



SCOPRI IL FREDDO ALLEATO DEL BENESSERE TERMAL Discover the cold aid to thermal wellness

CRIOTERAPIA

La Crioterapia consiste nell'esposizione per tempi brevissimi, in una speciale cabina, a temperature estremamente basse, attorno a -85° centigradi. Il trattamento crea una forte risposta dell'apparato circolatorio, offre un rapido recupero dopo gli sforzi sportivi, una riduzione dell'infiammazione e dei dolori articolari o muscolari.

Inoltre facilita la perdita di peso, porta il corpo a bruciare calorie, accelera il metabolismo basale e tonifica la pelle aumentando la produzione del collagene.

La novità dell'introduzione di questo trattamento a Fonteverde risiede nella speciale sinergia tra la crioterapia e il calore dell'acqua termale che, insieme, amplificano l'efficacia del trattamento e attivano la ginnastica vascolare, migliorano la microcircolazione sanguigna e stimolano il rilascio di endorfine, promuovendo una sensazione di benessere generale.



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY

Informazioni e prenotazioni:
+39 0578 572405
www.fonteverdespa.com
ricevimento.term@fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni

DAY SPA
Terme e crioterapia

Le proprietà delle calde acque termali e i benefici della crioterapia favoriscono il ringiovanimento della pelle e offrono una forte azione antiossidante, drenante e energizzante. Inoltre offrono un effetto antinfiammatorio, aiutano la perdita di peso e il benessere del corpo e della mente.

n. 1 Ingresso alla piscina termale
n. 1 Trattamento di crioterapia (da 2 a 4 minuti)

€ 85,00



In copertina:
La famiglia Ravazzi.

AUTUNNO - INVERNO 2023/2024

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)
DIRETTORE EDITORIALE:
Andrea Felici
PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
WebDesignProduction

AUTORI

Simone Bandini:
Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.
Benedetta Checcarelli:
Studentessa di Lingue,
amante della Storia dell'Arte.
Veronica Becchi:
Ufficio Stampa
del Comune di Castellina in Chianti.

PHOTO CREDITS:
Luciano Valentini
Simone Bandini

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

La rivista è stata chiusa
alle ore 23.25, di mercoledì 29 Novembre:
una fredda e umida serata,
in compagnia di una tazza di caffè.

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:
WebDesignProduction
Via Po 18
53049 Torrita di Siena (SI)
335 6652130
info@wdpro.it
www.valleylife.it

8 Del primato del pensiero ideale
On the Primacy of Ideal Thought

10 Coltivare solitudine
(Sulla cattiva strada)
*Growing Loneliness
(On the Wrong Road)*

12 Ravazzi: in cantina come in famiglia
Ravazzi: in the Cellar as in the Family



20 I Mestieri Artigiani Poliziani
Poliziani Crafts

28 I bronzi archetipali di Andrea Roggi
*The Archetypal Bronzes
by Andrea Roggi*

36 Rinascimento in bottega.
Perugino tra i grandi della storia,
una grande mostra al Museo civico
di Palazzo della Penna a Perugia.
*Renaissance in the Workshop.
Perugino Among the Greats of History,
a Major Exhibition at the Civic Museum
of Palazzo della Penna in Perugia.*

42 Castellina in Chianti:
un viaggio fra storia e buona tavola
nel cuore della Toscana più autentica
e genuina
*Castellina in Chianti:
a Journey Through History
and Good Food in the Heart of the
Most Authentic and Genuine Tuscany*

50 La Rocca di Staggia:



54 essenziale: cosmetica e food
che rispettano la natura
*Essential: Cosmetics and Food
that Respect Nature*

60 I Giardini di Germano
Germano's Gardens

66 Un inverno sereno con Cosci
*Cosci, from Plumbing
to Home Services*



72 Belli, i macellai di Torrita
Belli, Torrita's Butchers

78 Il Cioccolato e la 'Dolce Vita'
Chocolate and the 'Dolce Vita'

84 La cucina cortonese
del Nessun Dorma
*The 'Cortonese' Cuisine
of Nessun Dorma*

90 Colturale.com
e il suo Wine Club
*Colturale.com
and its Wine Club*

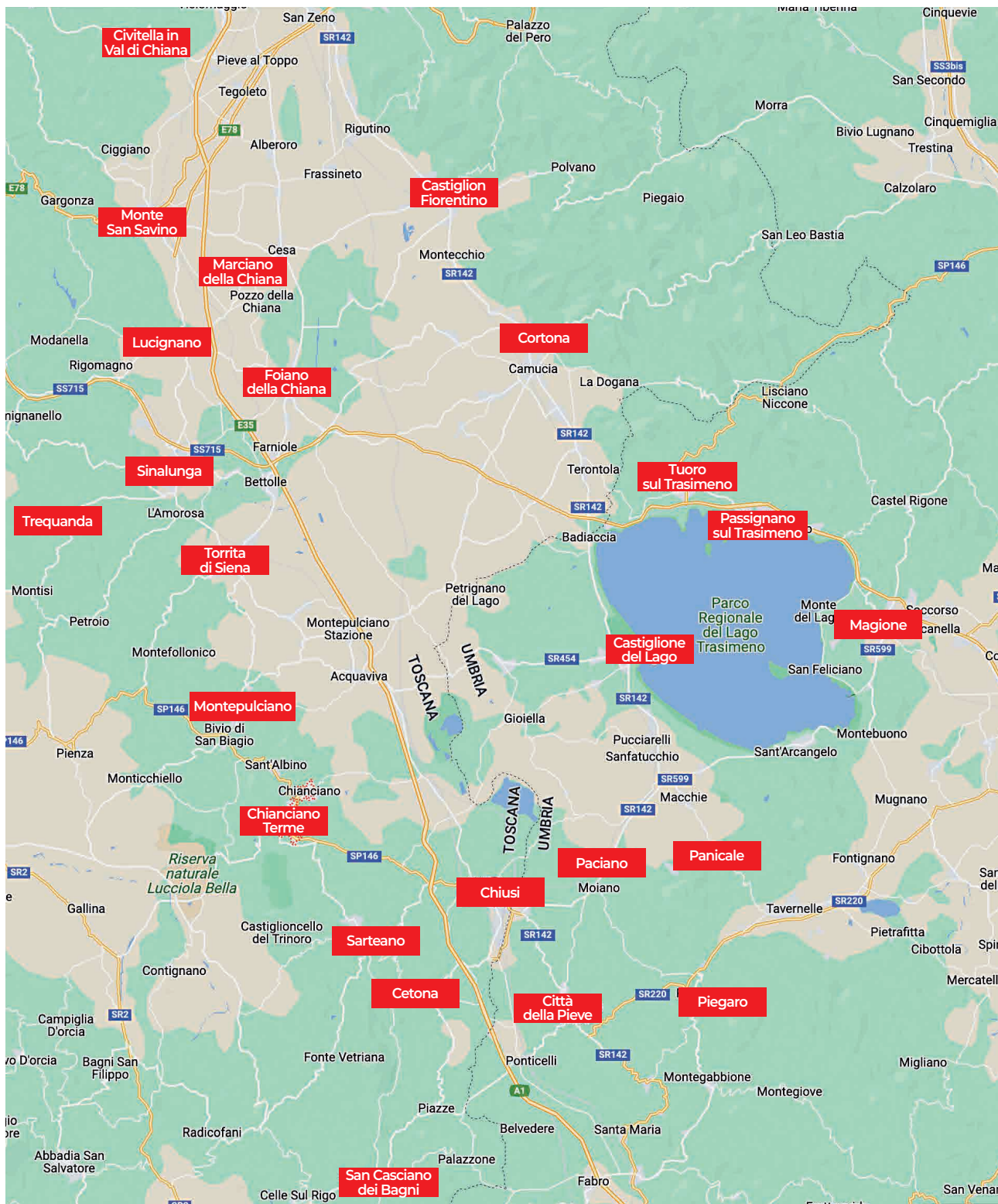
BONINSEGNI AUTO

www.boninsegnauto.it



Viale Antonio Gramsci, 66/68 - Camucia
Telefono 0575 6071 - info@boninsegnauto.it





AREA DI DIFFUSIONE

ValleyLife
 VALDICHIANA &
 LAGO TRASIMENO

PER AVERE UNO SPAZIO
 SU QUESTA RIVISTA
 335 6652130

 *webdesignproduction*

If you have a house
 in Valdichiana
 or Lake Trasimeno area
 please subscribe for free
 and ask for your
 complimentary copy



**OCCHIALI
DA VISTA**

**OCCHIALI
DA SOLE**

**LENTI
OFTALMICHE**

**LENTI
A CONTATTO**

www.otticaferri.com - info@otticaferri.com

CAMUCIA - CORTONA (AR)
Via G. Matteotti, 88 - 90 - 92
+39 0575 62285

PASSIGNANO SUL TRASIMENO (PG)
Viale Roma, 44
+39 075 827061

MAGIONE (PG)
Corso Raffaele Abate Marchesi, 8
+39 075 5458480

dal 1973 abbiamo a cuore i tuoi occhi





Studiata per la prima volta nei giardini Medicei nel 1644, rivive grazie alla fortuita riscoperta del 1980 nelle serre botaniche della Villa Medicea di Castello. Bizzarria Eau de Parfum è un inno alla singolarità: la bizzarria non sceglie mai una sola forma, ma ne crea ogni volta una nuova per ognuno dei suoi frutti unici.



Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella,
 Concessionario in Cortona, Piazza Pescheria 2, Cortona (Ar)
Tel. 0575 630518 / 347 6106540
www.smnovella.com / smnovella.cortona@gmail.com

DEL PRIMATO DEL PENSIERO IDEALE

On the Primacy of Ideal Thought

DI SIMONE BANDINI

Giulietta:

non ti farò aspettare. È come se fino ad allora debbano passare venti anni. Mi è passato di mente il motivo per cui ti ho richiamato.

Romeo:

lascia che io rimanga fino a quando non saprai ricordarlo.

Giulietta:

ma io vorrei dimenticarlo di nuovo, giacché tu resti, come mi sovvenga quanto ami la tua compagnia.

Romeo:

ed io seguirò a restare qui per costringerti a non ricordare più nulla.

Estratto dalla 'Scena del Balcone', "Romeo e Giulietta", William Shakespeare (1597)

Il tempo dell'Amore è un tempo diverso: è il tempo dell'Idea, governato dal pensiero ideale: un tempo senza tempo, o per meglio dire un tempo assoluto, senza un inizio né una fine. Un tempo che non termina, che non muore, un tempo immortale, come l'anima – che non si disfa perché non è composta di parti, che non appartiene alla materia ma la sovrintende.

Il tempo dell'Idea, come quello dell'Amore, è il tempo di ciò che è Vero, Reale e Razionale. Non esiste infatti verità essenziale, ontologica, senza una consistenza sensibile ed emotiva e, viceversa, senza trasposizione ideale nel mondo della scelta e della possibilità. Come diceva Ludwig Wittgenstein a proposito dei limiti della logica: "Tu non puoi negare che sotto la tua scrivania ci sia un rinoceronte".

E dove si verifica questa consistenza, questo ponte simpatetico tra mondo reale/materiale e universo ideale/metafisico? Senza dubbio alcuno, per chi è stato abbastanza fortunato, nell'essere pienamente innamorati, totalmente consacrati e dedicati alla donna – o chiaramente all'uomo, e qui non estenderò il concetto alle nuove categorie extra genere – della sua vita. In questo luogo si manifesta la condizione divina – che è perfetta unione, sincronia di anima e corpo: volontà e possibilità danzano in un abbraccio indissolubile al suono nirvanico di mantra lontanissimi. Come per le stelle spente, simbolo universale di una condizione finita, della materia che subisce la fine, l'annientamento, la morte – la luce di Amore continua di contro il suo viaggio.

Se l'Idea è immortale, Amore è la più grande e la più audace delle idee. O meglio è la forza non opponibile che conduce al governo 'superiore' della vita.

Dove si incontrano, dunque, libertà e necessità? In un amore corrisposto, la fortuna più grande che gli dèi hanno lasciato, o meglio dimenticato nel mondo degli uomini, prima di arroccarsi in cielo e lasciare in terra la pugna tragica di ambizioni, bramosie e piaceri. Ciò di cui è fatta la condizione umana – senza la prospettiva e il governo dell'Idea.

Nel suo "Ecce Homo" (1908), un ispiratissimo Federico Nietzsche in trance etico-estetica si lascia sfuggire tra le righe: "Luce diviene tutto ciò che afferro (ovvero amo, noi aggiungiamo), carbone ciò che lascio (e qui si tratta della perdita della condizione ideale, così come della perdita di Amore che consegna la vita al mondo elementare)".

Come un prodigio subitaneo, l'unione incommensurabile di spirito apollineo e dionisiaco (luce e fuoco) avviene in questo uomo del destino, assoluto per vocazione – che sa amare senza limite alcuno e per questo padroneggia il mistero alchemico dell'unione tra materia e spirito.

Tutto questo ci porta a dire: tutto ciò che davvero esiste, in senso assoluto, è solo Amore. Ciò che rimane fuori da questo cerchio è solo lotta, barbara e caotica, di elementi costitutivi del basso mondo.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Blink 182, "One More Time"

I won't fail. It feels like twenty years until then. I forgot why I called you back.

Romeo:

I'll happily stand here until you remember.

Juliet:

I shall forget what I was thinking so that you'll have to stay here, and I'll remember only how much I love your company.

Romeo:

And I'll stay forever, having you forget forever, forgetting any other home but this.

Excerpt from the 'Balcony Scene', "Romeo and Juliet", William Shakespeare (1597)

The time of Love is a different time: it is the time of the Idea, governed by ideal thought: a timeless time, or rather an absolute time, without a beginning or an end. A time that does not die, that does not die, an immortal time, like the soul – which does not unravel because it is not composed of parts, because it does not belong to matter but supervises it.

The time of the Idea, like the one of Love, is the time of what is True, Real and Rational. In fact, there is no essential, ontological truth without a sensitive and emotional consistency and, vice versa, without ideal transposition into the world of choice and possibility. As Ludwig Wittgenstein said about the limits of logic: "You cannot deny that under your desk there is a rhinoceros".

And where does this consistency, this sympathetic bridge between the real/material world and the ideal/metaphysical universe occur? No doubt, for those who have been fortunate enough, in being fully in love, totally consecrated and dedicated to the woman – or clearly to the man, and here I will not extend the concept to the new extra gender categories – of his/her life. In this place the divine condition is manifested – which is perfect union, synchrony of soul and body: will and possibility dance in an indissoluble embrace to the nirvanic sound of distant mantras. As for the extinguished stars, universal symbol of a finite condition, of matter that undergoes the end, annihilation, death – the light of Love continues against its journey.

If the Idea is immortal, Love is the greatest and boldest of ideas. Or rather it is the unopposable force that leads to the 'higher' government of life.

Where, then, do freedom and necessity meet? In every required love, the greatest fortune that the Gods have left us, or rather forgotten in our world, before entrenching themselves in heaven and leaving on earth the tragic battle of ambitions, longings and pleasures. What the human condition is made of – without the perspective and governance of the Idea.

In his "Ecce Homo" (1908), a very inspired Federico Nietzsche in ethical-aesthetic trance lets slip between the lines: "Light becomes everything I grasp (that is, 'I love', we add), I coal what I leave (and here is the question of the loss of an ideal condition, as well as the loss of Love that surrenders to the elementary world)".

Like a sudden prodigy, the immeasurable union of Apollonian and Dionysian spirit (light and fire) takes place in this man of destiny, absolute by vocation – who knows how to love without limit and for this reason masters the alchemical mystery of the union between matter and spirit.

All this leads us to say: everything that really exists, in an absolute sense, is only Love. What remains outside this circle is only a barbaric and chaotic struggle through the elements of the low world.



COLTIVARE SOLITUDINE (SULLA CATTIVA STRADA)

Growing Loneliness (On the Wrong Road)

DI BENEDETTA CHECCARELLI

*C'è gente che non riesce a tenersi compagnia.
Ma il silenzio non è un orrore.
In una notte come questa, possiamo ascoltare mille voci
dell'universo. E scoprire che il silenzio è meraviglioso.*

Se dovessimo prendere in esame un testo come *Anime salve*, non si può fare a meno di pensare a quanto sia attuale. Dobbiamo fare i conti con la nostra solitudine e di questi tempi, il compito è più difficile del previsto, anche per le anime più forti. Come diceva Faber, la solitudine può portare a straordinarie forme di libertà, ma quando siamo obbligati a farci i conti, non siamo proprio inclini ad accettarla.

Per quanto mi riguarda, è difficile accettare l'assenza di un artista del calibro di Fabrizio De André. È difficile, perché lui, sebbene non ne avesse l'esclusiva, aveva una cura maniacale nel cercare le parole giuste da utilizzare in una canzone. Ascoltarlo con la sua voce baritonale, levigata a suon di sigarette e whiskey, è una gioia pazzesca per gli amanti delle parole. Scandite e con una profondità che neanche il suono di una nave in partenza poteva raggiungerlo. Una navigazione ostinata e contraria quella di Faber, dato che poteva benissimo campare di rendita grazie all'agiatazza della sua famiglia. Ma come tutti gli inquieti, Fabrizio si trovava più a suo agio nel cercare, invece di trovare; noncurante di quanto la strada fosse impervia o cattiva, lui la trovò nei caruggi e nella sua amata chitarra, spesso lottando contro la nemesis della solitudine, cioè l'isolamento.

La solitudine può generare sentimenti molto diversi da momento a momento e da persona a persona. Possiamo desiderarla o subirla, essere soli o sentirci soli. Siamo soli, anche se talvolta la presenza calda di qualcuno ci illude di esserlo meno.

Prenderne atto fa paura a chiunque si immerga profondamente a riflettere sulla condizione umana. Questo non significa obbligatoriamente di doversene disperare. La solitudine è la condizione necessaria per conoscersi. Anche quando siamo con persone interessanti, che possono offrirci spunti interessanti di riflessione, siamo poi noi con noi stessi a doverne cogliere l'opportunità di trarne benefici. Le altre persone devono esserci in potenza, dice Gertrude Stein, dobbiamo sapere che ci sono, per poi vivere la nostra vita. Questo è il senso di avere delle persone che 'ci sono' per noi. Una volta che lo sappiamo, come quando eravamo bambini, allora ci allontaniamo per esplorare il mondo.

