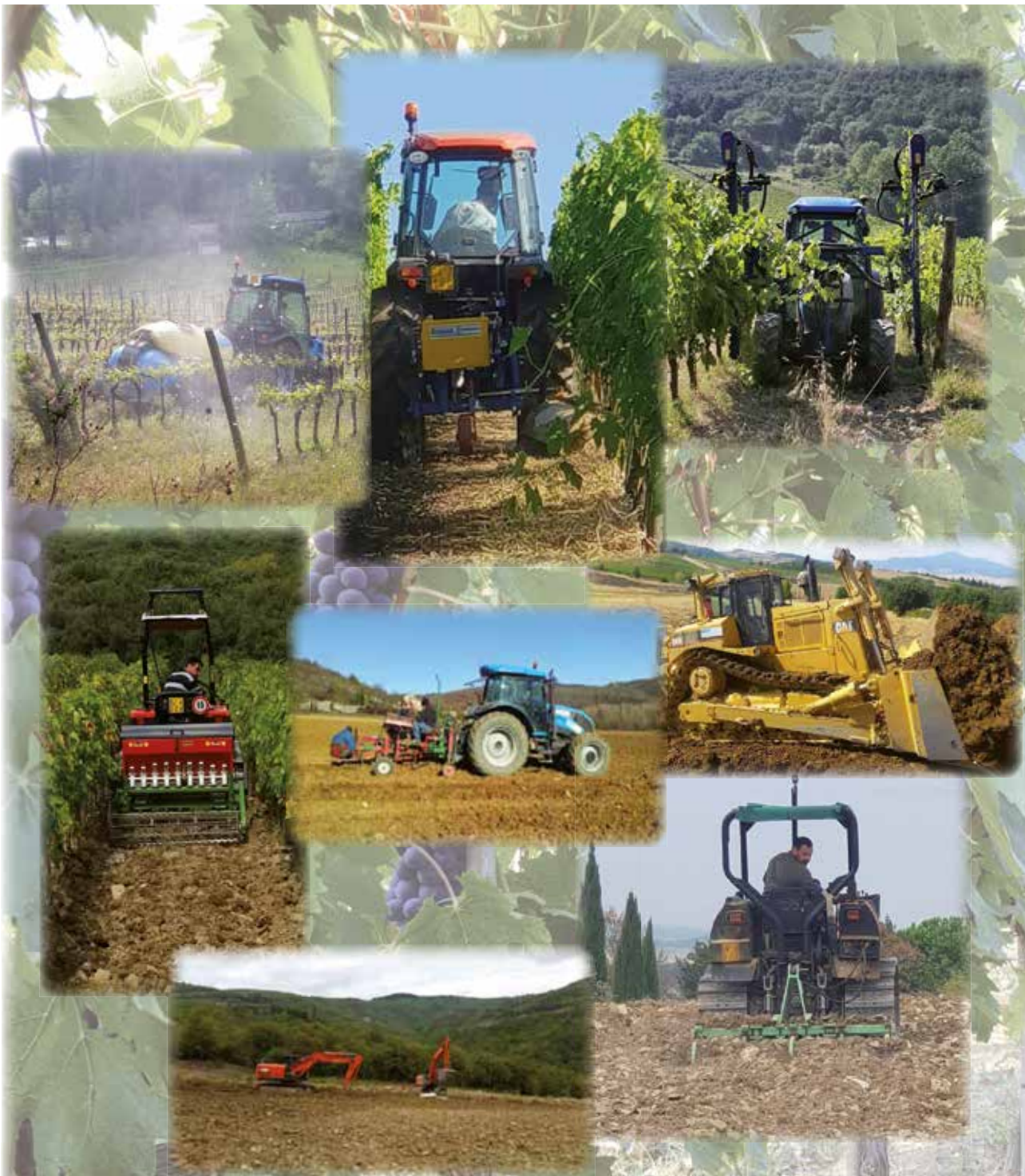
Ma non è tutto. Da VIAnDANTE è possibile trovare il necessario per gli animali che viaggiano, grazie ad accessori comprendenti capi sartoriali, come cappottini in panno casentino, pettorine, borracce, ciotole ripiegabili e trasportini. Trovandoci nel luogo perfetto per chi ama camminare, ecco mappe e cartine centrate su Toscana, Lago Trasimeno, Monte Amiata e Val d'Orcia, e c'è anche il timbro nella credenziale per i pellegrini, essendo l'emporio associato al circuito della Via Francigena.

But that is not all. At VIAnDANTE it is possible to find all you need for travelling with animals, thanks to accessories that include tailored garments, such as Casentino cloth coats, harnesses, water bottles, foldable bowls and pet carriers. Finding ourselves in the perfect place for those who love to walk, here are maps centered on Tuscany, Lake Trasimeno, Monte Amiata and the Val d'Orcia, and one can also get your pilgrim stamp here as the store is associated with the Via Francigena route.



Formalità e Comodità

Info: VIAnDANTE Via Dante Alighieri 54b, San Quirico d'Orcia (Siena). Tel +39 0577 897790
info@viandante-francigena.com / www.viandante-francigena.com



AGRISERV

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

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it



GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★

**RIPARAZIONI
MOTO**

**PROMOZIONE
PNEUMATICI
INVERNALI**



GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★

GOMMAYO - AUTO E MOTORBIKE TYRE SERVICE

Via Lombardia 34, Loc. Foschi, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 988127 / Mob. 347 5387639

VALI WEDDING PLANNER: L'AMORE SECONDO ME

Vali Wedding Planner: Love my way

DI CLAUDIA CIABATTINI

Una wedding planner chiantigiana sempre pronta a stupire con la magia delle sue idee romantiche.

A Chianti wedding planner always ready to amaze with the magic of her romantic ideas.

Parlare con Valeria è come immergersi in un mondo fantastico, quasi fiabesco: nata a Castellina in Chianti e cresciuta in questa terra generosa e fertile, inizia fin da subito a coltivare la passione per le relazioni.

Talking with Valeria is like immersing yourself in a fantastic, almost fairytale world: born in Castellina in Chianti and raised in this generous and fertile land, she immediately began to cultivate a passion for relationships.





I matrimoni di Valeria si rifanno al suo modo romantico e appassionato di interpretare il mondo e l'amore: proprio per questo in tutte le cerimonie che allestisce i protagonisti assoluti sono i sentimenti degli sposi e la forza del loro legame. "Lavorare con chi si ama mi dà un'energia incredibile e mi ripaga di tutto il lavoro che sta dietro ad ogni matrimonio perfetto: l'ascolto, prima di tutto, poi la capacità di interpretare i desideri degli sposi e, infine, tutta l'organizzazione della cerimonia. Fin da bambina ho sognato di fare questo mestiere, mi ricordo che le mie bambole si sono sposate centinaia di volte e per ognuna organizzavo una festa vera e propria!"

Valeria's weddings reflect her own romantic and passionate way of interpreting the world and love: precisely for this reason in all the ceremonies she sets up the emphasis is on how the loving partners feel and the strength of their bond.

"Working with those who are in love gives me incredible energy and repays me for all the work that lies behind every perfect wedding: listening, first of all, then the ability to interpret the wishes of the spouses and, finally, all the organization of the ceremony. Since I was a child I have dreamed of doing this job, I remember that my dolls were married off hundreds of times and I organized a proper party for each one!"



Il lavoro di Vali Wedding Planner spazia dall'organizzazione della cerimonia, in ogni più piccolo dettaglio, ai rapporti con i fornitori della zona per poter offrire sempre un servizio impeccabile.

La particolarità di operare in un territorio come il Chianti, infatti, è che molte volte gli sposi provengono dall'estero e hanno bisogno di essere seguiti passo dopo passo in tutto il percorso, anche sulla parte burocratica che riguarda documenti e carte.

Recentemente Valeria ha vinto un premio molto importante all'interno del Zankyou International wedding Awards 2021: si

The work of Vali Wedding Planner ranges from the organization of the ceremony, in every smallest detail, to relations with suppliers in the area in order to always offer an impeccable service.

The peculiarity of operating in a territory like Chianti, in fact, is that many times the spouses come from abroad and need to be helped step by step throughout the journey, even on the bureaucratic part concerning documents and papers.

Recently Valeria won a very important award within the Zankyou International Wedding Awards 2021: it is an online competition for experts in the sector— divided by region of



tratta di una competizione online per gli esperti del settore - divisi per regione di provenienza - in cui gli altri colleghi votano le categorie di professionisti che reputano più meritevoli. Valeria si è aggiudicata il premio come miglior wedding planner in Toscana, insieme ad altre colleghe: "Questo riconoscimento mi riempie di orgoglio perché significa che anche i miei colleghi mi stimano e hanno capito il mio impegno".

Un'altra grande passione di Valeria è quella per il buon vino, in particolare quello del Chianti - è diplomata in enologia - ed è proprio da questo intreccio fra amore e vini che per il 2022 ha pensato, in collaborazione con una collega sommelier - Elisa Romei di Siena Wine Service - di creare degli eventi in cui sposi e vino abbiano la stessa importanza: la proposta per la nuova stagione sarà un matrimonio con degustazione nella grandi aziende vitivinicole della Toscana. Una bella novità che andrà ad arricchire l'offerta per gli sposi e che sarà anche un'originale ed importante promozione per le aziende e i loro migliori prodotti.

origin- in which other colleagues vote for the categories of professionals they deem most deserving. Valeria was awarded the award as the best wedding planner in Tuscany, together with other colleagues: "This recognition fills me with pride because it means that my colleagues also respect me and understand my commitment".

