

Anno XXI, nr. 168 / ESTATE 2022

ValleyLife

MAREMMA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA

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



TENUTA DODICI

N.M.&K.T.

COVER STORY

"DOVE NASCE UN GRANDE VINO"



Via Ponte Giorgini, 21 Castiglione della Pescaia (GR) - Tel. 0564 933027
www.yachtbarcastiglione.com



In Copertina:
 LA CANTINA DI TENUTA DODICI,
 vista panoramica

ESTATE 2022

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE:

Dario Migliorini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Alessio Casì (Tobu Group s.r.l.)

AUTORI

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

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

Cristina Borghini: PR and Project Assistant di Valley Life "Maremma Toscana".

Alessia Benelli: Giornalista, collaboratrice di Valley Life "Mugello e Valdisieve"

Rachele Pasqui: Arteterapeuta e sommelier. Collaboratrice editoriale di Valley Life "Arezzo e Casentino".

Giulia Fisca: Collaboratrice di Valley Life "Maremma Toscana".

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 20 luglio alle ore 12.00, direttamente in spiaggia e sotto il sole torrido di un'estate memorabile.

ValleyLife

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

8 La nostra editorial di prossimità
 Our 'Proximity' Publishing House

10 La musica analogica scaldava il
 dancefloor (e i cuori)
 Analog Music Warmed the
 Dancefloor (and Hearts)



12 Tenuta Dodici, la cittadella del
 vino
 Tenuta Dodici, the Citadel of
 Wine

24 Il turismo ittico a Castiglione
 della Pescaia
 Fish Tourism in Castiglione della
 Pescaia

32 La "Questione Regina" di
 Francesca Maggi
 The "Queen Question" by
 Francesca Maggi

38 Mugello, terra di due ruote
 Mugello, Land of Two Wheels



44 Il Bagno delle Donne
 At Bagno delle Donne

52 L'estate di Val Bona
 The Summer of Val Bona

58 Finalmente al Bagno Miramare
 Finally It's Time for Bagno
 Miramare!

62 La Discoteca "Il Principe"
 "Il Principe" Disco



68 Alessandro, un ristorante per
 gourmand di riviera
 Alessandro, a Restaurant for
 'Riviera' Gourmands

74 La firma di Simone Bianco alla
 Loggia del Chianti
 The Signature of Simone Bianco
 at the Loggia del Chianti

81 Altobelli Forniture Alberghiere,
 storia di un'impresa
 Altobelli Hotel Supplies, the
 Story of a Company

86 Manitoba, non solo poke!
 Manitoba, Not Just Poke!

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



BOMBAY  **SAPPHIRE**
Drink Responsably
Stir Creativity
 BEVI BOMBAY SAPPHIRE RESPONSABILMENTE



Talent comes naturally.



ORGANICS by Red Bull®
SIMPLY COLA

Un esclusivo mix di estratti vegetali accuratamente selezionati, caffeina naturale e succo concentrato di limone da agricoltura biologica per un gusto cola inconfondibile, ricercato, non troppo dolce.



ORGANICS by Red Bull®
VIVA MATE

Un raffinato incontro di mate affumicato e limone delicato. Un mix unico di estratti vegetali selezionati, caffeina naturale e succo concentrato di limone da agricoltura biologica per il gusto distintivo di ORGANICS by Red Bull Viva Mate. Con ingredienti al 100% di origine naturale.



ORGANICS by Red Bull®
BITTER LEMON

La freschezza del limone espressa al meglio. Decisamente amaro, ma raffinato: succo concentrato di limone da agricoltura biologica sobriamente ammorbidito da estratti vegetali.



ORGANICS by Red Bull®
BLACK ORANGE

Con il sapore delle arance in delicate sfumature. Un mix unico di sapori aspri e fruttati crea un'esplosione di gusto sul palato, piacevolmente amaro e sorprendentemente rinfrescante allo stesso tempo.



ORGANICS by Red Bull®
GINGER ALE

Elegante, aromatico e speziato, dal colore ambrato. Estratti di ginger e bergamotto esaltati da succo concentrato di limone da agricoltura biologica.



ORGANICS by Red Bull®
PURPLE BERRY

Dal sapore floreale, fruttato e leggermente amaro. Alle iniziali note fruttate e floreali seguono quelle rinfrescanti del limone, che lasciano sul palato un piacevole retrogusto aspro.



ORGANICS by Red Bull®
TONIC WATER


Un'armonica combinazione di sapore dolce, amaro e secco. L'acqua tonica in tutta la sua perfezione: acqua delle Alpi e zucchero di barbabietola con estratti vegetali, chinino e succo concentrato di limone da agricoltura biologica.



ORGANICS by Red Bull®
GINGER BEER

Un mix caratteristico di gusto speziato e pura freschezza. Le note aromatiche del ginger incontrano il sapore rinfrescante del limone, un'asprezza decisa che si diffonde nel palato per un'esperienza di gusto unica.

ORGANICS by Red Bull® sono bevande biologiche presentate in 8 varianti di gusto.

 In base al Regolamento biologico dell'UE, i prodotti biologici non devono contenere aromi artificiali, coloranti artificiali, conservanti o additivi come l'acido fosforico. Provale!

@organicsbyredbullitalia
 #organicsbyredbull





La Favorita



Via Scansanese, 277, 58100 Grosseto GR - **0564. 396008**



La Favorita

PASTICCERIA



LA NOSTRA EDITORIA DI PROSSIMITÀ Our 'Proximity' Publishing House

DI SIMONE BANDINI



"Credo che sia più facile istituire un governo dispotico presso un popolo, in cui le condizioni siano eguali (di eguaglianza, n.d.e), che presso un altro e penso che un governo di questo genere, una volta che fosse saldamente stabilito in un simile popolo, non solo opprimerebbe gli uomini, ma finirebbe per togliere loro molti dei principali attributi dell'umanità. Il dispotismo mi sembra, quindi, particolarmente temibile nei tempi di democrazia".

Alexis de Tocqueville, *La Democrazia in America, II* (1835)

Si dice che chi fa (o coloro che fanno) la storia – che si tratti della propria vicenda personale o di azioni politiche dagli esiti collettivi – sia 'straordinariamente incosciente'. O meglio che costui non si renda propriamente conto di essere la contingenza stessa, la realtà che accade, l'epifania di un mito e un fiore d'oro della sua civiltà. Questo poiché le rivoluzioni accadono quando il cambiamento si è già annidato e innestato profondamente nella coscienza personale, sociale e collettiva; esse non sono che la manifestazione materiale di una condizione che è già reale, mutata. Un assestamento, un riadattamento e giammai invero un colpo di mano romantico ed estemporaneo, un colpo di teatro che stravolge lo status quo politico.

I grandi uomini della storia sono tout court degli attori, ispirati e trascendenti interpreti del flusso degli accadimenti.

Chissà se già vive una tale figura in Italia e in Europa – che sia un uomo, un movimento aristocratico o di popolo – in questo tempo oscuro che vede la trasfigurazione delle democrazie rappresentative in quelle 'virtuali', delle repubbliche popolari suffragate dal voto in tecnocratie globaliste legittime di per sé, per definizione, mai contestate per debolezza, vacuità o stordimento.

Che fossimo in una fase di decadenza avanzata è evidente da tempo. Problemi italiani certo, pur tuttavia con una radice

"I believe that it is easier to establish a despotic government among one population, in which conditions are equal (of equality, ed.), than with another and I think that a government of this kind, once it was firmly established would not only oppress men, but would end up robbing them of many of humanity's main attributes. Despotism seems to me, therefore, particularly fearful in times of democracy".

Alexis de Tocqueville, *Democracy in America, II* (1835)

It is said that those who make (or those who make) history - whether it be their personal story or political actions with collective results - are 'extraordinarily unconscious'. Or rather that they do not properly realize that they are a contingency themselves, the reality that happens, the epiphany of a myth and a golden flower of their civilization. This is because revolutions happen when the change has already nestled and grafted deeply into the personal, social and collective consciousness; they are but the material manifestation of a condition that is already real, changed. An adjustment, a readjustment and never really a romantic and impromptu coup de hand, a coup de théâtre that upsets the political status quo. The great men of history are tout court actors, inspired and transcendent interpreters of the flow of events.

Who knows if such a figure already lives in Italy and in Europe - whether he is a man, an aristocratic or a popular movement - in this dark time that sees the transfiguration of representative democracies into 'virtual' ones, of people's republics supported by the vote in self-legitimated global technocracies, by definition, never contested for weakness, emptiness or daze.

That we were in an advanced stage of decay has been evident for some time. Certain Italian problems, albeit with a global root: social and cultural homologation, the official promotion

globale: l'omologazione sociale e culturale, la promozione d'ufficio del pensiero fluido e indifferenziato, il neo statalismo burocratico e accentratore dei poteri, le limitazioni della libertà imposte sub iudice dei feticci capi popolo, la svalutazione dell'etica del lavoro, in specie imprenditoriale, a favore di politiche di assistenzialismo clientelare, la mancanza reale di misure a sostegno della natalità e della famiglia, i montanti problemi ecologici frutto di un capitalismo collassato in logiche meramente mercantili e di profitto. Un liberismo che ha financo perduto l'etica confessionale dei 'Pilgrims' che traversarono l'oceano sulla Mayflower per colonizzare una terra florida, ma virtuosa, dove i principi dell'economia potessero discendere da concetti spirituali, morali, e non fossero una esclusiva e squallida teodicea del profitto.

È sempre stato compito economico, etico e politico di questa rivista il voler difendere la libertà nell'accezione che questo gruppo editoriale ritiene più elevata, promuovendo l'identità, l'autodeterminazione e l'intraprendenza delle nostre valli, delle comunità locali – incoraggiando cultura ed economia di prossimità, al fine di raccontare e testimoniare l'unicità incorrotta della loro natura – affinché possano continuare ad esistere e a difendersi dall'assalto globalista dei consorzi sovranazionali, il cui eldorado operativo è oggi l'acquisto incondizionato a suon di eurodollari di tutte le tipicità, i marchi e gli asset nazionali e locali. Ma le 'forze del male' non vinceranno; si udiranno colpi di tamburo, giochi di destrezza e amore, le antiche melodie torneranno a risuonare nelle nostre valli.

Se l'ascesa dell'eguaglianza delle condizioni, come già rilevò Alexis de Tocqueville, fu un dato storiografico e una certezza già nell'Ottocento, defunte le grandi ideologie del Novecento e scavalcato il Secondo Millennio nella novella civiltà digitale, lo stato di eguaglianza è oggi pura indifferenziazione globalista. E come ogni 'indifferenziato' va destinata al posto che le compete: la discarica generalista.

Che risorgano le valli e le comunità locali. E che torni ad echeggiare il gusto per l'indipendenza e la libertà.

of fluid and undifferentiated thought, the neo-bureaucratic and centralizing power of statism, the limitations of freedom imposed sub iudice of the fetish leaders of the people, the devaluation of the work ethic, especially entrepreneurial, in favour of patronage welfare policies, the real lack of measures to support the birth rate and the family, the mounting ecological problems resulting from a capitalism collapsed into a merely mercantile and profit logic. A liberalism that has even lost the sectarian ethic of the 'Pilgrims' who crossed the ocean on the Mayflower to colonize a flourishing but virtuous land, where the principles of the economy could descend from spiritual, moral concepts, and were not an exclusive and bleak theodicy of profit.

It has always been the economic, ethical and political task of this magazine to want to defend freedom in the sense that this editorial group considers highest, promoting the identity, self-determination and the enterprising spirit of our valleys, of local communities - encouraging culture and proximity economy, in order to tell and testify to the uncorrupted uniqueness of their nature - so that they can continue to exist and defend themselves from the global assault of supranational consortia, whose operational eldorado is today the unconditional purchase of all Eurodollars typical products, brands and national and local assets. But the 'forces of evil' will not win; you will hear drumbeats, games of dexterity and love, the ancient melodies will resound in our valleys.

If the rise of equality of conditions, as Alexis de Tocqueville has already pointed out, was a historiographical datum and a certainty already in the nineteenth century, the great ideologies of the twentieth century died out and the second millennium passed in the new digital civilization, the state of equality is today pure globalist undifferentiation. And like any 'undifferentiated', it must be assigned to its rightful place: to a 'general' landfill.

Let the valleys and local communities rise again. And let the taste for independence and freedom echo again.



 ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Always on my mind", Elvis Presley



LA MUSICA ANALOGICA SCALDAVA IL DANCEFLOOR (E I CUORI)

Analog Music Warmed the Dancefloor (and Hearts)

DI DARIO MIGLIORINI



Quanto era bello il suono dei dischi in vinile? La musica era più calda, più rotonda. L'ho sempre pensato. Ho sempre creduto che lo stesso pezzo, suonato da cd o vinile, potesse dare una diversa resa sulla pista da ballo.

Quando iniziai a mettere i dischi nei locali era l'unico supporto utilizzabile. Ah, quanto è cambiato il mondo! Non esistevano 'iTunes' e 'Beatport', non c'erano le chiavette - e si iniziava appena allora a pensare a qualche supporto che leggesse i cd... Andavamo nei negozi di dischi a cercare il pezzo più strano, ma allo stesso tempo più 'giusto' per il tuo lavoro.

Oppure a cercare quella hit che avevi sentito alla radio. Ore e ore passate negli angoli segreti del negozio di fiducia. Un disco, un solo pezzo, in tre o quattro versioni. Ricordo ancora la gioia provata nell'aver trovato ciò che cercavo, oppure la delusione infinita del venir via a mani vuote. Non vedevo l'ora di arrivare a casa dove mi aspettavano i miei 'Technics 1200' pronti a testare le mie nuove hit!

"Dario abbassa quel volume!", immagino questo accada anche oggi ai novelli dj!

How good was the sound of vinyl records? The music was warmer, more rounded. I've always thought that. I have always believed that the same piece, played from cd or vinyl, could give different results on the dance floor.

When I started playing music on discos it was the only usable medium. Ah, how the world has changed! There were no 'iTunes' and 'Beatport', there were no 'Usb keys' - and we just started to think of some media that could read the CDs ... We went to record stores to look for the strangest song, but at the same time more right for your job.

Or looking for that hit you heard on the radio. Hours and hours spent in the secret corners of the trusted shop. One record, one piece, in three or four versions. I still remember the joy I felt in having found what I was looking for, or the infinite disappointment of leaving empty-handed. I couldn't wait to get home where my 'Technics 1200' were waiting for me, ready to test my new hits!

"Dario turn that volume down!", I guess this happens to the new DJs today too!

La preparazione del bauletto per la serata era l'altra fase importante; sì, perché era impensabile portare tutti i dischi con sé! Quel bauletto conteneva sessanta dischi, ed era già molto faticoso portarne due. Io ne portavo quattro per sicurezza, ma avrei potuto portarne dodici per la quantità di dischi che avevo. Fare una selezione era perciò fondamentale.

Ogni disco aveva una sua storia: le immagini, i colori delle copertine... Suonare con il vinile impegnava tutti i sensi - e potevi scegliere di selezionare un pezzo anche per la sola illustrazione. Una volta scelto il set, si caricava la macchina; viaggi interminabili verso i club di destinazione, lungo i quali ti chiedevi se i pezzi che avevi portato sarebbero stati adatti a quel tipo di serata. Pensando e rimuginando eri arrivato già a destinazione, mentre l'adrenalina saliva inarrestabile.

Sì, perché non potevi aver sbagliato, non potevi rimediare scaricando il pezzo da internet: quello che era fatto, era fatto. Ho sempre pensato di sembrare babbo natale quando scendevo dalla macchina con tutti quei bauli!

Se fossi sopravvissuto al percorso verso la consolle, con 100 kg di dischi addosso, sarei stato già a buon punto.

Un test ai giradischi, la testina è ok, mixer funzionante, le cuffie per fortuna ci sono: si può cominciare.

Apriamo le cerniere dei bauletti ed iniziamo ad 'annusare' cosa possiamo mettere per iniziare la nostra session.

Una serata di Ferragosto, in Capannina, nel 2004: duemila persone, le luci si abbassano, sei tu solo, stop ai ragionamenti! È tempo di fare quello per cui ti sei preparato da una vita. Parte quel caldo ronzio nell'impianto e la musica analogica scalda il dancefloor (e i cuori).

Ricordi indelebili nella mia mente, stampati sulla pelle, più di un tatuaggio.

Preparing the trunk for the evening was the other important phase; yes, because it was unthinkable to take all the records with you! That trunk contained sixty records, and it was already very tiring to carry two of them. I carried four for safety, but I could have brought twelve for the amount of records I had. Making a selection was therefore essential.

Each record had its own story: the images, the colours of the covers... Playing with vinyl engaged all the senses - and you could be driven to select a piece for the only illustration. Once the set was chosen, the machine was loaded; endless journeys to destination clubs, along which you wondered if the pieces you brought would be suitable for that kind of night. Thinking and brooding you had already arrived at your destination, while the adrenaline rose unstoppable.

Yes, because you couldn't be wrong, you couldn't fix it by downloading the piece from the internet: what was done was done. I always thought I looked like Santa when I got out of the car with all those trunks!

If I had survived the journey to the console, with 100 kg of records on, I would have been well under way.

A test on the turntables, the cartridge is ok, the mixer is working, luckily the headphones are there: you can start. We open the hinges of the cases and begin to 'smell' what we can put on to start our session.

An evening of August 15th, at Capannina Disco, in 2004: two thousand people, the lights go down, it's you alone, stop thinking! It's time to do what you've been preparing for all your life.

That warm buzz in the system starts and the analog music warms the dancefloor (and hearts).

Indelible memories in my mind, printed on the skin, more than a tattoo.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
"Point of view", DB Boulevard

“DOVE NASCE UN GRANDE VINO” TENUTA DODICI, LA CITTADELLA DEL VINO

“Where the Great Wine is Born” - Tenuta Dodici, the Citadel of Wine

DI CRISTINA BORGHINI



La cantina Tenuta Dodici

"Naturalmente s'accompagnano coloro i quali si uniscono per il ben reciproco naturale."
Tommaso Campanella (1568-1639)

Nel cuore della Toscana, sulle colline maremmane, dove l'orizzonte senza fine incontra il Mar Tirreno e nella culla della misteriosa civiltà degli Etruschi - i progenitori dell'industria vinicola su questa terra - vive la Tenuta Dodici: una vera e propria cittadella del vino e dell'eno-turismo in Toscana.

Emozioni indimenticabili, vissute con intensità e leggerezza, inspiegabili come quando ci si innamora: un calice di vino illuminato da un tramonto che declina sul mare. La Tenuta Dodici è una scoperta esaltante: forme geometriche, semplici e decise, eleganti linee secanti, testimoniano la sintesi di funzionalità e disegno contemporaneo. La cantina affonda con i suoi locali di produzione e stoccaggio nel ventre della collina, al fine di mantenere condizioni ideali e costanti di temperatura e umidità.

La superficie complessiva occupata dalla tenuta è di tredici ettari. La stessa natura ha creato qui le condizioni perfette per coltivare uva e affinare vini eccellenti. La differenza di altitudine dei vigneti e le notevoli escursioni termiche permettono delle produzioni di altissimo valore organolettico.

I vitigni coltivati sono le più grandi varietà di fama internazionale: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sauvignon Blanc, Viognier. Sono altresì impiegate e protette le varietà tradizionali del territorio quali il Vermentino e il Sangiovese, nonché la specie autoctona del Ciliegio.