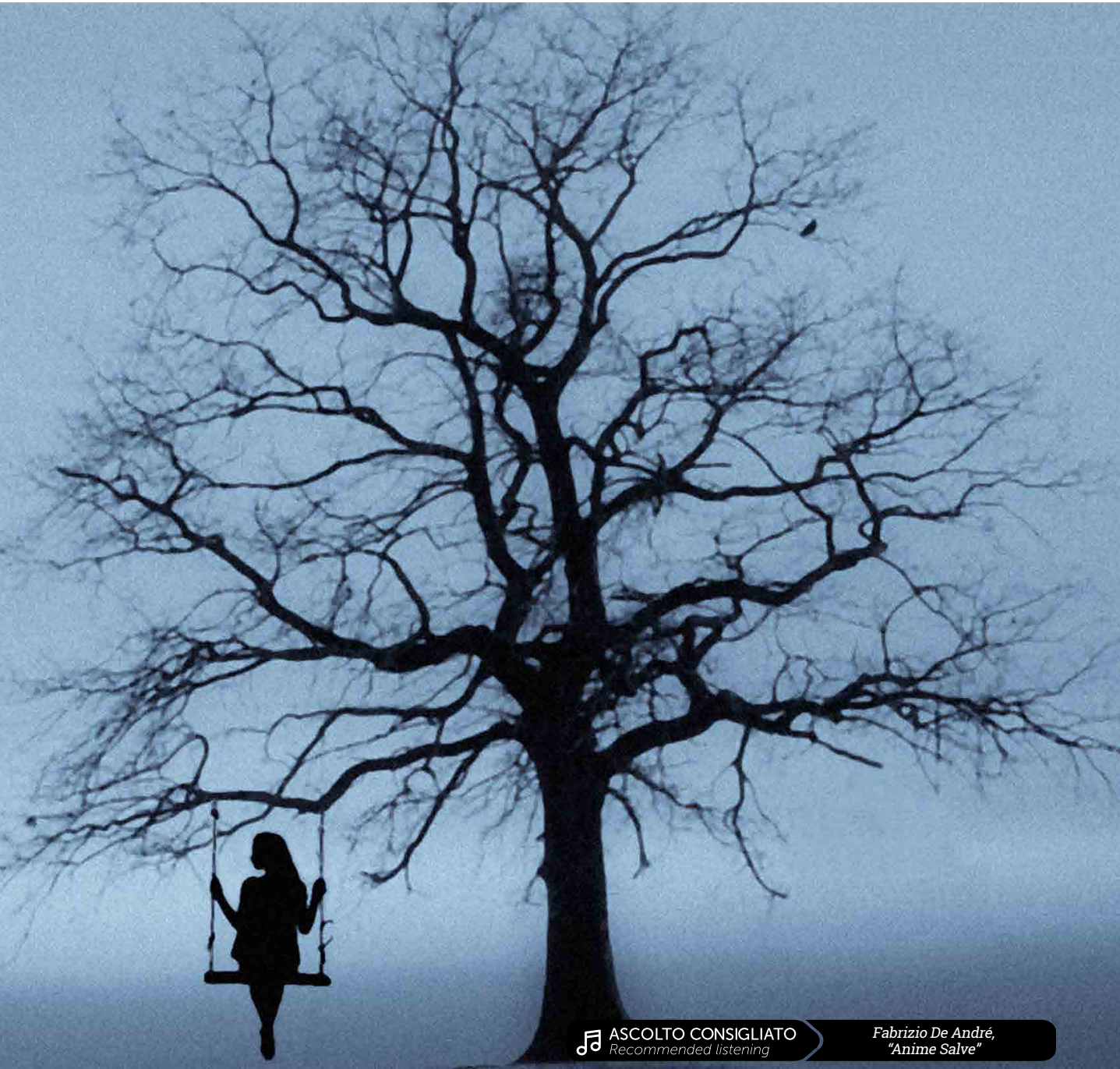
*There are people who can't keep each other company.
But silence is not a horror.
On a night like this, we can hear a thousand voices of the
universe. And discover that silence is wonderful.*

If we were to examine a text like *'Anime salve'* (*Saved Souls*), we can't help but think about how topical it is. We have to deal with our loneliness and these days, the task is more difficult than expected, even for the strongest souls. As Faber said, loneliness can lead to extraordinary forms of freedom, but when we are forced to come to terms with it, we are not really inclined to accept it.

As far as I'm concerned, it's hard to accept the absence of an artist of the calibre of Fabrizio De André. It's difficult, because he, although he didn't have the exclusive right to do so, had an obsessive care in finding the right words to use in a song. Listening to him with his baritone voice, smoothed to the sound of cigarettes and whiskey, is a crazy joy for lovers of words. Punctuated and with a depth that not even the sound of a departing ship could reach. Faber's navigation was 'obstinate' and 'opposite', since he could very well live on income thanks to the wealth of his family. But like all restless people, Fabrizio was more comfortable searching, rather than finding; Regardless of how rough or bad the road was, he found it in his beloved guitar, often struggling against the nemesis of loneliness, that is, isolation.

Loneliness can generate very different feelings from moment to moment and from person to person. We can desire it or suffer it, be alone or feel alone. We are alone, even if sometimes the warm presence of someone deceives us into thinking that we are less so.

Acknowledging this is frightening to anyone who dives deeply into the human condition. This does not necessarily mean that you should despair of it. Solitude is the necessary condition for getting to know oneself. Even when we are with interesting people, who can offer us interesting food for thought, it is then us with ourselves who must seize the opportunity to benefit from them. Other people have to be there potentially, says Gertrude Stein, we have to know that they are there, in order to live our lives. This is the meaning of having people who are 'there' for us. Once we know, like when we were kids, then we get away to explore the world.



🎵 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Fabrizio De André,
"Anime Salve"



RAVAZZI: IN CANTINA COME IN FAMIGLIA

Ravazzi: in the Cellar as in the Family

DI SIMONE BANDINI



Questo è il racconto di una giornata tra le colline della bassa Valdichiana. Ci accoglie in cantina – non prima di averci portato nelle vigne in un trionfo caleidoscopico di colori autunnali - la famiglia Ravazzi, che ha fatto dell'unità e dell'etica familiare un modello di business vincente: da San Casciano dei Bagni alla conquista di lontani mercati internazionali ed esotici. Senza dimenticare il legame con la propria terra che si esprime nell'opera quotidiana, nei ricordi e nel lessico confidenziale di Alberto, della moglie Roberta e dei tre figli Martina, Matteo e Francesco.

This is the story of a day in the hills of the lower Valdichiana. We are welcomed in the cellar – but not before taking us to the vineyards in a triumphant kaleidoscope of autumn colours – by the Ravazzi family, who have made unity and ethics a winning business model: from San Casciano dei Bagni to the conquest of distant international and exotic markets. Without forgetting the bond with their land that is expressed in the daily work, in the memories and in the confidential vocabulary of Alberto, his wife Roberta and their three children Martina, Matteo and Francesco.



L'impressione immediata è quella di esser 'capitati' in un luogo senza tempo, magnetico, dove la bellezza e la forza della campagna si mescolano all'armonia e alla storia di questa famiglia.

L'impresa nasce nell'immediato dopoguerra, così Alberto Ravazzi rammenta gli esordi e il carattere del padre: "Enio era un uomo molto disponibile, di poche parole. Negli anni '50 aveva già attivato il mercato romano con il commercio agroalimentare locale, vino e prodotti alimentari diversi". Poi si lascia andare ad un romantico ricordo della sua giovinezza: "Il ricordo più antico è olfattivo: il profumo acre, fortissimo del vino in fermentazione, la cui aroma dalle cantine saliva al piano superiore, dove abitavamo, tanto che per uscire di casa per andare a scuola dovevo fare le corse, per non rimanerne come 'stordito' dall'odore intenso".

"Come mio padre – continua – che fece il ferroviere prima di dedicarsi al vino, così è successo per me, che sono tornato e ho scelto la campagna dopo il servizio militare. Enio aveva cominciato con i primi vini e le cosiddette 'uve autoctone', vinificando vini locali. Poi alla fine degli anni '60 iniziò col Chianti mettendo a dimora il primo vigneto".

"Proprio negli ultimi tempi – precisa con entusiasmo – abbiamo

The immediate impression is that of having 'stumbled' into a timeless, magnetic place, where the beauty and strength of the countryside mix with the harmony and history of this family. The company was born in the immediate post-war period, so Alberto Ravazzi remembers his father's beginnings and character: "Enio was a very helpful man, of few words. In the 1950s it had already activated the Roman market with local agri-food trade, wine and various food products". Then he lets himself go to a romantic memory of his youth: "The oldest memory is olfactory: the acrid, very strong scent of fermenting wine, whose aroma rose from the cellars to the upper floor, where we lived, so much so that to leave the house to go to school I had to run, so as not to be 'stunned' by the intense smell".

"Like my father," he continues, "who was a railway worker before dedicating himself to wine, so it happened for me; I came back from my military service and chose the countryside. Enio had started with the first wines and with the so-called 'autochthonous grapes', making a local production. Then, at the end of the '60s, he started with Chianti, planting the first vineyard."

"Just recently," he enthusiastically points out, "we wanted to



voluta una rivisitazione di quelle prime bottiglie con un Chianti in edizione speciale della linea classica. Nei primi anni '70, fu proprio l'amico 'Fualdè', famoso ristoratore romano dell'epoca, a convincere il babbo al primo "moderno" imbottigliamento, superando il commercio delle damigiane e del vino sfuso".

"Nell'86 poi – ricorda – abbiamo fondato le Cantine Ravazzi – quando ho preso a lavorare ufficialmente con lui, che mi ha sempre sostenuto e che si fidava delle mie innovazioni. Fu così che potei portare le vendite all'estero". Un'immagine che Alberto condensa in una sorta di misticismo visivo: "Ho sempre dentro di me l'immagine di un aereo che plana verso la conquista di nuovi mercati. Ed è sempre stata questa la mia vocazione, ovvero l'apertura di nuove sfide in tutto il mondo. Il primo 'shock' positivo fu dato da un grosso importatore della Corea del Sud, conosciuto a Sarteano e che divenne nostro cliente. Allora prendemmo ad esportare delle bottiglie dalle forme artistiche per quel lontanissimo, particolare mercato".

In Asia, poi, altre richieste giunsero dalla Thailandia, stavolta con bottiglie tradizionali e, alla fine degli anni '90 dagli Stati Uniti: "Con questa euforia di conquista, il nostro referente di New York ci propose di venire a Manhattan per promuovere il nostro vino in un evento organizzato da un prestigioso hotel. Per qualche ragione decidemmo di non andare, pur contribuendo con il nostro prodotto in partnership. Pensate... Lo stesso giorno ci fu l'attentato alle Twin Towers per cui, l'intuito mi pare fece la sua parte. Una coincidenza che mi ha fatto molto riflettere sul destino e il suo imprevedibile corso".

Nel 2001, con altri importatori, si sarebbe comunque inaugurato il commercio col mercato americano, di concerto con l'espansione nella vicina Europa in particolare in Svizzera, Germania, Belgio, Polonia, Danimarca e naturalmente Inghilterra e Francia – dove abbiamo un solo storico e affezionato cliente che vende solo il nostro vino: il ristorante 'I Papparazzi' nel cuore di Parigi".

revisit those first bottles with a special Chianti edition from the classic line. In the early '70s, it was his friend 'Fualdè', a famous Roman restaurateur of the time, who convinced his father to the first "modern" bottling, overcoming the trade of demijohns and bulk wine".

"Then, in 1986," he recalls, "we founded Cantine Ravazzi – when I officially started working with him, who has always supported me and trusted my innovations. That was how I was able to take sales abroad." An image that Alberto condenses into a sort of visual mysticism: "I always have within me the image of an airplane gliding towards the conquest of new markets. And this has always been my calling, which is to open up new challenges all over the world. The first positive 'shock' was given by a large importer from South Korea, whom we met in Sarteano and who became our customer. So, we began to export bottles with artistic forms for that very distant, particular market."

In Asia, then, other requests came from Thailand, this time with traditional bottles and, at the end of the 90s, from the United States: "With this euphoria of conquest, our contact person in New York suggested that we come to Manhattan to promote our wine at an event organized by a prestigious hotel. For some reason we decided not to go, even though we contributed our product in partnership. Think... On the same day there was the attack on the Twin Towers for which, intuition seems to me, played its part. A coincidence that made me think a lot about destiny and its unpredictable course."

In 2001, with other importers, we would have inaugurated the trade with the American market, together with the expansion in nearby Europe, in particular in Switzerland, Germany, Belgium, Poland, Denmark and of course England and France – where we have only one historic and loyal customer who sells only our wine: the restaurant 'I Papparazzi' in the heart of Paris".

Nel '96, a seguito della scomparsa del capostipite Enio, la moglie di Alberto – Roberta – entra a far parte dell'azienda: "Sono arrivata in una famiglia dove vita e lavoro sono sempre state fuse e integrate in modo assoluto. Devo dire di essere stata accolta a braccia aperte. Franca Maria, la madre di mio marito, mi ha riservato uno spirito di accoglienza straordinario. Non avevo uno spirito imprenditoriale; tuttavia, ho 'respirato' tutti i giorni questa intraprendenza poiché sono stata e mi sono sempre sentita pienamente coinvolta". Oggi Roberta segue integralmente l'attività delle Cantine, occupandosi in particolare dell'amministrazione, delle pubbliche relazioni e della logistica dei viaggi, delle degustazioni e della vendita.

"Anche nel periodo in cui mi sono dedicata ai figli – prosegue – sono sempre stata al centro delle dinamiche del lavoro abitando giusto al piano di sopra... inevitabile! A me piace davvero tanto instaurare un rapporto più che commerciale con le persone; per questo organizzo le degustazioni sia in Italia che all'estero che gestisco su prenotazione nell'arco di tutto l'anno, privilegiando piccoli gruppi ed anche momenti conviviali direttamente in vigna, per così dire en plein air!".

La forza di questa famiglia: "E' proprio la sua unità, nella perfetta compenetrazione di business e valori".

È la volta di fare conoscenza del più piccolo, Francesco, 23 anni, che ci svela un primissimo ricordo: "Avevo forse sette anni e salivo le scale fino alla sommità della botte mentre il babbo mi diceva di annusare piano, altrimenti mi sarei ubriacato! Ho sempre partecipato alla vita dell'azienda ed è stata una scelta elettiva farne parte". Laureato in enologia: "Mi piace la parte della produzione e così intendo crescere in senso professionale, affiancando l'enologo storico della cantina Andrea Bernardini che è con noi da quindici anni".

Il figlio maschio più grande, Matteo, 26 anni invece ha intrapreso altre strade: "Ho studiato 'Economia' con una laurea conseguita a Siena e sono trader in una banca senese.



In 1996, following the death of the founder Enio, Alberto's wife – Roberta – joined the company: "I arrived in a family where life and work have always been merged and integrated in an absolute way. I must say that I was welcomed with open arms. Franca Maria, my husband's mother, gave me an extraordinary welcome. I didn't have an entrepreneurial spirit; However, I have 'breathed' this resourcefulness every day as I have been and always felt fully involved." Today Roberta follows the activities of the Cellars in full, dealing in particular with administration, public relations and logistics of travel, tastings and sales.

"Even in the period in which I dedicated myself to my children," she continues, "I was always at the centre of the dynamics of work, living right upstairs... unavoidable! I really like to establish a relationship with people rather than a commercial one; this is why I organize tastings both in Italy and abroad, which I manage by reservation throughout the year, favouring small groups and also convivial moments directly in the vineyard, so to speak en plein air!"

The strength of this family: "It is precisely its unity, in the perfect interpenetration of business and values".

It was the turn to meet the youngest, Francesco, 23 years old, who revealed a very first memory: "I was maybe seven years old and I used to climb the stairs to the top of the barrel while my father told me to sniff softly, otherwise I would have gotten drunk! I have always participated in the life of the company and it was an elective choice to be part of it". Graduated in oenology: "I like the production part and so I intend to grow in a professional sense, alongside the winery's historic oenologist Andrea Bernardini who has been with us for fifteen years".

The eldest son, Matteo, 26, on the other hand, has taken other paths: "I studied 'Economics' with a degree obtained in Siena and I am a trader in a Siennese bank.

Ricordo con piacere (e quanta fatica!) i lavori in vigna, anche per me il vino è parte della mia storia personale”.

Per Martina, 28 anni:

“La bottega del vino è sempre stata presente fin nei ricordi più lontani. Vivevamo qui sopra ed era inevitabile immergersi in questo mondo antico e sorprendente. Ho studiato ‘Scienze dell’Infanzia’ nel capoluogo toscano ed anche io ho sempre preso parte all’attività di famiglia. Poi, mi sono specializzata con un Master in ‘Marketing e Comunicazione’ all’Università di Roma ed ho perfezionato l’uso della lingua inglese. Oggi seguo dunque la comunicazione a tutto tondo dell’azienda e mi occupo delle degustazioni e della preparazione e allestimento delle fiere di settore a cui partecipiamo”.

Riprende la parola Alberto: “Oggi siamo orientati verso la selezione di mercati e operatori prevalentemente esteri, volendo consolidare i rapporti già intrapresi a livello internazionale. Usando una metafora vitivinicola, l’ultimo decennio ci ha fatto davvero ‘maturare’ grazie alla creazione della ‘Collezione Privata’ che ha alzato decisamente il target di riferimento con vini di grande profilo, trascinando con sé anche la linea ‘Classica’.



I remember with pleasure (and how much effort!) the work in the vineyard, even for me wine is part of my personal history”.

For Martina, 28 years old: “The wine shop has always been present even in the most distant memories. We lived up here and it was inevitable to immerse ourselves in this ancient and surprising world.

I studied ‘Childhood Sciences’ in the Tuscan capital and I have always taken part in the family business. Then, I specialized with a Master’s degree in ‘Marketing and Communication’ at the University of Rome and I perfected the use of the English language. Today,

therefore, I follow the company’s all-round communication and take care of the tastings and trade fairs in which we take part”.

Alberto takes the floor again: “Today we are oriented towards the selection of mainly foreign markets and operators, wanting to consolidate the relationships already undertaken at an international level. Using a winemaking metaphor, the last decade has really made us ‘mature’ thanks to the creation of the ‘Private Collection’ which has decisively raised the target audience with high-profile wines, also dragging with it the ‘Classic’ line.



Le degustazioni sono una lente d'ingrandimento per far conoscere i nostri vini, per questo abbiamo preso accordi anche con strutture ricettive locali e vogliamo incoraggiare anche i lettori di Valley Life a visitare la nostra azienda ed assaggiare le nostre varie produzioni e le bottiglie più prestigiose”.

The tastings are a magnifying glass to make our wines known, which is why we have also made agreements with local accommodation facilities and we also want to encourage Valley Life readers to visit our company and taste our various productions and the most prestigious bottles”.



Info:

Cantine Ravazzi

Via delle Cantine 2/4/6, Fraz. Palazzone, San Casciano dei Bagni (Siena)

Tel: +39 0578 56008

www.ravazzi.it / info@ravazzi.it



ENOTECA MEUCCI

RISTORANTE

Località Riccio, 65/66

52044 Cortona (Ar)

+39 0575 67158

+39 333 1965439

info@enotecameucci.it







I MESTIERI ARTIGIANI POLIZIANI

Poliziani Crafts

A CURA DELLA REDAZIONE

Si chiama "I mestieri Artigiani Poliziani", ed è il nuovo progetto finalizzato alla valorizzazione del comparto artigiano presente nel territorio di Montepulciano. Riconosciuto in tutto il mondo, il "Made in Italy" è sinonimo di eccellenza dell'artigianato di qualità. A Montepulciano sono state molte le produzioni artigianali, storie di produzioni locali che, tramandate nel tempo, hanno contribuito a creare una vera e propria storia di tradizione e cultura. Visitare le botteghe artigiane di Montepulciano, è un po' come fare un viaggio nella storia: qui, donne e uomini adattano alla contemporaneità una tradizione millenaria, fatta di pratiche e tecniche specializzate a partire dagli elementi che madre natura ha concesso.



It is called "I mestieri Artigiani Poliziani", and it is the new project aimed at enhancing the artisan sector present in the Montepulciano area. Recognized all over the world, "Made in Italy" is synonymous with excellence in quality craftsmanship. In Montepulciano there have been many handicraft productions, stories of local productions that, handed down over time, have contributed to creating a real history of tradition and culture. Visiting the artisan workshops of Montepulciano is a bit like taking a journey through history: here, women and men adapt a thousand-year-old tradition to the contemporary, made up of specialized practices and techniques starting from the elements that mother nature has granted.