Another great passion of Valeria is for good wine, in particular that of Chianti- she has a degree in oenology- and it is precisely from this intertwining between love and wines that she thought, in collaboration with a fellow sommelier- Elisa Romei di Siena Wine Service- of creating events in for 2022 in which spouses and wine have the same importance: the proposal for the new season will be a wedding with a tasting in the great wineries of Tuscany. A nice novelty that will enrich the offering for the newlyweds and that will also be an original and important promotion for vintners and their best products.



Info: Vali Wedding Planner - Via Trento e Trieste 11, Castellina in Chianti (SI)
Mob. 327 6882560 / info@valiweddingplanner.it / www.valiweddingplanner.it





LA TERAPIA INTERCETTIVA NEI BAMBINI: A COSA SERVE E PERCHÉ È IMPORTANTE

Interceptive therapy in children: what it is for and why it is important

DI CARMEN CERRUTO

La Dott.ssa Carmen Cerruto, specializzata in ortodonzia, evidenzia i casi più comuni di problematiche nei bambini, come prevenirli e come curarli. In collaborazione con Dott. Siloalberto Pallari, il nostro studio dentistico di fiducia.

Portare i bambini dal dentista fin dalla più tenera età è un'abitudine di importanza fondamentale: lo specialista può dare consigli preziosi per il corretto sviluppo della dentatura e, in alcuni casi, intervenire precocemente con la cosiddetta terapia intercettiva

COS'È LA TERAPIA INTERCETTIVA

Con il termine terapia intercettiva si indica l'insieme di interventi di prevenzione o correzione di malocclusioni e disarmonie orali nei bambini, che vengono messi in atto per evitarne un possibile aggravamento legato alla crescita e semplificare l'eventuale trattamento successivo, qualora necessario.

Si tratta, quindi, di "intercettare" in tempo utile eventuali problematiche che nella maggior parte dei casi sono di natura scheletrica, che non si risolvono spontaneamente, e che, se non trattate, possono portare ad anomalie scheletriche strutturali.

La terapia intercettiva interessa non solo lo sviluppo osseo e la dentizione, ma anche la deglutizione, la funzione respiratoria ed anche altre "abitudini viziate" come, ad esempio, l'uso prolungato del ciuccio o la protratta suzione del dito.

Dr. Carmen Cerruto, specialized in orthodontics, highlights the most common cases of dental problems in children, how to prevent them and how to treat them. In collaboration with Dr. Siloalberto Pallari, our trusted dental practice.

Taking children to the dentist from an early age is a habit of fundamental importance: the specialist can give valuable advice for the correct development of the teeth and, in some cases, intervene early with so-called interceptive therapy.

WHAT IS INTERCEPTIVE THERAPY

The term interceptive therapy indicates the set of interventions for the prevention or correction of malocclusions and oral disharmonies in children, which are implemented to avoid possible aggravation during growth and to simplify any subsequent treatment, if necessary.

It is therefore a question of 'intercepting' in good time any problems, which in most cases are skeletal in nature, which do not resolve spontaneously, and which, if not treated, can lead to structural skeletal anomalies.

Interceptive therapy affects not only bone development and dentition, but also swallowing, respiratory function and also other 'bad habits' such as, for example, prolonged use of the pacifier or prolonged thumb sucking.

Questa terapia viene impiegata nella maggioranza dei casi per risolvere:

- Scorretto combaciamento tra l'arcata dentale superiore e quella inferiore: rientrano in questa categoria il morso inverso o crociato (quando l' arcata superiore chiude più internamente di quella inferiore), il morso aperto (quando è presente una beanza verticale tra gli incisivi superiori ed inferiori) , la terza classe (quando la mandibola è più prominente del mascellare superiore);
- Errato allineamento dei denti, per esempio l'affollamento dentale: situazione in cui i denti si accavallano per il poco spazio;
- Perdita precoce di denti da latte o eruzione tardiva di quelli permanenti a causa di carie destruenti o di affollamento dentario molto marcato;
- Dimensione dei denti non proporzionata alle strutture adiacenti.

Queste problematiche vengono normalmente trattate tramite apparecchi ortodontici (fissi, come gli espansori palatali, o rimovibili) o esercizi specifici di rieducazione.

Perché la terapia intercettiva sia efficace, il bambino deve essere preso in carico con tempistiche precise, verso i 6-7 anni. In particolare, gli odontoiatri consigliano di effettuare una prima visita tra i 4 e i 5 anni, cioè quando ha ancora solo i denti decidui (o da latte) per una valutazione precoce delle eventuali problematiche.

La terapia vera e propria, qualora necessaria, viene intrapresa normalmente tra i 6 e gli 8 anni, quando le ossa del palato sono ancora in formazione e la dentizione è mista (ovvero presenta ancora alcuni denti da latte insieme ad altri definitivi).

Non si tratta di un trattamento invasivo o doloroso per il bambino.

La terapia richiede però l'attiva collaborazione e l'impegno della famiglia a rispettare lo schema di cure proposto dall'odontoiatra.

This therapy is used in most cases to solve:

- Incorrect match between the upper and lower dental arches: this category includes the reverse or cruciate bite (when the upper arch closes more internally than the lower one), the open bite (when there is a vertical gap between the upper and lower incisors). The third class (when the mandible is more prominent than the maxilla);
- Incorrect alignment of the teeth, for example dental crowding: a situation in which the teeth overlap due to limited space;
- Early loss of milk teeth or late eruption of permanent ones
- Tooth size not proportionate to adjacent structures.

These problems are usually treated with orthodontic appliances (fixed, such as palatal expanders, or removable) or specific rehabilitation exercises.

For interceptive therapy to be effective, the child must be treated at a precise point, around the age of 6-7.

In particular, dentists recommend making a first visit between the ages of 4 and 5, that is, when he or she still has only deciduous (or milk) teeth for an early assessment of any problems.

The actual therapy, if necessary, is normally undertaken between the ages of 6 and 8, when the bones of the palate are still forming and the dentition is mixed (i.e. there are still some milk teeth along with other definitive ones).

This is not an invasive or painful treatment for the child.

However, the therapy requires the active collaboration and commitment of the family to respect the treatment scheme proposed by the dentist.





Solar Panels, Alarms, Video control and Tv-sat Systems



CORTO CIRCUITO

ELECTRICIAN

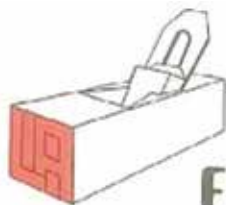
Indoor/outdoor lighting installations

Tel. 075 856779 / Mob. 348 3043612

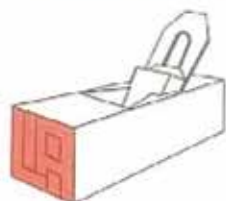
Fax 075 8520567

www.cortocircuito.info

vendite@cortocircuito.info



FALEGNAMERIA LAPIS ASCANIO & Figli s.n.c.



Falegnameria Lapis Ascanio & Figli - Falegnami nel Chianti
Località Le Bonatte, Radda in Chianti (SI) / Tel. 0577 738568
mail: info@falegnamerialapis.it / www.falegnamerialapis.it



LINFEDIEMI, STASI LINFATICA: COME RIEQUILIBRARE LA CIRCOLAZIONE LINFATICA CON IL LINFODRENAGGIO.

Lymphedema, lymphatic stasis: how to rebalance the lymphatic circulation with lymphatic drainage.

DI GIOVANNA FLORIO

Giovanna Florio, la nostra naturopata e operatrice olistica specializzata in bio discipline e medicina cinese.

Giovanna Florio, our naturopath and holistic practitioner specialized in bio-disciplines and Chinese medicine.

Spesso molte articolazioni del nostro corpo tra cui braccia, gambe e piedi sono molto gonfie.

Questi sintomi possono essere un campanello d'allarme. Una problematica molto diffusa è il linfedema, ovvero un accumulo anomalo di liquido linfatico in una zona del corpo, causato da un errato drenaggio della linfa a seguito di danneggiamenti di vasi linfatici, di linfonodi oppure da malformazioni congenite del sistema linfatico generale.

Durante la mia esperienza di naturopata ho avuto modo di affrontare e riscontrare diverse volte questo tipo di patologia, spesso curata con alti dosaggi di cortisone, antidolorifici ed antinfiammatori.

Un' articolazione può essere gonfia a causa di uno stravasato linfatico: i linfonodi che si trovano nelle stazioni linfatiche più importanti (cavo popliteo del ginocchio, creste iliache della zona addominale e perigastrica, gangli inguinali ed ascellari) si gonfiano: per questo motivo solitamente si agisce subito con dei medicinali.