Qui possiamo degustare i vini nel territorio di loro coltivazione, apprendere i meccanismi della filiera produttiva, passeggiare tra i vigneti in libertà o partecipare alle visite guidate e personalizzate. Senza dimenticare il vantaggio di poter acquistare le bottiglie al miglior prezzo direttamente in cantina.

L'Azienda Tenuta Dodici è nata nel 2008 con l'acquisto di un vecchio podere - che è diventato poi la villa padronale - e di

"Of course, those who are looking for the natural good of each other will get together."
Tommaso Campanella (1568-1639)

In the heart of Tuscany, on the Maremma hills, where the endless horizon meets the Tyrrhenian Sea and in the cradle of the mysterious Etruscan civilization - the progenitors of the wine industry on this land - lives the Tenuta Dodici: a real citadel of wine and wine tourism in Tuscany.

Unforgettable emotions, experienced with intensity and lightness, as inexplicable as when you fall in love: a glass of wine brightened by a sunset that declines over the sea. Tenuta Dodici is an exciting discovery: geometric shapes, simple and steady, elegant secant lines, testify to the synthesis of functionality and contemporary design. The winery sinks with its production and storage rooms into the belly of the hill, in order to maintain ideal and constant conditions of temperature and humidity.

The total area occupied by the estate is thirteen hectares. Nature itself has created here the perfect conditions for growing grapes and refining excellent wines. The difference in altitude of the vineyards and the considerable thermal excursions generate a production of the highest organoleptic value.

The vines grown are the largest varieties of international fame: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sauvignon Blanc, Viognier. The traditional varieties of the territory such as Vermentino and Sangiovese, as well as the native species of Ciliegio are also used and protected.

Here we can taste the wines in the territory of their cultivation, learn the mechanisms of the production chain, walk freely among the vineyards or participate in guided and personalized tours. Without forgetting the advantage of being able to buy the bottles at the best price directly in the cellar.

The Tenuta Dodici company was born in 2008 with the purchase of an old farm - which later became the manor house

circa due ettari vigna originaria. Si trova a Tatti, un piccolo borgo medioevale di circa 200 abitanti, situato a 400 m. s.l.m. sulle Colline Metallifere, nel Comune di Massa Marittima. La nuova cantina, edificata nel 2014 nel cuore della collina, è invece situata, con la maggior parte delle vigne, al di sotto dell'abitato di Giuncarico nel Comune di Gavorrano, in località Grilli. Queste sono zone particolarmente vocate al vino; siamo infatti nei pressi di Tenuta Fertuna di proprietà di Meregalli, storico distributore del Sassicaia. Sull'altro versante della

- and about two hectares of original vineyard. It is located in Tatti, a small medieval village of about 200 inhabitants, located 400 m. above sea level on the Metalliferous Hills, in the Municipality of Massa Marittima. The new winery, built in 2014 in the heart of the hill, is instead located, with most of the vineyards, below the town of Giuncarico in the Municipality of Gavorrano, in the locality of Grilli. These are areas particularly suited to wine; we are in fact near Tenuta Fertuna owned by Meregalli, historical distributor of Sassicaia. On the other side



Bottiglia Oci Ciornie 100%merlot



Cisterne di acciaio



Caveau 12 (con bottiglie storiche)

collina ha sede Rocca di Frassinello, di proprietà Panerai / Baron de Rothschild e, poco distante, altri famosi produttori, tra cui Antinori.

Il socio di maggioranza di Tenuta Dodici è Stepan Tuvykin, un 'ragazzo' di 25 anni che ha lasciato la Russia dieci anni fa. Studente ad Oxford e in seguito all'Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo in Piemonte, egli vive a Tatti da ormai cinque anni con la sua giovane moglie. La sua famiglia di origine - la cui attività principale, in Russia, è nel settore dei trasporti - possiede inoltre alcuni ristoranti, anche di cucina italiana, e negozi con vendita di prodotti alimentari del nostro paese.

Quasi tutti i vini, e dunque anche lo stesso nome dell'azienda, prendono spunto dalla filmografia del famoso regista Nikita Mikhalkov, amico di famiglia ed originario del loro stesso paese. Girò, tra gli altri, il famoso film con Marcello Mastroianni "Oci Ciornie" che è anche il nome del vino di punta, un Merlot in purezza.

Tre anni fa, la famiglia ha deciso di puntare all'eccellenza assoluta, affidandosi alla consulenza dell'enologo Riccardo Cotarella, una vera star e leggenda italiana: nel 2001 fu nominato 'Miglior Enologo d'Italia' e nello stesso anno condivise con suo fratello minore, Renzo, il titolo di 'Miglior Enologo del Mondo'. Con la sua squadra, Riccardo segue e fornisce mentorato alla Tenuta Dodici in tutte le fasi della

of the hill is Rocca di Frassinello, owned by Panerai / Baron de Rothschild and, not far away, other famous producers, including Antinori.

The majority shareholder of Tenuta Dodici is Stepan Tuvykin, a 25-year-old 'boy' who left Russia ten years ago. A student at Oxford and later at the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo in Piedmont, he has lived in Tatti for five years with his young wife. His family of origin - whose main activity in Russia is in the transport sector - also owns some restaurants, including Italian cuisine, and shops selling food from our country.

Almost all the wines, and therefore also the company name itself, are inspired by the filmography of the famous director Nikita Mikhalkov, a family friend and a native of their own country. He made, among others, the famous film with Marcello Mastroianni "Oci Ciornie" which is also the name of the flagship wine, a pure Merlot.

Three years ago, the family decided to aim for absolute excellence, relying on the advice of the oenologist Riccardo Cotarella, a true Italian star and legend: in 2001 he was named 'Best Oenologist in Italy' and in the same year shared with his brother minor, Renzo, the title of 'Best Oenologist in the World'. With his team, Riccardo follows and mentions the Tenuta Dodici in all phases of cultivation and production, personally participating in the work in the vineyards.

coltivazione e della produzione, partecipando in prima persona al lavoro nei vigneti.

Il controllo di qualità del vino spetta ad Angelo Migliori – vinificatore di esperienza quarantennale – che seleziona e mette a dimora le talee seguendo attentamente l'intero arco stagionale.

Alla Tenuta Dodici nascono grandi vini. Non c'è dubbio. Come un giorno disse Salvador Dali: "Un grande vino richiede un pazzo per coltivare la vite, un uomo saggio per vegliare su di lei, un poeta lucido per farlo, e un amante per berla". Che il più grande pittore surrealista facesse intendere che ci sarebbero volute quattro persone per fare una bottiglia di grande vino, oppure che bastasse semplicemente una persona di talento? Possiamo comunque affermare che né l'una né l'altra opzione è invero possibile.

O forse magari... possiamo chiarirci le idee conoscendo Stepan Tuvykin, co-fondatore della cantina Tenuta Dodici.

Parlando della pazzia sicuramente ce ne vuole almeno un pizzico per laurearsi ad Oxford, e poi di seguito per cambiare completamente rotta! Stepan è fatto proprio così, va dove lo porta il cuore. Un po' di ispirazione unita all'esempio del padre, grande appassionato di vini, hanno fatto il resto.

"Tale padre tale figlio", si dice: col tempo Stepan ha scoperto un nuovo e attraente mondo, ricolmo di bellezza e fascino, la viticoltura. Proprio questo ha cambiato la prospettiva di Stepan che si è iscritto al programma di istruzione di Slow Food. Visione, intelligenza e curiosità lo hanno spinto ad iniziare il suo percorso proprio nelle vigne della Maremma.

La posizione della cantina non è stata scelta a caso. Di quella collina, il padre Kostantin Tuvykin si era innamorato a prima vista. Proprio qui egli capì come 'fare il vino' non fosse

The quality control of the wine is up to Angelo Migliori - a winemaker with forty years of experience - who selects and places the grapevine cuttings carefully, following the entire season.

Great wines are born at Tenuta Dodici. There is no doubt. As Salvador Dali once said: "A great wine requires a madman to cultivate the vine, a wise man to watch over it, a lucid poet to do it, and a lover to drink it". Did the greatest surrealist painter imply that it would take four people to make a bottle of great wine, or that just a talented person was enough? However, we can say that neither option is really possible.

Or maybe maybe... we can clarify our ideas by meeting Stepan Tuvykin, co-founder of the Tenuta Dodici winery.

Speaking of madness, it certainly takes at least a pinch to graduate from Oxford, and then to change course completely! Stepan is just like that, he goes where his heart takes him. A little inspiration combined with the example of his father, a great wine lover, did the rest.

"Like father like son", it is said: over time Stepan discovered a new and attractive world, full of beauty and charm: viticulture. Precisely this changed Stepan's perspective that he enrolled in the Slow Food education program. Vision, intelligence and curiosity led him to start his journey right in the vineyards of the Maremma.

The location of the cellar was not chosen by chance. Father Kostantin Tuvykin fell in love with that hill at first sight. Right here he understood how 'making wine' was not merely a hobby but a mission that one must be ready to undertake. When Kostantin arrived one day, there were certainly no more the marshes of the past that made the earth infertile for a long time: here he had the vision of a bright future.



Vinificatore, Angelo Migliori



Enologo, Riccardo Cotarella



Bottiglia Ciak 100% Vioigner



Stepan Tuvykin

meramente un hobby ma una missione che si deve essere pronti a intraprendere. Quando un giorno Kostantin arrivò, non c'erano più di certo gli acquitrini e le paludi di una volta che resero la terra a lungo infertile: qui ebbe la visione di un futuro radioso.

Che intuizione! Pensate che oggi la denominazione risulta tra le più richieste dai wine lovers. Stepan ha seguito la strada del padre, con l'intento dichiarato di convincere tutto il mondo quanto i vini maremmani siano eccellenti!

La Maremma costituisce infatti un terroir esclusivo che può vantare una storia ricca e antica. Da allora ci sarebbe voluto del tempo affinché arrivasse a noi la modernissima cantina, dato il luogo storicamente rilevante in cui si trova: proprio davanti al vetusto insediamento etrusco di Vetulonia. Una terra piena di reperti: ogni singolo scavo fu sorvegliato dalle autorità archeologiche!

La natura monumentale del posto ha ispirato il progetto della futura cantina. Una parte di essa è stata interrata nella collina con due obiettivi: essere parte integrante del paesaggio e creare il necessario isolamento naturale.

Tuttavia, anche in questa cantina neomoderna, ci voleva l'opera di un vero poeta per fare l'incantesimo. Assieme a Stepan, che si prodiga infaticabile per tenere la cantina all'avanguardia, ci sono tuttavia altre figure veramente appassionate: Angelo Migliori, enologo di seconda generazione che controlla la qualità e la produzione, proponendo soluzioni tradizionali e sperimentali – e il Dott. Riccardo Cotarella, enologo leggendario, uno degli esperti più influenti nel campo della viticoltura nell'arco degli ultimi venti anni.

La loro audacia, quest'anno, ha portato al lancio dei vini ancestrali tratti dalla coltivazione dei vitigni storici Vermentino e Ciliegolo, seguendo la tendenza di successo dei vini naturali. Il lavoro di squadra ha assicurato il successo della trasformazione delle uve, con bottiglie atte a impressionare i critici più severi, tra cui sicuramente si trovano anche alcuni dei nostri lettori. Per fare questi vini, ça va sans dire, si usano solamente le uve scelte nei tredici ettari di proprietà, tra il borgo medievale di Tatti e la località di Grilli.

I vini della Tenuta Dodici sono assolutamente poetici. Il merlot in purezza "Oci Ciornie" racconta una storia d'amore, di mutamento interiore e di cultura – mentre ti incanta con

What an insight! Do you think that today the denomination is among the most requested by wine lovers. Stepan followed his father's path, with the declared intention of convincing the whole world how excellent Maremma wines are!

The Maremma is in fact an exclusive terroir that can boast a rich and ancient history. Since then it would have taken some time for the very modern cellar to reach us, given the historically relevant place in which it is located: right in front of the ancient Etruscan settlement of Vetulonia. A land full of finds: every single excavation was supervised by the archaeological authorities!

The monumental nature of the place inspired the project of the future cellar. A part of it was buried in the hill with two objectives: to be an integral part of the landscape and to create the necessary natural isolation.

However, even in this neo-modern cellar, it took the work of a true poet to cast the spell. Together with Stepan, who tirelessly strives to keep the cellar at the forefront, there are however other truly passionate figures: Angelo Migliori, second generation winemaker who controls quality and production, proposing traditional and experimental solutions - and Dr. Riccardo Cotarella, legendary winemaker, one of the most influential experts in the field of viticulture over the past twenty years.

Their audacity this year led to the launch of ancestral wines drawn from the cultivation of the historic Vermentino and Ciliegolo vines, following the successful trend of natural wines. Teamwork has ensured the success of the transformation of the grapes, with bottles capable of impressing the most severe critics, including some of our readers. To make these wines, ça va sans dire, only the grapes chosen in the thirteen hectares of property are used, between the medieval village of Tatti and the locality of Grilli.

The wines of Tenuta Dodici are absolutely poetic. Merlot in purity "Oci Ciornie" tells a story of love, inner change and culture - while it enchants you with the elegant hints of berries, spices and vanilla of its silky aftertaste. The "Vermentino" (which again this year, for the second time entered the Top10 ranking of the best Vermentino DOC Maremma Toscana) gives the glass a wonderful freshness with its citrus and green apple tones, ending with notes of ripe fruit rather



Il tagliere degustazione

i sentori eleganti di frutti di bosco, spezie e vaniglia del suo retrogusto setoso. Il "Vermentino" (che anche quest'anno, per la seconda volta è entrato nella classifica Top10 dei migliori Vermentino DOC Maremma Toscana) conferisce al calice una meravigliosa freschezza con i suoi toni agrumati e di mela verde, terminando con note di frutta matura piuttosto espressive. Il Sauvignon Blanc "Colpo di Sole" ti affascina con la sua natura potente, conquistandoti con tracce generose di toast, miele e fiori, fino a provocare una imbarazzante 'pelle d'oca'! Il blend di Cabernet Sauvignon e Sangiovese "Urga" ti porta in un territorio che è un regno d'amore, con le sue note di ciliegia matura e cioccolato, e toni speziati in retrogusto. Queste le nostre impressioni, degustando alcuni dei vini lirici ed iconici della Tenuta Dodici.

Vi consigliamo assolutamente di completare l'esperienza degustativa con quella gastronomica, viepiù accarezzati dalla leggerezza sognante della musica di accompagnamento, godendovi l'infinito di questo straordinario panorama. Questo è oggi il nostro bucolico picnic nel bel mezzo della vigna.

expressive. The "Colpo di Sole" Sauvignon Blanc fascinates you with its powerful nature, conquering you with generous traces of toast, honey and flowers, to the point of causing an embarrassing 'goosebumps'! The blend of Cabernet Sauvignon and Sangiovese "Urga" takes you to a land that is a kingdom of love, with its notes of ripe cherry and chocolate, and spicy aftertaste.

These are our impressions, tasting some of the lyrical and iconic wines of Tenuta Dodici.

We absolutely recommend that you complete the tasting experience with the gastronomic one, increasingly caressed by the dreamy lightness of the accompanying music, enjoying the infinity of this extraordinary panorama. This is today our bucolic picnic in the middle of the vineyard.



Karina Tuvykina, moglie di Stepan



Barriques di rovere



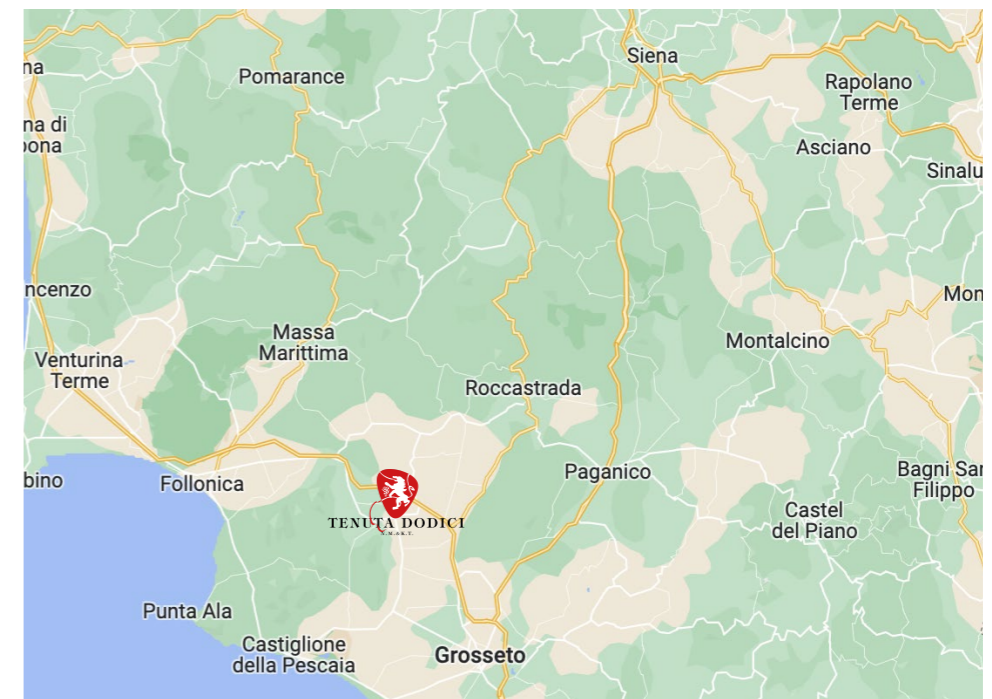
I fondatori di Tenuta Dodici: Nikita Mikhalkov, Konstantin Tuvykin, Stepan Tuvykin

Che si scelga di essere pazzi o saggi, poeti o innamorati, è certamente una buona idea assaggiare un ottimo calice di vino sulle colline maremmane – che vi porti un carico di splendida energia in compagnia di Stepan! Proprio qui alla Cantina Tenuta Dodici.

Whether you choose to be crazy or wise, poet or in love, it is certainly a good idea to taste a great glass of wine in the Maremma hills - one that brings you a load of splendid energy in the company of Stepan! Right here at the Tenuta Dodici Winery.