Un modo sempre originale per rimettere al centro la materia, intesa come origine di tutte le cose; e al centro mette anche l'uomo, che ha imparato a modellare la materia per scopi pratici ed estetici, restituendo manufatti di altissimo pregio e qualità. "L'Amministrazione comunale - sottolinea il sindaco Michele Angiolini - intende valorizzare questo patrimonio 'riunendo' e 'mappando' il patrimonio di saperi di produzione artigianale attraverso una visibilità che favorisca il dialogo tra produttori e istituzioni e sia, al tempo stesso, di facile accesso per i visitatori che intendono conoscere qualcosa in più di queste eccellenze e del nostro territorio".

"Le antiche tradizioni artigianali della città di Montepulciano sono dei veri e propri scrigni di tesori - aggiunge



L'assessore Monja Salvadori

l'assessore alle attività produttive Monja Salvadori che coordina il progetto. - L'artigianato, del resto, è una componente fondamentale del patrimonio culturale e, al tempo stesso, rappresenta una realtà dinamica nel panorama economico locale. Oltre all'artigianato artistico di eccellenza, infatti, Montepulciano vanta antiche tradizioni e attività artigianali che oggi rischiano di essere dimenticate e quindi perdute; vere e proprie storie di antichi mestieri da riscoprire dal valore anche sociale".

Il progetto si articola in azioni di comunicazione e valorizzazione di breve, medio e lungo periodo, con il coinvolgimento diretto degli artigiani e porterà alla realizzazione di una carta dei valori condivisa e alla strutturazione di un prodotto di destinazione turistica legato al settore. Tra le altre azioni allo studio, attività con le scuole e gli studenti e attività laboratoriali. "Un progetto nato dall'esigenza di andare a riscoprire i mestieri poliziani. Nella storia Montepulciano ha avuto artigiani che hanno saputo mantenere viva quella che era l'economia del nostro territorio: negli anni è cambiata la società, è cambiata la richiesta del territorio stesso e sono cambiate le generazioni; quindi, di fronte ad una effettiva possibilità di perdere questi mestieri, abbiamo deciso di provare mantenerli e preservarli. Il progetto nasce proprio dall'esigenza di mantenere l'autenticità dei nostri mestieri nel nostro territorio: un progetto fortemente voluto, non solo

An always original way to put matter back at the centre, understood as the origin of all things; And at the centre it also puts man, who has learned to model the material for practical and aesthetic purposes, returning artifacts of the highest value and quality. "The Municipal Administration - underlines the mayor Michele Angiolini - intends to enhance

this heritage by 'bringing together' and 'mapping' the heritage of knowledge of artisan production through a visibility that favours dialogue between producers and institutions and is, at the same time, easy to access for visitors who want to know something more about these excellences and our territory".

"The ancient craft traditions of the city of Montepulciano are real treasure chests - adds the councillor for productive

activities Monja Salvadori who coordinates the project. - Crafts, after all, are a fundamental component of cultural heritage and, at the same time, represent a dynamic reality in the local economic landscape. In addition to the artistic craftsmanship of excellence, in fact, Montepulciano boasts ancient traditions and craft activities that today risk being forgotten and therefore lost; real stories of ancient crafts to be rediscovered with a social value as well".

The project is divided into short, medium and long-term communication and enhancement actions, with the direct involvement of artisans and will lead to the creation of a shared charter of values and the structuring of a tourist destination product linked to the sector. Other actions under study include activities with schools and students and laboratory activities. "A project born from the need to rediscover Poliziani's crafts. Throughout history, Montepulciano has had artisans who have been able to keep the economy of our territory alive: over the years society has changed, the demand of the territory itself has changed and generations have changed; So, faced with a real possibility of losing these trades, we decided to try to maintain and preserve them. The project stems from the need to maintain the authenticity of our crafts in our territory: a project strongly desired, not only by my department, but by the entire administration, and which we are pursuing. It is not intended to be a project that goes only in the direction of



dal mio assessorato, ma dall'intera amministrazione, e che stiamo portando avanti. Non vuole essere un progetto che va solo nella direzione di creare botteghe ad uso e consumo del turista, ma anche per il residente. E soprattutto per creare occupazione per le nuove generazioni che potrebbero, prima riscoprire e poi dedicarsi a mestieri che fanno parte della nostra cultura" aggiunge ancora l'assessore Salvadori. Unica è la posizione in collina di Montepulciano. Straordinario è il suo patrimonio architettonico, con remote origini etrusche e romane, sviluppo medievale e fioritura rinascimentale, e di beni culturali: nel Museo Civico

creating shops for the use and consumption of tourists, but also for the resident. And above all to create employment for the new generations who could, first rediscover and then devote themselves to trades that are part of our culture," adds Councillor Salvadori. The position on the hills of Montepulciano is unique. Its architectural heritage is extraordinary, with remote Etruscan and Roman origins, medieval development and Renaissance flourishing, and cultural heritage: in the Pinacoteca Crociani Civic Museum, together with archaeological finds, there are over two hundred authentic





Pinacoteca Crociani, insieme a reperti archeologici, sono custoditi oltre duecento autentici capolavori compreso un ritratto, recentemente attribuito a Caravaggio. Eccezionale il paesaggio, custodito con cura da generazioni, e la qualità ambientale; a questo contesto appartengono le ricchezze naturali della Riserva del Lago di Montepulciano e le acque sorgive delle Terme di Montepulciano, a Sant'Albino. Unico e inconfondibile è il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, primo vino italiano ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, rosso pregiato e di grande personalità che esalta una tradizione eno-gastronomica tanto radicata

masterpieces including a portrait, recently attributed to Caravaggio. The landscape is exceptional, carefully guarded for generations, and the environmental quality; to this context belong the natural riches of the Montepulciano Lake Reserve and the spring waters of the Terme di Montepulciano, in Sant'Albino. Unique and unmistakable is the Vino Nobile di Montepulciano DOCG, the first Italian wine to have obtained the Denomination of Controlled and Guaranteed Origin, a fine red wine with great personality that enhances a food and wine tradition that is as deep-rooted as it is respectful of the seasonality of the individual





quanto rispettosa della stagionalità dei singoli elementi. Una stagionalità di cui è possibile godere in pieno attraverso la rete sentieristica di 'Montepulciano Active'. Dieci inediti percorsi ad anello, per un totale di circa 100 km, inseriti nella Rete Escursionistica Toscana (RET), georeferenziati e interamente segnalati, che lambiscono e attraversano molti punti chiave del territorio caratterizzati da bellezze storiche, architettoniche e naturalistiche, senza far mancare all'escursionista un contatto diretto con quelle che sono le caratteristiche peculiari di Montepulciano, come il lago, i vigneti, gli uliveti e il "Paesaggio Collinare Policolturale

elements. A seasonality that can be fully enjoyed through the 'Montepulciano Active' trail network. Ten new ring routes, for a total of about 100 km, included in the Tuscan Hiking Network (RET), georeferenced and entirely signposted, which lap and cross many key points of the territory characterized by historical, architectural and naturalistic beauties, without making the hiker miss direct contact with what are the peculiar characteristics of Montepulciano, such as the lake, the lake the vineyards, olive groves and the "Polycultural Hilly Landscape of Montepulciano" which



di Montepulciano” che ha recentemente ottenuto il riconoscimento di Paesaggio Rurale Storico, con l’iscrizione nell’apposito registro nazionale che fa capo al Ministero dell’Agricoltura e della Sovranità Alimentare.

Una moderna rete escursionistica, percorsi ad anello tematizzati e differenziati per tipologia di utenza (escursionisti, sportivi, famiglie, turisti) basata sulla rete dei Cammini storici culturali, le ciclopiste, le ippovie e i percorsi trekking presenti sul territorio come la Via Lauretana Toscana (Siena – Cortona), i percorsi etruschi Klanis, la Ciclo pedonale della Bonifica, il Sentiero del Nobile, l’Anello del Chiaro e i percorsi bike e MTB.

has recently obtained the recognition of Historic Rural Landscape, with the registration in the appropriate national register that belongs to the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty.

A modern hiking network, themed ring routes differentiated by type of user (hikers, sportsmen, families, tourists) based on the network of historical and cultural paths, cycle paths, bridleways and trekking routes in the area such as the Via Lauretana Toscana (Siena – Cortona), the Etruscan Klanis routes, the ‘Bonifica’ Pedestrian Cycle, the Noble Path, the Anello del Chiaro and the bike and MTB trails.



Sentieri di Montepulciano

Info:

www.montepulcianoliving.it

La braceria

*La nostra
passione.*

Via Lauretana, 957
Camucia - Cortona (Arezzo)
Telefono +39 0575 62850
labraceriacortona@gmail.com



SCOP
un



L'Albero della Vita a Palazzo Vecchio



I BRONZI ARCHETIPALI
DI ANDREA ROGGI

The Archetypal Bronzes by Andrea Roggi

DI SIMONE BANDINI



Il Maestro Roggi all'opera

Andrea Roggi nasce il 2 luglio 1962 a Castiglion Fiorentino in Toscana. Sin dall'adolescenza l'artista inizia a coltivare alcuni dei suoi numerosi interessi, tra cui la pittura e la poesia, fino al progressivo avvicinamento alla scultura. Approfondisce la tecnica scultorea frequentando, per un breve periodo, lo studio dell'artista Enzo Scatragli, anche egli figlio nativo di Castiglion Fiorentino. L'evento che segna la vera svolta artistica di Andrea Roggi è rappresentato da una sua visita alla Basilica di Santa Maria Novella a Firenze, dove rimane letteralmente incantato dal forte effetto plastico dell'affresco La Trinità del pittore rinascimentale e suo conterraneo Masaccio.

Andrea Roggi was born on July 2nd 1962 in Castiglion Fiorentino, Tuscany. In his teenage years the artist began to cultivate some of his many interests, including painting and poetry, until he gradually focused on sculpture. He attended for a short period of time the studio of Enzo Scatragli — a fellow artist and himself a native son of Castiglion Fiorentino — to expand his knowledge of sculptural techniques. The event that marked a true artistic turning point in his life came when he visited Basilica of Santa Maria Novella in Florence, where he was literally spellbound by the strong plastic effect of The Trinity, a fresco by Renaissance painter and countryman Masaccio.

Nel 1991 fonda il laboratorio artistico La Scultura di Andrea Roggi, dove realizza interamente le proprie opere e grazie all'aiuto dei suoi assistenti riesce a creare sculture ricche di dettagli e di grandi dimensioni. Il bronzo è infatti il suo materiale, con il rito della fusione a cera persa riesce magistralmente a trasformare i modelli di argilla in veri e propri capolavori.

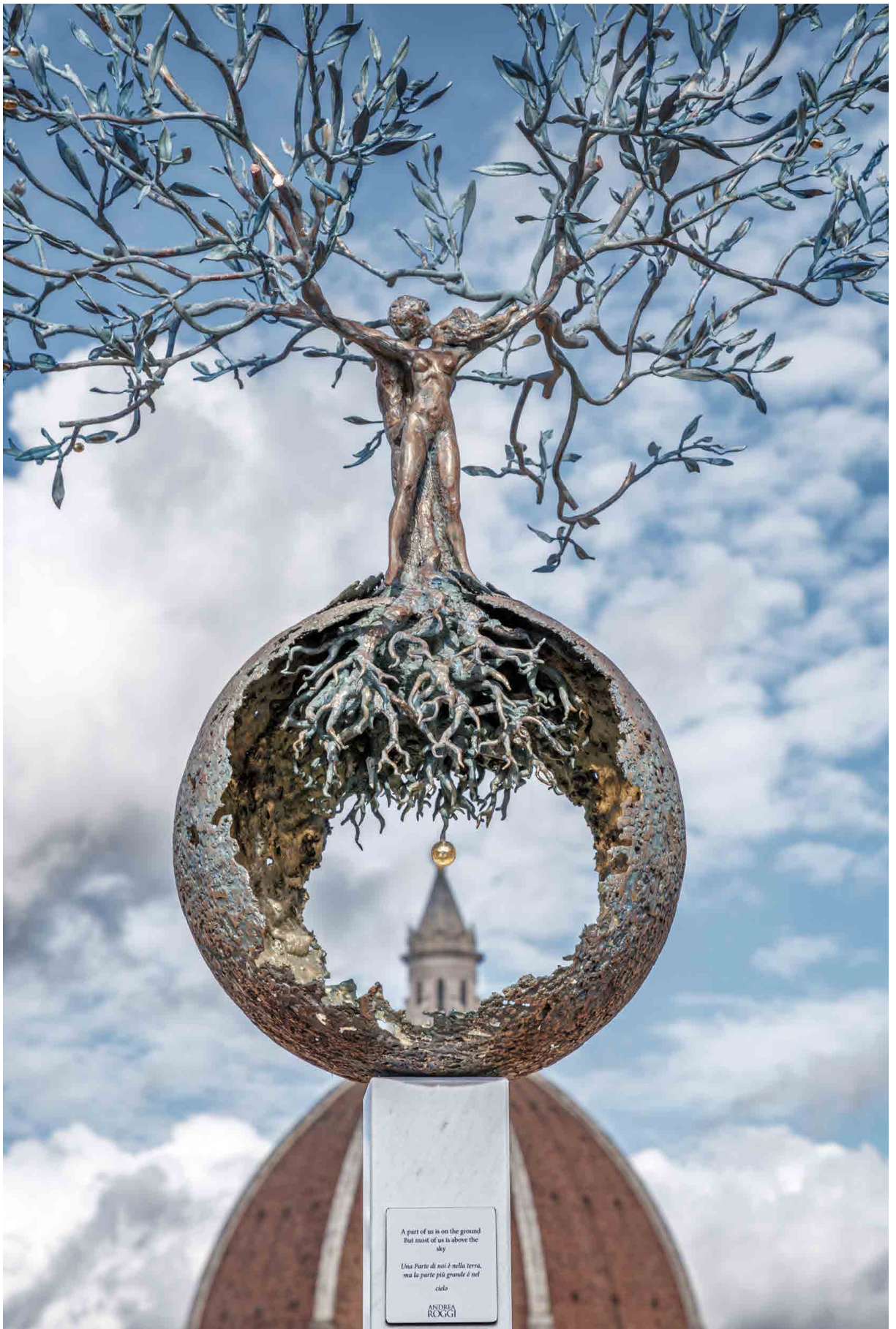
Nel 2017, affascinato dalle imponenti cave che circondano la città di Pietrasanta, l'artista inizia a dedicarsi alla creazione di opere d'arte in marmo.

Dal 2020 Roggi plasma anche opere in acciaio inossidabile. Dalla fine degli anni '90 diviene promotore della corrente Art for Young che ha come obiettivo quello di risvegliare nei giovani la passione per l'arte in tutte le sue forme. Il movimento artistico porta in seguito alla realizzazione del progetto il Parco della Creatività© ove raggiunge la sua massima espressione. Dal 2000 Roggi inizia una proficua collaborazione con l'Università della Georgia, con sede a Cortona, e l'Università del Texas, con sede a Castiglion Fiorentino, dove tiene

In 1991 he set up the art workshop La Scultura di Andrea Roggi, where he has been crafting his sculptures from start to finish and, with the help of his assistants, he manages to create large-sized yet finely detailed pieces. Bronze is the material he chose, which he puts through the lost-wax casting process to finally transform the clay models into masterpieces.

In 2017, fascinated by the imposing quarries that surround the town of Pietrasanta, the artist began to dedicate himself to the creation of artworks in marble.

Since 2020 Roggi creates sculptures in stainless steel as well. In the late 90s he became the initiator of the Art for Young movement, aimed at awakening an appreciation of art and all art forms in young people. The movement has culminated with the inauguration of the Parco della Creatività, its crowning achievement. Since 2000, Roggi has been pursuing a fruitful collaboration with the University of Georgia, based in Cortona, and with the University of Texas, based in Castiglion Fiorentino, where he holds workshops and courses on sculptural techniques. In the early 2000s, he became



A part of us is on the ground
But most of us is above the
sky
*Una Parte di noi è nella terra,
ma la parte più grande è nel
cielo*
ANDREA
ROCCHI

Un prodigioso allineamento con la Cupola



L'artista scultore Andrea Roggi



L'opera esposta al Salone dei Cinquecento

seminari e corsi sulle varie tecniche scultoree. Nei primi anni 2000 subisce il fascino dell'intellettuale Pier Francesco Greci (figura di spicco nel panorama culturale toscano) e delle sue teorie sull'arte di Piero della Francesca.

Numerose sono le sue opere pubbliche in Italia — dislocate prevalentemente in Toscana e in Umbria — e all'estero. I suoi lavori sono collezionati in molti paesi del mondo, ha partecipato ad esposizioni nazionali ed internazionali tra le quali: Grand Hall Olympia, Londra; Ahoy, Rotterdam; Grand Palais, Parigi; Oishi Gallery e Fukuoka City Museum, Fukuoka; Forum Grimaldi, Monaco e Shanghai World Expo Exhibition Center, Shanghai.

Nel 2018 le sue opere vengono scelte dalla fondazione Robert F. Kennedy Human Rights per essere consegnate, in occasione del 50° anniversario, come premi al Principe Alberto II di Monaco, ad Alessandro Benetton ed a Harry Benson; una sua scultura viene anche donata all'asta di beneficenza condotta da Christie's.

In occasione della 78° Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia, viene presentato in anteprima mondiale il 9 settembre 2021 — con una proiezione speciale sul Campari Boat-In Cinema, presso l'Arsenale di Venezia — American Night, opera prima di Alessio Della Valle, nella quale appare l'opera Le nostre Radici per un nuovo Futuro realizzata dal Maestro Roggi. La scultura viene inoltre presentata durante l'evento, nella mostra d'arte allestita presso l'Arsenale.

Nel settembre 2021 l'opera bronzea Albero della Pace viene installata presso l'Accademia dei Georgofili di Firenze, accanto alle Gallerie degli Uffizi, in memoria delle vittime della strage avvenuta nel 1993 ed inaugurata in presenza del sindaco di Firenze, Dario Nardella, e delle cariche istituzionali della città.

Nel 2023 Roggi ha creato opere d'arte uniche e dal design

fascinated with one of the most prominent intellectual figures in Tuscany, Pier Francesco Greci, especially with his theories about the art of Piero della Francesca.

Roggi has produced a number of public artworks located in Italy — mostly in Tuscany and Umbria — and abroad. His works are featured in many art collections around the world and he has participated in various national and international exhibitions held at major venues such as the Olympia Grand Hall in London, the Ahoy in Rotterdam, the Grand Palais in Paris, the Grimaldi Forum in Monaco, the Fukuoka Oishi Gallery and Fukuoka City Museum in Japan and the Shanghai World Expo Exhibition Center in Shanghai.

In 2018 the Robert F. Kennedy Human Rights Association held a Gala in Monte Carlo — to mark its 50th anniversary — during which Mr. Roggi's artworks were awarded to Prince Albert II of Monaco, to Alessandro Benetton and to Harry Benson; a sculpture by Roggi was also donated to the charity auction conducted by Christie's.

On the occasion of the 78th Venice Biennale International Film Festival, the world premiere of the movie American Night, by Alessio Della Valle, was held at the Campari Boat-in Cinema — an exclusive event organised at the Venice Arsenal — on the 9th of September 2021. The sculpture Le nostre Radici per un nuovo Futuro created by Maestro Roggi appears in one of the main scenes of the movie and was also presented during the event, as a part of the art exhibition set up at the Arsenal.

In September 2021 the bronze work Albero della Pace was installed in front of the Accademia dei Georgofili in Florence, next to the Uffizi Galleries, in memory of the victims of the massacre that took place there in 1993 and it was inaugurated in the presence of the mayor of Florence, Dario Nardella, and of the institutional representatives of the city.