Sarebbe invece importante considerare anche un drenaggio dei liquidi quando questo vero e proprio blocco si manifesta: il linfonodo perde progressivamente la funzionalità non riuscendo a filtrare il liquido interstiziale - detto anche linfa - che va ad accumularsi nella stasi, frequentemente collocata nelle zone sopra citate.

Often many joints in the body including those in the arms, legs and feet become very swollen. Such symptoms can be a wake-up call. A very common problem is lymphedema, which is an abnormal accumulation of lymphatic fluid in a particular area of the body, caused by unbalanced lymph drainage following damage to lymphatic vessels, lymph nodes or by congenital malformations of the general lymphatic system.

In my experience as a naturopath I have encountered this type of pathology several times, often treated with high doses of cortisone, painkillers and anti-inflammatories.

A joint may be swollen due to lymphatic extravasation: the lymph nodes located in the most important lymphatic stations (the popliteal cavity of the knee, the iliac crests of the abdominal and perigastric area, inguinal and axillary ganglia) swell up: they are usually immediately treated with medicines.

It would be a good idea instead to also consider a drainage of liquids when this real blockage occurs: the lymph node progressively loses its functionality, failing to filter the interstitial fluid— also called lymph— which accumulates in stasis, frequently in the areas mentioned above.

In many cases, lymphedema suggests a possible arthritis or arthrosis, pain attributed to the muscles or to the bone and joint apparatus.

In molti casi il linfedema fa sospettare una possibile artrite o artrosi, dolori attribuiti alla muscolatura o all'apparato osseo ed articolare. In seguito ad uno studio approfondito dei sintomi si rivelano le stasi linfatiche.

Per sopperire a questa problematica si possono utilizzare erbe ed alimenti drenanti come: pilosella, centella asiatica, betulla, erba spaccapietra. In abbinamento è consigliato l'uso di creme che abbiano una funzione venotonica: una vera e propria ginnastica a livello capillare, venoso ed arterioso.

Il passaggio decisivo è il linfodrenaggio: un massaggio da applicare nelle casistiche di stasi linfatiche per la rimozione dei gangli linfatici ascellari.

Il linfodrenaggio permette di scaricare, drenare, spostare la linfa in modo uniforme in tutti i settori del sistema linfatico, riequilibrando la circolazione. In questo modo viene favorita anche l'espulsione dei liquidi attraverso diuresi e sudorazione, riducendo così anche il rischio di ipertensione e complicazioni a livello cardiovascolare.

Le stasi linfatiche nelle articolazioni purtroppo sono prese poco in considerazione nella maggior parte dei casi, la naturopatia si avvicina a questo tipo di comprensione per attenuare e lenire la zona dove questa problematica si manifesta.

Un errore che spesso viene commesso è l'aspirazione del liquido dall'articolazione infiammata: il linfodrenaggio non è invasivo e permette l'equidistribuzione e l'espulsione del liquido in eccesso.

Un'alimentazione sana ed un'ottima idratazione sono pedine fondamentali per coadiuvare la risoluzione del problema.

Questa disciplina può essere abbinata alla medicina tradizionale ed all'ortopedia, al fine di creare una combo per la risoluzione del problema, una sensazione di leggerezza e rinascita.

Following an in-depth study of the symptoms, lymphatic stasis is revealed.

To overcome this problem, herbs and draining foods can be used such as: pilosella, centella asiatica, birch, stone-breaking grass. In combination, the use of creams that have a venotonic function is recommended: a real gymnastics at the capillary, venous and arterial level.

The decisive step is lymphatic drainage: a massage to be applied in cases of lymphatic stasis for the removal of axillary lymphatic ganglia.

Lymphatic drainage allows you to discharge, drain and move the lymph uniformly in all sectors of the lymphatic system, rebalancing the circulation.

In this way, the expulsion of liquids through diuresis and sweating is also favoured, thus also reducing the risk of hypertension and cardiovascular complications.

Lymphatic stasis in the joints unfortunately is little taken into consideration in most cases, while naturopathy understands the need to attenuate and soothe the area where this problem occurs.

A mistake that is often made is the aspiration of the fluid from the inflamed joint— while lymphatic drainage is non-invasive and allows the equal distribution and expulsion of excess fluid.

A healthy diet and excellent hydration are also fundamental elements to assist in solving the problem.

This discipline can be combined with traditional medicine and orthopedics, in order to create a combination for solving the problem, giving a feeling of lightness and rebirth.



Stati del linfedema alla gamba



Esempio di braccio con linfedema

SIENA ASSICURA



Agenti Generali:

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

la tua agenzia

Unipol Sai
ASSICURAZIONI

email: 65341@unipolsai.it

www.unipolsaisiena.it

Agenzie generali di Siena:

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

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

Subagenzie:

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

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

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

SINALUNGA - Via Matteotti, 34 - Tel. 0577 679746

CHIUSDINO - Via Roma, 33 - Tel. 0577 750223

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

MONTALCINO - Costa di Piazza Garibaldi, 1

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

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



LA TUA MOBILITÀ



LA TUA CASA



LA TUA PROTEZIONE



IL TUO LAVORO



IL TUO RISPARMIO

Vanity

PARRUCCHIERI



Vanity Parrucchieri - Viale della Rimembranza 74, Castellina in Chianti (SI)
Tel. 0577 740 800 / Cell. 333 5785615 / vanityhair@outlook.it



ADRIANO ZAGO: INTUIZIONE E CREATIVITÀ AL SERVIZIO DELLA TERRA

Adriano zago: intuition and creativity at the service of the planet

DI CLAUDIA CIABATTINI

*Per chiunque abbia interesse per vino, viticoltura, agronomia ed agricoltura è impossibile non conoscere **Adriano Zago**: agronomo ed enologo, consulente in agricoltura biodinamica di prestigiose realtà produttive nel mondo e collaboratore come docente e conferenziere di diversi centri di divulgazione, istituti di ricerca ed università. Da qualche tempo si occupa di consulenza ed informazione sull'agricoltura biodinamica con **Mastrilli Consulting**.*

*For anyone with an interest in wine, viticulture, agronomy or agriculture it would be impossible not to be familiar with the name of **Adriano Zago**: agronomist and oenologist, consultant in biodynamic agriculture for various prestigious wine and food producers around the world and collaborator as teacher and visiting lecturer at various educational centres, research institutes and universities. For quite some time he has been providing advice and know-how on biodynamic agriculture with **Mastrilli Consulting**.*



D: Qual è la mission che caratterizza Mastrilli Consulting?

R: Da 15 anni ho sviluppato un'esperienza internazionale nell'applicazione di principi, tecniche e strumenti dell'agricoltura biodinamica sia in aziende piccole che molto grandi in diversi contesti climatici, geografici, umani e sociali. Credo fortemente nei principi legati alla professionalità, l'essere sia agronomo che enologo mi permette di poter dialogare con tanti approcci e professionalità agricole diversi.

D: Cosa rappresenta per te l'agricoltura biodinamica e quali sono le sfide che ancora ti entusiasmano?

R: I risultati sul breve e sul lungo periodo fanno la differenza quando si lavora con viticoltori e agricoltori, per questo motivo ho scelto l'agricoltura biodinamica: è l'unica agricoltura che mi ha permesso di verificare con solida e condivisa esperienza importanti risultati nel cambiamento dei suoli, salute delle piante, salubrità dei vini e dei prodotti agricoli, funzionamento economico e sociale dell'azienda agricola, apprezzamenti sul mercato.

D: Parliamo di vino: cosa ci puoi anticipare dell'annata 2021?

R: Il 2021 è stata un'annata complessa, un'altalena emozionale che è stata caratterizzata da grandi eccessi: per quanto riguarda la vigna, ad esempio, c'è stato un eccesso di freddo seguito, poi, da un eccesso di caldo e siccità: abbiamo dovuto cercare un equilibrio perché siamo passati da un germogliamento precoce - che ha esposto le piante a danni da gelata molto forti -

ad una siccità prolungata che, insieme alle temperature elevatissime di agosto, ha provato moltissimo i vigneti, esponendoli ad uno stress termico non indifferente.

Siamo arrivati alla vendemmia con tutte queste problematiche ma ancora una volta siamo stati ripagati dal nostro grande impegno: chi lavora bene, con consapevolezza del suolo, delle piante e delle proprie idee, ha potuto portare a termine una vendemmia buona, con delle uve buone.

D: Com'è stato possibile poter arginare questi danni?

R: Il dato che emerge ancora una volta è che, alla luce dei grandi cambiamenti degli ultimi anni, la professionalità, l'intuizione e la creatività sono sempre più fondamentali nell'approccio con la terra: la scatteria e soprattutto la casualità non possono più funzionare.

Q: What is the actual mission of Mastrilli Consulting?

A: Over 15 years I have developed international experience with the application of the principles, techniques and tools of biodynamic agriculture in both small and very large farms in different climatic, geographical, human and social contexts. I strongly believe in a high degree of professionalism and, being both an agronomist and an oenologist, allows me to dialogue with many different agricultural approaches and professionalisms.

Q: What does biodynamic agriculture represent for you and what are the challenges that still excite you?

A: The results in the short and long term make all the difference when working with winemakers and farmers, and that is the reason I chose biodynamic agriculture: it is the only agricultural practice that has allowed me to verify important results in the field with solid and shared experience of soil change, plant health, the healthiness of wines and agricultural products, the economic and social functioning of the farm and market appreciation for its products.