L'entrata di Tenuta dodici





VISITE IN CANTINA - DEGUSTAZIONI - EVENTI - WINE SHOP

Per le serate di VINO & MUSICA

Info +39 371 3494005 Beppe

Degustazioni su appuntamento

Info +39 366 9399594 Irina

TENUTA DODICI

S.P. Aurelia Antica

Località GRILLI - Poggio Gobbo 15/A

58040 GAVORRANO (GR)

Tel. +39 0566 88138 / +39 366 9399594

www.tenutadodici.com

info@tenutadodici.com

OSTERIA

LA BOSTA DEL BUTTERO

**Osteria all' interno del maneggio
CON CUCINA TIPICA
MAREMMANA**

**PROGRAMMA
Estate 2022**

LUNEDI Bandita Latina	MERCOLEDI Cavalli sotto le Stelle	GIOVEDI Karaoke e balli di gruppo
VENERDI Spettacolo dei Butteri Maremmani	SABATO Serata da ballo con orchestre	

**Strada Provinciale delle Padule
58043 Castiglione della Pescaia GR**

DA GIUGNO A SETTEMBRE

Tutti i Mercoledì e Venerdì **CENA SPETTACOLO**
con cucina tipica maremmana

dalle **19:30** alle **20:00** giro pony gratuito
per tutti i bambini



Tel. +39 3332313222
loc. La Valle - Strada Prov.le del Padule
Castiglione della Pescaia (Gr)
WWW.CENTROIPPICOLABANDITA.IT

SPETTACOLO EQUESTRE DEI BUTTERI DI MAREMMA

Dimostrazione monta da lavoro tradizionale,
giochi a cavallo e carosello

TUTTI I VENERDI DA GIUGNO A SETTEMBRE

Il tutto accompagnato dalla tradizione culinaria
maremmana dell'Osteria la Sosta del Buttero



Working equitation - Horse games - Carousel
Every Friday from June to September

After the show you can have a typical dinner with us at the
Osteria la Sosta del Buttero, located inside the equestrian center

la serata
sarà
accompagnata
da orchestra
con musica
tradizionale

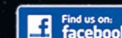


STUDIOAREO
SOSTA DEL BUTTERO



PER INFO E PRENOTAZIONI

Telefonare al numero 333.2313222



Tel. +39 3332313222
loc. La Valle
Strada Prov.le del Padule
Castiglione della Pescaia (Gr)
WWW.CENTROIPPICOLABANDITA.IT

Cavalli sotto le stelle

**SPETTACOLO EQUESTRE IN NOTTURNA
CON CENA A BORDO PISTA**

**TUTTI I MERCOLEDI DA GIUGNO
SETTEMBRE dalle ore 20:00**



E' obbligatoria la prenotazione

IL TURISMO ITTICO A CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

Fish Tourism in Castiglione della Pescaia

A CURA DELLA REDAZIONE



Obiettivo raggiunto in pieno dal Comune di Castiglione della Pescaia che si è aggiudicato il bando relativo alla misura del Flag 5.68 "Costa degli Etruschi" dalla Regione Toscana, che finanzia al 100% il progetto di ittiturismo con 92mila euro.

Objective achieved in full by the Municipality of Castiglione della Pescaia which won the public contest relating to "Flag 5.68" "Costa degli Etruschi" by the Tuscany Region, which will finance up to 100% their fish tourism project with 92.000 euros.



I pescatori rientrano in porto

"Per Castiglione della Pescaia - afferma soddisfatta la sindaca Elena Nappi - ittiturismo vuol dire nuove opportunità di lavoro per i pescatori, ma in questa meta di vacanza, che ha molte eccellenze sul territorio, il turista può andare anche alla scoperta di quanto offre il mare, vivendo giornate davvero uniche".

"La finalità di questo progetto - spiega Nappi - ha infatti come obiettivo quello di valorizzare stili di vita sani facendo conoscere il pescato locale fresco e le sue proprietà nutritive, dando vita anche a una serie di attività dove il prodotto ittico del nostro mare, in abbinamento con gli altri del territorio, valorizzano la filiera a chilometro zero".

"A partire dal prossimo mese di ottobre, e fino a maggio 2023 - dice la prima cittadina castiglionesse - daremo vita ad una promozione attraverso una serie di eventi avvalendoci di vari soggetti locali, come il Consorzio Maremma Experience, che organizzeranno riunioni, convegni, seminari, conferenze, workshop, show-cooking, degustazioni di pescato locale, giornate di percorsi del gusto, uscite didattiche informative da realizzarsi a bordo di imbarcazioni della pesca costiera artigianale autorizzata alla pescaturismo e incontri didattici per le scuole».

"Il Consorzio Turistico Maremma Experience, in rappresentanza di circa 280 attività del territorio, crede molto in questo tipo di progetti - ci dice il presidente Enzo Riemma - lavoriamo in sinergia con tutti gli stakeholder legati al nostro mare per promuovere un progetto di comunicazione e promozione volto a favorire la conoscenza e la messa in rete dell'offerta

"For Castiglione della Pescaia - says very satisfied mayor Elena Nappi - fish tourism means new job opportunities for fishermen; in our holiday destination, which has many excellences in the area, tourists can also go and discover what the sea offers, living truly unique days".

"The purpose of this project - explains Nappi - has in fact the objective of enhancing healthy lifestyles by introducing fresh local fish and its nutritional properties, also giving life to a series of activities where fishing, in pairing with others in the area, will enhance the zero-kilometre supply chain".



Scatto 'vintage' dei pescatori di Castiglione

"Starting from next October, and until May 2023 - says the first citizen of Castiglione - we will give life to a promotion through a series of events using various local subjects, such as the Maremma Experience Consortium, who will organize meetings, conferences, seminars, workshops, show-cooking, tastings of local fish, tasting itineraries, educational and informative trips to be carried out aboard artisanal coastal fishing boats authorized for fishing tourism and educational meetings for schools".

"The Maremma Experience Tourist Consortium, representing about 280 local activities, strongly believes in this type of project - says President Enzo Riemma - we work in synergy with all stakeholders linked to our sea to promote a communication and promotion project aimed at promoting knowledge and networking of the local offer, acting on operators and potential customers (residents and tourists), developing a model to communicate this new offer. Since this is a proposal not yet structured - concludes Riemma - we want to find the possible



Il pescato fresco

locale, agendo sugli operatori e sui potenziali clienti (residenti e turisti), mettendo a punto un modello per comunicare questa nuova offerta. Trattandosi di una proposta non ancora strutturata - conclude Riemma - vogliamo trovare le possibili interazioni tra il settore della pesca e il settore del turismo".

Tutti questi appuntamenti prenderanno forma grazie a questo finanziamento e saranno affiancati anche dalla realizzazione di una linea grafica dedicata con tanto di logo, con cui realizzare gadget vari, creare un'identità digitale ed una 'web application' con QR code in 3 lingue, fino ad arrivare alla stampa di un ricettario per show-cooking con ricette, ad un banner, a pannelli didattici e video promozionali.

"Sono fortemente convinta della necessità di sostenere e promuovere le nuove modalità di fruizione del mare - prosegue Nappi - soprattutto quando queste sono incentrate sulla sostenibilità ambientale. Dal mio insediamento ci confrontiamo costantemente con gli operatori del settore ittico e stiamo portando avanti una proficua cooperazione fra la marineria, la cultura e le tradizioni del territorio. Tutto questo per me vuol dire incentivare lo sviluppo e la crescita economica sia del settore pesca che di tutto l'indotto legato ad esso".

"Il Comune crede nella bontà della diffusione dell'ittiturismo - conclude la sindaca - e per quanto ci compete forniremo a questa nuova opportunità il sostegno che merita".

Il contributo a fondo perduto ottenuto attraverso la misura del Flag 1.43, di 92mila euro è stato finanziato dall'Unione europea con 46mila euro, lo stato ha partecipato con 32.200 euro e la Regione Toscana ha concesso 13.800 euro.

interactions between the fishing sector and the tourism sector.

All these events will take shape thanks to this important funding and will also be supported by the creation of a dedicated graphic line with a new logo, various gadgets, create a digital identity and a 'web application' with QR code in 3 languages, up to the printing of a cookbook for show-cooking with recipes, a banner, educational panels and promotional videos.

"I am strongly convinced of the need to support and promote new ways of using the sea - continues Nappi - especially when these are focused on environmental sustainability. Since my establishment we are constantly confronted with the operators of the fishing sector and we are carrying out a fruitful cooperation between the seafaring, the culture and the traditions of the territory. For me, all this means encouraging the development and economic growth of both the fishing sector and all related industries".

"The Municipality believes in the goodness of the diffusion of fish tourism - concludes the mayor - and as far as we are concerned, we will provide this new opportunity with the support it deserves".

The non-repayable grant obtained through the measure of Flag 1.43, of 92.000 euros, was financed by the European Union with 46.000 euros, the state participated with 32.200 euros and the Tuscany Region granted 13.800 euros.



Il pescato fresco

PARTIRE DALLA STORIA MEMORIA PER COSTRUIRE ITINERARI CONTEMPORANEI
È l'inedito progetto de **LA ROCCA DI STAGGIA** a cura di **Donatella Bagnoli**

All'avanguardia nel Medioevo e nel Rinascimento, per Arte, Architettura, Tecnologia... Visione del Mondo, **La Rocca di Staggia** ospita, AVANGUARDIE STORICHE e promuove SPERIMENTAZIONI CONTEMPORANEE trasformando il Castello da un bene immobile in uno spazio dinamico, che si rinnova ad ogni evento e percorso espositivo.

L'intervento di Artisti, invitati a rileggere il luogo, sintonizzandosi con gli ambienti, dà vita a performance, installazioni che riscrivono il Castello accompagnando i visitatori, in un attraversamento emozionale di spazi ed opere che risveglia meraviglia.

Il progetto **OMBROSA DI SETA ROSSA**, ispirato alle opere di **LORCA & NERUDA**, è viaggio iniziatico in cui l'Architettura si fa PERCORSO POETICO alla scoperta dell'anima del luogo e di se stessi.

L'Arte che si pratica alla Rocca è interattiva, work in progress, cambia al passaggio di ogni visitatore, che attraversando il Castello, lascia traccia di sé, portando nel cuore memoria del luogo.

STARTING FROM HISTORY / MEMORY TO BUILD CONTEMPORARY PATHS

It is the new project of **LA ROCCA DI STAGGIA**, curated by **Donatella Bagnoli**

*At the avant-garde in the Middle Ages and in the Renaissance, for Art, Architecture, Technology ... Vision of the World, **La Rocca di Staggia** hosts HISTORICAL AVANT-GARDE and promotes CONTEMPORARY EXPERIMENTATIONS transforming the Castle from a static into a dynamic space that gets new life in every event and exhibition.*

The work of Artists, who are invited to re-read the place, in tune with the environments, gives life to performances and installations that re-interpret the Castle, accompanying visitors in an emotional crossover of spaces and works that awakens wonder.

*The **RED SILK SHADOW** project, inspired by the works of **LORCA & NERUDA**, is an initiatory journey in which Architecture becomes a POETIC PATH in order to discover the soul of the place and of oneself.*

The Art that is presented at the Rocca is interactive, a work in progress, it changes as each visitor passes by. Visitors who are crossing the Castle leaves a trace of themselves, carrying the memory of the place in their heart.

OMBROSA DI SETA

Progetto a cura di **Donatella Bagnoli**

ITINERARIO ESPOSITIVO ISPIRATO ALLA POESIA DI

OMBROSA DI SETA ROSSA

Le POESIE di **LORCA & NERUDA** danno vita a **LA ROCCA DI STAGGIA** ad un **ITINERARIO ESPOSITIVO PERMANENTE**

L'Esposizione si rinnova e arricchisce ogni mese con / *That is renewed and enriched every month:*

INSTALLAZIONI / FOTOGRAFIA / VIDEO / MUSICA / TEATRO / DANZA / PERFORMANCE / LABORATORI / DEGUSTAZIONI

MAGGIO / DICEMBRE 2022

INAUGURAZIONE 27 MAGGIO 2022

fotografie e musica / *photographs and music* **DAVIDE PEPI**

performance **SIMONA PARRAVICINI**

opere e installazioni / *works and installations* **DONATELLA BAGNOLI, FRANCESCO BRUNI, FABIO CALVETTI, MASSIMO CANTARA, MIRCO FRILLI, GIANNI GRONCHI, MANUELA MANCIOPPI, DUCCIO NACCI, CECCO RAGNI, CARLO ROMITI, MARCELLO SALVESTRINI**

La Rocca di Staggia / Via dell'ospedale / Staggia Senese / Poggibonsi (Siena)

Aperto tutti i giorni

Visibile solo con guida / prenotazione telefonica obbligatoria +39 366 4792092 / Per eventi e info seguire www.laroccadistaggia.it

ROSSA

FEDERICO GARCIA LORCA & PABLO NERUDA

LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei Starting from the history-memory to create contemporary itineraries



LA ROCCA DI STAGGIA



LORCA e NERUDA

Condividono una **POESIA**, che non è esercizio letterario, ma scrittura incisa sulla pelle. Parole come frammenti di **VITA**, ferite aperte, sgocciolano perle e baci appassionati.

POESIA che come una **COPPA**, alberga intimità profonde, amore da assaporare, come un vino tinto, ma capace di comprendere in sé l'universalità di un tramonto che si tuffa nel mare o affoga in un bicchiere.

POESIA, **CHIAVE** che apre un altrove sconosciuto svelando dell'anima, l'infinito sensoriale, contenuto in un fiore, nell'oceano, in una donna.

La **POESIA** si fa **SPADA** per rivoluzionare il linguaggio, per stravolgere l'immutabilità delle regole, dell'amore, del vuoto e della miseria.

LORCA and NERUDA

*They share a **POETRY** which is not a literary exercise but writing, engraved on the skin. Words like fragments of **LIFE**, open wounds, pearls dripping and passionate kisses.*

***POETRY** that, like a **CUP**, harbors deep intimacy, love to be savored, like a dyed wine, but capable of understanding the universality of a sunset that plunges into the sea or drowns into a glass.*

***POETRY**, a **KEY** that opens an unknown elsewhere revealing the sensorial infinity of the soul, contained in a flower, in the ocean, in a woman.*

***POETRY** becomes a **SWORD** that revolutionize language and overturn the immutability of rules, love, emptiness and misery.*



OMBROSA DI SETA ROSSA

ITINERARIO ESPOSITIVO ISPIRATO ALLA POESIA DI

FEDERICO GARCIA LORCA & PABLO NERUDA

Progetto a cura di Donatella Bagnoli

Il linguaggio metaforico e surrealista di **LORCA & NERUDA**, crea un connubio perfetto con l'Architettura simbolica e concettuale de **La Rocca di Staggia**.

OMBROSA DI SETA ROSSA, frammento di una poesia di **LORCA**, evoca i fianchi morbidi di una collina al crepuscolo della sera. È coppa che accarezza tra le mani, prima di assaporarne il vino tinto. Donna seducente, in abito vermiglio che ondeggia mosso dal vento di una musica flamenca. È rosa socchiusa color rubino, che espande un profumo silenzioso nell'aria.

OMBROSA DI SETA ROSSA, è la **Rondella del Brunelleschi**. L'Architettura Rinascimentale ha scarpe, muri a camicia, cappa sul camino, è un abito che si colora di rosso, tradendo femminilità. Si apre il soffitto come un ventaglio nella sera. Ombrello rovesciato si trasforma in corolla. Piovono petali, posandosi su un tappeto che è impronta digitale. Gira la torre come un sole, l'astro si fa raggiera d'arancia succosa, cola tra le mie dita di cielo come pioggia profumata, mentre la sposa, come una rosa, siede su una poltroncina archirivolta: pare coppa che danza inseguendo un tango.

*The metaphorical and surrealist language of **LORCA & NERUDA** creates a perfect union with the symbolic and conceptual architecture of **La Rocca di Staggia**.*

***RED SILK SHADOW**, a fragment from a **LORCA**'s poem, evokes the soft sides of a hill in the twilight of the evening, the cup that I caress in my hands, before tasting red wine, the body of a seductive woman, in a vermillion dress that sways moved by the wind, a half-open ruby-colored rose which expands a silent perfume in the air.*

***RED SILK SHADOW** is a **Brunelleschi**'s "**Rondella**": the Renaissance Architecture wears shoes, it has walls looking like shirts, a hood on a fireplace showing its femininity, on its red dress. The ceiling opens like a fan in the evening. As an umbrella it transforms into a cup from which rose petals rain, resting on a carpet that is a fingerprint. The tower turns like a sun, a star that becomes a ray of juicy orange, dripping between my fingers like a fragrant rain, while the bride, like a rose, sits on an "archirivolta" armchair, which is a dancing cup.*



LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei

Starting from the history-memory to create contemporary itineraries

LA “QUESTIONE REGINA” DI FRANCESCA MAGGI

The “Queen Question” by Francesca Maggi

DI SIMONE BANDINI

“Facciamo un bel falò di tutti quei pensieri limitanti, del bisogno di approvazione, del sentimento di inadeguatezza e dei sensi di colpa e danziamo sopra quelle ceneri, quando l'aria sarà irrespirabile, necessariamente dovremo uscire!”

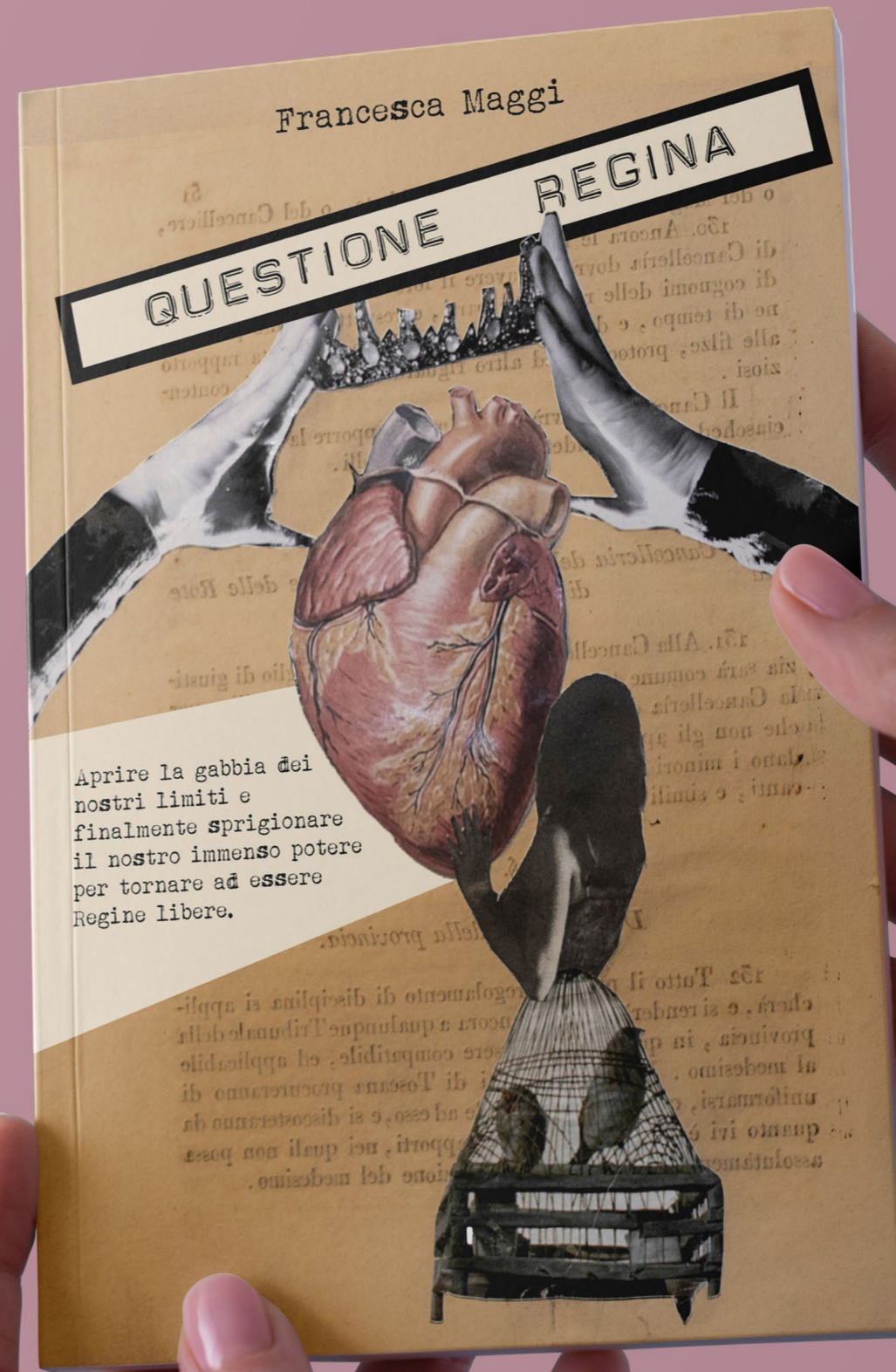
Francesca Maggi

In una calda giornata di fine luglio incontriamo la scrittrice casertinese Francesca Maggi, nell'imminente pubblicazione del suo primo libro “Questione Regina”, un testo sulla autodeterminazione principalmente rivolto alle donne ma le cui tesi, in senso universale, riguardano trasversalmente l'uomo e la sua capacità di essere artefice del proprio destino, nel gesto fondante che ne determina la sua natura superiore e decisiva: il cambiamento.