In 2023 Roggi created unique and exclusively designed works



In memoria delle vittime della strage di Via dei Georgofili

esclusivo, quali prestigiosi premi per la manifestazione di UEFA FootbALL 2023; inoltre, una delle sue creazioni è stata consegnata in premio al fisico e inventore italiano Federico Faggin.

Da ultimo ricordiamo la florida collaborazione tra l'artista castiglionesse e il designer di gioielli di fama internazionale Martin Katz – nella mirabile sintesi estetica ed escatologica della scultura “Energia della Vita”. L'opera è stata recentemente esposta a Firenze, al Salone del Cinquecento a Palazzo Vecchio e continuerà il suo viaggio a Venezia, dal 21 dicembre al 6 gennaio, presso la Scuola Grande di San Rocco in una mostra curata da Rina dal Canton.

Tra le principali mostre personali dell'artista, tenutesi negli ultimi anni si annoverano:

- The Circle of Life, 1 maggio – 30 settembre 2018, mostra personale diffusa in Toscana, Umbria e Basilicata (Forte dei Marmi, Pietrasanta, Castelfalfi, Casole d'Elsa, Cortona, Assisi, Spello e Matera).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 20 maggio – 30 settembre 2019, mostra personale antologica a Lucca e Pietrasanta (Piazza dell'Anfiteatro, Real Collegio, Le Mura, Baluardo di San Frediano a Lucca e Piazzetta del Teatro a Pietrasanta).
- Resurrectio | Tributo ai monti pisani, 12 aprile – 8 novembre 2019, personale Pisa (Piazza Vittorio Emanuele e MACC | Meeting Art Craft Center).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 1 giugno – 31 agosto 2020, mostra personale antologica a Forte dei Marmi (Piazza Dante, Via Carducci, Via Mazzini e Via IV Novembre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 18 dicembre 2020 – 21 settembre 2021, mostra personale antologica a Siena (Belvedere, Piazza San Domenico, Vicolo Campaccio, Via Pianigiani, Piazza Tolomei, Logge della Mercanzia, Piazza del Campo, Piazza Duomo e Magazzini del Sale).

of art such as awards for the 2023 UEFA FootbALL prize-giving ceremony; one of his creations was also awarded to Italian physicist and inventor Federico Faggin.

Finally, we remember the flourishing collaboration between the Castiglionesse artist and the internationally renowned jewelry designer Martin Katz – in the admirable aesthetic and eschatological synthesis of the sculpture “Energy of Life”. The work was recently exhibited in Florence, at the Salone del Cinquecento in Palazzo Vecchio and will continue its journey in Venice, from December 21 to January 6, at the Scuola Grande di San Rocco in an exhibition curated by Rina dal Canton

In the latest years, particularly noteworthy are the exhibitions:

- The Circle of Life, 1st of May – 30th of September 2018, widespread solo exhibition in Tuscany, Umbria and Basilicata (Forte dei Marmi, Pietrasanta, Castelfalfi, Casole d'Elsa, Cortona, Assisi, Spello and Matera).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 20th of May – 30th of September 2019, anthological solo exhibit in Lucca and Pietrasanta (Piazza dell'Anfiteatro, Real Collegio, Le Mura, Baluardo di San Frediano in Lucca and Piazzetta del Teatro in Pietrasanta).
- Resurrectio | Tributo ai monti pisani, 12th April – 8th November 2019, solo exhibit Pisa (Piazza Vittorio Emanuele and MACC | Meeting Art Craft Center).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 1st of June – 31st of August 2020, anthological solo exhibit in Forte dei Marmi (Piazza Dante, Via Carducci, Via Mazzini and Via IV Novembre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 18th of December 2020 – 21st of September 2021, anthological solo exhibit in Siena (Belvedere, Piazza San Domenico, Vicolo Campaccio, Via Pianigiani, Piazza Tolomei, Logge della Mercanzia, Piazza del Campo, Piazza Duomo and Magazzini del Sale).

- Terra Mater | Earth and Heaven, 23 settembre – 21 novembre 2021, mostra personale antologica a Cortona (Piazza della Repubblica, Piazza del Duomo, Giardini pubblici Parterre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 28 gennaio – 22 agosto 2022, mostra personale antologica a Vicenza (Piazza dei Signori, Basilica Palladiana, Loggia del Capitaniato, Piazza delle Erbe, Piazzale Alcide De Gasperi e Piazza San Lorenzo).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 15 maggio – 27 novembre 2022, mostra personale antologica a Venezia (Galleria Ravagnan a Dorsoduro e Piazza San Marco, Sina Centurion Palace, Teatro Stabile del Veneto "Carlo Goldoni", Tenuta di Venissa a Mazzorbo).
- Mirabilia Naturae | Oltre il buio, 18 giugno 2022 – 18 marzo 2023, mostra collettiva a Stra, provincia di Venezia, insieme ad Achille Costi e Toni Benetton (Villa Pisani e Villa Loredan).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 21 settembre 2022 – 15 aprile 2023, mostra personale antologica a Matera (Sassi di Matera, Chiesa del Purgatorio).
- Res Sacrae | Human and Divine, 8 dicembre 2022 – 11 aprile 2023, mostra personale a Viareggio (Lungomare di Viareggio, Molo della Madonnina).
- Terra | La nascita dell'opera di Andrea Roggi, 18 gennaio – 21 aprile 2023, mostra personale a Firenze, tenutasi presso Accademia dei Georgofili.
- Genesys | Il Seme della Rinascita, 9 maggio – 12 giugno 2023, mostra personale a Venezia, tenutasi presso Campo San Vio, Ca' di Dio, Arsenale.
- Hyle | Le Radici del Futuro, 14 giugno – 30 aprile 2023, mostra personale ad Asolo, tenutasi presso il centro storico.

- Terra Mater | Earth and Heaven, 23rd of September – 21st of November 2021, anthological solo exhibit in Cortona (Piazza della Repubblica, Piazza del Duomo, Giardini pubblici Parterre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 28th of January – 22nd of August 2022, anthological solo exhibit in Vicenza (Piazza dei Signori, Basilica Palladiana, Loggia del Capitaniato, Piazza delle Erbe, Piazzale Alcide De Gasperi e Piazza San Lorenzo).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 15th of May – 27th of November 2022, anthological solo exhibit in Venice (Ravagnan Gallery in Dorsoduro and Piazza San Marco, Sina Centurion Palace, Teatro Stabile del Veneto "Carlo Goldoni", Tenuta di Venissa in Mazzorbo).
- Mirabilia Naturae | Oltre il buio, 18th of June 2022 – 18th of March 2023, collective exhibit in Stra, province of Venice, together with Achille Costi and Toni Benetton (Villa Pisani and Villa Loredan).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 21st of September 2022 – 15th of April 2023, anthological solo exhibit in Matera (Sassi di Matera, Chiesa del Purgatorio).
- Res Sacrae | Human and Divine, 8th of December 2022 – 11th of April 2023, solo exhibit in Viareggio (Lungomare di Viareggio, Molo della Madonnina).
- Terra | La nascita dell'opera di Andrea Roggi, 18th of January – 21st of April 2023, solo exhibit in Florence, held at Accademia dei Georgofili.
- Genesys | Il Seme della Rinascita, 9th of May – 12th of June 2023, solo exhibit in Venice, held at Campo San Vio, Ca' di Dio, Arsenale.
- Hyle | Le Radici del Futuro, 14th of June 2022 – 30th of April 2023, solo exhibit in Asolo.

Info:

Strada Provinciale 25 n. 236 A

Manciano, Castiglion Fiorentino (Ar)

Mobile: +39 333 6461405 / Tel.: +39 0575 653401

E-mail: lasculturadiandrearoggi@gmail.com / Web: www.andrearoggi.it





L'opera 'Energia della Vita', Particolare



Lega, Tiziano e Irene di Spilimbergo

RINASCIMENTO IN BOTTEGA. PERUGINO TRA I GRANDI DELLA STORIA, UNA GRANDE MOSTRA AL MUSEO CIVICO DI PALAZZO DELLA PENNA A PERUGIA.

Renaissance in the Workshop. Perugino Among the Greats of History,
a Major Exhibition at the Civic Museum of Palazzo della Penna in Perugia.

A CURA DELLA REDAZIONE



Benucci, Raffaello accolto nella bottega di Perugino



Van Den Bossche, Alessandro nello studio di Apelle

Davanti a oltre quattrocento persone, il Museo civico di Palazzo della Penna di Perugia ha inaugurato la mostra Rinascimento in bottega. Perugino tra i grandi della storia, che corona, come evento conclusivo, le celebrazioni dedicate al Divin pittore: Pietro Vannucci detto il Perugino.

L'esposizione di Palazzo della Penna sceglie di proporre ai visitatori una lettura inedita della vicenda peruginesca, incentrando la riflessione sul tema della "bottega dell'artista", che si inizia a delineare in epoca medievale, in particolare con l'affermarsi dell'arte di Giotto, per poi consolidarsi, nelle sue più tipiche caratteristiche, durante il periodo del Rinascimento anche grazie a Perugino, le cui doti imprenditoriali sono note non meno delle abilità artistiche.

Nelle nove sale espositive, in un tripudio di stili e inventiva, dipinti firmati da importanti maestri del XIX secolo ricostruiscono, tra leggenda e fonti storiche, un'appassionante storia dell'arte, analizzata dall'interno delle botteghe degli artisti, dall'antichità classica fino ai grandi nomi del Rinascimento italiano.

Il percorso di mostra, all'interno del quale brillano opere provenienti da prestigiose collezioni pubbliche e private, ripercorre infatti, la maniera in cui i pittori ottocenteschi, in pieno periodo romantico, rivisitarono l'opera dei grandi maestri rinascimentali, ricostruendo – a partire dallo studio di fonti documentarie e letteratura artistica – una storia per immagini che evidenzia non solo le capacità tecniche che si trasmettevano all'interno delle botteghe, dove arte e mestiere coesistevano, ma anche le loro umane debolezze, la loro aspirazione nel farsi eccellenti, le loro vicende sentimentali, il loro rapporto con il reale, le loro fragilità.

Al centro di questa riflessione si pone fulgida la figura del Perugino, pittore dal carattere difficile ma all'occorrenza accomodante, maestro con il "cervello di porfido" ma con un proverbiale attaccamento al denaro, che seppe creare laboratori artistici tanto ampi e organizzati quanto grande era la sua fama e vasta la sua clientela.

La mostra, curata da Cristina Galassi e Francesco Federico Mancini, è stata fortemente voluta dal Sindaco del Comune di Perugia Andrea Romizi e dall'Assessore alla Cultura Leonardo Varasano e è stata organizzata in tutte le sue fasi da Maria Luisa Martella, Dirigente della U.O. Cultura del Comune di Perugia che ne ha coordinato anche il progetto scientifico. L'esposizione è stata realizzata in partenariato con l'Università degli Studi di Perugia e il Nobile Collegio del Cambio e con il contributo del "Comitato promotore delle celebrazioni per il quinto centenario

In front of over four hundred people, the Civic Museum of Palazzo della Penna in Perugia inaugurated the exhibition 'Renaissance in the Workshop. Perugino Among the Greats of History', crowning, as a final event, the celebrations dedicated to the Divine Painter: Pietro Vannucci known as Perugino.

The exhibition at Palazzo della Penna chooses to offer visitors an unprecedented reading of Perugia's story, focusing on the theme of the "artist's workshop", which began to take shape in the Middle Ages, in particular with the affirmation of Giotto's art, and then consolidated, in its most typical characteristics, during the Renaissance period also thanks to Perugino, whose entrepreneurial skills are known no less than their artistic skills.

In the nine exhibition rooms, in a blaze of styles and inventiveness, paintings signed by important

masters of the Nineteenth Century reconstruct, between legend and historical sources, an exciting history of art, analysed from within the artists' workshops, from classical antiquity to the great names of the Italian Renaissance.

The exhibition, in which works from prestigious public and private collections shine, retraces the way in which nineteenth-century painters, in the middle of the Romantic period, revisited the work of the great Renaissance masters, reconstructing – starting from the study of documentary sources and artistic literature – a history through images that highlights not only the technical skills that were



Michis, Zeusi sceglie cinque fra le più leggiadre fanciulle

della morte del pittore Pietro Vannucci detto Il Perugino”.

La mostra si pone anche in un ruolo centrale rispetto la valorizzazione del patrimonio artistico nazionale, considerando che per l'occasione sono state restaurate ben diciotto opere conservate prevalentemente nei depositi dei musei prestatori e che a causa dello stato conservativo in cui versavano, non potevano essere esposte al pubblico e quindi essere fruibili.

Articolati e assidui sono stati infatti i rapporti con i prestatori che hanno concesso in prestito le trentotto opere che animano il percorso di mostra: ben venti le istituzioni pubbliche e cinque le collezioni private che con entusiasmo hanno aderito al prestigioso progetto, apprezzandone qualità scientifiche e originalità.

La mostra è sponsorizzata dall'operatore di telecomunicazioni Connesi e dall'azienda di servizi di Cloud Computing Seeweb che hanno aderito al progetto con entusiasmo e sensibilità, fornendo un prezioso supporto alla sua realizzazione.

A corredo dell'esposizione un ricco catalogo a colori, edito da Aguaplano, e un appuntamento settimanale con visita guidata gratuita tutti i giovedì alle ore 16:00 (**obbligo di prenotazione al numero 0755773210 attivo dalle 9:00 alle 13:00**

o all'e-mail: biglietteria.palazzodellapenna@coopculture.it).



Filippini, La cella del Beato Angelico

transmitted within the workshops, where art and craft coexisted, but also their human weaknesses, their aspiration to make themselves excellent, their sentimental affairs, their relationship with reality, their fragility.

At the centre of this reflection is the shining figure of Perugino, a painter with a difficult character but accommodating, when necessary, a master with a “porphyry brain” but with a proverbial attachment to money, who was able to create artistic workshops as large and organized as his fame was great and his clientele vast.

The exhibition, curated by Cristina Galassi and Francesco Federico Mancini, was strongly supported by the Mayor of the Municipality of Perugia Andrea Romizi and the Councillor for Culture Leonardo Varasano and was organized in all its phases by Maria Luisa Martella, Director of the Culture Unit of the Municipality of Perugia who also coordinated the scientific project. The exhibition was organized in partnership with the University of Perugia and the Nobile Collegio del Cambio and with the contribution of the “Promoting Committee of the celebrations for the Fifth Centenary of the death of the painter Pietro Vannucci known as Il Perugino”.

The exhibition also plays a central role with respect to the enhancement of the national artistic heritage, considering that eighteen works were restored for the occasion, mainly preserved in the deposits of the lending museums and which, due to the state of conservation in which they were located, could not be exhibited to the public and therefore be usable.

In fact, the relationships with the lenders who have lent the thirty-eight works that animate the exhibition itinerary have been articulated and assiduous: as many as twenty public institutions and five private collections have enthusiastically joined the prestigious project, appreciating its scientific qualities and originality.

The exhibition is sponsored by the telecommunications operator Connesi and the Cloud Computing services company Seeweb, which have joined the project with enthusiasm and sensitivity, providing valuable support to its realization.

The exhibition is accompanied by a rich colour catalogue, published by Aguaplano, and a weekly appointment with a free guided tour every Thursday at 4:00 p.m.

(reservations are required at the 0755773210 number active from 9:00 a.m. to 1:00 p.m.

or by e-mail: biglietteria.palazzodellapenna@coopculture.it).



RINASCIMENTO IN BOTTEGA

PERUGINO TRA I GRANDI
DELLA STORIA

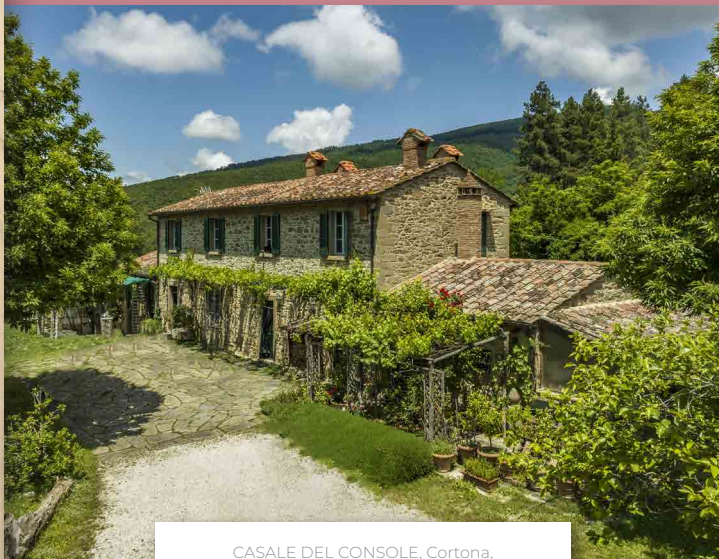
Francesco Benacci, Pietro Vannucci riceve nella sua scuola Raffaello da Urbino a lui presentato da Giovanni Santi, Perugia, Museo dell'Accademia di Belle Arti "Pietro Vannucci", particolare. Foto: S. Belli & M.L. D'Angelo.

PERUGIA /
MUSEO CIVICO
DI PALAZZO DELLA PENNA /
29 OTTOBRE 2023 –
28 GENNAIO 2024

MUSEO CIVICO DI PALAZZO DELLA PENNA, VIA PODIANI 11, PERUGIA
ore 10:00–18:00 (martedì–domenica); lunedì chiuso
info: turismo.comune.perugia.it

Il progetto è stato realizzato col contributo del Comitato promotore delle celebrazioni per il quinto centenario della morte del pittore Pietro Vannucci detto "il Perugino"





CASALE DEL CONSOLE, Cortona,
prezzo 1.420.000, 6 camere, 4 bagni, 272 m2



VILLA POLSKA, Cortona,
prezzo 2.400.000, 5 camere, 4 bagni, 600 m2



CASALE DI CLAUDIA, nei pressi di Cortona,
prezzo 820.000 Euro, 6 camere, 5 bagni, 300 m2

Dott. Giovanni Alunno,
Owner & International Property Consultant

Via Nazionale 24, Cortona (Ar)
Tel. 338 6495048
www.alunnoimmobiliare.it
giovanni@alunnoimmobiliare.it

CASTELLINA IN CHIANTI: UN VIAGGIO FRA STORIA E BUONA TAVOLA NEL CUORE DELLA TOSCANA PIÙ AUTENTICA E GENUINA

Castellina in Chianti: a Journey Through History and Good Food
in the Heart of the Most Authentic and Genuine Tuscany

DI VERONICA BECCHI





Castellina in Chianti evoca nel suo nome una delle zone più belle della Toscana, famosa in tutto il mondo per le sue dolci colline impreziosite da vigneti e oliveti che danno pregiati vini e raffinati oli. Alla buona tavola si unisce un patrimonio storico e culturale che affonda le sue radici nella storia più antica, a partire dagli Etruschi, e arriva fino ai giorni nostri dando un valore aggiunto a un territorio che merita una visita e una sosta a tutto gusto toscano.

Castellina in Chianti evokes in its name one of the most beautiful areas of Tuscany, famous all over the world for its rolling hills embellished with vineyards and olive groves that give fine wines and refined oils. Good food is combined with a historical and cultural heritage that has its roots in the most ancient history, starting from the Etruscans, and reaching the present day, giving added value to a territory that deserves a visit and a stop in all Tuscan taste.