Q: Let's talk about wine: what can you tell us about the 2021 vintage?

A: 2021 was a complex year, an emotional yo-yo marked by great excesses: as regards the vineyard, for example, there was an excess of cold followed by an excess of heat and drought: we had to find a balance because we went from early budding — which exposed the plants to very severe frost damage — to a prolonged drought which, together with very high August temperatures has tested the vineyards a great deal, exposing them to considerable thermal stress.

We came to harvest with all these problems but once again we were rewarded by our great commitment: those who work well, with awareness of the soil, plants and their ideas, have been able to bring in a good harvest, with good grapes.

Q: How was it possible to stem this damage?

A: The fact that emerges once again is that, in the light of the great changes in recent years, professionalism, intuition and creativity are increasingly fundamental in working the soil: sloppiness and above all randomness are no longer good enough.





PODERE
LA MARRONAIA

A family story behind a bottle

Wine Tasting & Cooking Classes

Podere la Marronaia - Sosta alle Colonne, Via Martiri di Citerna, San Gimignano (SI)
Tel. 0577 907265 - info@marronaia.com - www.marronaia.com



PODERE
LA MARRONAIA

A family story behind a bottle



LA CHIANTINA: GUSTO ED ECCELLENZE TOSCANANE

La Chiantina: great flavours and the best of Tuscany

DI GIOVANNI SALVIETTI

Percorrendo la SR 222 Chiantigiana alle porte di Castellina in Chianti intravediamo una curata terrazza sulla strada, incuriositi andiamo a conoscere i fratelli Salvatore e Vittoria D'Alessandro che interpretano i sapori della Toscana con un tocco innovativo e raffinato.

Along the SR 222 Chiantigiana at the gates of Castellina in Chianti we find a well-kept terrace by the road, intrigued, we get to know siblings Salvatore and Vittoria D'Alessandro who interpret the flavors of Tuscany with an innovative and refined touch.



La Chef Paola Ceralli



Il ristorante "La Chiantina" punto di riferimento per molti castellinesi buongustai, ha rinnovato la sua gestione sei anni fa, con a capo Salvatore D'Alessandro, gestore e pizzaiolo del locale.

Nel 2019 la sorella Vittoria, che ha iniziato a guidarci durante la scoperta del locale, è entrata a far parte del team.

Con uno sguardo commosso, Vittoria, ci racconta che il fratello Salvatore fin da adolescente ha iniziato una lunga e talentuosa crescita professionale nell'ambito della ristorazione, per poi riuscire a realizzare un sogno: gestire un suo ristorante.

I prodotti di stagione sono la parola d'ordine, per questo il menù viene costantemente rinnovato e sperimentato con molta cura ed attenzione. Salvatore afferma che ogni singolo prodotto viene scelto e testato per poi creare una fusione di gusti che rappresentino la cucina toscana in chiave moderna. La punta di diamante è la Chef Paola Ceralli, che proviene da una famiglia di fornai, per questo pane e pasta sono freschi ogni giorno. Paola con grande piacere corona la sua lunga carriera ai fornelli del ristorante.

La pizza è il mondo di Salvatore che, oltre alle pizze classiche, ha introdotto anche la linea gourmet: un'esplosione di sapori che allietano il palato e deliziano gli occhi.

The La Chiantina restaurant, a true reference point for many Castellina gourmets, changed management six years ago, with Salvatore D'Alessandro, manager and pizza chef of the restaurant at its head.

In 2019, sister Vittoria, who started to show us around on our exploration of the place, joined the team.

With a moved expression, Vittoria explains that her brother Salvatore began his long and talented professional development in the restaurant business as a teenager, so as to be able to realize a dream: to manage his own restaurant. Seasonal products are the watchword here, which is why the menu is constantly reviewed and innovated with great care and attention. Salvatore states that every single product is chosen and tested to then create a fusion of tastes that represent Tuscan cuisine in a modern way.

Spearhead of the operation is Chef Paola Ceralli, who comes from a family of bakers, which is why bread and pasta are fresh every day. Paola is crowning a long career with great pleasure in the kitchen of this restaurant.

Pizza is Salvatore's world and, in addition to the classics, he has also introduced a gourmet line: an explosion of flavours that delight the palate and entrance the eyes.



Gnocchi con fonduta di pecorino e tartufo serviti in forma di pecorino



Agnello Marinato con riduzione di Chianti Classico

La selezione di vini cresce sempre di più con particolare attenzione ad etichette del territorio, dove il Chianti Classico fa da principe con le sue annate, riserve e gran selezioni.

Dopo una così piacevole chiacchierata non abbiamo potuto far a meno di assaggiare due portate dal menù, un primo ed un secondo. Gnocchi con fonduta di pecorino e tartufo - presentati in una tondeggianti forma di pecorino - e l'agnello marinato, con riduzione di Chianti Classico: la cottura media e la delicatezza della riduzione esaltano il gusto e la tradizione.

I saperi della Chiantina possono essere appresi con i corsi di cucina in lingua italiana ed inglese tenuti da Paola, affiancata da Salvatore per quanto riguarda la pizza.

Il locale, oltre agli spazi esterni, ha anche un'ampia sala interna dove in autunno ed inverno si ha la sensazione di essere coccolati da un'atmosfera familiare.

The wine list grows more and more with particular attention to local labels, where Chianti Classico is king with its various vintages, reserves and great selections.

After such a pleasant chat we could not help but try two courses from the menu, a first and a second. Gnocchi with pecorino and truffle fondue— presented in a rounded pecorino shape— and marinated lamb, with a Chianti Classico reduction: medium cooking and the delicacy of the reduction enhance the taste and tradition.

The knowledge bank at La Chiantina is shareable with cooking courses in Italian and English held by Paola, flanked by Salvatore as regards pizza.

The restaurant, in addition to its outdoor spaces, also has a large indoor room where in autumn and winter you have the feeling of being pampered in a true family atmosphere.



Colorata Pizza Gourmet

È presente, inoltre, un piano sottostante dove si trova il forno per la pizza contornato da un elegante bancone e da due sale con numerosi tavoli - una location molto intima ideale per l'organizzazione di feste ed eventi.

Da un mese lo staff si è ingrandito con una nuova e giovane recluta: il piccolo Lorenzo, figlio di Salvatore, da poco venuto alla luce. La zia Vittoria mi confida che una volta cresciuto spera di poter collaborare al suo fianco.

There is also a lower floor where the pizza oven is located, surrounded by an elegant counter and two rooms with numerous tables- a very intimate location ideal for organizing parties and events.

Last month the staff grew with a new young recruit: little Lorenzo, Salvatore's recently born son. Aunt Vittoria tells me that once he grows up she hopes to be able to work alongside him.



La sala al piano superiore, calda ed accogliente

Info: Ristorante Pizzeria La Chiantina – Via IV Novembre 102
Castellina in Chianti (SI) / Tel. 0577 741495 / Mob. 338 1744049
infolachiantina@gmail.com
www.lachiantinaristorantepizzeria.it

Osteria Uscio & Bottega Sicelle



Osteria Uscio e Bottega, località Sicelle 56, Castellina in Chianti (Si)
tel. 0577 733572 / ristoranteuscioebottega@gmail.com
www.osteriauscioebottega.it

LA RICETTA DI USCIO E BOTTEGA

RISOTTO AL LAMPREDOTTO E SALSINA VERDE

THE "USCIO E BOTTEGA" RECIPE
Risotto with lampredotto and green sauce



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 250 g di Lampredotto
- 250 g di Riso
- 2 costole di Sedano
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- 1 spicchio di Aglio
- 1 mazzo di Prezzemolo
- 2 fette di Pane rafferma
- 4 acciughe sotto sale
- 2 cucchiaini di Capperi sotto sale
- 1 cucchiaino di Concentrato di Pomodoro
- Mezza tazzina di Aceto di vino rosso
- Olio Evo q.b.
- Vino Bianco q.b.
- 1 noce di Burro
- Parmigiano 20 g
- Cannella
- Alloro
- Bacche di ginepro
- Chiodi di garofano
- Noce moscata
- Pepe nero
- Sale

PROCEDIMENTO:

Preparare un brodo speziato con sedano, carota, cipolla, alloro, noce moscata, cannella, bacche di ginepro, due chiodi di garofano, pepe nero, un cucchiaino di concentrato.

Dopo che ha bollito per 10 minuti aggiungere il lampredotto, aggiustare di sale e far bollire a fuoco lento per circa un'ora.

Una volta pronto il brodo che può essere preparato in anticipo mettere il riso a tostare in una casseruola con poco olio.

Dopo la tostatura sfumare con del vino bianco.

Evaporato il vino aggiungere il lampredotto tagliato a cubetti e il suo brodo filtrato.

Portare a cottura il riso.

Nel frattempo preparare la salsa verde con prezzemolo, acciughe, capperi, pane ammollato in acqua e aceto, olio di oliva, successivamente frullare il tutto.

A cottura ultimata togliere il risotto dal fuoco, mantecare con burro e parmigiano, servire con salsa verde in accompagnamento.