“Let's have a nice bonfire of all those limiting thoughts, the need for approval, the feeling of inadequacy and guilt and dance above those ashes; when the air is unbreathable, we will necessarily have to go out!”

Francesca Maggi

On a hot day at the end of July we meet the Casentino writer Francesca Maggi, in the forthcoming publication of her first book “Questione Regina”, a text on self-determination mainly aimed at women but whose theses, in a universal sense, concern transversally man and his ability to be the architect of his own destiny, in the founding gesture that determines its superior and decisive nature: change.



Aprire la gabbia dei
nostri limiti e
finalmente sprigionare
il nostro immenso potere
per tornare ad essere
Regine libere.

“Questione Regina” è un libro sulla metamorfosi, sulla capacità di evolversi e mutare in altro, in senso autobiografico ma anche assoluto, ontologico. Si dice che le rivoluzioni – anche quelle personali – si attuino quando sono già maturate, in realtà già avvenute nel profondo dell’inconscio. Rendere l’aria irrespirabile (se magari non lo fosse già) costituisce un passo ulteriore verso la consapevolezza diretta e concreta di un mutamento che si sta verificando. Che è irreversibile. E che ci condurrà, in una prospettiva eudemonica, alla ricerca della felicità, in una nuova prospettiva esistenziale.

“Il titolo è stata un’intuizione poiché ho sognato, letteralmente, di tenere in mano questo libro: la questione ‘regina’ si riferisce proprio al riappropriarsi del nostro potere femminile”. È un percorso di crescita personale, autobiografico e pratico, addirittura con esercizi da fare per conseguire un cambiamento di fronte ad una situazione di insoddisfazione generalizzata

“Questione Regina” is a book on metamorphosis, on the ability to evolve and change into something else, in an autobiographical but also an absolute, ontological sense. It is said that revolutions - even personal ones - take place when they have already matured and, in reality, they have already occurred in the depths of the unconscious. Making the air unbreathable (if it weren't already) is a further step towards a direct and concrete awareness of a change that is taking place. Which is irreversible. And that will lead us, in a eudemonic perspective, to the search for happiness, in a new existential perspective.

“The title was an intuition because I literally dreamed of holding this book in my hand: the ‘queen’ question refers precisely to the regaining of our feminine power”. It is a path of personal, autobiographical and practical growth, even with exercises to achieve a change in the face of a situation of generalized



Essere regine di sé stesse

che pervade la propria vita.

“Senza la scoperta di sé, senza profondità né introspezione, siamo come una nave senza rotta e senza capitano”, precisa. Dobbiamo invece, indagare per fissare degli obiettivi e qualificare la nostra vita: “Abbiamo delle potenzialità illimitate che, progressivamente possiamo liberare”.

L’insoddisfazione, di contro a quanto si possa pensare, è un ottimo alleato poiché ci spinge in avanti, a muoverci e cercare, andare oltre i nostri limiti, spesso autoimposti: “Mai accontentarsi e cedere al ribasso, bisogna osare nella ricerca di qualcosa di ulteriore, della nostra vera essenza, quella più pura, della nostra scintilla di vita, per comunicare la nostra verità al mondo”.

“Ho scoperto il mio amore per la scrittura e, oltre a questo mio primo libro, intendo parlare con i miei lettori tramite il blog online e le mie pagine social. Mio obiettivo è poter fare coaching a tutte quelle donne che decideranno di amarsi, di non fingere più, di esprimersi nella loro vera essenza, reclamando il loro potere senza più procrastinare – un problema molto diffuso”, prosegue.

La vita non si esaurisce con il lavoro e la famiglia, benché siano istituti fondamentali della nostra società: “Anche io me ne curo, ho una figlia, come è nell’ordine delle cose. Tuttavia ‘noi’ siamo molto di più, le nostre aspirazioni devono essere coltivate, nutrite e manifestate nella propria realtà, in una sorta di nuova consapevolezza, verso un auto-potenziamento femminile”.

dissatisfaction that pervades one’s life.

“Without self-discovery, without depth or introspection, we are like a ship without a route and without a captain,” she points out. Instead, we must investigate to set goals and qualify our life: “We have unlimited potential that we can gradually free”.

Dissatisfaction, contrary to what one might think, is an excellent ally as it pushes us forward, to move and seek, to go beyond our limits, often self-imposed: “Never settle and give in to the downside, we must be daring in the search for something more, of our true essence, the purest one, of our spark of life, to communicate our truth to the world”.

“I discovered my love for writing and, in addition to my first book, I intend to speak with my readers through the online blog and my social pages. My goal is to be able to coach all those women who decide to love each other, not to pretend anymore, to express themselves in their true essence, claiming their power without procrastinating anymore - a very widespread problem”, she continues.

Life does not end with work and family, although they are fundamental institutions of our society: “I also take care of them, I have a daughter, as is the order of things. However, ‘we’ are much more, our aspirations must be cultivated, nurtured and manifested in their own reality, in a sort of new awareness, towards female self-empowerment”.



L’autrice Francesca Maggi

Info:
www.thequeenissue.com / thequeenissue@gmail.com

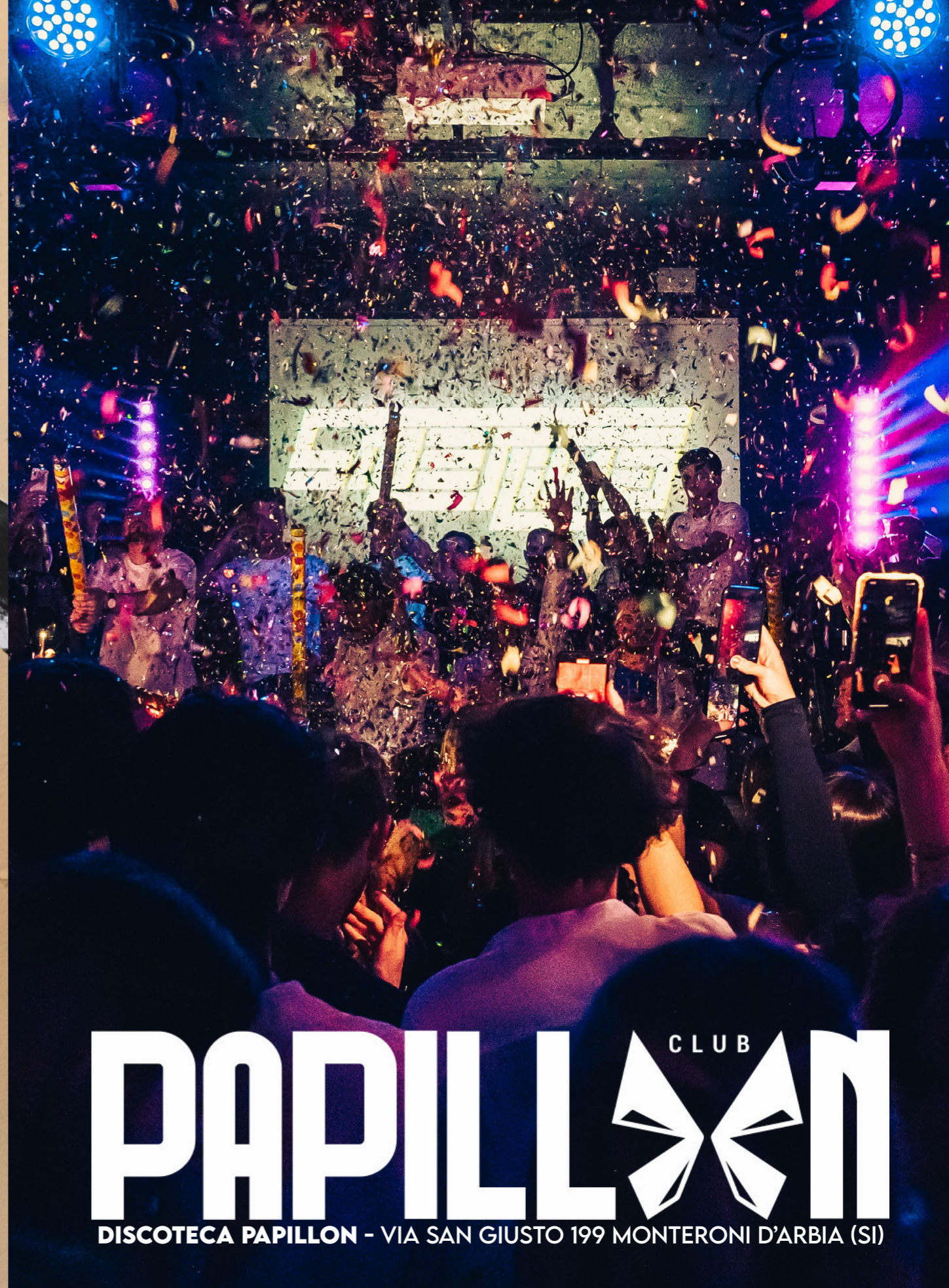
Francesca Maggi

QUESTIONE REGINA



Aprire la gabbia dei nostri limiti e finalmente sprigionare il nostro immenso potere per tornare ad essere Regine libere.

La copertina del libro



PAPILLON CLUB

DISCOTECA PAPILLON - VIA SAN GIUSTO 199 MONTERONI D'ARBIA (SI)

MUGELLO, TERRA DI DUE RUOTE

Mugello, Land of Two Wheels

ALESSIA BENELLI

Scoprire il Mugello in bicicletta

Ha dato i natali a Gastone Nencini e l'intero territorio è attraversato da piste ciclabili e sentieri percorribili.

"Il bene si fa, ma non si dice. E certe medaglie si appendono all'anima, non alla giacca". È una massima del campione italiano di ciclismo Gino Bartali, diventato 'Giusto tra le Nazioni' dopo la sua morte perché soltanto allora venne allo scoperto un'incredibile storia. Gino Bartali oltre ad aver evitato che in Italia si consumasse una guerra civile nel 1948 (la sua vittoria al Tour de France fece svolgere le elezioni politiche di quell'anno in un clima più sereno), tra il 1943 e il 1944 contribuì a far salvare dall'Olocausto oltre 800 ebrei tra la Toscana e l'Umbria.

Bartali nascondeva nella canna della sua bicicletta documenti falsi che portava da Firenze ad Assisi. Il campione di ciclismo collaborava con il cardinale di Firenze Elia Dalla Costa che aveva creato una tipografia per falsare le carte d'identità e salvare gli ebrei dalle deportazioni. Ginettaccio con la scusa degli allenamenti e grazie alla sua fama, riusciva a passare i controlli dell'esercito nazifascista. In un anno e mezzo fece più di 40 viaggi (oltre 200 km) tra Firenze e Assisi.

Ma cosa c'entra il Mugello con Bartali? C'entra, eccome. Non tutti sanno che aveva dei familiari qui, con precisione a Farneto sulle colline di Vicchio; e Gino veniva spesso a trovarli in bicicletta. Partiva da Ponte a Ema e arrivava in Mugello, passava del tempo con i suoi cugini, mangiava un po' di tagliatelle e poi tornava a Firenze.

Ma il vero padre del ciclismo mugellano è indubbiamente Gastone Nencini. Soprannominato 'Mistero' - si ignora l'origine di questo nomignolo - o il 'Leone del Mugello'. Nacque nel 1930 a Barberino di Mugello, in quello che era il borgo di Bilancino - che oggi non esiste più perché ha preso il suo posto l'omonimo lago artificiale -. Fu vincitore del Giro d'Italia nel 1957 ad una media record (37,486 km/h) rimasta imbattuta per ben ventisei anni, e del Tour de France tre anni dopo. Nel 1957 sfiorò la grande impresa di vincere nello stesso anno sia il Giro che il Tour.

In suo onore esiste un monumento al passo della Futa - nel Comune di Barberino di Mugello -: lungo il muraglione spartivento si trova un grande ritratto a bassorilievo di bronzo che lo raffigura in corsa. Nel 2020, in occasione del sessantesimo anniversario della vittoria al Tour de France, Firenze ha intitolato a lui una piazza: Piazza Gastone Nencini. Tutto il territorio del Mugello è percorso da sentieri ciclabili adatti alle diverse esigenze. Per chi non ha troppa dimestichezza con questo sport e anche per i più piccoli, consigliamo la pista eco-turistica lungo il fiume Sieve. Il percorso va da San Piero a Sieve alla località di Ponte a Vicchio e percorre tutto l'argine dell'affluente dell'Arno. È lungo circa 11 chilometri e mezzo. Consigliamo di partire da Borgo San Lorenzo e scegliere se andare verso San Piero a Sieve, facendo un percorso breve e molto facile di pochi chilometri, oppure andando verso Vicchio, un itinerario che comporta qualche chilometro di pedalate in più.

L'Unione dei Comuni del Mugello consiglia cinque itinerari che hanno diverse difficoltà e vanno dai 37 ai quasi 140 chilometri. Un itinerario, di grande valore paesaggistico, è 'Su e giù per il Mugello'. Registra complessivamente 37,4 chilometri ed è adatto ad un ciclo-escursionista con un minimo di allenamento. Con partenza da Borgo San Lorenzo, permette di ammirare opere storico-architettoniche di pregio come il convento di Bosco ai Frati, la chiesa romanica di Sant'Agata e il bellissimo Palazzo dei Vicari di Scarperia.



Gastone Nencini, padre del ciclismo mugellano

It was the birthplace of Gastone Nencini and the entire territory is crossed by cycle paths and walkable paths.

"Good is done, but it is not said. And certain medals hang on the soul, not on the jacket ". It is a famous motto of Italian cycling champion Gino Bartali, who became 'Righteous among the Nations' after his death - since only then this incredible story was discovered. Gino Bartali in addition to having avoided a civil war in Italy in 1948 (his victory in the Tour de France made that year's political elections be held in a more serene atmosphere), in 1943 through 1944 he helped to save from the Holocaust more than 800 Jews, between Tuscany and Umbria. Bartali hid false documents in the barrel of his bicycle that he was carrying from Florence to Assisi. The cycling champion collaborated with the cardinal of Florence Elia Dalla Costa who had created a printing house to falsify identity cards and save Jews from deportations. 'Ginettaccio' with the excuse of training and thanks to his fame, was able to pass the controls of the Nazi-Fascist army. In a year and a half he made more than 40 trips (over 200 km) between Florence and Assisi.

But what does Mugello have to do with Bartali? It fits, and how. Not everyone knows that he had family members here, precisely in Farneto on the hills of Vicchio; and Gino often came to visit them by bicycle. He left from Ponte a Ema and arrived in Mugello, spent time with his cousins, ate some tagliatelle and then returned back to Florence.

But the real father of Mugello cycling is undoubtedly Gastone Nencini: nicknamed 'Mystery' - the origin of this nickname is unknown - or the 'Lion of Mugello'. It was born in 1930 in Barberino di Mugello, in what used to be the village of Bilancino - which no longer exists because the artificial lake of the same name has taken its place. He was the winner of the Giro d'Italia in 1957 at a record average (37.486 km / h) which had remained undefeated for twenty-six years, and of the Tour de France three years later. In 1957 he came close to the great feat of winning both the Giro and the Tour in the same year.

In his honour there is a monument at the Futa pass - in the Municipality of Barberino di Mugello -: along the partition wall there is a large bronze bas-relief portrait depicting him running. In 2020, on the occasion of the sixtieth anniversary of his victory at the Tour de France, Florence named a square after him: Piazza Gastone Nencini.

The entire territory of Mugello is crossed by cycle paths suitable for different needs. For those who are not too familiar with this sport and also for the little ones, we recommend the eco-tourist track along the Sieve river. The route goes from San Piero a Sieve to the town of Ponte a Vicchio and runs along the entire embankment of the tributary of the Arno. It is about 11 and a half kilometers long. We recommend starting from Borgo San Lorenzo and choosing whether to go towards San Piero a Sieve, taking a short and very easy route of a few kilometers, or going towards Vicchio, an itinerary that involves a few more kilometers of pedaling.

The Union of Municipalities of Mugello recommends five itineraries that have a different difficulty level and range: from 37 to almost 140 kilometers.

An itinerary of great landscape value is 'Up and down the Mugello'. It records a total of 37.4 kilometers and is suitable for a cycle excursionist with a minimum of training. Departing from Borgo San Lorenzo, it allows you to admire valuable historical

Instead, 'Sulle colline e lungo il fiume Sieve' è un percorso lungo circa 40 chilometri con un dislivello non elevato, permette di ammirare le colline tra Borgo San Lorenzo e Dicomano.

Itinerario adatto ai ciclisti esperti è 'Fra ville e badie sulle colline mugellane'. Lungo 54,4 chilometri, il tracciato è di media difficoltà, non tanto per la lunghezza complessiva delle salite, che lasciano oltretutto ampi spazi di recupero, quanto per il particolare tratto della salita di Salaiole.

Anche 'Sulle orme dei grandi del ciclismo' è un percorso non troppo lungo (poco più di 66 chilometri) ma necessita di un'adeguata preparazione fisica visto che prevede una doppia scalata del Passo della Futa. 'Alla scoperta dell'Alto Mugello', infine, richiede notevole preparazione ed allenamento per la sua lunghezza e difficoltà. In alternativa lo stesso giro può essere fatto in due o tre tappe, pernottando nei frequenti alberghi, agriturismi, residence o campeggi della zona, privilegiando così la visita e gli aspetti naturalistici. Le salite sono sei per un dislivello complessivo di oltre 2.500 metri.

Il Brevetto permanente Granfondo del Mugello - Ogni ciclista, cicloturista, o comunque chi abbia dimestichezza con la bicicletta e voglia di pedalare in luoghi suggestivi, potrà percorrere i 120 chilometri della Granfondo del Mugello ed ottenere il brevetto o attestato di partecipazione.