Piazza del Comune @Daniela Neri

La collocazione strategica di Castellina in Chianti, il cui abitato è costruito su un crinale che domina la Valdelsa e tutto il territorio circostante, è stata anche motivo di secolari battaglie tra le Repubbliche di Siena e Firenze, rese ancor più epiche da aneddoti e leggende come quella del Gallo nero, oggi simbolo del territorio chiantigiano in tutto il mondo e marchio del Consorzio Vino Chianti Classico fin dalla sua costituzione. L'identificazione del gallo nero con il territorio chiantigiano risale almeno alla metà del XIII secolo, epoca in cui campeggiava sui vessilli della Lega del Chianti, istituzione di natura militare e amministrativa suddivisa nei terzi di Castellina, Gaiole e Radda in Chianti che rispondeva al potere della Repubblica fiorentina. La leggenda del Gallo nero, come succede nelle storie più affascinanti, è un aneddoto che rievoca proprio i tempi medievali delle aspre contese tra Firenze e Siena e narra che le due Repubbliche, ormai stanche di continue dispute territoriali nel Chianti, avessero concordato come soluzione diplomatica una sfida tra due cavalieri che dovevano partire di mattina, rigorosamente al canto del gallo: il fiorentino verso Siena e il senese verso Firenze. Il punto esatto del loro incontro avrebbe stabilito il confine dei due territori. La posta in gioco era alta ed era fondamentale anticipare l'avversario contando su un gallo pronto a cantare alle prime luci dell'alba. Per questo motivo,

The strategic location of Castellina in Chianti, whose town is built on a ridge overlooking the Valdelsa and the surrounding area, has also been the reason for centuries-old battles between the Republics of Siena and Florence, made even more epic by anecdotes and legends such as that of the Black Rooster (Gallo Nero), today a symbol of the Chianti territory all over the world and a trademark of the Chianti Classico Wine Consortium since its establishment. The identification of the Black Rooster with the Chianti territory dates back to at least the mid-thirteenth century, when it stood out on the banners of the Chianti League, an institution of a military and administrative nature divided into the districts of Castellina, Gaiole and Radda in Chianti that responded to the power of the Florentine Republic. The legend of the Black Rooster, as it happens in the most fascinating stories, is an anecdote that evokes the medieval times of the bitter disputes between Florence and Siena and tells that the two Republics, by now tired of continuous territorial disputes in Chianti, had agreed as a diplomatic solution a challenge between two knights who had to leave in the morning, strictly to the crowing of the rooster: the Florentine towards Siena and the Senese towards Florence. The exact point of their meeting would establish the boundary of the two territories. The stakes were high and it was essential to anticipate the opponent by counting on a rooster ready to crow at the crack of dawn. For this reason, the Florentines relied on a

i fiorentini si affidarono a un gallo nero, ruspante e affamato perché tenuto astutamente a digiuno nei giorni precedenti, mentre i senesi scelsero un gallo bianco mansueto e ben sazio. La mossa fiorentina si rivelò vincente e portò anche alla nascita della località di Croce Fiorentina, dove sembra sia avvenuto l'incontro fra i due cavalieri.

La scoperta di Castellina in Chianti parte dalla piazza principale del paese, Piazza del Comune, dominata dalla Rocca medievale che risale al Trecento e che venne costruita come baluardo

black rooster, free-range and hungry because it was cunningly kept fasting in the previous days, while the Siennese chose a tame and well-satiated white rooster. The Florentine move proved to be successful and also led to the birth of the town of Croce Fiorentina, where the meeting between the two knights seems to have taken place.

The discovery of Castellina in Chianti starts from the main square of the town, Piazza del Comune, dominated by the medieval fortress that dates back to the fourteenth century and was built as a bulwark

of the Florentine Republic in the centuries-old dispute with the Siennese one. Over the centuries, the Rocca has become one of the symbols of Castellina in Chianti and from its top you can admire a breathtaking view of the town, Chianti, with all its beauty and uniqueness, and the surrounding areas.

The journey into the Middle Ages continues under the ancient walls of Castellina in Chianti, along the underground tunnel known as Via delle Volte, which houses shops, artisan workshops and restaurants. This path, born outdoors, was transformed and covered when it was necessary to expand the city and today it represents a promenade full of charm and history. The medieval atmosphere can also be breathed walking through the streets of the center of Castellina in Chianti, where there is no



Il camminamento del paese

della Repubblica fiorentina nella contesa secolare con quella senese. Con il passare dei secoli, la Rocca è divenuta uno dei simboli di Castellina in Chianti e dalla sua sommità si può ammirare un panorama mozzafiato sul paese, il Chianti, con tutta la sua bellezza e unicità, e le aree circostanti.

Il viaggio nel Medioevo continua sotto le antiche mura di Castellina in Chianti, percorrendo il tunnel sotterraneo conosciuto come Via delle Volte, che ospita negozi, botteghe artigiane e ristoranti. Questo percorso, nato all'aperto, venne trasformato e coperto quando fu necessario espandere la città e oggi rappresenta una passeggiata ricca di fascino e di storia. L'atmosfera medievale si respira anche passeggiando nelle vie del centro di Castellina in Chianti, dove non mancano edifici storici e botteghe delle eccellenze locali, prima di arrivare alla Chiesa del Santissimo Salvatore, ricostruita nel 1945 dopo i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale e dove sono conservati un affresco di Lorenzo Bicci rappresentante la Vergine Maria con il Bambino e una statua in legno di epoca rinascimentale di assoluta bellezza.

Per rivivere la storia più antica di Castellina in Chianti, non può mancare una visita al Museo Archeologico del Chianti,



Via delle Volte

shortage of historic buildings and shops of local excellence, before arriving at the Church of the Santissimo Salvatore, rebuilt in 1945 after the bombings of the Second World War and where a fresco by Lorenzo Bicci representing the Virgin Mary with the Child and a wooden statue of Renaissance era of absolute beauty are preserved. To relive the most ancient history of Castellina in Chianti, you cannot miss a visit to the Archaeological Museum of Chianti,

MACH, ospitato nella Rocca medievale e negli spazi adiacenti e recentemente riqualificato con spazi più fruibili e accoglienti. Nelle sue sale sono conservati reperti in arrivo da tutto il Chianti senese e fiorentino, con oltre 200 oggetti, gioielli e utensili che raccontano la vita quotidiana dei pastori e dei principi etruschi risalente a oltre 4.000 anni fa. I reperti sono stati trovati nell'imponente Tumulo di Montecalvario, alle porte di Castellina in Chianti, e in altre ricche sepolture (come Fonterutoli, Malpensata e Poggione) e a loro si uniscono due punte di diamante: la testa di leone in

MACH, housed in the medieval fortress and adjacent spaces and recently redeveloped with more usable and welcoming spaces. In its rooms there are artifacts from all over the Senese and Florentine Chianti, with over 200 objects, jewels and utensils that tell the daily life of Etruscan shepherds and princes dating back over 4,000 years. The finds have been found in the imposing Tumulus of Montecalvario, on the outskirts of Castellina in Chianti, and in other rich burials (such as Fonterutoli, Malpensata and Poggione) and are joined by two spearheads: the lion's head in pietra serena, found in the Tumulus of Montecalvario and which has become the symbol of the Museum since its opening in 2006, and the Etruscan chariot, found in the same tumulus, covered with decorated bronze and iron sheets and rebuilt with a complex restoration that wanted to evoke and enhance its use as a transport of the warrior prince on the battlefield or for triumphal parades. Also not to be missed is a visit to the Tumulus of Montecalvario, a grandiose Etruscan sepulchral monument with a diameter of over 50 meters that was built at the end of the seventh century BC to house the tombs of a princely family of extraordinary wealth. Archaeological excavations date back to the early twentieth century and have brought to light 4 burial chambers with side cells rich in finds.



Nuovo allestimento del MACH @Daniela Neri

pietra serena, trovata nel Tumulo di Montecalvario e diventata simbolo del Museo fin dalla sua apertura nel 2006, e il carro etrusco, rinvenuto nello stesso Tumulo, rivestito di lamine decorate di bronzo e di ferro e ricostruito con un complesso intervento di restauro che ha voluto rievocare e valorizzare il suo utilizzo come trasporto del principe guerriero sul campo di battaglia o per parate trionfali. Da non perdere anche una visita proprio al Tumulo di Montecalvario, grandioso monumento sepolcrale etrusco dal diametro di oltre 50 metri che venne costruito alla fine del VII secolo a.C. per accogliere le tombe di una famiglia principesca di straordinaria ricchezza. Gli scavi archeologici risalgono agli inizi del Novecento e hanno riportato alla luce 4 camere ardenti con delle celle laterali ricche di reperti. **Info su www.museoarcheologicochianti.it**

Per godere pienamente della bellezza mozzafiato dei paesaggi del Chianti, è consigliata anche una bella passeggiata lungo il camminamento medievale realizzato pochi anni fa per offrire a ospiti e residenti un percorso panoramico esterna a Via delle Volte e affacciato sull'unica parte della cinta muraria rimasta ancora in piedi. Lungo il percorso, immerso nel verde, è possibile vedere



Testimonianze etrusche @Daniela Neri

Info www.museoarcheologicochianti.it

To fully enjoy the breathtaking beauty of the Chianti landscapes, we also recommend a nice walk along the medieval walkway built a few years ago to offer guests and residents a panoramic route outside Via delle Volte and overlooking the only part of the city walls still standing. Along the way, surrounded by greenery, it is also possible to see the Monument to the sharecropper created

anche il Monumento al mezzadro realizzato dallo scultore inglese Matthew Spender, chiantigiano di adozione, e donato alla comunità di Castellina in Chianti da Paolo Panerai, editore milanese e castellinese di adozione come omaggio alla storia locale e al suo patrimonio sociale.

La posizione strategica di Castellina in Chianti come collegamento fra Siena e Firenze trova conferma anche nella Via Romea Sanese, antico cammino che ricalca l'itinerario etrusco di crinale con un percorso di circa 78 km immersi quasi completamente nella natura,



fra sentieri e strade bianche rese nuovamente fruibili dal lavoro di istituzioni e volontari in tempi molto recenti. Oggi il Comune di Castellina in Chianti è capofila di una convenzione che unisce i Comuni di Firenze, Siena, Barberino - Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Impruneta, Monteriggioni, Poggibonsi, San Casciano, la Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica, Fondazione CR Firenze, Gruppo Archeologico Salingolpe, Museo Archeologico del Chianti e Dipartimento di scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università degli Studi di Firenze. L'obiettivo comune è riscoprire e promuovere questo percorso ricco di storia e di legami e renderlo un volano importante per lo sviluppo e la promozione dei territori che attraversa.

Chiudiamo il nostro itinerario con un suggerimento enogastronomico, perché chi dice Chianti dice anche buon vino e olio che si fregiano dei marchi DOCG, per i vini, e DOP, per l'olio, e si fanno ambasciatori della Toscana e dell'Italia nel mondo. La scelta è ampia, variegata e difficile da compiere, ma potete approfittare degli assaggi nelle enoteche di Castellina in Chianti e nelle numerose aziende vitivinicole e olearie del territorio che offrono anche la possibilità di conoscere da vicino le loro realtà e la produzione con visite guidate.



by the English sculptor Matthew Spender, Chianti by adoption, and donated to the community of Castellina in Chianti by Paolo Panerai, a Milanese publisher and Castellina by adoption as a tribute to local history and its social heritage.

The strategic position of Castellina in Chianti as a connection between Siena and Florence is also confirmed by the Via Romea Sanese, an ancient path that follows the Etruscan ridge itinerary with a route of about 78 km immersed almost completely in nature, between paths and dirt roads made usable again by the work of institutions and volunteers in very recent times. Today the Municipality of Castellina in Chianti is the leader of an agreement that unites the Municipalities of Florence, Siena, Barberino - Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Impruneta, Monteriggioni, Poggibonsi, San Casciano, the Tuscany Region, Toscana Promozione Turistica, Fondazione CR Firenze, Gruppo Archeologico Salingolpe, Museo Archeologico del Chianti and the Department of Agricultural, Food, Environmental and Forestry Sciences and Technologies of the University of Florence. The common goal is to rediscover and promote this path rich in history and ties

and make it an important driving force for the development and promotion of the territories it crosses.

We close our itinerary with a food and wine suggestion, because those who say Chianti also say good wine and oil that boast the DOCG marks, for wines, and DOP, for oil, and become ambassadors of Tuscany and Italy in the world. The choice is wide, varied and difficult to make, but you can take advantage of the tastings in the wine shops of Castellina in Chianti and in the numerous wineries and oil companies in the area that also offer the opportunity to get to know their realities and production up close with guided tours.

Info:

per ulteriori approfondimenti e per scoprire anche i dintorni di Castellina in Chianti, è possibile consultare il sito www.comune.castellina.si.it, nella sezione "Vivere il Comune" oppure contattare l'Ufficio Turistico di Castellina in Chianti al numero **0577 741392** e all'indirizzo mail ufficioturistico@comune.castellina.si.it



Nuovo Ni
con tecnologia e
Vivi un'emozione 100



90

NISSAN
90th ANNIVERSARY

Gamma da € 34.900
con € 7.700 di incentivi Nissan ed

Valori ciclo combinato WLTP Nissan ARIYA: emissioni CO₂ 0 g/km (dato riferito esclusivamente all'incendio statale di €5.000, soggetto all'effettiva disponibilità delle risorse del fondo statale stan pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida presso la Rete aderente fino al 30/11/2023.

TOSONI
AUTO

AREZZO - Via L. Galvani, 14
SARTEANO (SI) - Viale Etru
SIENA Z.I. Isola d'Arbia - Te

Nissan ARIYA

4ORCE 4WD

% elettrica, mai provata prima.



*
ecobonus rottamazione.

ce alla fase di guida); consumo elettrico da 20,4 a 17,6 kWh/100km.

. Listino € 42.600 (IPT escl.) meno € 7700 IVA incl. grazie al contributo Nissan e delle Concessionarie Nissan che partecipano all'iniziativa e
ziato e previsto in caso di rottamazione di un veicolo della medesima categoria (M1) omologato in una classe inferiore a Euro 5. Messaggio

- Tel. 0575 043730
ria, 43 - Tel. 0578 265239
l. 0577 40518

PROMESSA **NISSAN**

MILLE ATTENZIONI, ZERO PENSIERI.

tosoniauto.nissan.it



LA ROCCA DI STAGGIA

Mille bottiglie di plastica blu, non più vuoti a perdere, diventano **materia madre**. Basta un gesto ad arte per trasformare le bottiglie in **architetture celesti**: percorsi acquatici, tubature, labirinti... dando vita a installazioni che animano lo spazio, cambiando contesti relazionali, portano alla **scoperta di sé**.

L'ARTE contemporanea, non più esclusività dell'autore, diventa percorso in cui l'artista nella ricerca di comprensione e riscrittura della realtà, coinvolge un **vasto numero di soggetti**, resi protagonisti di un'**azione-trasformazione** di spazi, materiali, relazioni verso uno **sviluppo eco-compatibile condiviso**.

L'ARTE invita a **com-prendere / non rifiutare**. Genera trasformazioni della visione-gestione dei rifiuti.

L'ARTE sviluppa **appartenenza** e recupero di **spazi** quotidiani e urbani, attraverso interventi partecipati di animazione verso una **città a misura d'uomo**.

L'ARTE trasformando materiali e spazi agisce sulle **relazioni interpersonali**, provocando cambiamenti dentro e fuori di noi. I soggetti diventano attori consapevoli e guide di un **nuovo modello di sviluppo partecipato**.

L'ARTE diventa messaggio innovativo. **Nuove generazioni rigenerano**. La comunicazione utilizza nuove formule, nuovi linguaggi.

L'ANIMA IN BOTTIGLIA

L'arte che rigenera materiali, spazi, relazioni

Mille bottiglie di plastica blu, non più vuoti a perdere, diventano materia madre. Basta un gesto ad arte per trasformare le bottiglie in architetture celesti: percorsi acquatici, tubature, labirinti... dando vita a installazioni che animano lo spazio, cambiando contesti relazionali, portano alla scoperta di sé.

L'ARTE contemporanea, non più esclusività dell'autore, diventa percorso in cui l'artista nella ricerca di comprensione e riscrittura della realtà, coinvolge un vasto numero di soggetti, resi protagonisti di un'azione-trasformazione di spazi, materiali, relazioni verso uno sviluppo eco-compatibile condiviso.

L'ARTE invita a com-prendere / non rifiutare. Genera trasformazioni della visione-gestione dei rifiuti.

L'ARTE sviluppa appartenenza e recupero di spazi quotidiani e urbani, attraverso interventi partecipati di animazione verso una città a misura d'uomo.

L'ARTE trasformando materiali e spazi agisce sulle relazioni interpersonali, provocando cambiamenti dentro e fuori di noi. I soggetti diventano attori consapevoli e guide di un nuovo modello di sviluppo partecipato.

L'ARTE diventa messaggio innovativo. Nuove generazioni rigenerano. La comunicazione utilizza nuove formule, nuovi linguaggi.



L'ANIMA

L'arte che rigenera materiali,

LA ROCCA DI STAGGIA





IN BOTTIGLIA

spazi, relazioni

3B Scuola Secondaria Ist. Comprensivo 1 - Poggibonsi



FAMMI FIORIRE

L'ARTE che rigenera materiali / spazi / relazioni
L'ARTE che rigenera materiali / spazi / relazioni



IL GIARDINO

THE GARDENS OF MEMORY

LA ROCCA DI STAGGIA

Tel 366 4792092 - www.laroccadistaggia.it





Piccoli **FIORI AZZURRI**,
presenze trasparenti, leggere,
pendono come preziosi gioielli,
dai rami contorti dell'albero.

I **fiori**, sospesi a **FILI** sottili,
con cui ciascuno ha ricucito
un **legame** con la **memoria**,
dondolano nell'aria.

Un piccolo **sonaglio**, è musica
che accompagna la danza del
vento. Delicata e fragile è la
carezza che si posa su **ferite**
antiche.



DELLA MEMORIA

LABORATORIO ALLA ROCCA DI STAGGIA bambini e insegnanti 5B Scuola Primaria Staggia- Ist. Comprensivo 1
progetto a cura di Donatella Bagnoli per La Rocca di Staggia / Associazione Ottovolante

*Piccoli **FIORI AZZURRI**,
presenze trasparenti, leggere,
pendono come preziosi gioielli,
dai rami contorti dell'albero.*

*I **fiori**, sospesi a **FILI** sottili,
con cui ciascuno ha ricucito
un **legame** con la **memoria**,
dondolano nell'aria.*

*Un piccolo **sonaglio**, è musica
che accompagna la danza del
vento. Delicata e fragile è la
carezza che si posa su **ferite**
antiche.*



La memoria è una ferita aperta. Richiede **accoglienza** del vissuto, cura del ricordo. Attraverso un'**azione condivisa**, dal dolore si **RIGENERA SPERANZA**. **Ri-nascita** di una comunità che **FIORISCE**, tessendo **FILI** tra generazioni diverse.

*La memoria è una ferita aperta. Richiede **accoglienza** del vissuto, cura del ricordo. Attraverso un'**azione condivisa**, dal dolore si **RIGENERA SPERANZA**. **Ri-nascita** di una comunità che **FIORISCE**, tessendo **FILI** tra generazioni diverse.*



INFUSO DI SANGIOVESE
essenziale
essenziale alla vite pura
Infuso di bucce di Sangiovese
Infusion of Sangiovese grape skins
100% NATURALE | 50 gr | BICOCCO IN ANTIOSSIDANTI
11724 | L. A31327

essenziale
essenziale alla vite pura
SALE DIVINO
bucce e vitaccioli di Salvia
Salvia Rosmarinacea

essenziale
essenziale alla vite pura
SALE DIVINO
bucce e vitaccioli di Salvia
Salvia Rosmarinacea



ÈSSENZIALE:
COSMETICA E FOOD
CHE RISPETTANO LA NATURA

Essential: Cosmetics and Food that Respect Nature

'essenziale', marchio toscano che lavora materie prime del territorio toscano. Un brand nuovo con una grande attenzione per la persona, amore per la natura e per tutto ciò che di prezioso può donare. Uno dei valori cardine dell'attività di 'essenziale' nonché il cuore stesso dell'azienda è infatti quello di "non buttare via niente - poiché tutto ciò che ci regala la natura ha un valore che è nostro dovere comprendere e proteggere per il benessere di ogni creatura".