A gusto può essere aggiunto al brodo un'idea di peperoncino piccante.

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

- 250 g of Lampredotto
- 250 g of rice
- 2 sticks of celery
- 1 carrot
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 bunch of Parsley
- 2 slices of stale bread
- 4 anchovies in salt
- 2 tablespoons of salted capers
- 1 tablespoon of Tomato concentrate
- Half a cup of red wine vinegar
- virgin olive oil to taste
- White wine to taste
- 1 knob of butter
- Parmesan 20 g
- Cinnamon
- Laurel
- Juniper berries
- Cloves
- nutmeg
- black pepper
- salt

METHOD:

Prepare a spicy broth with celery, carrot, onion, bay leaf, nutmeg, cinnamon, juniper berries, two cloves, black pepper, a spoonful of tomato concentrate.

After it has boiled for 10 minutes, add the lampredotto, season with salt and simmer for about an hour.

Once the broth is ready, which can be prepared in advance, put the rice to toast in a saucepan with a little oil.

After roasting, de glaze with white wine.

Once the wine has evaporated, add the diced lampredotto and its filtered broth.

Cook the rice.

Meanwhile, prepare the green sauce with parsley, anchovies, capers, bread soaked in water and vinegar, olive oil, then blend everything.

When cooked, remove the risotto from the heat, stir in the butter and parmesan cheese, serve with the accompanying green sauce.

To taste, a notion hot pepper can be added to the broth.

LA LOGGIA DEL CHIANTI: QUANDO LA CUCINA CI INSEGNA IL GUSTO

La Loggia del Chianti: when the cooking educates the palate

DI CLAUDIA CIABATTINI



Provocatorio: Piccione a due cotture sfumato al Vinsanto, su purea di patate, con carote baby e cristalli di Campari



Simone Bianco e la sua famiglia ci accolgono nel loro posto del cuore, dove le dolci colline del Chianti fanno da sfondo ad un ristorante pronto a stupire con la naturale energia dell'innovazione.

Si respira aria di novità a la Loggia del Chianti: da quest'anno, Simone, riprende il suo ruolo nell'attività di famiglia, deciso a lasciare la sua impronta in quello che, da sempre, è stato il locale dei suoi genitori.

Rugbista professionista, in passato ha dedicato tempo ed amore a questo progetto familiare, ma, ultimamente ha capito che per fare un passo in avanti doveva dedicare tutto se stesso al ristorante.

Nasce così la sua personale proposta, fresca ed innovativa: prodotti genuini, che lui stesso coltiva nell'orto o trova nel bosco, carni locali, stagionalità del menù e radici ben salde nella tradizione toscana.

La sfida di Simone è quella di riuscire ad avere un menù settimanale sempre diverso, grazie alla grande varietà dei prodotti che riesce a coltivare o a trovare lui stesso: le erbe spontanee, ad esempio, sono uno degli ingredienti che arricchiscono molti dei suoi piatti.

Ma c'è un altro elemento che caratterizza Simone più di ogni altro: la provocazione.

Una delle sue proposte più audaci, infatti, è quella del "Piccione in doppia cottura" che viene proposto in una veste inedita grazie all'idea di lasciare le zampe sulla coscia.

"La cucina è anche provocazione, bisogna affidarsi al gusto e ai sensi per poter apprezzare davvero quello che ci viene servito nel piatto. Con questa idea tento di riportare la cucina ai suoi valori essenziali, senza voler per forza cercare la perfezione visiva che, talvolta, può distrarci dalla spontaneità dei sapori" Chissà se le esuberanti idee di Simone riusciranno a cambiare il modo di interpretare la cucina e le materie prime, certo è che questa esperienza nel gusto, autentica e schietta, vale davvero la pena di essere provata.

Simone Bianco and his family welcome us to their place of the heart, where the rolling hills of Chianti are the backdrop for a restaurant ready to amaze with the natural energy of innovation.

There is a real air of novelty at the Loggia del Chianti: from this year Simone resumes his role in the family business, determined to leave his mark in what has always been his parents' place.

A professional rugby player, in the past he has dedicated time and love to this family project, but lately he has understood that to take a step forward he had to dedicate all of himself to the restaurant.

And so emerged his personal food offering, fresh and innovative: genuine products, which he himself grows in the garden or finds in the woods, local meats, a seasonal menu with firm roots in Tuscan tradition.

Simone's challenge is to be able to present a weekly menu that is always different, thanks to the great variety of products that he can grow or find himself: wild herbs, for example, are one of the ingredients that enrich many of his dishes.

But there is another element that characterizes Simone more than any other: provocation.

One of his most daring dishes, in fact, is 'double cooked Pigeon' which appears in a new guise thanks to the idea of leaving the legs on the bird.

"Cooking is also provocation, you have to rely on taste and the senses in order to truly appreciate what is served on your plate. With this idea I try to bring cooking back to its essential values, without necessarily wanting to seek visual perfection which, at times, can distract us from the spontaneity of flavours".

Who knows if Simone's exuberant ideas will be able to change the way of interpreting cooking and raw materials, it's certain that this authentic and straightforward experience in taste is really worth trying.



Lo chef Simone Bianco, giovane promessa della famiglia

LA RICETTA DELLA LOGGIA DEL CHIANTI BOTTONI RIPIENI SU CREMA DI ZUCCA AFFUMICATA

THE "LOGGIA DEL CHIANTI" RECIPE
Filled buttons on smoked pumpkin cream

INGREDIENTI:

- 1 zucca intera (medio grande)
- Rametti di rosmarino q.b.
- 250 gr di porcini
- Aglio q.b.
- 200 gr complessivi di farina 00 con in aggiunta una piccola parte di farina senatore cappelli
- 2 uova

PROCEDIMENTO:

Per la zucca usare un forno a legna tiepido e bruciare i rametti verdi di rosmarino per fare fumo e chiudere per 3 ore: quando la zucca è pronta eliminare buccia, semi e passare tutto al colino.

Nel caso in cui non si abbia la possibilità di avere un forno a legna usare un forno classico a 100 gradi seguendo lo stesso procedimento del forno a legna.

Cuocere i porcini con rosmarino e aglio a fiamma alta e, dopo, mettere in una retina a perdere i loro liquidi.

Nel frattempo preparare un impasto per i bottoni usando farine di grano 00 e senatore cappelli.

Mentre riposa l'impasto riprendere i porcini ormai stemperati , batterli al coltello e mettere tutto in sac a poche per farcire i bottoni.

Mettere la crema calda a specchio e poi depositare i bottoni spennellati con l'olio. Guarnire infine con i funghi.

INGREDIENTS:

- 1 whole zucca (medium large)
- Rosemary sprigs to taste
- 250 gr. of porcini
- Garlic to taste.
- 200 gr. of 00 flour with a bit of senatore cappelli flour added
- 2 eggs

PROCEDURE:

Put the pumpkin in a wood-fired oven, if that's not available then a standard cooker at 100 degrees C for 3 hours alongside toasted rosemary sprigs to smoke it. When the pumpkin is ready, remove the peel and seeds and pass everything through a sieve.

Cook porcini mushrooms with rosemary and garlic over high heat and, afterwards, put them in a net to lose their liquids.

In the meantime, prepare a dough for the buttons using 00 wheat flour and senatore cappelli.

While the dough rests, pick up the now blended porcini mushrooms, beat them with a knife and put everything in a sac a poche to stuff the buttons.

Cover the plate with the hot cream and then deposit the buttons brushed with oil. Finally garnish with the mushrooms.



Bottoni ripieni di porcini su crema di zucca affumicata, guarniti con giallarelle



Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DAL LUNEDI AL VENERDI





MERCOLEDI HAMBURGER - VENERDI PESCE



Chianti Bar

Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (FI)
Tel. 393 5626727 (Gessica) / 329 5413000 (Giulia)
gegsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiuli8887



Una tappa obbligata per gli amanti del tartufo

LA 41° MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

The 41st National White Truffle Exhibition

DI VALENTINA PICCINI

Mercati, showcooking, eccellenze agroalimentari: torna nel centro storico di Città di Castello la Mostra del Tartufo Bianco. Dopo un anno di stop dovuto al Covid la kermesse dedicata al re del bosco si riprende le piazze e l'attenzione nel fine settimana dei Santi

Markets, showcooking, food excellence: the White Truffle Exhibition is back in the historic centre of Città di Castello. After a year of stop due to the Covid the kermesse dedicated to the king of the forest takes back the squares and attention on the weekend of the Saints

L'esercito dei cavaatori è già al lavoro nei boschi dell'Alto Tevere: la mostra del Tartufo bianco di Città di Castello è alle porte.

Dopo lo stop dell'edizione 2020 dovuta all'emergenza sanitaria, torna dal 30 ottobre al 1 novembre a Città di Castello la 41esima edizione della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco: una tre giorni diventata tappa fissa per gli appassionati di tartufo e soprattutto, del Tartufo Bianco dell'Alto Tevere.

La Mostra fin dal suo esordio, è stata un motore fondamentale di promozione non solo per il tartufo bianco ma per tutto il territorio dell'Alta Valle del Tevere. Questa nuova edizione, nel rispetto di tutte le normative anti Covid, ha già il profumo inconfondibile del tartufo, delle eccellenze agroalimentari del territorio e italiane.