E' possibile partecipare sia da iscritti ad una società sportiva aderente ad un ente di promozione sportiva o federazione ciclistica o autonomamente. In quest'ultimo caso potete stampare la road map della Granfondo al link di seguito:

(https://www.mugellotoscana.it/images/GRANFONDO_DEF_WEB_versione_super_finale_x_web.pdf) e pagare l'iscrizione a



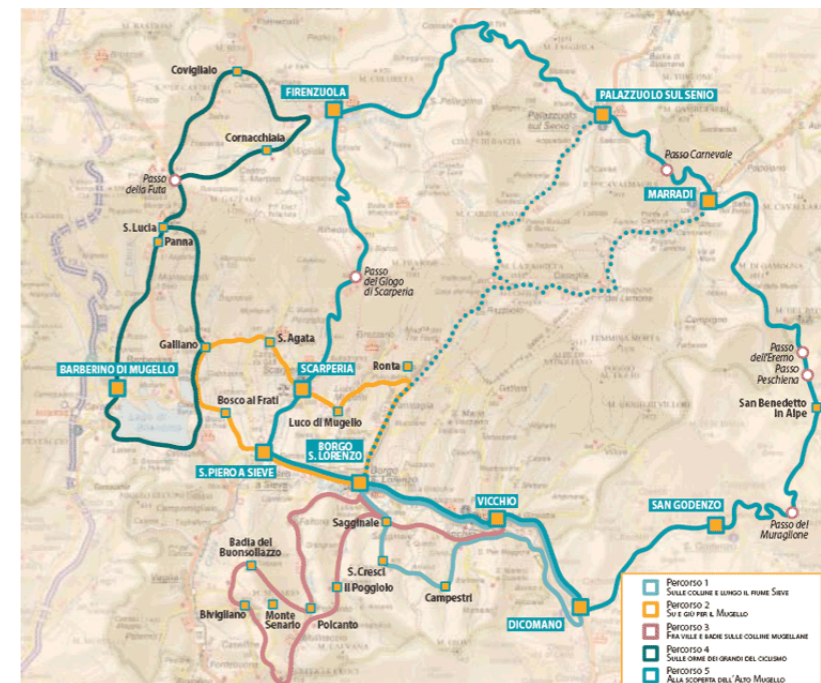
Tra dimore storiche e castelli

medium difficulty, not so much for the overall length of the climbs, which also leave ample space for recovery, as for the particular stretch of the Salaiole climb.

'In the footsteps of cycling greats' is also not too long (just over 66 kilometers) but requires adequate physical preparation as it involves a double climb of the Futa Pass.

Finally, 'Discovering the Upper Mugello' requires considerable preparation and training due to its length and difficulty. Alternatively, the same tour can be done in two or three stages, staying overnight in the frequent hotels, farmhouses (agriturismo), residences or campsites in the area, thus favouring the visit and the naturalistic aspects. There are six climbs for a total difference in height of over 2,500 meters.

The Granfondo del Mugello Permanent Path- Every cyclist or anyone who is familiar with the bicycle and wants to ride in suggestive places, can cover the 120 kilometers of the Mugello Granfondo and obtain the patent or certificate of participation. It is possible to participate either as members of a sports club belonging to a sports promotion body or cycling federation or independently. In the latter case, you can print the road map of the Granfondo at the link below (<https://www.mugellotoscana.it>).





Tramonto sul Lago di Bilancino



La Cascata dell'Acquacheta

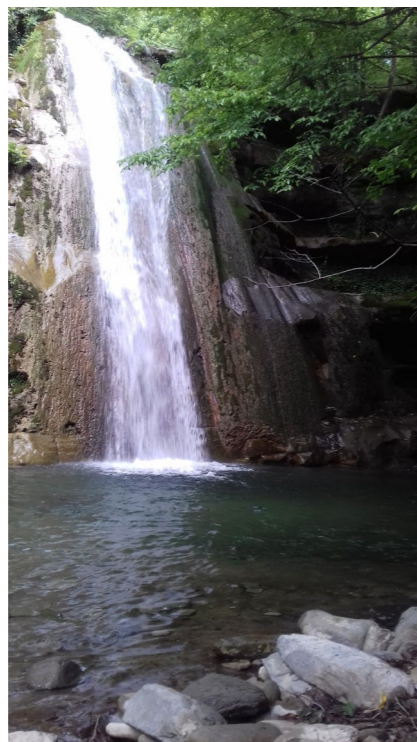
conclusione del percorso. Se invece siete iscritti a una società o federazione ciclistica dovete iscrivervi sul sito www.endu.net Una volta che avrete a disposizione la 'road map', dovrete esibirla ad ogni tappa dove vi sarà apposto un timbro. A conclusione della Granfondo riceverete un gadget/ricordo.

Dove rinfrescarsi in Mugello – La calura estiva non risparmia neanche le verdi colline mugellane. Ci sono diversi luoghi in cui potersi rinfrescare e, perché no, fare un bagno. Ovviamente il lago di Bilancino, uno dei laghi artificiali più grandi d'Europa, è una location ideale in cui trovare un po' di refrigerio. Facilmente raggiungibile dall'autostrada A1, offre ogni tipo di servizio: bar, ristorante, noleggio ombrelloni e lettino, pattini, escursioni in barca a vela...

Se siete interessati ad un ambiente più tranquillo, vi consigliamo le cosiddette pozze del Lamone, fiume del marradese. Nei dintorni del paese di Crespino del Lamone - in Alto Mugello -, conosciuto anche come il paese dell'acqua buona e delle fontane e dove c'è la stazione ferroviaria, ci sono alcune delle pozze d'acqua più conosciute, che si individuano facilmente, grazie alle macchine parcheggiate lungo il ciglio della strada. Tra le più facili da raggiungere c'è la cascata di Valbura che si trova in prossimità della vecchia fornace di Valbura, oggi dismessa, lungo la strada statale SR 302 o via Faentina.

Un luogo quasi incantato al confine con l'Emilia Romagna, che si raggiunge facilmente in auto o moto, dopo aver valicato il Passo del Giogo ed i suoi 882 metri sul livello del mare. Qui, nel cuore dell'Appennino tosco-romagnolo, fu fondata da San Giovanni Gualberto, poco dopo l'anno Mille, l'antica Badia vallombrosana di Moscheta, oggi tra le altre cose sede del Museo del Paesaggio Storico dell'Appennino.

Un luogo adatto anche a famiglie con bambini piccoli e da cui partono sentieri di vario tipo e difficoltà, lungo i quali è possibile osservare daini e caprioli, e dove scorgere con un po' di fortuna le tracce del lupo. A Badia di Moscheta c'è un ristorante tipico toscano, apprezzato per la pasta e i tortelli fatti in casa, oltre che per la bistecca alla fiorentina e c'è anche un maneggio, dove è possibile organizzare una suggestiva escursione guidata a cavallo in notturna.



[it/images/GRANFONDO_DEF_WEB_versione_super_finale_x_web.pdf](#)) and pay the registration at the end of the route. If, on the other hand, you are registered with a cycling club or federation, you must register on the website www.endu.net.

Once you have the road map available, you will have to show it at each stage in order to get your stamps done. At the end of the Granfondo you will receive a gadget / souvenir.

Where to refresh in Mugello - The summer heat does not spare the green hills of Mugello either. There are several places where you can cool off and, why not, take a bath.

Obviously, Lake Bilancino, one of the largest artificial lakes in Europe, is an ideal location in which to find some refreshment. Easily accessible from the A1 motorway, it offers every type of service: bar, restaurant, umbrella and sun lounger rental, skates, sailing trips ...

If you are interested in a more peaceful environment, we recommend the so-called 'Pozze del Lamone', a river in the Marradi area. In the surroundings of the town of Crespino del Lamone - in Alto Mugello -, also known as the town of good water and fountains and where there is the train station, there are some of the best known pools of water, which are easily identified, thanks to the cars parked along the roadside. Among the easiest to reach is the Valbura waterfalls which are located near the old furnace of Valbura, now disused, along the SR 302 state road or via Faentina.

An almost enchanted place is on the border with Emilia Romagna and can be easily reached by car or motorbike, after crossing the Giogo Pass and its 882 meters above sea level. Here, in the heart of the Tuscan-Romagna Apennines, the ancient Vallombrosan Abbey of Moscheta was founded by San Giovanni Gualberto shortly after the year 1000, now home to the Museum of the Historical Landscape of the Apennines, among other things.

A place also suitable for families with small children and from which trails of various types and difficulties start, observing fallow deer and roe deer, and where with a little luck you can see the traces of the wolf. In Badia di Moscheta there is a typical Tuscan restaurant, appreciated for its homemade pasta and 'tortelli', as well as for the Florentine steak and there is also a riding school, where you can organize a suggestive guided horseback excursion at night.

Professionalità e Qualità

DILMARK

IMPRESA EDILE

Via Monterosa, 38 (GR) - 335 7857860

IL BAGNO DELLE DONNE

At Bagno delle Donne

DI DARIO MIGLIORINI



Nella zona sud della Maremma, sulla costa, il mare diventa una favola. Scorci di paesaggi stupendi, quasi mitologici. Un qualcosa che tutti dovrebbero vedere per una volta nella vita. In questo vero e proprio paradiso terrestre, nascosto tra gli scogli, si trova uno stabilimento balneare che definire bello è assolutamente limitato.

Siamo al Bagno Delle Donne a Talamone. Prima di iniziare a parlare con Sonny, titolare dell'attività, dobbiamo prima riprenderci dalla meraviglia che ci ha colto. Per chi non conoscesse Talamone, è una cittadina di pochi abitanti famosa per la sua acqua cristallina, dal colore blu profondo, diventata celebre per gli sport velici. Un territorio ancora incontaminato.

In the southern area of the Maremma, on the coast, the sea becomes a fairy tale. Glimpses of beautiful, almost mythological landscapes. Something everyone should see for once in a lifetime. In this real paradise on earth, hidden among the rocks, there is a bathing establishment that is absolutely limited to define beautiful.

We are at 'Bagno Delle Donne' in Talamone. Before we start talking to Sonny, the owner of the business, we must first recover from the amazement that is overwhelming us. For those unfamiliar with Talamone, it is a small town of few inhabitants famous for its crystalline water, with a deep blue colour, which has become famous for sailing sports. A still



Il titolare dello stabilimento è Daniele Benelli, padre di Sonny e Natasha. Daniele acquistò la concessione nel lontano 1985 dopo aver lavorato con i suoi genitori nel campo della ristorazione al ristorante Tordaio di Roselle. La concessione, risalente agli anni '60, era di pertinenza di Salvatore Palma detto Toto, uno dei personaggi simbolo del paese - che purtroppo è venuto a mancare pochi anni fa: "Andava sempre a pesca con il gozzo", dice Sonny, "con i suoi 3 cani a prua". Quando Daniele acquistò lo stabilimento era tutto molto improvvisato; non c'era un vero e proprio servizio, né di ombrelloni né di bar o ristorazione: "Il bar era in una grotta e si serviva il caffè con la moka", racconta. Si decise allora di dare una direzione all'attività e quindi di allinearla ai servizi "classici" da spiaggia ma in una zona davvero poco 'classica', anzi, molto poco convenzionale. E questo è il bello! Quindi bagni, piantina degli ombrelloni, un bar funzionante e soprattutto un brand che poi diverrà un riferimento per la Maremma e oltre. Passarono gli anni, il 'bagnetto' cresceva, le frequentazioni divenivano sempre più importanti... è meta di attori e personaggi famosi. Negli anni 90 il turismo era incredibile ed il Bagno delle Donne era letteralmente invaso di gente. Daniele aveva moltissimi dipendenti e comunque faceva fatica a coprire il lavoro. Sono stati anni incredibili: "La scogliera era piena di ombrelloni, c'erano ombrelloni ovunque!"

uncontaminated territory. The owner of the plant is Daniele Benelli, father of Sonny and Natasha. Daniele bought the concession back in 1985 after working with his parents in the restaurant business at the Tordaio restaurant in Roselle. The concession, dating back to the 1960s, belonged to Salvatore Palma known as Toto, one of the symbolic characters of the town - who unfortunately passed away a few years ago: "He always went fishing with a goiter", says Sonny, "with its 3 dogs in the bow". When Daniele bought the factory, it was all very improvised; there was no real service, neither of umbrellas nor of bars or restaurants: "The bar was in a cave and coffee was served with mocha," he says. It was then decided to give a direction to the business and therefore to align it with "classic" beach services but in a very unclassical area, indeed very unconventional. And that's the beauty of it! So a proper bathhouse with a map of the umbrellas, a working bar and above all a brand that will later become a reference for the Maremma and beyond. The years passed, the 'bath' grew, the acquaintances became more and more important ... it is nowadays a destination for actors and famous people. In the 90s, tourism was incredible and the 'Bagno delle Donne' was literally overrun with people. Daniele had many employees and in any case he found it difficult to cover the job. They were incredible years: "The cliff was full of umbrellas,



Nel frattempo Sonny finiva la scuola. Fino a quel momento la gestione 'food & beverage' era data a terze persone mentre Daniele si occupava della spiaggia. Arrivò infine il momento di Sonny che, con Martina Bonucci, decise di prendere direttamente la gestione del bar. E così fu per sei anni, dal 2013 al 2018.

Nel 2019, Daniele cominciava a defilarsi; Sonny prendeva la gestione della spiaggia: "Il lavoro del bar mi stava stretto, avevo bisogno di stare a contatto con gli ospiti al fine di organizzare la loro giornata perfetta", ci dice orgoglioso.

Sonny è da allora il 'conciierge' dell'attività, colui che si deve contattare per ogni necessità 'dentro' e soprattutto 'fuori' del Bagno Delle Donne.

Di recente subentra nella gestione anche Natasha, sorella di Sonny, venuta via dal mondo della moda; così prende in mano la parte più burocratica ed istituzionale dell'azienda.

Il servizio di ristorazione oggi propone sia la classica insalatona, il panino, ma anche piatti più ricercati e particolari come la tartare di manzo della fattoria di Paganico, le acciughe del Cantabrico con burrata, e su richiesta - anche i crudi di pesce. La bellezza dei luoghi ha attratto nel tempo molti personaggi del mondo dello spettacolo; nel 1954 Kirk Douglas scelse il bagno delle donne come location per il suo Ulisse, film cult consegnato alla storia.

there were umbrellas everywhere!"

Meanwhile Sonny was finishing school. Until then, the 'food & beverage' management was given to third parties while Daniele took care of the beach. Finally, it was time for Sonny who, with Martina Bonucci, decided to take over the management of the bar directly. And so it was for six years, from 2013 to 2018. In 2019, Daniele was starting to slip away; Sonny took over the management of the beach: "The work of the bar was tight on me, I needed to be in contact with the guests in order to organize their perfect day", he proudly tells us. Sonny has been the 'conciierge' of the business ever since, the one who must be contacted for every need 'inside' and especially 'outside' the 'Bagno Delle Donne'.

Natasha, Sonny's sister, who has left the world of fashion, has also recently taken over the management; she takes over the most bureaucratic and institutional part of the company.

The catering service today offers both the classic salad, the sandwich, but also more refined and particular dishes such as the beef tartare from the Paganico farm, the Cantabrian anchovies with burrata, and on request - even raw fish.

Over time, the beauty of the places has attracted many personalities from the world of entertainment; in 1954 Kirk Douglas chose the 'Bagno delle Donne' as the location for his Ulysses, a cult film consigned to history.



Ma il richiamo più forte è la natura stessa: il mare cristallino, gli scogli dai quali è possibile tuffarsi, il paesaggio mozzafiato. Sulle scogliere è possibile fare snorkeling ed ammirare tutta la bellezza dei fondali di Talamone.

Sono famosi i pesci sotto il trampolino: "Ci sono mille pesci, tra orate e spigole, che ti mangiano il pane dalle mani", ci racconta. Non ci credevamo, ma è proprio così!

Una attrazione recentemente creata e assolutamente da vedere è la 'Casa dei Pesci'. Inventata da Paolo il Pescatore, grande amante del mare, si trova proprio di fronte al Bagno delle Donne. Progetto finanziato dalla Comunità Europea, è costituito da statue di marmo immerse, con la funzione di rompere le reti a strascico illegali dei pescatori; l'opera è allo stesso tempo una cosa stupenda da vedere in immersione. La prima statua è a sei metri di profondità.

L'idea di Paolo è eccezionale e riflette il suo amore per il mare - che riporta anche nella sua attività principale: portare in barca le persone a pescare, per poi degustare sulla stessa il pesce appena catturato.

In definitiva, l'idea del Bagno delle Donne è quella di dare tutti i confort possibili senza impattare sul territorio circostante. Al momento ci sono 80 ombrelloni, di cui il 45% stagionali (diminuiti dai 95 degli anni passati). Qui si punta alla comodità e alla tranquillità, affinché gli ospiti abbiano lo spazio necessario per passare una serena giornata in questo angolo di paradiso.

But the strongest attraction is nature itself: the crystalline sea, the rocks from which it is possible to dive, the breathtaking landscape. On the cliffs it is possible to snorkel and admire all the beauty of the seabed of Talamone.

The fish under the diving board are famous: "There are a thousand fish, including sea bream and sea bass, that eat the bread from your hands", he tells me.

A recently created and must-see attraction is the 'House of Fish'. Invented by 'Paolo il Pescatore', a great lover of the sea, it is located right in front of the 'Bagno delle Donne'. Project financed by the European Community, it consists of immersed marble statues, with the function of breaking the illegal trawl nets of fishermen; the work is at the same time a wonderful thing to see while diving.

The first statue is six meters deep.

Paolo's idea is exceptional and reflects his love for the sea - which he also carries in his main activity: taking people on a boat to fish, and then tasting freshly caught fish on it.

Ultimately, the idea of the 'Bagno delle Donne' is to provide all possible comforts without impacting the surrounding area. At the moment there are 80 umbrellas, 45% of which are seasonal (down from 95 in previous years). Here the focus is on comfort and tranquillity, so that guests have the space they need to spend a peaceful day in this corner of paradise.





Sonny, Daniele e Natasha: i titolari del Bagno delle Donne



ERBORISTERIA DELLA MAREMMA

Per tutti coloro che desiderano prendersi cura di sé attraverso l'uso di prodotti naturali e di qualità, l'Erboristeria della Maremma di Spinelli Rosina è il punto vendita perfetto in cui potrete trovare le giuste soluzioni, sia che vogliate prendervi cura del vostro corpo esternamente sia internamente. Infatti l'Erboristeria, oltre a proporre una vasta gamma di prodotti erboristici, offre anche un'ampia scelta di alimenti naturali, quali alimenti Bio e senza glutine, prodotti Vegan ed integratori naturali. Il punto vendita propone una variegata selezione di prodotti erboristici dei migliori marchi in grado di soddisfare qualsiasi esigenza e gusto

Via Flli Cervi, 5 58043 Castiglione della Pescaia (GR) - Tel. **0564 934635** - erb.dellamaremma@libero.it

Info e Prenotazioni:
 Il Bagno delle Donne è aperto dal 25 Aprile ai primi di ottobre.
 2 lettini e ombrellone costano 25 euro in bassa stagione
 da giugno a fine agosto 38 euro.
 Dalle 8 alle 20 i servizi sono disponibili
 Il bar rimane aperto più a lungo per gustarsi un bell'aperitivo.
 Via Cala Di Forno 5/B, Talamone (Gr)
 Tel. 0564 887327





HOTEL LUCERNA ART HOTEL

Via IV Novembre, 27, 58043 Castiglione della Pescaia GR

Tel. 0564. 933620



HOTEL LUCERNA ART HOTEL

Hai mai provato l'esperienza di soggiornare in un **Art Hotel**? Ami l'Arte e Sogni di vivere e dormire tra quadri e sculture, come se fosse un film? Programma la tua prossima vacanza soggiornando in una struttura unica come Art Hotel Lucerna, a Castiglione della Pescaia

L'ESTATE DI VAL BONA

The Summer of Val Bona

DI DARIO MIGLIORINI



Siamo a Val Bona nello scenografico, bellissimo stabilimento balneare che conosciamo. Qui ci accoglie il proprietario, Niccolò, in una meravigliosa terrazza sul mare: clima estivo e lieve brezza, le condizioni ideali per iniziare la nostra chiacchierata.