'essenziale', a Tuscan brand that works with raw materials from the Tuscan territory. A new brand with great attention to people, love for nature and for everything precious it can give. One of the core values of the 'essenziale' activity, as well as the very heart of the company, is in fact that of "not throwing anything away - because everything that nature gives us has a value that it is our duty to understand and protect for the well-being of every creature".



Vinaccioli, polvere e olio di vinacciolo

Dal vinacciolo un olio prezioso e molto altro...

Come si evince dalla collaborazione con il progetto UVA PRETIOSA, la filiera vitivinicola produce grandi quantità di sottoprodotti e di scarti, tra i quali i semi di vinacciolo, il cui riutilizzo contribuisce ad abbassare l'impatto ambientale nell'ottica sempre più attenta di un'economia aziendale circolare. I semi di vinacciolo che vengono recuperati da vinaccia di uve Sangiovese, passano per diverse fasi di lavorazione fino ad ottenere il seme 'nudo' che è poi essiccato e infine sottoposto a spremitura a freddo con una pressa meccanica. Il risultato è un olio dal colore verde smeraldo e dal profumo che ricorda l'uva matura.

La pulizia e separazione del vinacciolo e la relativa spremitura rigorosamente a freddo permettono l'estrazione dell'olio di vinacciolo, che nella loro linea cosmetica diventa ingrediente chiave di alcuni prodotti tra i quali il balsamo mani, lo shampoo solido, la crema detergente, la crema viso e il sapone: "Noi lo produciamo a 'tiratura limitata' con olio di vinacciolo al 60% di Sangiovese di Montalcino".

Dal processo di lavorazione del vinacciolo abbiamo diversi prodotti di scarto, da cui otteniamo piccole bucce, impiegate per l'infuso di Sangiovese, micro-granuli e la polvere di vinacciolo che trova un peculiare utilizzo sia nella linea dei cosmetici che nei prodotti food.

A Precious Oil from Grape Seeds and Much More...

As can be seen from the collaboration with the UVA PRETIOSA project, the wine supply chain produces large quantities of by-products and waste, including grapeseed, the reuse of which helps to lower the environmental impact with an increasingly careful view of a circular business economy. The seeds that are recovered from the pomace of Sangiovese grapes, go through different stages of processing until the 'naked' seed is obtained, which is then dried and finally subjected to cold pressing with a mechanical press. The result is an emerald green oil with a scent reminiscent of ripe grapes.

The cleaning and separation of the grape seed and its strictly cold pressing allow the extraction of grapeseed oil, which in their cosmetic line becomes a key ingredient of some products including hand conditioner, solid shampoo, cleansing cream, face cream and soap: "We produce it in a 'limited edition' with 60% Sangiovese di Montalcino grapeseed oil".

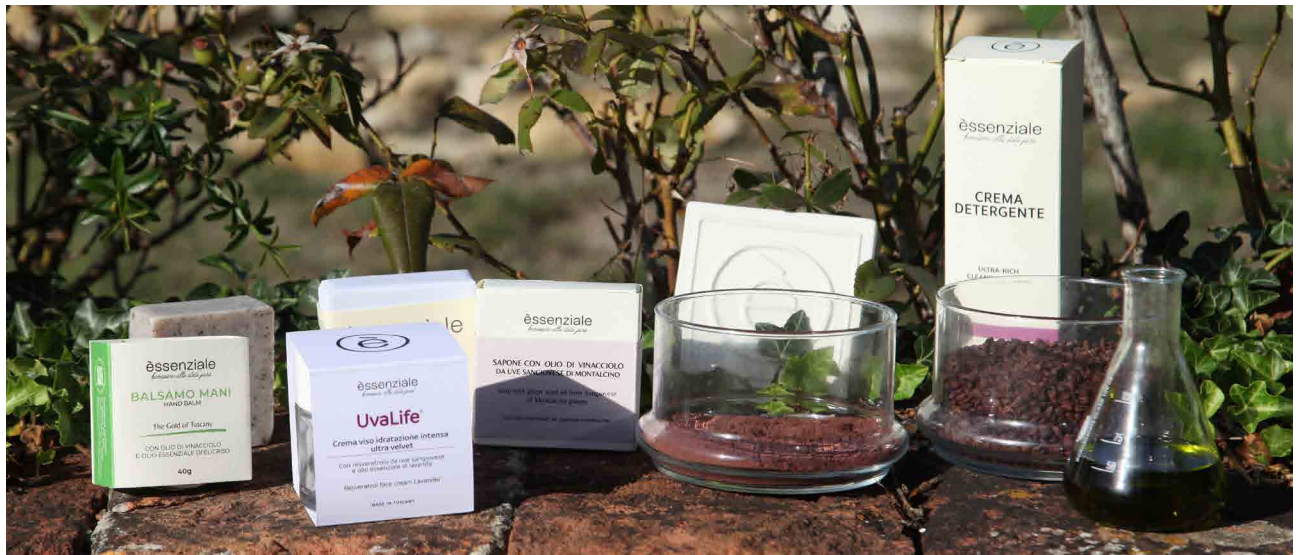
From the grape seed manufacturing process we have various waste products, from which we obtain small skins, used for the infusion of Sangiovese, micro-granules and grapeseed powder which finds a peculiar use both in the cosmetics line and in food products.

Dal vigneto un olio prezioso per la pelle

“L'olio di vinacciolo contiene acidi grassi poli-insaturi e antiossidanti che lavorano in perfetta sinergia, regalando numerosi benefici in campo cosmetico. L'acido linoleico (omega 6) aiuta lo strato corneo dell'epidermide a trattenere acqua, lasciando la pelle più idratata: da qui le sue proprietà emollienti. È ottimo in caso di pelle ruvida, secca e dermatiti. La presenza di polifenoli (catechine) e vitamina E, contrastano l'invecchiamento cutaneo innescato dai radicali liberi e sono un'ottima prevenzione per l'insorgere delle macchie cutanee prevenendo l'ossidazione della melanina. Essendo un olio leggero può essere usato anche in caso di pelle acneica, soprattutto se addizionato da un olio essenziale appropriato con attività antisettiche come lavanda e rosmarino. L'olio di vinacciolo è in grado anche di proteggere i capillari dall'azione dei radicali liberi aiutando così in caso di couperose e alleviando i sintomi dell'insufficienza venosa”, ci racconta Stefania Gornati.

A Precious Oil for the Skin from the Vineyard

“Grapeseed oil contains polyunsaturated fatty acids and antioxidants that work in perfect synergy, giving us numerous benefits in the cosmetic field. Linoleic acid (omega 6) helps the stratum corneum of the epidermis to retain water, leaving the skin more hydrated; hence its emollient properties. It is excellent in case of rough, dry skin and dermatitis. The presence of polyphenols (catechins) and vitamin E counteract skin aging triggered by free radicals and are an excellent prevention for the onset of skin spots by preventing melanin oxidation. Being a light oil, it can also be used in case of acne-prone skin, especially if added with an appropriate essential oil with antiseptic activities such as lavender and rosemary. Grapeseed oil is also able to protect the capillaries from the action of free radicals, thus helping in case of couperose and relieving the symptoms of venous insufficiency,” Stefania Gornati tells us.



La linea cosmetica

La linea cosmetica con olio di vinacciolo, eco sostenibile e unica nelle sue formulazioni, creata e firmata 'essenziale' pone la natura e la persona al centro della missione aziendale. Prodotti ideati e realizzati per la cura quotidiana per il piacere di coccolarsi con essenze e profumi della terra toscana. La linea comprende il balsamo mani, la crema detergente, il sapone esfoliante, lo shampoo solido e la crema viso, quest'ultima impreziosita da resveratrolo da uve sangiovese (UvaLife®). Tutti prodotti sono frutto di un'accurata ricerca e sono ricchi di oli essenziali, a beneficio delle singole e specifiche applicazioni di utilizzo, alla ricerca del benessere naturale.

The cosmetic line with grapeseed oil, eco-sustainable and unique in its formulations, created and signed 'essenziale', places nature and the person at the centre of the company's mission. Products designed and manufactured for daily care for the pleasure of pampering yourself with essences and scents of the Tuscan land. The line includes hand balm, cleansing cream, exfoliating soap, solid shampoo and face cream, the latter embellished with resveratrol from Sangiovese grapes (UvaLife®). All products are the result of careful research and are rich in essential oils, for the benefit of individual and specific applications of use, in search of natural well-being.



Il balsamo mani olio di vinacciolo



Crema viso UvaLife





La linea 'food' di essenziale

Ora parliamo con Claudio Gori che ci illustra come sono nati i prodotti per la cucina: "Per il mercato food, dal riutilizzo consapevole, è nata la linea di 'Sali Di Vino', con farina di bucce e di vinacciolo, sale delle saline di Volterra e un mix delle nostre aromatiche; salvia, dragoncello, rosmarino e alloro. Ingredienti preziosi che vanno a comporre, insaporire e vivacizzare vari tipologie di pietanze.

Inoltre, con le piccole bucce di vinaccia che si liberano dal seme durante l'essiccazione facciamo un infuso rosato ricco in polifenoli che profuma di vino.

Dalla farina di bucce di vinaccia in campo alimentare, alcuni 'maestri' della cucina ed esperti della ristorazione, si stanno cimentando, provando a valorizzare questo sottoprodotto della filiera vitivinicola: un prodotto ricco di fibre, minerali, proteine, antiossidanti e soprattutto gluten-free" (www.uvapretiosa.eu)

Now we talk to Claudio Gori who illustrates how kitchen products were born: "For the food market, from the conscious reuse, the line of 'Sali Di Vino' was born, with peel and grape seed flour, salt from the Volterra salt pans and a mix of our aromatic herbs; sage, tarragon, rosemary and bay leaf. Precious ingredients that compose, flavour and enliven various types of dishes.

In addition, with the small pomace skins that are freed from the seed during drying, we make a rosé infusion rich in polyphenols that smells of wine.

From pomace peel flour in the food sector, some 'masters' of the kitchen and experts in catering, are trying their hand at enhancing this by-product of the wine supply chain: a product rich in fibre, minerals, proteins, antioxidants and above all gluten-free" (www.uvapretiosa.eu)



Infuso di sangiovese



Il Sale diVino.

Info:

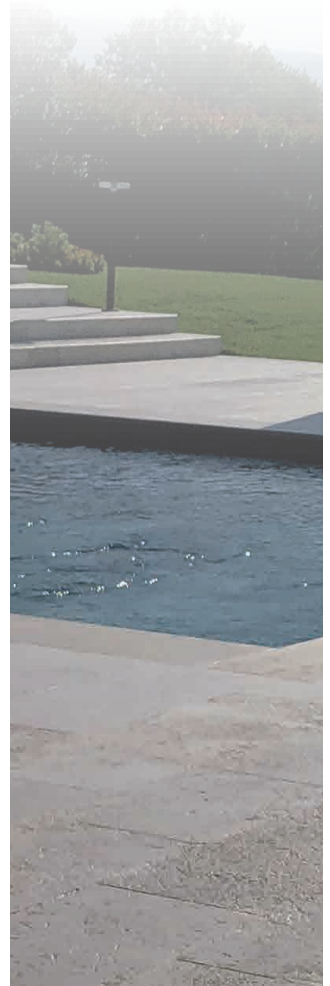
Azienda Agricola di Claudio Gori, Strada del Cantiere 2
Loc. San Donato, Barberino-Tavarnelle (Fi)

Tel. 335 8471480

www.essenziale.eu / info@essenziale.eu



*"Il nostro successo è nella soddisfazione di chi chiama;
siamo un'impresa di servizi in grado di trovare,
in ogni circostanza, la migliore soluzione".*



Pulirapida Cortonese di Sanchini Remo e Figli
Località Mencaglia - Cortona (Ar)
Tel. +39 333 5052194
pulirapida.cortonese@gmail.com







I cipressi, passione toscana

I GIARDINI DI GERMANO

Germano's Gardens

DI SIMONE BANDINI

Ho incontrato Germano Pacelli nel cuore della Toscana, in una zona interna e remota, dove sta lavorando a un nuovo progetto di giardino rurale. È difficile trovarsi e capirsi, il telefono non prende bene. Così mi viene incontro a valle e ci conosciamo nei pressi di un quadrivio in mezzo ai campi. È una splendida, luminosa mattina di novembre, il sole ha sconfitto già la bruma notturna. Ha un bel sorriso generoso, mi stringe la mano con la necessaria forza, è cortese, disponibile. Tutti elementi che, apprenderò poi, Germano ha trasferito nell'attività di famiglia, la Pacelli Piante che, da tre generazioni (dal 1937) si occupa con profonda esperienza di progettazione e manutenzione del verde.

I met Germano Pacelli in the heart of Tuscany, in an inland and remote area, where he is working on a new rural garden project. It's hard to find and understand each other: the phone doesn't pick up well. So, he meets me downstream and we get together near a crossroads in the middle of the fields. It's a beautiful, bright November morning, the sun has already defeated the night mist. He has a nice generous smile, he shakes my hand with the necessary strength, he is courteous, helpful. All elements that, I will later learn, Germano transferred to the family business, Pacelli Piante, which, for three generations (since 1937) has been involved with deep experience in the design and maintenance of green areas.



Le aromatiche come perfette bordure



Punti di verde e colore

Gran parte della forza dell'azienda è legata alla produzione e al vivaio che vanta una grandissima scelta di piante, fiori – ma anche di prodotti e accessori. Da sempre è stato il cuore dell'attività, inizialmente con le sementi da orto, che fin dagli anni '30 soddisfacevano il mercato locale, prevalentemente podereale. Poi giunse il commercio vero e proprio di più larga scala con l'impianto di vigneti, frutteti e uliveti. In quest'ultimo settore la Pacelli Piante ha investito e si è specializzata tanto da diventare un punto di riferimento esclusivo nel territorio, in grado di crescere e disporre, oggi, di piante da frutto rare e localmente introvabili.

Tutta questa esperienza e ricerca è messa a disposizione del mercato – potendo il suo personale qualificato, seguire l'impianto, lo sviluppo e il mantenimento delle migliori essenze. E questo è un punto centrale: "Consigliare la messa a dimora delle piante 'giuste' è gran parte del nostro lavoro, anche di fronte alla nostra numerosa committenza straniera che, spesso, può avere un'idea non proprio reale delle nostre condizioni climatiche o della composizione del terreno, che dalle nostre parti è spesso pesantemente argilloso o roccioso, specie nelle aree collinari", precisa Germano che continua: "L'evidente cambiamento climatico e i lunghi periodi torridi e siccitosi, alternati a episodi alluvionali, che abbiamo visto negli ultimi anni, ci impongono una valutazione importante delle scelte ambientali da fare nel nostro giardino, in merito al livello di resistenza e adattabilità delle piante – ma anche rispetto ai sistemi di irrigazione e fertilizzazione".

La tanto decantata 'coscienza ecologica', impone oggi scelte concrete anche nel mondo dei giardini.

Ma torniamo per un attimo alla storia: "Fu il nonno Pacelli Germano a fondare la Pacelli Piante – nell'attuale collocazione al confine tra Umbria e Toscana nei pressi di Cortona e Castiglione del Lago, in provincia di Perugia. Erano anni in cui l'economia italiana era prevalentemente agricola e

A large part of the company's strength is linked to the production and the nursery, which boasts a huge selection of plants, flowers – but also products and accessories. It has always been the heart of the business, initially with vegetable seeds, which since the '30s satisfied the local market, mainly farms. Then came the real trade on a larger scale with the planting of vineyards, orchards and olive groves. In the latter sector, Pacelli Piante has invested and specialized so much that it has become an exclusive point of reference in the area, able to grow and have, today, rare and locally unobtainable fruit trees.

All this experience and research is made available to the market – being able to follow the planting, development and maintenance of the best essences. And this is a central point: "Advising on the planting of the 'right' plants is a large part of our work, even in the face of our numerous foreign clients who, often, may have a not exactly real idea of our climatic conditions or the composition of the soil, which in our area is often heavily clayey or rocky, especially in hilly areas", Germano continues: "The evident climate change and the long torrid and dry periods, alternating with flooding episodes, that we have seen in recent years, require us to make an important assessment of the environmental choices to be made in our garden, regarding the level of resistance and adaptability of the plants – but also with respect to irrigation and fertilization systems".

The much-vaunted 'ecological awareness' today imposes concrete choices even in the world of gardens. But let's go back to history for a moment: "It was grandfather Pacelli Germano who founded Pacelli Piante – in its current location on the border between Umbria and Tuscany near Cortona and Castiglione del Lago, in the province of Perugia. Those were years in which the Italian economy was predominantly agricultural and rural, very often at the family level. From



L'irrigazione, talvolta indispensabile



Toni allegri nelle pertinenze di casa.

rurale, molto spesso a livello familiare. Dall'iniziale lavoro sulle sementi da orto alle piante, dal capostipite in avanti, sarà la lungimirante capacità imprenditoriale a permettere la crescita costante dell'attività tra Toscana e Umbria; la terza generazione, quella dei coniugi Laura e Germano (omonimo del nonno fondatore), segnerà la svolta decisiva nel percorso di questa impresa storica, inaugurando una nuova mentalità di servizio mirato e personalizzato – di pari passo con il recupero di vecchi casolari, ville e proprietà di pregio – spesso ad opera della nuova comunità internazionale, in primis inglese e americana, che ha scelto e continua a preferire questa terra come propria residenza elettiva: "La grande varietà in vivaio di piante d'alto fusto, ornamentali, arbustive e aromatiche da giardino, completa la nostra opera di design e progettazione, messa a dimora e manutenzione. Un servizio 'chiavi in mano', con unica referenza e una storia quasi centenaria messa a disposizione, generosamente, delle aspettative e della fantasia di nuovi e vecchi proprietari", aggiunge Germano.

L'esperienza di tre generazioni, dunque, per rendere impeccabile la progettazione e l'arredo degli spazi verdi, supportata da un vivaio di oltre 10.000 mq e da una équipe tecnica di alto livello. Il giardino è infatti come uno spazio sacro, di 'ispirazione' o 'dimenticanza', pensato per stupire, sorprendere ed affascinare: "Tra i requisiti, oltre ad essere accogliente ed esteticamente sublime, anche quello della funzionalità e di una facile manutenzione".

"Ogni nostro progetto parte sempre dall'attenta valutazione e analisi delle aspettative dei committenti; cerchiamo prima di tutto di capire quali sono i suoi bisogni e desideri, nonché i suoi gusti, volendo suggerire al meglio ciò che sarà necessario fare. Non di meno conto, è fondamentale lo studio dell'ambiente e del terreno circostante. Nulla è lasciato al caso, ogni minimo dettaglio è valutato a priori per poter ottenere un risultato finale perfetto. Cerchiamo sempre di prevenire i problemi con

the initial work on vegetable seedlings to plants, from the progenitor onwards, it will be the far-sighted entrepreneurial ability that will allow the constant growth of the business between Tuscany and Umbria; the third generation, that of spouses Laura and Germano (namesake of the founding grandfather), will mark the decisive turning point in the path of this historic enterprise, inaugurating a new mentality of targeted and personalized service – hand in hand with the recovery of old farmhouses, villas and prestigious properties – often by the new international community, primarily English and American, who has chosen and continues to prefer this land as his elective residence: "The great variety of tall trees, ornamentals, shrubs and garden herbs in the nursery, completes our work of design and planning, planting and maintenance. A 'turnkey' service, with a unique reference and an almost century-old history generously made available to the expectations and imagination of new and old owners", adds Germano.