L'evento promosso dal comune di Città di Castello, dall'associazione Mostra del Tartufo, dall'associazione Tartufai, insieme alla Regione dell'Umbria e agli enti pubblici locali, tra cui il GAL con il progetto DeGustibus, sarà un'occasione da non perdere.

Una vetrina d'eccezione per celebrare tutte le tipologie del tartufo, perché in questa zona, il microclima offre un tartufo per ogni stagione. E in autunno è la trifola il re del bosco. "Le quattro stagioni del tartufo" non a caso è lo slogan, scelto già da alcune edizioni, per la manifestazione che proporrà anche mercati, saloni, degustazioni, laboratori del gusto, cooking show.

The army of quarrymen is already working in the woods of the Upper Tiber: the exhibition of the White Truffle of Città di Castello is just around the corner.

After the end of the 2020 edition due to the health emergency, returns from 30 October to 1 November in Città di Castello the 41st edition of the National White Truffle Market Exhibition: a three-day fixed stage for truffle lovers and above all, of the White Truffle of the Upper Tiber.

Since its inception, the exhibition has been a fundamental engine of promotion not only for the white truffle for the whole territory of the Upper Tiber Valley. This new edition, in compliance with all the regulations against Covid, already has the unmistakable scent of truffle, the excellent food of the territory and Italian.

The event promoted by the municipality of Città di Castello, the association Mostra del Tartufo, the association Tartufai, along with the Umbria Region and local public bodies, including the LAG with the project Degustibus, will be an opportunity not to be missed.

An exceptional showcase to celebrate all types of truffles, because in this area, the microclimate offers a truffle for every season. And in autumn the trifola is the king of the forest. "The four seasons of truffles" is not by chance the slogan, chosen already by some editions, for the event that will also propose markets, salons, tastings, workshops of taste, cooking shows.



Un'occasione per degustazione ed acquistare



Delizie al tartufo bianco

Non mancheranno eventi, degustazioni gratuite, a base di piatti tradizionali con ricette impreziosite dal pregiato tartufo che sono organizzate tramite il progetto DeGustibus, finanziato dal GAL Alta Umbria con Il comune di Città di Castello come capofila, i cooking show vivacizzeranno la Mostra e permetteranno ai visitatori di fare delle vere esperienze sulla conoscenza dei sapori e del gusto dei prodotti agroalimentari di eccellenza del territorio.

Ma non c'è tartufo senza i cavaori: l'associazione Nazionale Città del Tartufo, della quale il Comune di Città di Castello è socio, sta promuovendo la candidatura a patrimonio immateriale dell'UNESCO della cultura del tartufo. La candidatura riguarda un'attività molto ampia che coinvolge l'addestramento del cane e il suo utilizzo nelle fasi di cerca e cavatura, la cerca dei vari tipi di tartufi, la successiva conservazione e, infine, l'utilizzo gastronomico. Città di Castello e tutto il territorio dell'Alta Valle del Tevere hanno contribuito fattivamente al percorso, partecipando alle iniziative programmate dal Ministero e dall'Associazione stessa rilevando la qualità e l'importanza del Tartufo e del relativo indotto indispensabile non solo per la promozione del territorio, ma soprattutto per lo sviluppo economico e turistico. "La Mostra e' un evento fondamentale per il tessuto economico-turistico del nostro territorio - dichiara Mauro Severini, in rappresentanza del comitato promotore - Purtroppo abbiamo dovuto saltare l'edizione 2020 a causa della pandemia e quest'anno, grazie all'arrivo dei vaccini, stiamo lavorando per realizzare una quarantunesima edizione in sicurezza, mantenendo vivo lo spirito di una manifestazione che fa parte del nostro tessuto cittadino".

There will be events, free tastings, based on traditional dishes with recipes embellished with the precious truffle that are organized through the project Degustibus, funded by the LAG Alta Umbria with the town of Città di Castello as leader, The cooking shows will enliven the exhibition and will allow visitors to make real experiences on the knowledge of the flavors and taste of the excellent food products of the territory. But there is no truffle without the quarrymen: the National Association Città del Tartufo, of which the City of Città di Castello is a member, is promoting the candidacy for intangible heritage of UNESCO truffle culture. The candidacy concerns a very wide activity that involves the training of the dog and its use in the phases of search and extraction, the search of the various types of truffles, the subsequent conservation and, finally, the gastronomic use. Città di Castello and the whole territory of the Upper Tiber Valley have contributed actively



Tartufo bianco, una delizia da assaporare ed acquistare alla mostra

to the route, participating in the initiatives planned by the Ministry and the Association itself noting the quality and importance of the Truffle and its related essential for the promotion of the territory, but especially for economic development and tourism.

"The exhibition is a fundamental event for the economic and tourist fabric of our territory - says Mauro Severini, representing the promoting committee - Unfortunately we had to skip the 2020 edition because of the pandemic and this year, thanks to the arrival of vaccines, we are working to create a forty-first edition in safety, keeping alive the spirit of an event that is part of our city fabric".

Programma dettagliato delle degustazioni e le indicazioni per le prenotazioni

Degustazioni gratuite a #KilometroZero a cura di :
Chef Andrea Cesari Piazza Gildoni
L'evento è finanziato dal GAL Alto Umbria – contributo PSR Regione Umbria 2014-2020 tramite il progetto DeGustibus

Sabato 30 ottobre 2021

ore 12:00 PASTA E RIUSO

Degustazione di primi piatti a base di prodotti a Km0 e tartufo

ore 16:00 I DOLCI DELLA TRADIZIONE INCONTRANO LA TRIFOLA

ore 18:00 APERITIVO A KM ZERO

Realizzare un aperitivo con prodotti a km 0 facile da replicare e di grande effetto

Domenica 31 ottobre 2021

ore 12:00 CI SONO GNOCCHI E GNOCCHI

Degustazioni di gnocchi realizzati con la patata bianca di Pietralunga prodotto di eccellenza locale

ore 16:00 ANCHE UN LEGUME PUÒ SEMBRARE DOLCE Degustazione dedicata ai Bambini

Degustazione a base di legumi con ricette e consigli per renderli più appetibili. La degustazione sarà accompagnata dal lettore a voce alta a cura delle volontarie del Circolo LaAV di Città di Castello.

ore 19:00 QUANDO UN SEMPLICE MACINATO DIVENTA UN HAMBURGER GOURMET

Lunedì 1 novembre 2021

ore 12:00 NON SOLO BISTECCA E FETTINA

Degustazione di carne dell'allevamento...abbinata a birra e tartufo.

ore 15:00 NON SARÀ UNA SEMPLICE FONDUTA

Degustazione di formaggi abbinati ai tartufi e ai prodotti a #KilometroZero.

ore 18:00 HO VOGLIA DI TARTUFI

Degustazione di classici piatti con la trifola.

Detailed tasting programme and booking information

Free tastings at #Kilometrozero by:
Chef Andrea Cesari Piazza Gildoni.
The event is funded by the LAG Alto Umbria - contribution PSR Umbria Region 2014-2020 through the project Degustibus.

Saturday 30 October 2021

12:00 PASTA AND REUSE

Tasting of first courses based on products in Km0 and truffle.

16:00 THE SWEETS OF TRADITION MEET THE TRIFOLA

ore 18:00 APERITIF AT KM ZERO

Realize an aperitif with products at km 0 easy to replicate and great effect.

Sunday 31 October 2021

12:00 THERE ARE GNOCCHI AND GNOCCHI

Gnocchi tasting made with the white potato of Pietralunga local product of excellence

16:00 EVEN A LEGUME MAY SEEM SWEET

Tasting dedicated to children

Tasting based on legumes with recipes and tips to make them more palatable. The tasting will be accompanied by readings aloud by volunteers of the Circolo Laav of Città di Castello.

19:00 WHEN A SIMPLE GRIND BECOMES A GOURMET HAMBURGER

Monday 1 November 2021

12:00 NOT ONLY STEAK AND SLICES

Tasting of farm meat...combined with beer and truffle.

15:00 IT WON'T BE JUST FONDUE

Cheese tasting with truffles and products at #Kilometrozero.

18:00 I WANT TRUFFLES

Tasting of classic dishes with the trifola.

Info:

Sarà possibile partecipare alle degustazioni gratuite prenotando sul sito:
<https://degustibus.cittadicastelloturismo.it>
oppure scrivendo a:
mostratartufocdc@gmail.com

Info

It will be possible to participate in free tastings by booking on the website:
<https://degustibus.cittadicastelloturismo.it>
or by writing an email to:
mostratartufocdc@gmail.com



CAFFETTERIA BAR PIERI

Segafredo
ZANETTI



BAR TABACCHERIA

BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)

TEL. 055 8072908



ALIMENTARI - APERITIVI





L'ART HOTEL LUCERNA, UNA FINESTRA SUL MONDO (E SUL TIRRENO)

The Art Hotel Lucerna, a window on the world
(and the Tyrrhenian Sea)

DI SIMONE BANDINI



Dalla sofisticata hall dell'hotel

"Modificare la vita fino al punto da annullarla, sostituendo un ideale di poesia alla squallida prosa del quotidiano."