Niccolò aveva 14 anni quando, in una torrida domenica del ponte del Primo giugno, iniziò la sua carriera al Bar di Casetta Civinini, il lido dei genitori: "Facevo cento caffè in un'ora e neanche mi rendevo conto di quello che stavo facendo!", ci racconta divertito.

A piccoli passi accumulava esperienza, facendosi largo all'interno dei meccanismi dell'azienda e contemporaneamente, completava gli studi. Quasi inevitabile poi, la decisione di buttarsi a capofitto nelle molteplici attività connesse: "Barista, cuoco, lavapiatti, spiagginò, infine bagnino!", se la ride ancora. Ci piace la sua intraprendenza, che padroneggia con leggerezza.

Arrivato all'età di 26 anni, Niccolò sentì così l'esigenza e la voglia di mettersi in proprio; una volta acquisita l'esperienza necessaria finalmente si sentiva pronto. Era cresciuto sulla propria pelle. Giunge così, nel 2019, il passo decisivo: l'acquisto dello stabilimento Val Bona.

Rimane comunque a dare una mano in famiglia al Casetta Civinini, gestito dalla madre e dalla sorella, mentre a Val Bona cresce in totale autonomia, pur rimanendo comunque supportato da tutta la famiglia.

Il primo anno vede una gestione 'tradizionale': giustamente, il primo approccio serve per studiare bene la zona e la committenza. La cucina, quanto la proposta complessiva dello stabilimento, segue in generale la linea delle altre strutture balneari.

We are in Val Bona in the spectacular, beautiful bathing resort that we know. Here the owner, Niccolò, welcomes us in a wonderful terrace overlooking the sea: summer weather and a light breeze, the ideal conditions to start our chat.

Niccolò was 14 years old when, on a hot Sunday on June 1st, he began his career at the Bar of Casetta Civinini, his parents' beach: "I made a hundred coffees in an hour and I didn't even realize what I was doing!", He tells us amused.

In small steps he accumulated experience, making his way into the mechanisms of the company and at the same time completing his studies. Almost inevitable then, the decision to throw himself headlong into the many connected activities: "Bartender, cook, dishwasher, beach, finally lifeguard!" He laughs again. We like his resourcefulness, which he masters lightly.

Arriving at the age of 26, Niccolò thus felt the need and desire to set up on his own; once he acquired the necessary experience, he finally felt ready. He had grown up on his own skin. Thus, in 2019, the decisive step arrives: the purchase of the Val Bona plant.

However, he remains to lend a hand in the family at Casetta Civinini, run by his mother and sister, while in Val Bona he grows in total autonomy, while remaining supported by the whole family.

The first year sees a 'traditional' management: rightly, the first approach is used to study the area and the client well. The kitchen, as well as the overall proposal of the establishment, generally follows the line of the other bathing resorts.

Despite the difficult period, in full pandemic, already in 2020 Niccolò decides to start customizing his business to give it a



La cucina al momento di Val Bona



Nonostante il periodo difficile, in piena pandemia, già nel 2020 Niccolò decide di iniziare a personalizzare la sua attività per conferirle un'identità specifica ed originale. E così continua perseverando fino ai nostri giorni. Oggi, per rendere l'idea, la brigata di cucina e il menù sono organizzati e supportati da uno chef stellato - che fa consulenza costante.

Niccolò è indubbiamente l'anima di Val Bona, il riferimento dei fornitori e del personale, ma soprattutto l'immagine del locale e dell'accoglienza, il suo pregio e qualità più grandi. L'idea e la filosofia di Val Bona è proprio quella di 'coccolare' e prendersi cura con discrezione dei suoi ospiti.

Non solo con i suoi efficienti servizi ma proprio a partire dalla cortesia, dal calore e dal contatto umano, dalla sensibilità con cui tutto lo staff si pone creando un'atmosfera veramente familiare e inclusiva. Che rende ancora più unica questa spettacolare location: "È fondamentale far vivere una bella giornata ai nostri ospiti, e facciamo di tutto perché sia così!", precisa.

specific and original identity. And so he continues persevering to this day. Today, to make the idea come true, the kitchen brigade and the menu are organized and supported by a starred chef - who provides constant advice.

Niccolò is undoubtedly the soul of Val Bona, the point of reference for suppliers and staff, but above all the image of the venue and hospitality, its greatest value and quality.

The idea and philosophy of Val Bona is precisely to 'pamper' and take care of its guests with discretion.

Not only with its efficient services but starting from the courtesy, warmth and human contact, the sensitivity with which all the staff are involved, creating a truly familiar and inclusive atmosphere. Which makes this spectacular location even more unique: "It is essential to make our guests experience a beautiful day, and we do everything to make it so!", He specifies.

The staff is very young, from 19 to 36 years old: 13 guys with a great desire to do and to innovate, the always brilliant engine



Leggerezza e gusto in riva al mare



Aperitivo con vista



Lo staff è giovanissimo, dai 19 ai 36 anni: 13 ragazzi con tanta voglia di fare e di innovare, il motore sempre brillante di Val Bona che non perde mai giri.

Il bar dello stabilimento è aperto dalle 7.30 in poi con colazioni dolci e salate, frutta, frullati, spremute e chi più ne ha più ne metta! Per pranzo diventa una fornitissima paninoteca con aggiunta di piatti freddi, tra cui insalatone, caprese, prosciutto e melone. A merenda poi gelati, crêpes con nutella oppure schiaccie e pizzette.

L'aperitivo è una parte fondamentale della giornata e, per scelta, non è affatto caotico: vogliamo stare tutti bene ed essere rilassati", conclude. In molti giungono per cena, si godono la famosa scoppiettante accoglienza, la bellezza del tramonto e la vista mozzafiato sul mare castiglione.

Sia a pranzo che a cena è infatti operativo il ristorante che vanta, oltre alla meravigliosa terrazza, una zona riservata, sempre vista mare, al fine di garantire anche nei pochi giorni piovosi, la puntualità del servizio. I due menu sono diversificati per soddisfare due momenti conviviali, molto diversi tra di loro, di una 'giornata al mare': il pranzo più classico e veloce - e la cena, con menù curato e importante, con selezioni di crudo, pasta fresca lavorata a mano e piatti più raffinati e particolari. Il tutto è cucinato espresso, con materie prime di prim'ordine. Il riferimento per i vini di Niccolò è 'Proposta Vini', azienda italiana che seleziona piccole aziende agricole, spesso a conduzione familiare, premiate dalle guide, dal 'Gambero' alla 'Michelin'. Egli passa molto tempo in inverno a 'scovare' i migliori vini da proporre in estate: "Un'attività molto divertente e stimolante", ci racconta.

Un altro servizio pregevole che Val Bona offre è quello del 'parking'. Lo stabilimento vanta infatti un piccolo parcheggio privato che, ove fosse pieno, si incarica di trovare degli altri spazi macchina... incredibile! La spiaggia è aperta dalle 8.00 alle 20.00, dai primi di aprile a fine ottobre. Il ristorante è invece sempre operativo, anche a pranzo, sette giorni su sette. Niccolò ci lascia con una gustosa anteprima: Dall'estate 2023 infatti Val Bona cambierà look! Via la struttura in legno e spazio a delle imponenti, panoramiche vetrate! Sembrerà di mangiare come sospesi sul mare.

of Val Bona that never loses laps.

The bar of Val Bona is open from 7.30 onwards with sweet and savoury breakfasts, fruit, smoothies, juices and so on and so forth! For lunch it becomes a well-stocked sandwich shop with the addition of cold dishes, including salads, caprese, ham and melon. As a snack then ice cream, crêpes with Nutella or crushes and pizzas.

The aperitif is a fundamental part of the day and, by choice, it is not chaotic at all: we all want to feel good and be relaxed", he concludes. Many come for dinner, enjoying the famous crackling welcome, the beauty of the sunset and the breathtaking view of the Castiglione sea.

In fact, the restaurant is open for both lunch and dinner and boasts, in addition to the wonderful terrace, a reserved area, always overlooking the sea, in order to guarantee punctuality of service even in the few rainy days. The two menus are diversified to satisfy two convivial moments, very different from each other, of a 'day at the sea': the more classic and quick lunch - and dinner, with a refined and important menu, with selections of raw, fresh pasta, by hand and more refined and particular dishes. Everything is cooked express, with first-rate raw materials.

The reference for Niccolò's wines is 'Proposal Wines', an Italian company that selects small farms, often family-run, awarded by guides, from 'Shrimp' to 'Michelin'. He spends a lot of time in the winter to 'find' the best wines to offer in the summer: "A very fun and stimulating activity", he tells us.

Another valuable service that Val Bona offers is that of the 'parking'. In fact, the establishment boasts a small private car park which, if full, takes care of finding other car spaces... unbelievable! The beach is open from 8.00 to 20.00, from early April to late October. The restaurant, on the other hand, is always open, even for lunch, seven days a week.

Niccolò leaves us with a tasty preview: From summer 2023, in fact, Val Bona will change its look! They will get rid of the wooden structure and space for the imposing, panoramic glass windows! It will seem to eat as if suspended over the sea.



Lo staff di Val Bona capitanato da Niccolò Fedi (tutto a dx)

Info e prenotazioni:
Bagno Val Bona
Via Mascagni, Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 366 3664499



Sul Lungomare di Marina di Grosseto



Un classico di mare, gli spaghetti alle vongole



Il charter nautico

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

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

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

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

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

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

FINALMENTE AL BAGNO MIRAMARE!

Finally It's Time for Bagno Miramare!

DI GIULIA FISCA

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

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



Luca Pantani e Alessandra Ciugi

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

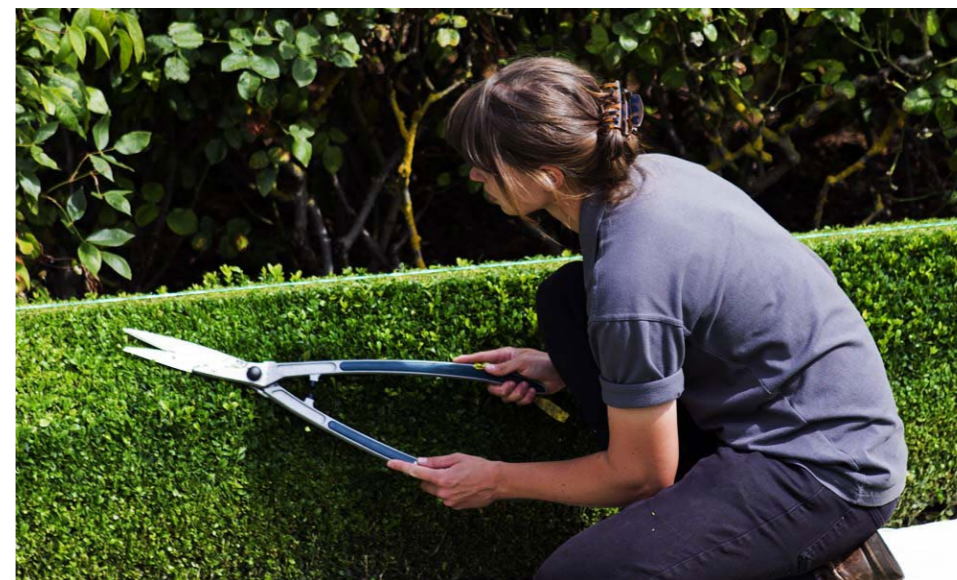
In questo meraviglioso contesto, l'amministratore Luca Pantani propone un'ulteriore attenzione all'accoglienza grazie ad una società, la LP Multiservizi, che si occupa di gestioni immobiliari, di impianti sportivi, di una ditta di pulizia e di giardinaggio con manutenzione del verde. La società è un'azienda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

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

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



Una gustosa frittura di pesce



La manutenzione delle aree verdi

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

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

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

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



L'impresa di pulizie all'opera

LA DISCOTECA "IL PRINCIPE"

"Il Principe" Disco

DI RACHELE PASQUI



IL PRINCIPE
DISCOTECA



"Dove la vita notturna si muove a ritmo di musica".

Nell'immediata periferia della città di Arezzo, si trova una delle discoteche più longeve e storiche del nostro territorio. Conosciuta da diverse generazioni di festaioli e appassionati, oggi è il simbolo della vita notturna: "This must be the place" dove passare una serata in compagnia, lasciandosi trasportare dal ritmo incalzante e suadente della musica.

"Where the nightlife moves to the rhythm of music".

In the immediate outskirts of the city of Arezzo, there is one of the longest-running and most historic nightclubs in our area. Known by several generations of revellers and enthusiasts, today it is the symbol of nightlife: "This must be the place" where you can spend an evening with friends, letting yourself be carried away by the urgent and persuasive rhythm of the



"Il Principe Dancing Club", prende il nome dallo storico locale nato negli anni Settanta ad Arezzo, che ha segnato la storia del clubbing della città. Nel 2008, alcuni soci e amici del "vecchio" locale, tra cui l'indimenticabile Bruno Subbiani, hanno avuto l'idea di ricostituire la discoteca in Via Newton ad Arezzo, mantenendo il vecchio nome "Il Principe". Oggi la discoteca ha cambiato pelle rispetto a quando ha aperto. Le sale da tre sono diventate quattro - ed è cambiata anche l'offerta da destinare al pubblico.

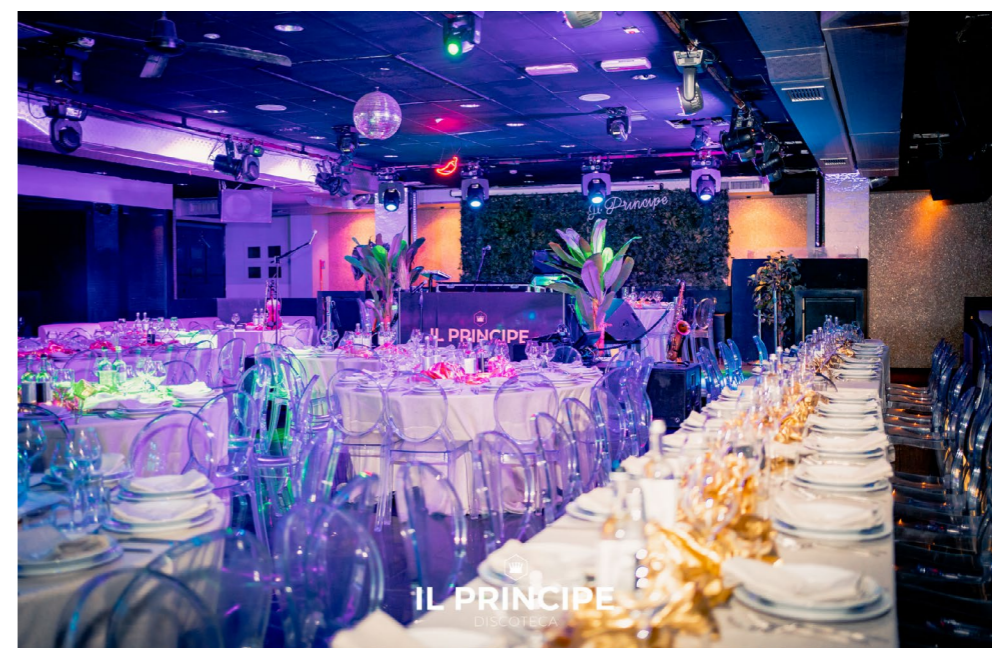
Nella sala centrale è presente fino a dopo la mezzanotte la "Dinner Show", una vera e propria cena spettacolo, che ha una durata di un paio d'ore - che si trasforma poi meravigliosamente in una divertente sala da ballo. Il catering della serata è affidato a "Italian Style" di Lodovichi, una brigata di punta del territorio aretino. È allestito un corner per gli aperitivi, si prosegue poi con le portate della cena in modo tradizionale con i primi, i secondi e il dolce. Questo ritmo è molto importante poiché fa diventare la cena-spettacolo un modo conviviale di ritrovarsi e conoscersi, e specialmente di mangiare bene.

music.

"Il Principe Dancing Club", takes its name from the renowned disco born in the seventies in Arezzo, which marked the history of clubbing in the city. In 2008, some members and friends of the "old" club, including the unforgettable Bruno Subbiani, had the idea of reconstituting the nightclub in Via Newton in Arezzo, keeping the old name: "The Prince".

Today the club has changed its skin compared to when it opened. The three rooms have become four - and the offer for the public has also changed.

In the central hall there is the "Dinner Show" until after midnight, a real dinner show, which lasts a couple of hours - which then transforms wonderfully into a fun ballroom. The evening's catering is entrusted to Lodovichi's "Italian Style", a leading brigade in the Arezzo area. A corner is set up for aperitifs, then continues with the dinner courses in the traditional way with the first, second courses and dessert. This rhythm is very important because it makes the dinner show a convivial way to meet and get to know each other, and especially to eat well.



La direzione artistica è affidata a Dario Migliorini, valore aggiunto per quanto riguarda l'organizzazione della serata, dalla proposta artistica a quella musicale.

All'ingresso ci sono due tipologie di entrata: un'entrata 'normale' e una 'con prenotazione-tavolo' - che consigliamo ai gruppi numerosi. Si è accompagnati al proprio tavolo e un cameriere di sala, successivamente, ci porterà un seau a glace con bottiglie di alcolici, bevande e calici.

Entrando nel locale si nota una grande cura, dagli spazi agli arredi; la sicurezza è altresì garantita da un numero elevato di steward, mentre l'offerta beverage è presentata da barman formati nella discoteca.

È proprio questo a rendere "Il Principe" una realtà unica nel suo genere. Il cocktail bar è alla ricerca continua di prodotti e drink di qualità, come ad esempio il Gin Tonic, che utilizza solo Gin Premium. Miscelazioni che vantano varie tipologie di Rum, anche da degustazione - e numerose etichette di Gin e Champagne. Qui si può bere con grande soddisfazione, con indiscutibile qualità e servizio.

I barman seguono corsi di aggiornamento in tutta Italia; è filosofia del locale farli crescere professionalmente all'interno dello stesso, al fine di creare uno staff motivato ed affiatato.

L'aria che si respira è semplicemente non comune: un locale della movida notturna plasmato in una grande famiglia - dove niente è lasciato a sé, ma tutto concorre, come in un'orchestra sinfonica, alla serata perfetta.

The artistic direction is entrusted to Dario Migliorini, an added value in the organization of the evening, from the artistic to the musical proposal.

At the entrance there are two types of tickets: a 'normal' entrance and a 'with table reservation' - which we recommend for large groups. You are accompanied to your table and a waiter will then bring us a 'seau a glace' with champagne bottles, drinks and wine glasses.

Entering the restaurant you notice a great care, from the spaces to the furnishings; safety is also guaranteed by a large number of stewards, while the beverage offer is presented by barmen trained in the disco.

This is precisely what makes "Il Principe" a unique reality of its kind. The cocktail bar is constantly looking for quality products and drinks, such as Gin Tonic, which uses only Premium Gin. Blends that boast various types of Rum and numerous Gin and Champagne labels. Here you can drink with great satisfaction, with unquestionable quality and service.