The experience of three generations, therefore, to make the design and furnishing of green spaces impeccable, supported by a nursery of over 10,000 square meters and a high-level technical team. The garden is in fact like a sacred space, of 'inspiration' or 'forgetfulness', designed to amaze, surprise and fascinate: "Among the requirements, in addition to being welcoming and aesthetically sublime, there is also that of functionality and easy maintenance".

"Each of our projects always starts from the careful evaluation and analysis of the clients' expectations; First of all, we try to understand what their needs and desires are, as well as their tastes, wanting to suggest the best what will need to be done. Nevertheless, the study of the environment and the surrounding terrain is fundamental. Nothing is left to chance; every detail is evaluated in advance and in order to obtain a perfect final result. We always try to prevent problems with a

un attento esame della morfologia del terreno, di quelli che sono i punti di forza presenti e soprattutto delle criticità che incontreremo durante il lavoro”, specifica ancora Germano. Nel rispetto della natura e dell’ambiente – un principio che è l’alfa e l’omega della loro filosofia aziendale è altrettanto importante: “Valutare preventivamente la manutenzione e gli interventi che saranno necessari per il mantenimento ideale dello spazio verde, l’impianto di irrigazione ottimale, la potatura periodica delle piante, il taglio dell’erba e la concimazione”. Un giardino, infatti, oltre ad essere gradevole, si deve integrare perfettamente nel contesto naturale e antropico, per un esito finale quanto più armonioso possibile. Prima di congedarci – e dopo questa splendida conversazione – io e Germano concordiamo su di un’ultima riflessione: “I giardini che oggi sono a dimora, con splendidi scorci nelle pertinenze di casolari in pietra, ville storiche o scenografici castelli che siano, ci sopravviveranno, quasi certamente. Così daranno un senso comune, assoluto e ‘immortale’ al lavoro e alle intuizioni che abbiamo avuto, eternando il senso del bello che è il tratto distintivo della nostra civiltà”.

careful examination of the morphology of the soil, of what the actual strengths are and – above all – the critical issues that we will encounter during the work”, Germano further specifies. Respecting nature and the environment – a principle that is the alpha and omega of their company philosophy – is equally important: “Evaluate in advance the maintenance and interventions that will be necessary for the ideal maintenance of the green space, the optimal irrigation system, the periodic pruning of the plants, the cutting of the grass and fertilization”. A garden, in fact, in addition to being pleasant, must be perfectly integrated into the natural and anthropic context, for a final outcome that is as harmonious as possible. Before saying goodbye – and after this wonderful conversation – Germano and I agree on one last thought: “The gardens that are now in residence, with splendid views nearby stone farmhouses, historic villas or scenic castles, will almost certainly survive us. In this way they will give a common, absolute and ‘immortal’ sense to the work and intuitions we have had, eternalizing the sense of beauty that is the distinctive feature of our civilization”.



Le piante d'arredamento, perfette



Le piante grasse, un amore ossessivo per molti



Investire nel futuro.
I figli di Laura e Germano - Giulia, Eleonora, Daniele e Alice

Info:
S.R. 71 – Terontola di Cortona (Ar)
c/o uscita Castiglion del Lago, raccordo autostradale Bettolle Perugia
Tel. 0575 67194 / 349 7186496 (Laura) / 333 4095529 (Germano)

Il Vivaio è aperto anche la domenica mattina.
Visitate anche il nuovo punto vendita di Terontola con tanti accessori e idee regalo.



UN INVERNO SERENO CON COSCI

A Serene Winter with Cosci

DI SIMONE BANDINI





Parliamo con Claudio Cosci dell'Idraulica Cortonese di come passare una stagione in completa sicurezza e comfort, nonché delle nuove soluzioni in merito ad apparecchiature e sistemi per la casa.

We talk to Claudio Cosci of Idraulica Cortonese about how to spend a season in complete safety and comfort, as well as new solutions regarding equipment and systems for the home.

Nata nel 2003, Ad oggi 'Idraulica Cortonese srl' conta un organico di circa venti persone ed è in grado di offrire molteplici servizi, nei settori privato e business. Tra le principali committenze l'installazione, la manutenzione e la riparazione di impianti di riscaldamento, la climatizzazione, la fornitura e montaggio di idrosanitari idraulici, la protezione antincendio, il trasporto e utilizzo del gas e la movimentazione terra. Gli impianti possono avere un'impronta e una logica tradizionale oppure essere realizzati con tecnologie ecologiche, sempre dunque nel massimo rispetto per l'ambiente.

Chiediamo proprio al suo fondatore – molto conosciuto in zona – le sue valutazioni in merito.

VALLEY LIFE: Siamo in prossimità della stagione fredda, quali consigli possiamo dare ai nostri lettori?

CLAUDIO COSCI: Nella stagione autunnale è consigliabile effettuare la manutenzione ordinaria e obbligatoria della caldaia GPL, per assicurarsi che l'impianto funzioni correttamente e che pertanto sia pronto per essere messo in funzione. Una delle prime operazioni da effettuare è la pulizia della caldaia; la pulizia regolare permette alla caldaia di funzionare in modo efficiente, risparmiando sui consumi e riducendo le emissioni dei fumi di scarico che si disperdono nell'ambiente. La seconda verifica da effettuare per assicurarsi il corretto funzionamento dell'impianto dopo l'estate riguarda i terminali di distribuzione, come i radiatori, che devono essere puliti prima di mettere in funzione la caldaia e deve essere eseguito lo sfiato, necessario per far riscaldare completamente il termosifone, garantendone le massime prestazioni. Molto importanti sono anche le valvole termostatiche che permettono di regolare la temperatura di ogni singolo radiatore e di stabilire in autonomia la temperatura che si

Founded in 2003, today 'Idraulica Cortonese srl' has a staff of about twenty people and is able to offer multiple services, in the private and business sectors. Among the main clients are the installation, maintenance and repair of heating systems, air conditioning, supply and assembly of plumbing systems, fire protection, transport and use of gas and earthmoving. The plants can have a traditional footprint and logic or be built with ecological technologies, always with the utmost respect for the environment. We asked its founder – well known in the area – for his opinions on the matter.

VALLEY LIFE: We are approaching the cold season, what advice can we give to our readers?

CLAUDIO COSCI: In the autumn season it is advisable to carry out the routine and mandatory maintenance of the LPG boiler, to make sure that the system works properly and that it is therefore ready to be put into operation. One of the first operations to be carried out is to clean the boiler; Regular cleaning allows the boiler to operate efficiently, saving on fuel consumption and reducing exhaust fume emissions that are dispersed into the environment. The second check to be carried out to ensure the correct functioning of the system after the summer concerns the distribution terminals, such as the radiators, which must be cleaned before putting the boiler into operation and the venting must be carried out, necessary to allow the radiator to heat up completely, ensuring maximum performance. Thermostatic valves are also very important, as they allow you to adjust the temperature of each individual radiator and independently set the desired



desidera in ogni stanza, risparmiando così una grande quantità di calore. Per ultimo, ma non meno importante è il termostato che permette di regolare la temperatura della caldaia. Inoltre, i modelli di ultima generazione hanno la possibilità di impostare gli orari di accensione e spegnimento, e di poter differenziare la temperatura nelle diverse zone della casa. Impostare gli orari di accensione secondo le esigenze della propria famiglia è fondamentale a livello di risparmio di consumi e dà modo di evitare di spegnere e riaccendere la caldaia dopo poche ore, perché questa pratica comporta un maggior lavoro e consumo della caldaia

V.L.: Nel caso si dovesse sostituire un vecchio impianto, o renderlo comunque più efficiente, quali sono le soluzioni offerte oggi dal mercato?

C.C.: Molto dipende dal tipo di impianto installato; infatti nella maggior parte degli edifici esistenti sono installate caldaie a gas poco efficienti, per questo motivo l'intervento più diffuso consiste nella sostituzione del generatore principale, responsabile delle prestazioni di un sistema di riscaldamento. Le soluzioni più diffuse su impianti tradizionali sono sicuramente le caldaie a condensazione o gli impianti a biomassa, con installazione di sistemi di gestione di ultima generazione, quali termostati e valvole termostatiche.

V.L.: Nel caso invece di un intervento sul nuovo o di una ristrutturazione, come agite e quali interazioni si creano con il vostro spin off Cosci Service?

C.C.: Nel caso di un nuovo intervento o di ristrutturazione globale dell'impianto termico la valutazione da fare è molto più complessa perché – oltre al generatore di calore – un impianto si compone di altri sistemi e dispositivi necessari per distribuire il calore in casa, ovvero i sistemi di distribuzione, erogazione e regolazione del calore. In un progetto di riqualificazione energetica, infatti, in molti casi non è sufficiente cambiare la caldaia a gas esistente, ma necessario verificare ad esempio l'isolamento delle tubazioni idrauliche, lo stato dei termosifoni e la tipologia di sistema di monitoraggio installato (termostato). Ad esempio, le pompe di calore o le caldaie a condensazione,

temperature in each room, thus saving a large amount of heat. Last but not least is the thermostat that allows you to adjust the temperature of the boiler. In addition, the latest generation models have the ability to set the switch-on and switch-off times, and to be able to differentiate the temperature in the different areas of the house. Setting the ignition times according to the needs of your family is essential in terms of saving consumption and allows you to avoid turning the boiler off and on again after a few hours, because this practice involves more work and consumption of the boiler.

V.L.: If you need to replace an old system, or make it more efficient, what are the solutions offered by the market today?

C.C.: A lot depends on the type of system installed; In fact, in most existing buildings there are inefficient gas boilers installed, which is why the most common intervention consists in the replacement of the main generator, responsible for the performance of a heating system. The most common solutions on traditional systems are certainly condensing boilers or biomass systems, with the installation of the latest generation management systems, such as thermostats and thermostatic valves.

V.L.: On the other hand, in the case of a new intervention or a renovation, how do you act and what interactions are created with your spin-off Cosci Service?

C.C.: In the case of a new intervention or global renovation of the heating system, the assessment to be made is much more complex because – in addition to the heat generator – a system consists of other systems and devices necessary to distribute heat in the home, i.e. heat distribution, supply and regulation systems. In fact, in an energy redevelopment project, in many cases it is not enough to change the existing gas boiler, but it is necessary to check, for example, the insulation of the plumbing pipes, the state of the radiators and the type of monitoring system installed (thermostat). For example, heat pumps

offrono i massimi benefici in termini di risparmio energetico quando combinate con sistemi a bassa temperatura, come i pavimenti radianti. Anche il sistema di termoregolazione può fare la differenza e oggi il mercato propone soluzioni "smart" per il controllo avanzato degli impianti, anche da remoto. In molti casi la sostituzione dell'impianto termico potrebbe essere combinata all'installazione di impianti per la produzione di energia rinnovabile, come il fotovoltaico e il solare termico. È chiaro che questi interventi possono essere anche molto onerosi e per renderli più sostenibili, anche da un punto di vista economico, è possibile accedere ad apposite detrazioni fiscali, con percentuali di detrazione che variano dal 50% all'85% nel caso di interventi su spazi condominiali. Cosci Service può gestire tutta la parte relativa alle eventuali opere murarie ma anche tutto quello che riguarda pratiche o attivazione di nuovi contratti

V.L.: Capitolo pompe di calore. Quando installarle?

C.C.: Quando si costruisce un'abitazione, oppure si fa una ristrutturazione importante, la pompa di calore è sicuramente una delle soluzioni su cui investire per via della sua incredibile funzionalità che prevede compiti di riscaldamento, raffrescamento e produzione di acqua calda sanitaria. Questa lavora e offre risultati migliori quando lavora in bassa temperatura; proprio per questo motivo, la combinazione ottimale è quella fra pompa di calore e riscaldamento a pavimento, in quanto si tratta di una sistema che lavora a temperature che si aggirano sui 35°C. Accoppiare la pompa ai classici caloriferi è al contrario un'operazione da evitare, in quanto questi ultimi hanno bisogno di una temperatura molto più alta per riscaldare in modo efficiente, ed è difatti sconsigliato far lavorare la pompa di calore al di sopra dei suoi limiti operativi perché verrebbe a mancare il risparmio energetico ed economico. Molto importante è inoltre l'involucro edilizio in quanto una pompa di calore inserita in un involucro edilizio con dispersioni termiche elevate non riuscirebbe a soddisfare il fabbisogno richiesto per le operazioni di riscaldamento/raffrescamento. All'interno di una casa ben isolata infatti la pompa di calore potrà soddisfare le esigenze di qualsiasi utente e garantirà un elevato livello di comfort ambientale.

V.L.: "Pronto intervento, veloce come il vento!" Un motto, o anche una realtà? Come siete organizzati per rispondere, immagino, alla congestione di chiamate che spesso si assommano?

C.C.: Siamo sempre reperibili e interveniamo anche in prima persona. 'Idraulica Cortonese' conta 18 dipendenti; questo ci permette di organizzare il personale in parte per lavori programmati e in parti per i lavori in urgenza.

or condensing boilers offer the greatest benefits in terms of energy savings when combined with low-temperature systems, such as radiant floors. The thermoregulation system can also make a difference and today the market offers "smart" solutions for advanced control of systems, even remotely. In many cases, the replacement of the heating system could be combined with the installation of systems for the production of renewable energy, such as photovoltaics and solar thermal. It is clear that these interventions can also be very expensive and to make them more sustainable, also from an economic point of view, it is possible to access special tax deductions, with deduction percentages ranging from 50% to 85% in the case of interventions on condominium spaces. Cosci Service can manage all the part relating to any masonry works but also everything related to practices or activation of new contracts.

V.L.: Chapter on heat pumps. When to install them?

C.C.: When building a house, or doing a major renovation, the heat pump is certainly one of the solutions to invest in because of its incredible functionality that includes heating, cooling and domestic hot water production tasks. This works and offers better results when working in low temperature; for this reason, the optimal combination is that of heat pump and underfloor heating, as it is a system that works at temperatures of around 35°C. On the contrary, coupling the pump to classic radiators is an operation to be avoided, as the latter need a much higher temperature to heat efficiently, and it is in fact not recommended to make the heat pump work above its operating limits because energy and economic savings would be lacking. The building envelope is also very important as a heat pump inserted in a building envelope with high heat losses would not be able to meet the required requirements for heating/cooling operations. In fact, inside a well-insulated house, the heat pump will be able to meet the needs of any user and will guarantee a high level of environmental comfort.

V.L.: "Prompt intervention, fast as the wind!" A motto, or even a reality? How are you organized to respond, I suppose, to the congestion of calls that often add up?

C.C.: We are always available and we also intervene in person. 'Idraulica Cortonese' has 18 employees; This allows us to organize the staff partly for scheduled work and partly for emergency work.

Info:

Cosci Service

Viale Regina Elena 3, Camucia di Cortona (Ar)

Tel. 0575 603750

www.cosciservice.it / info@cosciservice.it

Idraulica Cortonese

Via Gramsci 42 f/g, Camucia di Cortona (Ar)

Tel. 0575 631199

www.idraulicacortonese.com / info@idraulicacortonese.com



IDRAULICA CORTONESE

INSTALLAZIONE IMPIANTI
TERMICI IDRAULICI
E DI CONDIZIONAMENTO
TRATTAMENTO ACQUE



AZIENDA CERTIFICATA SISTEMA DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001

Via Antonio Gramsci, 42 F/G - Camucia di Cortona
Telefono (+39) 0575 631199 - info@idraulicacortonese.com



GESTIONE SERVIZI
PER ABITAZIONI



Viale Regina Elena, 3 - Camucia - Cortona
Piazzale della Costituzione, 23 - Mercatale - Cortona
(+39) 0575 603750 - (+39) 334 7649909 - (+39) 339 2010683 - info@cosciservice.it

BELLI, I MACELLAI DI TORRITA

Belli, Torrita's Butchers

DI SIMONE BANDINI





Incontriamo la famiglia Belli a Torrita di Siena in una brumosa mattina di novembre. Fa effetto il contrasto tra la festante, luminosa e solare atmosfera che si vive, non appena varcata la soglia della bottega, e il grigiore della prima giornata autunnale. Alla Macelleria Belli, come sempre, c'è un gran fermento, nel via vai di acquisti compaiono sempre una battuta o uno scambio acceso di opinioni: i volti si allargano in sorrisi pieni e giovali. Sembra di essere tornati alle buone abitudini 'sociali' di una volta.

We meet the Belli family in Torrita di Siena on a misty November morning. The contrast between the festive, bright and sunny atmosphere that you experience, as soon as you cross the threshold of the shop, and the greyness of the first autumn day is striking. At the Macelleria Belli, as always, there is a great deal of excitement, in the comings and goings of purchases there is always a joke or a 'warm' exchange of opinions: faces widen into full and jovial smiles. We seem to be back to the good 'social' habits of the past.

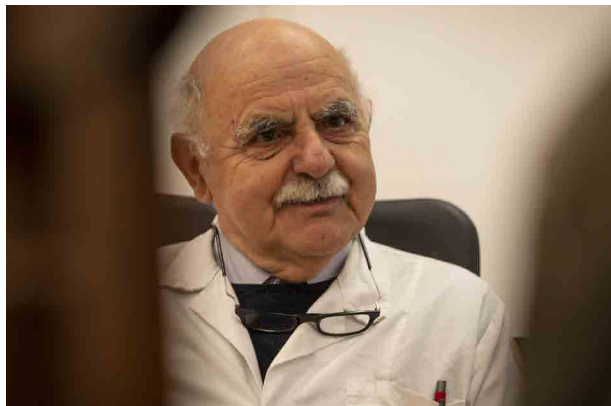


Nel fervore di faccende e commissioni, Roberta ci conduce al piano superiore dove, finalmente, possiamo parlare con il minimo distacco necessario: "Chi sono? Anzitutto la 'figliola' del mi' babbo! Oltre ad essere il legale rappresentante e stare al banco a servire. In azienda, dopo tanti anni, faccio un po' di tutto! Mi piace il lavoro manuale e stare con la gente, odio l'informatica!".

È con questa semplicità, che adoro, che la famiglia Belli ci accoglie e si presenta. Da poche parole ho già capito qual è la

In the fervour of chores and errands, Roberta leads us upstairs where, finally, we can speak with the minimum necessary detachment: "Who am I? First of all, my father's 'daughter'! In addition to being the legal representative and standing at the counter to serve. In the company, after so many years, I do a little bit of everything! I like manual work and being with people, I hate computer science!"

It is with this simplicity, which I adore, that the Belli family welcomes us and introduces itself. From a few words I have



Alfiero Belli



La moglie Rosaria



Marco Belli



Roberta Belli

forza di questo sodalizio.

Alla tecnologia e alle 'carte' pensa il fratello Marco che conosce i sistemi gestionali e segue la 'burocrazia della carne' in tutti suoi numerosi passaggi – oltre ad occuparsi del secondo stabilimento della famiglia nella parte bassa del paese, vicino alla stazione: "Spesso c'è più carta che carne!", si lamenta scherzosamente.

Mentre facciamo conoscenza reciproca, compare il capostipite Alfiero, come un'epifania da un altro mondo, tanto espressivi e 'dolci', compassati dalla vita, sono i suoi tratti: "Sono nato e cresciuto a Pienza, nella vicina Val d'Orcia, in un podere di mezzadri che si chiamava 'Pecorile' nei pressi di Palazzo Massaini. Ancora fanciullo, all'età dell'asilo (pensate!), mi mandavano a badare i maiali".