"A ritroso", (À rebours), Joris-Karl Huysmans (1884)

Il nostro incontro con Laura Raffi avviene in una ancor tiepida mattinata settembrina. Il suo Art Hotel Lucerna ci accoglie con le sue 'stanze della meraviglia', glorioso, come fosse una creatura silente e innamorata. Nel suo 'ventre' dorato una hall con sculture curiose, libri e manuali d'arte, quadri di artisti a cui lei si dice molto affezionata. Procediamo verso la loggetta del bar e la sala colazione, in un gioco di luci e d'immagini che ci trasportano altrove, nel mondo caleidoscopico della possibilità.

Storico e pionieristico hotel della riviera, il Lucerna fu fondato a Castiglione della Pescaia nel lontano 1958 da Nello Raffi, nonno di Laura. Nello stesso anno, pensate, nasceva il noto albergo "Riva del Sole". Fu nel 1972 che i genitori Gino e Brunella presero ad occuparsene tanto che la giovane Laura qui trascorse la sua gioventù, respirando l'aria e la vita dell'albergo nell'opera di gestione quanto nella straordinaria 'ambiente' di incontri, frequentazioni e con i personaggi 'legendari' del tempo.

"Quando dal 2013 ho iniziato ad occuparmi dell'hotel in via esclusiva - ci racconta ancora Laura - me ne sono presa cura come di un figlio, gli ho dedicato tutto quello che avevo, con una costante e progressiva opera di ammodernamento che lo ha reso ciò che oggi si presenta alla vista e ciò che parimenti



Laura Raffi, owner

"Change your life so as to cancel it out, substituting an ideal of poetry for the drab prose of the daily paper."

À rebours [Against Nature] Joris-Karl Huysmans (1884)

Our meeting with Laura Raffi takes place on a still warm September morning. Her Art Hotel Lucerna welcomes us with its 'rooms of wonder' glorious, as if it were a silent and enamored creature. In her gilded 'belly' a hall with curious sculptures, books and art folios, paintings by artists she is very fond of. We proceed towards the loggia of the bar and the breakfast room,

in a play of lights and images that transport us elsewhere, into the kaleidoscopic world of possibility.

A historic and ground-breaking Riviera hotel, the Lucerna was founded in Castiglione della Pescaia in 1958 by Nello Raffi, Laura's grandfather. In the same year, just think, that the famous Riva del Sole hotel opened. It was in 1972 that her parents Gino and Brunella started working so much there that the young Laura spent her youth here, breathing the air and life of the hotel in the management work as well as in the extraordinary ambience of encounters and acquaintances with the legendary characters of the time.

"When in 2013 I started to take care of the hotel exclusively - Laura continues - I looked after it as if it were my own child, I dedicated everything I had to it, with constant and progressive modernization work that made what you see today and likewise the level of service you receive". There is



Lo spazio espositivo

si riceve in servizio". Tanta soddisfazione personale, coraggio d'impresa ed orgoglio 'materno'.

Nel 2018 poi una svolta importante: "Avviene il mio incontro con l'Architetto e artista 'visuale' Massimo Viti, il quale interpreta perfettamente questa mia richiesta esistenziale e professionale: poiché appassionata ed amante dell'arte, avevo desiderio fortissimo di portarla in albergo e, dunque, a casa mia e nella mia vita".

Laura sente profondamente la necessità di contornarsi del bello – e per questo lavora al completamento delle sue 'stanze delle meraviglie', di memoria ottocentesca, per appagare completamente questa sua aspirazione, non solo estetica ma a questo punto essenziale e 'vitale'.

Nel corso della passata estate poi, la conoscenza e la preziosa collaborazione con il critico d'arte Mauro Papa, Direttore del Polo Culturale Le Clarisse di Grosseto - e l'allestimento di una stagione importante di mostre qui in riviera con le esposizioni di Guido Venturini, Germano Paolini, Monica Mariniello, Francesco Burla, lo stesso Massimo Viti e Giuseppe Linardi. Stagione che si è recentemente conclusa con una antologica di tutti gli artisti coinvolti. Un grande interesse e molti visitatori per questa struttura che ha dato linfa innovatrice e avanguardie di cultura e colore alla vita di Castiglione della Pescaia.

"Ed è così che condivido con i miei ospiti la mia dilezione per l'arte", prosegue. Giorno dopo giorno una sorta di annullamento del quotidiano o meglio, diciamo noi, una sua estetizzazione sistematica. "Libri, opere visive, sculture, moda e le mie adorato e particolarissime ceramiche" concertano melodie sinfoniche accompagnando la mia vita.

"L'hotel è oggi lo spazio della mia bellezza – e qui arriviamo

a lot of personal satisfaction, business courage and maternal pride here.

Then in 2018 an important turning point: "I met with the architect and visual artist Massimo Viti, who perfectly interprets this existential and professional request of mine: being a passionate lover of art, I had a very strong desire to bring that to the hotel and, therefore, to my home and life".

Laura deeply feels the need to surround herself with beauty—and for this reason she works to finish her nineteenth-century style 'rooms of wonders' to completely satisfy her aspiration, not only aesthetic but at this point essential and vital too.

During the past summer there has been the knowledge input of and precious collaboration with art critic Mauro Papa, Director of the Polo Culturale Le Clarisse in Grosseto – and the preparation of an important season of exhibitions here on the Riviera with exhibitions of Guido Venturini, Germano Paolini, Monica Mariniello, Francesco Burla, Giuseppe Linardi and Massimo Viti himself. A season that recently ended with an anthology show of all the artists involved. Great interest and many visitors for this place that has brought innovative energy and

avant-gardes of culture and colour to the life of Castiglione della Pescaia.

"And this is how I share my love for art with my guests," she continues. Day after day a sort of annulment of the everyday or rather, we should say, a systematic aestheticization of it. "Books, visual works, sculptures, fashion and my beloved and very special ceramics—the concert of symphonic melodies that accompanying my life.

"The hotel is today the space of my beauty—and here we come to her final wish—and so I make these spaces available



L'arte che si 'respira' ed è protagonista



A due passi il mare



Le camere su toni chiari e rilassanti

al suo ultimo desiderio – per questo rendo disponibili questi ambienti a chiunque voglia confrontarsi con il 'mio pubblico' attraverso le sue opere, che siano figurative o astratte, artigianato di qualità, oggettistica o design", ci dice entusiasta. Un luogo che molto si presta, aggiungiamo noi, a presentazioni di libri nonché al lancio di prodotti commerciali, riunioni aziendali od esclusivi 'business happenings' - con la sua dotazione di cucina e coffee break.

L'arte è per Laura "sostanza degli occhi, dell'anima, emozione e coinvolgimento", una dimensione ontologica che supera l'utile e la mera operatività. Il suo oggi è un quotidiano 'qualificato'. Gli ospiti del Lucerna, d'altronde, non smettono mai di guardarsi attorno, rapiti dal bello avulso che promana e trascende da questo non-luogo, utopia audace nel cuore di Castiglione della Pescaia.

Non ci resta allora che scegliere una delle 50 camere dell'albergo per trascorrere giorni sognanti in riva al mare e a due passi dal centro festaiolo, deliziati viepiù dalla cucina maremmana del suo ristorante – aperto solo di sera – e gestito con passione dal fratello "Nello", come l'amato nonno.

to anyone who wants to deal with my audience through their works, whether they are figurative or abstract, quality craftsmanship, objects or design", she enthusiastically explains. A place that lends itself, we add, to book presentations as well as the launch of commercial products, corporate meetings or exclusive business events— ready with its kitchen and coffee break arrangements.

For Laura, art is "the substance of the eyes, of the soul, emotion and involvement", an ontological dimension that goes beyond the useful and the merely operative. Her daily existence is something carefully curated. The guests at the Lucerna, on the other hand, never stop looking around, enraptured by the beautiful detachment that emanates and transcends from this non-place, a daring utopia in the heart of Castiglione della Pescaia.

We just have to choose one of the 50 rooms of the hotel to spend dreamy days by the sea and a stone's throw from the festival zone, increasingly delighted by the Maremman cuisine of the restaurant— open only in the evening— and managed with passion by brother Nello, named like the beloved grandfather.



La struttura nel centro di Castiglione della Pescaia

Per richieste in merito alle esposizioni, info e prenotazioni:
Art Hotel Lucerna, Via IV Novembre 27, Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 0564 933620 / email: info@hotellucerna.it / www.hotellucerna.it

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)





PIZZA AL TAGLIO E DA ASPORTO HAMBURGERIA



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

LASSÙ TRA STORIA, CUCINA E NUVOLE: LA CONFRATERNITA DI CELLE

Up there between history, cuisine and clouds: the
Brotherhood of Celle

DI SIMONE BANDINI





Il ristorante di Borgo di Celle si affaccia sulle colline umbre

Una posizione davvero privilegiata per questo hotel ristorante sull'Alta Valle del Tevere - dall'alto della sua terrazza panoramica: la Confraternita di Celle è più di una dimora antica, completamente ristrutturata, vieppiù una location prestigiosa per ricevimenti esclusivi: dai matrimoni alle cresime, dalle comunioni ai battesimi, meeting o cene business. Un'orchestra sinfonica che suona sinfonie gourmet alla corte dello chef Gianfranco Termine - che qualche anno or sono abbiamo già intervistato sulle pagine di Valley Life.