The barmen attend training courses throughout Italy; it is the philosophy of the place to make them grow professionally within it, in order to create a motivated and close-knit staff.

The air you breathe is simply not common: a nightlife club shaped in a large family - where nothing is left to itself, but everything contributes, as in a symphony orchestra, to the perfect evening.



Info:
Discoteca Il Principe
Via Newton 41, Arezzo (Ar)
Tel. 0575 389020
dancingilprincipe.it



Via Roma, 28 - 58043 - Castiglione della Pescaia (GR) - Tel. 0564 935365

ALESSANDRO, UN RISTORANTE PER GOURMAND DI RIVIERA

Alessandro, a Restaurant for 'Riviera' Gourmands

DI SIMONE BANDINI



Uno scenografico ristorante, con enoteca e vineria, un piacevolissimo giardino esterno che è un ambiente favoloso ove trascorrere le placide serate estive. Alessandro Filippelli, di origini fiorentine ma cresciuto in Costa Azzurra ha avuto spesso a che fare con ospiti prestigiosi e molto esigenti - come nel suo altro ristorante di Courchevel in Francia. Una grande esperienza, dunque, sia come 'restaurant manager' che come sommelier.

A scenographic restaurant, with wine bar and winery, a very pleasant outdoor garden which is a fabulous place to spend the placid summer evenings. Alessandro Filippelli, of Florentine origins but raised on the French Riviera, has often had to deal with prestigious and very demanding guests - as in his other restaurant in Courchevel in France. A great experience, therefore, both as a 'restaurant manager' and as a sommelier.



Il giardino di notte

L'inedito assoluto di questa estate è la "vacca finlandese", una bistecca di scottona le cui carni manifestano un perfetto bilanciamento di grassi, preservati e marezzati alla perfezione, pare, proprio dall'introduzione nella loro alimentazione del cioccolato - che rende le loro fibre più succulente e saporite - mentre le mucche si sentono coccolate a misura umana, come fossero delle dive in vacanza. Alessandro è fieramente orgoglioso di poterle offrire nel suo ristorante in riviera. Per qualcuno, forse per molti, sarà una esaltante prima volta.

The absolute novelty of this summer is the "Finnish cow", a heifer steak whose meat shows a perfect balance of fats, preserved and marbled to perfection, it seems, precisely from the introduction of chocolate into their diet - which makes their more succulent and tasty fibers - while the cows feel pampered on a human scale, as if they were divas on vacation. Alessandro is proudly proud to be able to offer them in his restaurant on the Riviera. For some, perhaps for many, it will be an exciting first time.



Cucina creativa e invitante



Solo tagli di carne di prima scelta

Cugina europea del Wagyu giapponese è una proposta rivoluzionaria della macelleria italiana: la bistecca di scottona finlandese proviene dalla macellazione di vacche allevate nella nordica, verdissima Scandinavia, con alimentazione completamente naturale al pascolo e fieno di stalla nella stagione rigida.

Un'esperienza, o per meglio dire un viaggio emozionante alla conquista della tradizione italiana: i capisaldi della filosofia di Alessandro e della sua cucina appassionata sono la 'ricerca e la lavorazione delle materie prime' - che siano le pregiatissime varietà di pasta fatta in casa, la 'burratona' o le fiorentine, piuttosto che i piatti di crostacei di mare o il tartufo maremmano.

European cousin of the Japanese Wagyu is a revolutionary proposal of the Italian butchery: the Finnish heifer steak comes from the slaughter of cows reared in the Nordic, very green Scandinavia, with completely natural grazing and barn hay in the cold season.

An experience, or rather an exciting journey to conquer the Italian tradition: the cornerstones of Alessandro's philosophy and his passionate cuisine are the 'research and processing of raw materials' - whether they are the very precious varieties of homemade pasta, the 'burratona' or the Florentine, rather than seafood dishes or the Maremma truffle.

The Alessandro Restaurant "awaits you in Castiglione della Pescaia, to accompany you to the center and heart of the



La pizza gourmet di Alessandro



Il patron Alessandro Filippelli

Il Ristorante Alessandro "Ti aspetta a Castiglione della Pescaia, per accompagnarti al centro e nel cuore del borgo marinaro, quanto nella migliore tradizione italiana. Nel nostro locale tutto è curato nei minimi dettagli, dall'arredamento fino al servizio, al fine di regalarti una serata senza confronti e un'esperienza enogastronomica unica nel suo genere", spiega Alessandro.

Il ristorante vanta una importante cantina con selezione di vini italiani e francesi - ma è noto pure per la sua pizza gourmet a doppia lievitazione (una iniziale di 24 ore e poi la successiva di 12 ore): "L'impasto delle pizze è lavorato con farine speciali dei mulini del Veneto ed è, una volta cotto nel forno a legna, altamente digeribile e soprattutto, felicemente gustoso, alveolato e invitante al morso... come la pizza dev'essere, porta gioia e semplice convivialità contagiosa". La pizzeria offre infatti una lunga teoria di gusti, sia classici che più sperimentali.

Tutte le materie prime - che sono il cardine di ogni cucina di qualità, che si tratti di carne, pesce o primi piatti maremmani - provengono esclusivamente da fornitori di fiducia, attentamente selezionati nel territorio.

Il ristorante Alessandro è aperto solo la sera a cena. Il suo è un menu ricercato, accompagnato da un'accoglienza speciale ed attenta, mai invadente e sempre preparata. Quello di Alessandro è un vascello pronto a salpare per nuove avventure del gusto, in coppia, in famiglia o con gli amici: "Una sinfonia di sapori che non teme gli ospiti più esigenti e, anzi, raccoglie le sfide ed i mari più difficili - la cui traversata reca in altri, esotici e bellissimi mondi.

seaside village, in the best of Italian tradition. In our restaurant, everything is taken care of down to the smallest detail, from the furnishings to the service, in order to give you an unparalleled evening and a unique food and wine experience", explains Alessandro.

The restaurant boasts an important cellar with a selection of Italian and French wines - but it is also known for its double leavening gourmet pizza (an initial 24 hours and then the next 12 hours): "The pizza dough is worked with special flours from the Veneto mills and is, once cooked in a wood oven, highly digestible and above all, happily tasty, honeycomb and inviting to the bite... as pizza must be, it brings joy and simple contagious conviviality". In fact, the pizzeria offers a long theory of tastes, both classic and more experimental.

All raw materials - which are the cornerstone of every quality cuisine, whether it is meat, fish or Maremma first courses - come exclusively from trusted suppliers, carefully selected in the area.

The Alessandro restaurant is only open in the evening for dinner. His is a refined menu, accompanied by a special and attentive welcome, never intrusive and always prepared. Alessandro's is a vessel ready to set sail for new adventures of taste, as a couple, as a family or with friends: "A symphony of flavors that does not fear the most demanding guests and, on the contrary, collects the most difficult challenges and seas - whose crossing leads to other, exotic and beautiful worlds.



Scorcio del ristorante en plein air



Una selezione di grandi vini

Info:
Ristorante Alessandro
Via San Benedetto Po 27, Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 0564 647711 / 353 4068130
mail: reservation@alessandrocorchevel.com
Open from Monday to Sunday from 19.00 to 00.00

LA FIRMA DI SIMONE BIANCO ALLA LOGGIA DEL CHIANTI

The Signature of Simone Bianco at the Loggia del Chianti

DI SIMONE BANDINI



Simone Bianco, una Loggia aperta sull'infinito del Chianti

Torniamo a trovare l'amico Simone Bianco, vulcanico giovane ristoratore di Radda in Chianti che ci accoglie al solito, calorosamente, con la madre Patrizia e il padre Michele - che per tanti anni sono stati le anime creative dell'orto e della cucina. È lui oggi saldamente alla guida di un ristorante in costante crescita con una proposta gastronomica originale, dinamica e spesso sperimentale: menu settimanali, materie prime territoriali e lavorazioni ultra-espresso, uso di erbe spontanee e tartufo fresco, selvaggina, frollature estreme, carpacci e tartare paradisiaci.

Let's go back to find our friend Simone Bianco, a volcanic young restaurateur from Radda in Chianti who welcomes us warmly as usual with his mother Patrizia and father Michele - who for many years have been the creative soul of the vegetable garden and the kitchen. Today he is firmly at the helm of a constantly growing restaurant with an original, dynamic and often experimental gastronomic proposal: weekly menus, local raw materials and ultra-espresso processing, use of wild herbs and fresh truffles, game, extreme maturation, carpaccio and heavenly 'tartare'.

L'idea è quella di utilizzare tutto, come nella storia e nell'uso contadino. Usare ma anche recuperare laddove possibile, con una nuova spinta culturale - questa sì, modernissima - verso l'ecosostenibilità e la compatibilità ambientale. Ma torniamo alla pappatoria.

Non vorrei dimenticarmi, per gli estimatori dei classici, del tagliere toscano che ormai si declina in mille modi e la cui celebrità è divenuta globale. Alla Loggia questo non rischia l'omologazione, come spesso capita ai grandi successi internazionali, grazie alla scelta identitaria e geografica dei salumi di Cinta Senese di un piccolo allevamento di Castellina nel "Tagliere alle eccellenze del Chianti".

Abbiamo la fortuna di assaggiare una strepitosa "Pappardella ripiena al ragù di ossobuco con gocce di caprino e olio al prezzemolo", impiattata in bianco con lampi verde fluo dell'olio appena versato. Bellissima!

To use but also to recover where possible, with a new cultural push - yes, very modern - towards eco-sustainability and environmental compatibility. But let's go back to our lunch.

I would not like to forget, for the admirers of the classics, the Tuscan cutting board which by now is declined in a thousand ways and whose fame has become global. At the Loggia this does not risk homologation, as often happens with great international successes, thanks to the identity and geographical choice of the Cinta Senese cured meats from a small farm in Castellina in the "Chopping board with the excellence of Chianti".

We are lucky enough to taste an amazing "Pappardella stuffed with ossobuco ragout with drops of goat cheese and parsley oil", served on a white plate with fluorescent green flashes of freshly poured oil. Extremely beautiful!

Another first 'signature' of Simone are the "Ricotta Plin with



La luminosa (e fresca) veranda estiva



Pappardella ripiena al ragù di ossobuco con gocce di caprino e olio al prezzemolo



Pappardella ripiena al ragù di ossobuco con gocce di caprino e olio al prezzemolo

Lo abbiamo lasciato nell'ultima intervista con l'ultima sua provocazione: un "Piccione in doppia cottura" proposto in una veste inedita, grazie all'idea di lasciare le zampe sulla coscia. Ricordo affettuoso della cucina contadina, quando nell'aria del podere non mancavano mai i piccioni, al fine di "riportare la cucina ai suoi valori essenziali, senza voler per forza cercare la perfezione visiva che, talvolta, può distrarci dalla spontaneità dei sapori".

I suoi carpacci attraversano delle frollature estreme distillando sapori, le tartare sono delicatissime e suadenti al palato; il suo 'sashimi di manzo frollato' per ben 300 giorni è un trofeo per i 'carnivori': "Disosso e uso solo il cuore, scattivando e scartando il 70% del resto".

Particolare menzione merita la lavorazione della trota, pesce quasi dimenticato dei nostri torrenti dello spartiacque interno che, tuttavia, grazie al lavoro prezioso di allevatori appenninici (La Loggia collabora con un allevamento naturale del Casentino) torna in auge nella cucina ispirata di Simone Bianco. In particolare, vogliamo ricordare il suo "Filetto di Trota nappato al burro e aromi" recuperato dall'antica ricetta toscana della 'Trota all'odorosa' che emerge da un letto di erbe come dall'alveo fresco di un fiume.

Curiose e invitanti poi le "Polpette con i rigagli di trota", geniali le "Chips di pelle di trota", essiccata un paio di giorni e fritta artatamente.

We left him in the last interview with his latest provocation: a "Pigeon in double cooking" proposed in a new guise, thanks to the idea of leaving the legs on the thigh. Affectionate memory of peasant cuisine, when pigeons were never lacking in the farmyard, in order to "restore cooking to its essential values, without necessarily seeking the visual perfection that can sometimes distract us from the spontaneity of flavors".

His carpaccio go through extreme maturation distilling flavours, the tartare are very delicate and persuasive on the palate; his '300 days matured beef sashimi' is a real trophy for 'carnivores': "I bone and use only the heart, triggering and discarding 70% of the rest".

The processing of trout deserves particular mention, an almost forgotten fish from our streams of the internal watershed which, however, thanks to the precious work of Apennine breeders (La Loggia collaborates with a natural breeding of the Casentino) is back in vogue in the inspired cuisine of Simone Bianco. In particular, we want to remember his "Trout fillet napped with butter and flavorings" recovered from the ancient Tuscan recipe of 'Smelling trout' that emerges from a bed of herbs as if from a fresh riverbed.

The "Meatballs with trout giblets" are curious and inviting, while the "Trout skin chips", dried a couple of days and artfully fried, are brilliant.

The idea is to use everything, as in history and in peasant use.



Piccione in doppia cottura



Cubo di cioccolato vestito

Un altro primo 'signature' di Simone sono i "Plin di ricotta condita e olio di basilico alla liquirizia" con tre varietà di pomodori ed altrettante lavorazioni: macerato per 72 ore con olio, aglio e basilico e servito a crudo; pomodoro giallo dolcissimo e cotto intero preservandone i succhi; acqua fermentata al pomodoro.

Da ultimo, degustiamo il golosissimo "Cubo di cioccolato vestito" con tre 'sfumature' diverse: cioccolato belga 60% di cacao, cioccolato all'80% con fiori edibili, mousse al cioccolato bianco e nero al centro.

La presentazione dei piatti diviene con Simone più essenziale, pulita e geometrica rispetto alla madre che ricorda divertendosi: "Mi 'sgridava' sempre perché impiattavo come se stessi dipingendo, come nei miei quadri!" - che sono bellamente ancora appesi alle pareti della sala ristorante.

Mentre parliamo in confidenza Simone mi racconta che dopo tanti anni di rugby, del quale è stato giocatore professionista, è passato alla corsa ed in particolare al trail. Così si mantiene in forma: e ne farà di strada!

basil olive oil and liquorice" with three varieties of tomatoes and as many processes: macerated for 72 hours with oil, garlic and basil and served raw ; very sweet yellow tomato and cooked whole, preserving the juices; fermented water with tomato.

Finally, we taste the delicious "Dressed chocolate cube" with three different 'shades': Belgian chocolate 60% cocoa, 80% chocolate with edible flowers, black and white chocolate mousse in the center.

With Simone, the presentation of the dishes becomes more essential, clean and geometric than her mother, whom she remembers while having fun: "She always 'scolded' me because I served as if I were painting, as in my paintings!" - which are still beautifully hung on the walls of the restaurant. While we are talking in confidence Simone tells me that after many years of rugby, of which he was a professional player, he has moved on to running and in particular to the trail. So he keeps fit: and he will go a long way!



Lo chef Simone Bianco con i genitori Patrizia e Michele



Carni selezionate per la griglia

Info:
Ristorante La Loggia del Chianti
 Via degli Ulivi 1, Radda in Chianti (SI)
 Tel. 0577 738491 / Mob. 335 6244657 - 333 1764777
 ristorantelaloggiadelchianti@gmail.com
 www.laloggiadelchianti.it

ALTOBELLI FORNITURE ALBERGHIERE, STORIA DI UN'IMPRESA

Altobelli Hotel Supplies, the Story of a Company

A CURA DELLA REDAZIONE

Negli anni '70, in una tra le perle più preziose della Maremma, Castiglione della Pescaia, i coniugi Silvia e Raffaello, giovani ristoratori (tra i boomer senz'altro qualcuno ricorderà il profumo della pizza nelle sere d'estate alla pizzeria Marechiaro) avvertono la difficoltà di reperire in zona gli strumenti essenziali alla loro attività: infatti, per acquistare dei semplici piatti, si dovevano addirittura recare in altre regioni, constatando come in Toscana, e in particolare nella zona della Maremma, mancasse un servizio così essenziale.

In the 70s, in one of the most precious pearls of the Maremma, Castiglione della Pescaia, the couple Silvia and Raffaello, young restaurateurs (among the boomers, no doubt someone will remember the scent of pizza on summer evenings at the pizzeria Marechiaro), find serious difficulties in providing the essential tools for their activity in the area; in fact, to simply buy ordinary plates, they even had to go to other regions, noting that in Tuscany, and in particular in the Maremma area, such an essential service was lacking.



Il team Altobelli

Fu così che con coraggio ed entusiasmo nacque nel 1980, nel capoluogo della Maremma, una tra le prime aziende in Italia specializzata nelle "forniture alberghiere", al servizio del settore dell'ospitalità. Altrettanto innovativa fu per l'epoca la scelta, dimostratasi negli anni vincente, che a guidare la "Altobelli Silvia Ingrosso Forniture Alberghiere" fosse una donna. Con il primogenito Pasqualino prima, e il fratello Gaetano affiancato in seguito dalla collaboratrice e moglie Monica, la storia dell'impresa di famiglia continua. Il cambio di sede agli inizi del nuovo millennio, e i successivi ampliamenti, non sono riusciti a contenere la richiesta frenetica del mercato, allargatosi nel frattempo con l'aggiunta del dettaglio specializzato rivolto ai sempre più numerosi appassionati della buona cucina e del buon bere. Da qui l'aspetto a volte caotico, particolarmente nel pieno dei picchi lavorativi. Aggirandosi però tra le corsie e gli scaffali si può trovare di tutto, facendo talvolta inaspettate scoperte. All'iniziale gamma di prodotti classici per la mise en place e strumenti per la cucina, si sono poi aggiunti piccoli macchinari e l'abbigliamento, in un

Thus, with courage and enthusiasm, one of the first companies in Italy specialized in "hotel supplies", serving the hospitality sector, was born in 1980 in the capital of the Maremma. Equally innovative was for the time the choice, which proved successful over the years, that a woman should lead the "Altobelli Silvia Ingrosso Forniture Alberghiere". With the firstborn Pasqualino and his brother Gaetano later, flanked by his collaborator and wife Monica, the story of the family business continues. The change of location at the beginning of the new millennium, and subsequent extensions, have not been able to contain the frenetic demand of the market, which has expanded in the meantime with the addition of specialized details aimed at the increasing number of lovers of good food and good drink. Hence the sometimes-chaotic aspect, particularly in the midst of work peaks. However, wandering around the aisles and shelves you can find everything, sometimes making unexpected discoveries. Small machinery and clothing were added to the initial range of classic products for the mise en place and kitchen tools, in



Selezione di coltelli professionali

crescendo di rispetto per la tradizione e occhio all'innovazione. L'azienda cerca così di offrire un servizio attento alle tendenze estetiche del settore ma anche alle impellenti esigenze di rispetto dell'ambiente e di conformità alle normative. Pilastro fondamentale della filosofia aziendale è la sinergia con colleghi specializzati nei settori complementari: dai grandi impianti alla detergenza professionale fino all'enogastronomico, cercando di dare un servizio il più completo possibile.

Con l'ingresso in anni recenti del figlio Thomas, che rappresenta la terza generazione nella Altobelli Forniture Alberghiere, e con il contributo esterno della sorella Nicole, si attua l'adeguamento ai moderni sistemi di commercio e comunicazione; l'espansione dell'azienda nell'interesse comune di un futuro sostenibile e socialmente responsabile, come sottolineato dai titolari: "La qualità, seppur con una particolare attenzione al prezzo, dev'essere premiata, e il cliente, nostro come vostro, dev'essere pienamente soddisfatto".