A truly privileged position for this hotel restaurant on the Upper Tiber Valley - from the top of its panoramic terrace: the Confraternity of Celle is more than an ancient residence, completely renovated, more than a prestigious location for exclusive receptions: from weddings to confirmations, from communions to baptisms, meetings or business dinners. A symphony orchestra that plays gourmet symphonies at the court of chef Gianfranco Termine (we have already interviewed him) on the pages of Valley Life.

Il Borgo di Celle è tornato all'antico splendore grazie ad un'accurata opera di restauro che ha riportato alla luce le testimonianze di un glorioso passato. Una storia secolare, ricca di avventure - che si intrecciano con le leggende popolari - e che ha lasciato impresse sulle pietre incisioni e simboli come la Ruota Celtica, la Croce Templare e il Giglio di Francia che scopriamo per le vie del borgo.

The village of Celle has returned to its former splendor thanks to a careful restoration work that has brought to light the testimonies of a glorious past. A centuries-old story, full of adventures - which are intertwined with popular legends - and which left engraved on the stones carvings and symbols such as the Celtic Wheel, the Templar Cross and the Lily of France that we discover through the streets of the village.



Non solo carne, i deliziosi primi di pesce di Borgo di Celle



Lo chef al lavoro

Oggi Celle torna a vivere i suoi antichi fasti grazie all'unione di una storia avvincente ed una natura lussuosa nelle fantastiche 'facilities' del Relais, del ristorante e dell'area wellness - che lo rendono un invidiabile angolo di paradiso, dove rilassarsi e godere di una delle più belle visioni panoramiche dell'Umbria. Il piccolo paese accoglie i suoi ospiti donando loro vera tranquillità e profonda rilassatezza.

È proprio lo chef Gianfranco Termine ad illustrare la filosofia culinaria della Confraternita di Celle, laboratorio di ricerca sulla tradizione gastronomica locale, parlando del suo menù all'insegna dei piatti tipici della cucina umbra: "Raffinati profumi e sapori, utilizzando solo i migliori prodotti freschi di stagione, accompagnati da vini selezionati delle migliori cantine". Solo qualche esempio per suscitare curiosità: tra gli antipasti il "Prosciutto di Norcia tagliato al coltello a vista e fichi", il "Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere - presidio slow food - su crostone di pane e rape", i "Moscardini alla Luciana" oppure la "Seppia grigliata su crema di bietole e cipolla in agrodolce".

Ci sono poi una curatissima selezione di formaggi, una scelta di zuppe, i migliori primi tramandati e rivisitati quali un "Tortello di zucca e amaretti fatto in casa con burro, parmigiano e tartufo", le "Tagliatelle fatte in casa al sugo d' anatra", il "Cappellaccio di coniglio fatto in casa con porcini e crema di Grana Padano", oppure in alternativa, dei gustosissimi "Spaghetti alla chitarra con calamari, fasolari e gamberi".

Today Celle returns to live its ancient splendor thanks to the combination of a compelling history and a luxurious nature in the fantastic facilities of the Relais, the restaurant and the wellness area - which make it an enviable corner of paradise, where to relax and enjoy one of the most beautiful views of Umbria. The small town welcomes its guests giving them true tranquility and deep relaxation.

It is the chef Gianfranco Termine to illustrate the culinary philosophy of the Brotherhood of Celle, research laboratory on the local gastronomic tradition, talking about his menu

full of typical dishes of Umbrian cuisine: "Refined aromas and flavors, using only the best fresh seasonal products, accompanied by selected wines from the best wineries". Just a few examples to arouse curiosity: among the appetizers the "Prosciutto di Norcia cut to the visible knife and figs", the "Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere - slow food presidium - on crostone of bread and turnips", the "Moscardini alla Luciana" or the "Grilled cuttlefish on beet cream and sweet and sour onion".

There are also a fine selection of cheeses, a choice of soups, the best first handed down and revisited as a "Tortello of pumpkin and macaroons homemade with butter, parmesan and truffle", the "Tagliatelle homemade with duck sauce", the "Homemade rabbit cappellaccio with porcini mushrooms and Grana Padano cream", or alternatively, delicious "Guitar spaghetti with squid, clams and shrimp".



Bella e buona la tartare dello chef



Veduta aerea dello splendido borgo antico

Tra i 'main' basti qui immaginarsi la "Guancia di vitello fondente con patata schiacciata e porro fritto" oppure la celebre "Oca arrosto imporchettata come da tradizione", le pregiate tagliate di manzo o le "Costine d'agnello fritte con scarola e olive taggiasche"; o se si vuole continuare con il menù di pesce una bella "Frittura di calamari, gamberi e paranza" oppure un "Trancio d'ombrina su crema di peperoni e cime di rapa". Adesso so che avete davvero appetito!

La logica meditata della Confraternita è quella di ritrovare il contatto con la natura ed il fascino della storia attraverso un moderno e intelligente utilizzo delle risorse naturali e delle materie prime offerte dal territorio.

E con l'aiuto della rete curiosiamo su "Tripadvisor" dove troviamo questa recensione: "Abbiamo soggiornato nel borgo ed abbiamo approfittato della presenza di questo valido ristorante. Si cena in terrazza, tempo permettendo, a lume di candela e con la possibilità di ordinare piatti gustosi e ben cucinati. L'antipasto del borgo offriva un'ampia selezione di salumi del posto e la 'tartare' è stata ottima. Buonissimi i primi, soprattutto le tagliatelle al sugo d'oca... speciali. Ottimi anche i vini proposti! Peccato non aver assaggiato il dolce, ma le quantità degli altri piatti non ce l'ha permesso. Rapporto qualità/prezzo giusto".

Il modo migliore per staccare la spina dalla routine giornaliera e lo stress del lavoro è immergersi nelle calde acque della piscina con idromassaggio, provare il nuoto contro corrente e l'idromassaggio, la sauna o il bagno turco e i trattamenti personalizzati. L'area wellness è perfettamente inserita nel contesto storico e può essere sfruttata da tutti voi. Per garantire tranquillità e sicurezza è possibile usufruire della zona benessere ad uso esclusivo e riservato per la coppia o il nucleo familiare. Avere l'intera area a propria disposizione è la dimostrazione dell'attenzione che la titolare dedica alla salvaguardia della salute, specie alle misure anti Covid.

Among the 'main' it is enough to imagine the "Guancia di vitello fondente con patata schiacciata e porro fritto" or the famous "Oca arrosto imporchettata come da tradizione", the fine cuts of beef or the "Costine d'agnello fritte con scarola e olive taggiasche"; or if you want to continue with the fish menu a nice "Fried squid, shrimp and paranza" or a "Slice of ombrina on cream of peppers and turnip tops". Now I know you really have an appetite!

The logic of the Confraternita is to rediscover the contact with nature and the charm of history through a modern and intelligent use of natural resources and raw materials offered by the territory.

And with the help of the network we browse on "Tripadvisor" where we find this review: "We stayed in the village and took advantage of the presence of this valid restaurant. Dinner on the terrace, weather permitting, by candlelight and with the possibility of ordering tasty and well cooked dishes. The appetizer of the village offered a wide selection of local cold cuts and the 'tartare' was excellent. Delicious the first, especially noodles with goose sauce... special. Excellent also the wines proposed! Too bad we did not taste the cake, but the quantities of other dishes did not allow us. Quality/price ratio right".

The best way to unwind from the daily routine and stress of work is to immerse yourself in the warm waters of the swimming pool with whirlpool, try swimming against the current and whirlpool, sauna or steam bath and personalized treatments. The wellness area is perfectly inserted in the historical context and can be exploited by all of you. To ensure peace and security you can use the wellness area for exclusive use and reserved for the couple or the family. Having the entire area at your disposal is the demonstration of the attention that the owner dedicates to the protection of health, especially the anti Covid measures.



Il raffinato interno del ristorante

Da ultimo, il consiglio è pressoché obbligatorio: combinare la SPA ad una cena presso il ristorante La Confraternita di Celle, ogni qual volta vorrete concedervi ore preziose ed esclusive.

Finally, the advice is almost mandatory: combine the SPA to a dinner at the restaurant La Confraternita di Celle, whenever you want to give yourself valuable and exclusive hours.



Piatti buoni e belli, qui nulla è lasciato al caso

Info: Borgo di Celle, Loc. Celle 7, Città di Castello (PG)
Tel. (+39) 075 851 00 25 / Email: info@laconfraternitadicelle.com
Orari di apertura: Lunedì – Domenica: 12:00 – 14:00 | 20:00 – 23:00



VINI NATURALI E GRANI ANTICHI



Il Sole di Grignanello

Loc. La Piazza 90, Castellina in Chianti (Si)

Azienda: 329 1328474 (**Melissa**) / 328 3912265 (**Alessandro**)

388 3651888 (**Michele**) / ilsoledigrignanello@gmail.com

Commerciale: 366 1894575 (**Giovanni**)



FARINE - SOFFIATI - PASTA





Riposo
BISNIFLEX
Benessere

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