"Fondamentale per il continuo sviluppo dell'azienda di famiglia sono stati anche gli ingressi nel tempo dei nostri preziosi collaboratori: David, che cura il rapporto con i clienti più lontani gestendo al contempo ordini e consegne. Poi



Thomas, terza generazione al lavoro

a crescendo of respect for tradition and an eye for innovation. The company thus seeks to offer a service that is attentive to the aesthetic trends of the sector but also to the urgent needs of respecting the environment and compliance with regulations. A fundamental pillar of the company philosophy is the synergy with colleagues specialized in complementary sectors: from large plants to professional cleaning and up to food and wine, trying to provide as complete a service as possible.

With the entry in recent years of his son Thomas, who represents the third generation in 'Altobelli Forniture Alberghiere', and with the external contribution of his sister Nicole, the adaptation to modern systems of commerce and communication is implemented; the expansion of the company in the common interest of a sustainable and socially responsible future, as underlined by the owners: "Quality, albeit with particular attention to price, must be rewarded, and the customer, ours as yours, must be fully satisfied".

"Fundamental to the continuous development of the family business have also been the inputs over time of our precious collaborators: David, who takes care of the relationship with the most distant



Gaetano e Monica

Davide, responsabile del magazzino e dei clienti in sede. E da ultimo ma non per importanza il giovane Ismail, entrato nel team per soddisfare la crescente mole di lavoro dell'azienda, affinché la Altobelli Forniture Alberghiere possa continuare ad accompagnare la naturale vocazione della Maremma all'accoglienza con l'offerta di beni e servizi sempre al passo con i tempi", precisano.

Il rapporto diretto con la committenza offre la possibilità di valutare con mano il prodotto, opportunità che il commercio online non offre. Tuttavia sono molti gli aspetti positivi della vendita su piattaforme digitali, impossibili da ignorare, come ampiezza di scelta, velocità nella reperibilità e prezzi concorrenziali. Per questo motivo da circa un anno l'azienda sta cercando di inserirsi anche in questo settore collaborando con Amazon, attività gestita dal primogenito Thomas.

L'azienda chiaramente ripone fiducia in un rapporto diretto e personale che possa permettere di individuare e soddisfare nel migliore dei modi le esigenze di chi a loro si affida. Tale scopo ha stimolato la necessità di creare pagine social a cui i clienti possano rivolgersi in qualsiasi momento per informazioni e feedback. L'impresa mostra infatti particolare attenzione ai giudizi degli utenti, come sottolinea il titolare: "Non sempre abbiamo la possibilità di testare personalmente i nostri prodotti, perciò è molto importante per noi ricevere consigli e critiche da parte dei nostri clienti. È così che siamo cresciuti e ci siamo evoluti insieme a chi ha avuto fiducia nel nostro team, in particolare nella ricerca di soluzioni mirate a valorizzare ciò che è realmente importante per noi. L'unico prodotto, se così lo si può definire, assolutamente inimitabile e da trattare con cura è la nostra splendida Maremma, con i suoi profumi e sapori".

Con modestia e creatività il team Altobelli vi aspetta per vincere insieme le sfide del futuro

customers while managing orders and deliveries. Then Davide, head of the warehouse and of the customers on site. And last but not least the young Ismail, who joined the team to satisfy the growing amount of work of the company, so that 'Altobelli Forniture Alberghiere' can continue to accompany the natural vocation of the Maremma for hospitality with the offer of goods and services always in step with the times", they specify.

The direct relationship with the client offers the possibility of evaluating the product first hand, an opportunity that online commerce does not offer. However, there are many positive aspects of selling on digital platforms, impossible to ignore, such as breadth of choice, speed in availability and competitive prices. For this reason, the company has been trying to enter this sector for about a year by collaborating with Amazon, an activity managed by the eldest son Thomas. The company clearly places trust in a direct and personal relationship that can make it possible to identify and satisfy the needs of those who rely on them in the best possible way. This purpose has stimulated the need to create social networks pages that customers can turn to at any time for information and feedback. In fact, the company pays particular attention to user reviews, as the owner points out: "We don't always have the opportunity to personally test our products, so it is very important for us to receive advice and criticism from our customers. This is how we have grown and evolved together with those who trusted our team, in particular in the search for solutions aimed at enhancing what is really important to us. The only product, if you can define it that way, absolutely inimitable and to be treated with care is our splendid Maremma, with its aromas and flavours".

With modesty and creativity, the Altobelli team awaits you to overcome the challenges of the future together



Acquistando questo piatto contribuisce a sostenere concretamente le donne nei loro percorsi di libertà.



Mostra di piatti artigianali



Il logo storico dell'azienda

Info:
Altobelli - Forniture Alberghiere
 Via Birmania 66, Grosseto (Gr)
 Tel. 333 1031816
 stomp65@tiscali.it
 www.altobelliforniturealberghiere.it

MANITOBA, NON SOLO POKE!

Manitoba, Not Just Poke!

DI DARIO MIGLIORINI

Nel pieno centro di Castiglione della Pescaia si trova uno dei locali più interessanti e particolari di tutta la costa maremmana. Ci accolgono Cristian Liberali e Giulia Loprieno, titolari dell'attività, e tra un caffè e un pezzo di torta fatto in casa ci raccontano di loro, della loro vita, dei sogni realizzati e di ciò che vorrebbero dal loro futuro.

In the heart of Castiglione della Pescaia there is one of the most interesting and particular places on the entire Maremma coast. Cristian Liberali and Giulia Loprieno, owners of the business, welcome us - and between a coffee and a piece of homemade cake - they tell us about their lives, their dreams and what they would like from their future.



Il sushi del Manitoba

Cristian nasce a Grosseto e fin da piccolo è l'amore del calcio a comandare. Quello che è un amore diviene un vero e proprio lavoro e la sua carriera da calciatore lo porta fuori Grosseto. Per dieci anni si trasferisce ad Arezzo dove continua la sua buona carriera dilettantistica come portiere fino ad arrivare alla serie D e all'eccellenza.

Ma Cristian ha da sempre la passione per la ristorazione e l'accoglienza - e a un tratto sente di volere altro: parallelamente al calcio Cristian lavora come barman in tantissimi locali aretini, accumulando notevole esperienza sia nelle pubbliche relazioni che dal punto di vista imprenditoriale.

Le origini di questa passione, tende a precisare, risalgono alle prime volte dietro un banco di un bar in discoteca: "La prima esperienza è stata al Baluba a Follonica, poi ho continuato per ben cinque anni in Capannina a Castiglione della Pescaia, dove ho bellissimi ricordi"

Per motivi familiari Cristian rientra a Grosseto e ritrova tutti i suoi amici 'storici'. Torna per rimanere. Arriva il momento di mettere a frutto tutta l'esperienza accumulata ed insieme ad un socio apre il suo primo bar. Ovviamente è molto dura decisione di terminare la carriera calcistica. Decide anche di acquisire la gelateria adiacente - un passaggio fondamentale nella storia di Cristian e del Manitoba, poi capirete perché!

Per fare il gelato serviva una gelataia... e chi meglio di Giulia! Ed è così che si incontrano, nasce l'amore e poi tutto il resto. Giulia, nata a Carrara, ha vissuto una vita da sportiva al 100%! Prima come giocatrice di pallavolo poi anche come player e allenatrice di beach volley.

Cristian was born in Grosseto and from an early age it is the love of football that commands. What is a love becomes a real job and his career as a football player takes him out of Grosseto. For ten years he moves to Arezzo where he continued his good amateur career as a goalkeeper up to the D series and excellence.

But Cristian has always had a passion for catering and hospitality - and all of a sudden he feels he wants something else: in parallel with football, Cristian works as a barman in many clubs in Arezzo, accumulating considerable experience both in public relations and from an entrepreneurial point of view.

The origins of this passion, he tends to specify, date back to the first times behind a bar in a disco: "The first experience was at the 'Baluba' in Follonica, then I continued for five years at the 'Capannina' in Castiglione della Pescaia, where I have beautiful memories"

For family reasons, Cristian returns to Grosseto and reunites with all his 'historical' friends. He comes back to stay. The time comes to put all the experience accumulated to good use and together with a partner he opens his first bar. Obviously it is a very tough decision to end the football career. He also decides to acquire the adjacent ice cream shop - a fundamental step in the history of Cristian and Manitoba, then you will understand why!

To make ice cream you need an ice cream maker... and who better than Giulia! And that's how they meet, love is born and then everything else.



Le torte in esposizione

Si trovava in Maremma poiché era stata chiamata a giocare a Grosseto e, come sempre, d'estate cercava un lavoro da unire alla sua passione per la beach volley. Contattata da Cristian durante il lockdown ad inizio estate, si trova gettata nel mondo del gelato; nuovissimo per lei ma, come è nel suo carattere, accetta di buon grado la sfida e diventa la 'gelataia' del bar. L'istinto gioca bene, il resto è storia. Cristian scioglie la società per il bar: i due si innamorano ed iniziano a pensare ad un futuro insieme. La chiusura dell'attività precedente mette tuttavia alla prova Cristian - che passa l'inverno in seria meditazione sul da farsi. Arrivano proposte anche allettanti ma nessuno dei due ha più intenzione di fare lavoro dipendente. Eppure c'è sempre stato nella loro vita un certo amore verso il mondo delle 'pokes': Giulia le ordina molto spesso e le adora, Cristian più o meno ha già iniziato a proporle nel vecchio bar. Un fenomeno in grossa ascesa, un tipo di attività che in Maremma mancava. Perché non provare? Capita l'occasione giusta in un piccolo locale defilato a Castiglione. Una scommessa, in piena zona rossa dovuta alla pandemia. È il 2020. L'idea non è quella di fare solo poke - ma di fatto il 90% del lavoro diventa questo - perché la richiesta è altissima! La stagione 2021 è un successo incredibile, fatto di sacrifici ma anche di grandi soddisfazioni. L'appetito, si dice, vien mangiando: il posto è troppo piccolo per ciò che Giulia e Cristian immaginano: un bar che potesse dare una certa qualità del servizio, con colazioni e aperitivi ben curati, uno spazio abbastanza grande da poter far stare seduti, sia al chiuso che all'aperto.

Giulia, born in Carrara, lived a 100% sports life! First as a volleyball player then also as a beach volleyball coach. She was in Maremma since she had been called to play in Grosseto and, as always, in the summer she was looking for a job to combine with her passion for volleyball. Contacted by Cristian during the lockdown in early summer, she finds herself thrown into the world of ice cream; brand new for her but she willingly accepts the challenge and becomes the 'ice cream maker' of the bar. Instinct plays well, the rest is history. Cristian dissolves the company for the bar: the two fall in love and start thinking about a future together. However, the closure of the previous business puts Cristian to the test - he spends the winter in serious meditation on what to do. There are also attractive proposals but neither of them has any more intention of becoming an employee. Yet there has always been in their life a certain love for the world of 'pokes': Giulia orders them very often and loves them, Cristian has more or less already started offering them in the old bar. A rapidly growing phenomenon, a type of activity that was lacking in Maremma. Why not to try? You get the right occasion in a small secluded restaurant in Castiglione. A bet, in the middle of the red zone due to the pandemic. It is 2020. The idea is not to just serve poke - but in fact 90% of the work becomes this - because the demand is very high! The 2021 season is an incredible success, made up of sacrifices but also of great satisfaction. Appetite, it is said, comes with eating: the place is too small for what Giulia and Cristian imagine: a bar that could give a certain quality of service, with well-kept breakfasts and



Un cappuccino 'disegnato'



Il Mojito, must della stagione estiva

Chi cerca trova. E l'opportunità arriva puntuale quando il vecchio e storico Bar del Sole chiude i battenti: è il luogo ideale per poter svolgere la loro attività. Nasce così il "Manitoba" così come oggi lo vediamo. Né un ristorante né un bar, ma un moderno bistrot.

La volontà è quella di creare un locale 'giovane' dove si possano mangiare cose che non si mangiano tutti i giorni: non la solita brioche ma ad esempio un pancake, un muffin, un cinnamon roll e tante altre cose fatte in casa. Un luogo adatto al co-working, dove si può stare con il proprio portatile

aperitifs, a space large enough to be seated, both indoors and outdoors.

He who seeks finds. And the opportunity arrives on time when the old and historic 'Bar del Sole' closes its doors: it is the ideal place to carry out their business. Thus was born the "Manitoba" as we see it today. Neither a restaurant nor a bar, but a modern bistro.

The intention is to create a 'young' place where you can eat things that are not eaten every day: not the usual brioche but for example a pancake, a muffin, a cinnamon roll and many



Una poke sfiziosissima del Manitoba



Delizioso pancake



Colpo d'occhio sul locale



Vista sul Corso di Castiglione

a lavorare mentre si gusta un caffè accompagnato da una fetta di carrot cake.

Un locale con atmosfera internazionale, dalla colazione al dopo cena. Un'offerta moderna che non esiste in zona: un'idea da portare avanti 12 mesi all'anno.

In un progetto così ambizioso trovano ancora spazio le loro ottime poke; ma tendono a essere più una sorta di complemento... Il fatto di essere in centro, e altresì in un bar 'storico', li aiuta ad ampliare notevolmente la proposta: fanno così l'ingresso nel menù il sushi ed altri piatti gustosi.

A colazione Giulia esprime perfettamente tutta la sua abilità nei dolci, poi ci sono l'aperitivo e il wine bar. Tre momenti fondamentali. Nel nuovo Manitoba ci sono tantissime torte al taglio, crostate, cheesecake.

L'idea è quella di ampliare anche la vetrina dei dolci, ci racconta Giulia, e dare spazio ai compleanni festeggiati qui da noi".

L'aperitivo, come dicevamo, è un must a Castiglione. Al di là dei cocktails, sempre curati e preparati con prodotti di qualità, i vini sono protagonisti assoluti: ci troviamo in un'enoteca attenta nella selezione e nel servizio, con servizio al tavolo e da asporto.

Una grande cura in ogni preparazione: ad esempio la poke è servita nella sua ciotola di coccio e con la mise en place del ristorante.

"Siamo contenti di essere ormai un punto di riferimento sia per i Castiglionesi che per chi viene al mare anche d'inverno, volendo trascorrere una giornata diversa", dice Cristian "e di svechiare un po' la mentalità della zona!"

Manitoba è un locale con proposta e mentalità da grande città, posto in un incantevole angolo di questo paese di mare. Un connubio incredibile che vi invitiamo caldamente a visitare.

other homemade things. A place suitable for co-working, where you can stay with your laptop to work while enjoying a coffee accompanied by a slice of carrot cake.

A place with an international atmosphere, from breakfast to after dinner. A modern offer that does not exist in the area: an idea to be pursued 12 months a year.

Their excellent pokes still find space in such an ambitious project; but they tend to be more of a sort of complement ... The fact of being in the centre, and also in a 'historic' bar, helps them to significantly expand the offer: this is how sushi and other tasty dishes enter the menu.

At breakfast Giulia perfectly expresses all her skill in desserts, then there are the aperitif and the wine bar. Three key moments. In the new Manitoba there are many pies by the slice and cheesecakes: "The idea is to also expand the display case of sweets", Giulia tells us, "and make room for the birthdays celebrated here".

The aperitif, as we said, is a must in Castiglione. Beyond the cocktails, always treated and prepared with quality products, the wines are the absolute protagonists: we are in a wine shop that is attentive to the selection and service, with table service and takeaway.

Great care is taken in every preparation: for example, the poke is served in its earthenware bowl and with the mise en place of the restaurant.

"We are happy to be now a point of reference both for the Castiglione people and for those who come to the sea even in winter, wanting to spend a different day", says Cristian "and to rejuvenate the mentality of the area a little!"

Manitoba is a place with a big city proposal and mentality, located in an enchanting corner of this seaside town. An incredible combination that we warmly invite you to visit.



Cristian Liberali e Giulia Loprieno



Un altro sguardo 'rubato' dal locale

Info

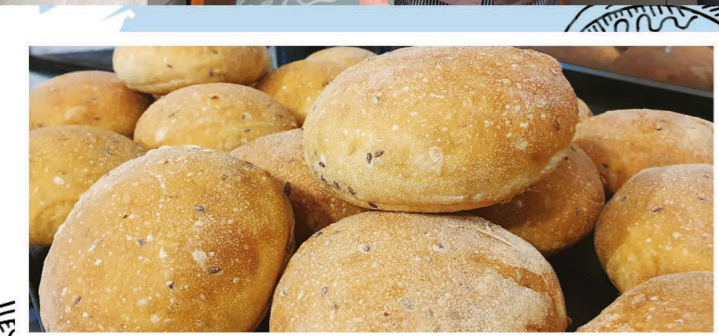
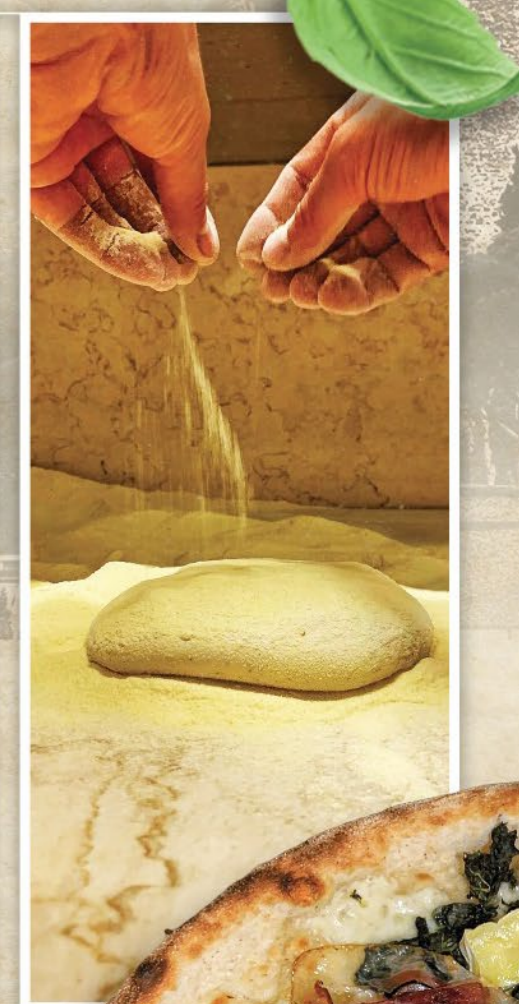
Il Manitoba è aperto dal 1 giugno ad inizio settembre, tutti i giorni dalle 7,30 alle 2 di notte, mentre nei mesi successivi con orario classico.

Piazza della Repubblica 30, Castiglione della Pescaia (Gr)

Tel 333 118 8502



PIZZERIA PIC-NIC



Via A.Vespucci n°17 - Castiglione della Pescaia (GR)
Tel. 0564 933741 - labarcacdp@gmail.com

Via Filippo Turati, 4/6, 58043
Castiglione della Pescaia GR
Tel. 329 7892935



capannina

Discoteca La Capannina - Castiglione Della Pescaia (Gr)

info: 3398192256 - info@capannina.it

Facebook: La Capannina

Instagram: [capanninaofficial](https://www.instagram.com/capanninaofficial)