Capite bene che con un vissuto del genere, con i rapporti umani della campagna del Dopoguerra, Alfiero sia una sorta di 'sopravvissuto' nel mondo moderno. Un fantastico, raro, esempio di umanità e generosità. Malgrado questo, egli si è calato e bene ha costruito il suo nuovo mondo imprenditoriale, proprio in virtù di questa sua spontanea empatia: "Ho sempre creduto nel mio lavoro, investendo sempre in azienda fino a costruire il nostro secondo stabilimento per la lavorazione della materia prima. Un capannone nuovo di zecca, piuttosto che, come molti altri hanno fatto, una seconda casa in montagna o al mare!". Solidità,

already understood what the strength of this partnership is.

His brother Marco looks after management systems and follows the 'meat bureaucracy' in all its many steps – as well as taking care of the family's second factory, in the lower part of the village, near the station, he takes care of technology and 'papers': "Often there is more paper than meat!", he complains jokingly.

As we get to know each other, the progenitor Alfiero appears, like an epiphany from another world, so expressive and 'sweet', complacent by life, are his traits: "I was born and raised in Pienza, in the nearby Val d'Orcia, on a sharecroppers' farm called 'Pecorile' near Palazzo Massaini. When I was still a child, at kindergarten age (just think!), I was sent to look after pigs.

"You understand well that with such an experience, with the human relationships of the post-war countryside, Alfiero is a sort of 'survivor' in the modern world. A fantastic, rare, example of humanity and generosity. Despite this, he settled in and built his new business world well, precisely by virtue of his spontaneous empathy: "I have always believed in my work, always investing in the company to the point of building our second plant for the processing of raw materials. A brand new factory, rather than, as many others have done, a second home in the mountains or by the sea!" Solidity, humility, realism – a legacy of the hard times he has lived through and which have generated a strong identity



C'è fermento in macelleria

umiltà, realismo – eredità dei tempi duri che ha vissuto e che hanno generato nelle nuove leve una forte identità e un preciso senso di appartenenza.

“Ho avuto grandi soddisfazioni, tra le quali aver aperto il mercato con dei clienti inglesi, con le mie sole forze, senza aver alcun rappresentante oltremaricano e nel resto d'Europa”.

E tutto questo con una vocazione non proprio forte e chiara. Alfiero ci fa sorridere con questo ultimo aneddoto: “Vengo dalla campagna, come vi ho raccontato, e quando ammazzavano il maiale scappavo sempre di casa, non potevo sentire e vedere! Poi tornato dal servizio militare, successe qualcosa di fortuito. Il mio vicino di casa mi propose di venire a lavorare in una macelleria di Chianciano, e da lì... Tutto il resto è storia!”

“Sono sempre in movimento, alla ricerca delle migliori carni e dei migliori fornitori”, ci racconta precipitoso. Così all'improvviso, a conferma di questa sua vitalità, Alfiero come è venuto se ne va: deve portare i cinghiali in mattatoio.

Sua moglie Rosaria, invece, è originaria di Petroio, cresciuta proprio nel cuore del pittoresco borgo. È stata impiegata per qualche anno in tribunale, per poi approdare in azienda per seguire quello che nessuno voleva proprio fare: amministrazione e contabilità”.

“Stiamo attraversando un periodo di crescita e sviluppo costante – ci raccontano i fratelli – ogni anno ci inventiamo qualcosa di nuovo. Tra le ultime 'creazioni' la Simmenthal o carne in gelatina, il prosciutto cotto e i wurstel di chianina e di maiale – lavorati secondo le antiche ricette continentali.

La macelleria Belli è rinomata per le sue lavorazioni artigianali e tradizionali, dai salumi e i prosciutti di produzione propria fino alla carne fresca di suino e della pregiata razza 'Cinta Senese'; dalla Chianina fino alla porchetta. La tipica 'agliata' è fatta seguendo l'antico uso: con il vino del contadino, aglio rigorosamente fresco e il pepe. Si usa il finocchio per insaporire altri tagli e lavorazioni e si asseconda la modernità solo nel ridotto impiego del sale. Al bancone o appesi, al soffitto e alle pareti, possiamo inoltre trovare specialità di ogni tipo come lombi, capocolli, rigatini e gote e “L'Imbrogliona”, tipico salame toscano aromatizzato appunto al finocchio, sopressata e buristo, marinato di maiale, coppiette, bresaola, salame al tartufo; oltre ai derivati del cinghiale come la coscia, il lombo, il capocollo, il salame e la salsiccia stagionata.

and a precise sense of belonging in the new generation.

“I have had great satisfactions, including having opened the market with English customers, with my own strength, without having any representative across the Channel and in the rest of Europe”.

And all this with a vocation that is not exactly strong and clear. Alfiero makes us smile with this last anecdote: “I come from the countryside, as I told you, and when they killed the pig I always ran away from home, I couldn't hear and see! Then when he returned from military service, something fortuitous happened. My neighbour suggested that I come and work in a butcher's shop in Chianciano, and from there... Everything else is history!” “I'm always on the move, looking for the best meats and the best suppliers,” he tells us hastily. So suddenly, as confirmation of his vitality, Alfiero as he came left: he had to take the wild boars to the slaughterhouse.

His wife Rosaria, on the other hand, is originally from Petroio, who grew up right in the heart of the picturesque village. She was employed for a few years in court, and then landed in the company to follow what no one really wanted to do: administration and accounting”.

“We are going through a period of constant growth and development – the brothers tell us – every year we invent something new. Among the latest 'creations' are Simmenthal or jellied meat, cooked ham and Chianina and pork frankfurters – processed according to ancient continental recipes.

The Belli butcher's shop is renowned for its artisanal and traditional workmanship, from cured meats and hams of its own production to fresh pork and the prized 'Cinta Senese' breed; from Chianina veal to 'Porchetta'. The typical 'agliata' is made following the ancient custom: with farmer's wine, strictly fresh garlic and pepper. Fennel is used to flavour other cuts and modernity is supported only in the reduced use of salt. On the counter or hanging, on the ceiling and on the walls, we can also find specialties of all kinds such as loins, 'capocolli', 'rigatini' and 'gota' and “L'Imbrogliona”, a typical Tuscan salami flavoured with fennel, 'sopressata' and 'buristo', marinated pork, 'coppiette', 'bresaola', truffle salami; as well as wild boar derivatives such as thigh, loin, capocollo, salami and cured sausage. The raw material, selected by the patron Alfiero as we said, comes entirely from local farms.



Il caveau dei salumi



Info:
Punto vendita e Laboratorio, Via Passeggio Garibaldi 55
Torrita di Siena (Si)
Tel. 0577 685095 / 0577 684256
www.macelleriabelli.it / info@macelleriabelli.it

IL CIOCCOLATO E LA 'DOLCE VITA'

Chocolate and the 'Dolce Vita'

DI SIMONE BANDINI





Maitre chocolatier, Nicola Bambini

Visto che la stagione invernale invita a farlo, stavolta vi parliamo della Cioccolateria 'Dolce Vita' di Nicola Bambini, dopo avervi raccontato della Gelateria che, posta nello stesso negozio, si trova proprio all'imbocco del Corso di Cortona. Uno spettacolo di materie prime, lavorazioni e diversi formati per una passione irrefrenabile, fanciullesca e aristocratica: quella per il cioccolato.

Since the winter season invites you to do so, this time we are going to talk about Nicola Bambini's 'Dolce Vita' Chocolate Shop, after telling you about the Ice Cream Parlor which, located in the same shop, is located right at the entrance to Cortona's mainstreet. A spectacle of raw materials and different formats for an irrefrangible, childlike and aristocratic passion: that for chocolate.



In Italia bisogna aspettare il Seicento, ma siamo sempre in Toscana: il cacao arriva in Italia per merito del commerciante di Firenze Francesco d'Antonio Carletti e viene diffuso con l'avvento alla corte di Cosimo III de Medici. Poi alla fine del Settecento, a Torino, il cioccolato inizia ad essere solidificato.

Nicola Bambini è un amante sconfinato e appassionato dell'antica arte del cioccolato. Lo intervistiamo per conoscere meglio la lavorazione delle materie prime e le diverse creazioni firmate 'Dolce Vita'.

VALLEY LIFE: Dove e quando nasce il tuo amore per il cioccolato?

NICOLA BAMBINI: Nel 2012 mi resi conto di come il gelato subisse un calo vistoso nel e fisiologico nel periodo invernale. Per questo ho voluto trovare un'alternativa che mi piacesse ed appassionasse ed ho cominciato a studiare e ricercare, confrontandomi con aziende e professionisti del settore. Sono così approdato alla lavorazione del cioccolato che, da subito, mi ha affascinato in tutte le sue forme. L'anno successivo, mio padre, vedendo l'entusiasmo che avevo per questo mondo, mi regalò la mia prima macchinetta per il cioccolato. Così iniziai a fare i primi 'esperimenti' e le prime creazioni qui in gelateria: tavolette, cioccolatini, piccole 'opere' che potevo esporre nel piccolo spazio a disposizione. Poi ho deciso di acquistare un macchinario più grande e di specializzarmi, frequentando dei corsi professionali. Nel 2015, ho dunque aperto il mio primo punto vendita dedicato al cioccolato a Montepulciano - mentre sempre nel centro storico di Cortona creavo un laboratorio artigianale. Da quel momento si sono verificati un apprezzamento e una crescita costanti - con nuovi macchinari e attrezzature in grado di lanciare sul mercato e nei punti vendita le mie creazioni esclusive.

V.L.: La ricerca della 'giusta' materia prima immagino abbia un ruolo fondamentale... Cosa puoi dirci?

In Italy we have to wait for the Seventeenth Century, but we are still in Tuscany: cocoa arrived in Italy thanks to the Florentine merchant Francesco d'Antonio Carletti and was spread with the advent at the court of Cosimo III de Medici. Then at the end of the Eighteenth Century, in Turin, chocolate began to be solidified.

Nicola Bambini is a boundless lover and passionate about the ancient art of chocolate. We interview him to learn more about the processing of raw materials and the different creations signed 'Dolce Vita'.

VALLEY LIFE: Where and when did your love for chocolate start?

NICOLA BAMBINI: In 2012 I realized how ice cream suffered a conspicuous drop in the winter period. That's why I wanted to find an alternative that I liked - to be passionate about. So, I began to study and research, comparing myself with producers and professionals in the sector. This is how I landed on the processing of chocolate which, from the beginning, fascinated me in all its forms. The following year, my father, seeing the enthusiasm I had for this world, gave me my first chocolate machine. I began to make the first 'experiments' and the first creations here in the ice cream parlour: bars, chocolates, small 'works' that I could exhibit in the small space available. Then I decided to buy a larger machine and specialize by attending professional courses. In 2015, I opened my first store dedicated to chocolate in Montepulciano - while I was also creating an artisan workshop in the historic centre of Cortona. Since then, there has been constant appreciation and growth - with new machinery and equipment able to launch my exclusive creations on the market and in stores.

V.L.: I imagine the search for the 'right' raw material plays a fundamental role... What can you tell us?





N.B.: È proprio così! La ricerca della materia è assolutamente centrale, al fine di poter lavorare e presentare un prodotto naturale con delle caratteristiche organolettiche ed estetiche, profumi e note di sapore che possano lasciare un gusto definito e preciso al palato. Dopo aver eletto le migliori tecniche di lavorazione artigianale – è stata la volta di un'attenta selezione, appunto, delle nostre forniture, per dare vita a creazioni uniche ed esclusive.

V.L.: Ci sono diverse linee di produzione? C'è anche una linea biologica, come mai?

N.B.: Per soddisfare le più diverse curiosità e inclinazioni abbiamo una scelta di cacao proveniente da diverse zone del mondo, dal Sud America al Sudafrica fino ad arrivare al continente asiatico. Lavoriamo masse mono-origine da piantagioni biologiche. Sì, biologiche! Abbiamo abbracciato questa filosofia inaugurando una nuova linea di creazioni da piantagioni cresciute in territori integri e incontaminati, senza l'utilizzo di pesticidi e trattamenti chimici. Una materia prima lavorata nel modo più naturale possibile, dall'essiccazione al concaggio del cacao – per delle tavolette dal sapore puro e intenso!

V.L.: Cosa puoi dirci della lavorazione?

N.B.: La lavorazione del cioccolato nasce in un piccolo laboratorio artigianale situato nel centro storico del borgo; là, con l'aiuto dei macchinari e della nostra manualità, acquisita in anni di esperienze e tentativi, diamo vita alle nostre speciali tavolette aromatiche e naturali, dai cremini ai cioccolatini ripieni, i tartufoni, le sculture di cioccolato. Senza dimenticare, nel periodo pasquale, 'fiumi' di uova di tutte le dimensioni, dal piccolo uovo di gallina a quello per le lotterie di 15 kg.

V.L.: Quali sono le tue creazioni più apprezzate?

N.B.: Il nostro cavallo di battaglia è sicuramente il cremino alla nocciola o al pistacchio, oltre alla svariata selezione di tavolette farcite e la praliniera.

V.L.: Quali formati e interpretazioni incontrano di più la tradizione e il gusto toscano? E quali la clientela internazionale?

N.B.: È difficile stabilirlo. Non penso che si possa eleggere un formato o un gusto della tradizione toscana: un buon cioccolato è semplicemente 'un buon cioccolato'!

N.B.: That's right! The research of the material is absolutely central, in order to be able to work and present a natural product with organoleptic and aesthetic characteristics, aromas and flavour notes that can leave a defined and precise taste on the palate. After electing the best craftsmanship techniques – it was the turn of a careful selection, in fact, of our supplies, to give life to unique and exclusive creations.

V.L.: Are there several production lines? There is also an organic line, why?

N.B.: To satisfy the most diverse curiosities and inclinations, we have a choice of cocoa from different areas of the world, from South America to South Africa to the Asian continent. We process single-origin masses from organic plantations. Yes, organic! We have embraced this philosophy by inaugurating a new line of creations from farms located in uncontaminated territories, without the use of pesticides and chemical treatments. A raw material obtained in the most natural way possible, from drying to cocoa processing – for bars with a pure and intense flavour!

V.L.: What can you tell us about the process?

N.B.: The processing of chocolate was born in a small artisan workshop located in the historic centre of the village; There, with the help of machinery and our manual skills, acquired over years of experience and attempts, we give life to our special aromatic and natural bars, from cremini to filled chocolates, truffles, chocolate sculptures. Not to mention, during the Easter period, 'rivers' of eggs of all sizes, from the small chicken egg to the 15 kg lottery egg.

V.L.: What are your most popular creations?

N.B.: Our workhorse is definitely the hazelnut or pistachio 'cremino', as well as the varied selection of stuffed bars and pralines.

V.L.: Which formats and interpretations are most in keeping with Tuscan tradition and taste? And who are the international clientele?

N.B.: It's hard to say. I don't think you can choose a format or a taste of the Tuscan tradition: a good chocolate is simply 'a good chocolate'!



Info:
Gelateria e Cioccolateria 'Dolce Vita'
Via Nazionale 71, Cortona (Ar)
Via Ricci 14/a, Montepulciano (Si)
Tel. 0575 630102 / 339 2020609
www.dolcevitagroup.it



LA CUCINA CORTONESE DEL NESSUN DORMA

The 'Cortonese' Cuisine of Nessun Dorma



*"Ma il mio mistero è chiuso in me, il nome nessun saprà.
No, no, sulla tua bocca lo dirò quando la luce, splenderà.
Ed il mio bacio scioglierà il silenzio che ti fa mia".*

Turandot, Giacomo Puccini

*" my mystery is locked up in me, no one will know the name.
No, no, I'll say it on your lips when the light shines.
And my kiss will dissolve the silence that makes you mine."*

Turandot, But Giacomo Puccini



Daniela Polezzi e Maurizio Menci con le collaboratrici di cucina e sala

Un ristorante indubbiamente romantico e sognante, la cui atmosfera sembra appunto musicata dalla Turandot di Puccini: alloggiato nel 'ventre' storico del borgo toscano in un palazzo signorile di origine tardo medievale, nella nota piazzetta dirimpetto al Teatro Signorelli, ne facciamo conoscenza con animo lieto e curiosità. Siamo con Daniela Polezzi, cuoca cortonese di 'dentro le mura', e Maurizio Menci che - con il suo terzo livello Ais - è un sommelier di rango, viepiù noto conoscitore del mondo del tartufo.



An undoubtedly romantic and dreamy restaurant, whose atmosphere seems to be set to music by Puccini's Turandot: housed in the historic 'belly' of the Tuscan village in a stately palace of late medieval origin, in the well-known square in front of the Signorelli Theatre, we get to know it with a happy soul and curiosity. We are with Daniela Polezzi, chef from Cortona from 'inside the city walls', and Maurizio Menci who - with his third level AIS - is a sommelier of rank, increasingly well-known connoisseur of the world of truffles.



“Tutti i piatti del nostro Nessun Dorma – ci dicono – sono pensati e cucinati artigianalmente, selezionando materie prime scelte personalmente, localmente quando possibile o da noi prodotte. Le nostre specialità, per cui siamo conosciuti, anche oltre il nostro ‘feudo’ cortonese, sono le portate a base di tartufo, la cacciagione, la lavorazione della cinta senese e le carni dei produttori toscani, magnificate in cottura per la gioia dei commensali”.

“Dopo ben 34 anni di convivenza con il mio amato Maurizio – ci racconta – nessuno ha più segreti per l’altro e la nostra intesa si manifesta anche in cucina. Anche se, per la verità, lui ha un difetto: è di Castiglion Fiorentino”, se la ride.

In realtà, la coppia viene da esperienze diverse che certamente hanno arricchito visione del mondo e sensibilità personale: Daniela è un architetto mentre Maurizio è un imprenditore che ha lavorato in vari settori, dall’edilizia alla finanza, per poi approdare a fine anni ‘90 nel mondo del commercio del tartufo fresco e relativa trasformazione (creme, burro, olio, carpaccio, etc.).

Il ristorante ancora oggi parla di tartufo – e siamo proprio in stagione! Maurizio è un cavatore, per cui quando è possibile va nei boschi a cercare personalmente la materia prima che compone i suoi piatti. Dal bianco pregiato nelle sue zone elettive come Acqualagna, Città di Castello o le Crete Senesi – fino all’altrettanto versatile e buonissimo Scorzone, tartufo nero invernale o bianchetto a fine inverno.

Al fine di aumentare la percezione e la conoscenza di questo mondo, sono state pensate e poi organizzate vere e proprie esperienze nei boschi di caccia al tartufo, una ricerca emozionante che termina in cucina e poi a tavola, nei piatti preparati col prodotto fresco. Un’escursione che vi consigliamo di prenotare e vivere con l’esperto Maurizio. Tra i piatti ‘signature’ che raccontano il tartufo e il sottobosco vi consigliamo il ‘Coccio di maglia al tartufo’, i ‘Tagliolini al tartufo’, le ‘Spighe di formaggio al tartufo’ e il sontuoso ‘Filetto di vitello all’Amarone e tartufo’.

“All the dishes of our Nessun Dorma – they tell us – are designed and cooked by hand, selecting raw materials chosen personally, locally when possible or produced by us. Our specialties, for which we are known, even beyond our Cortona ‘fiefdom’, are truffle-based dishes, game, the processing of Cinta Senese and the meats of Tuscan producers, magnified in cooking to the delight of diners”. “After 34 years of living together with my beloved Maurizio,” she tells us, “No one has any secrets for the other anymore and our understanding is also manifested in the kitchen. Although, to tell the truth, he has a flaw: he’s from Castiglion Fiorentino,” she laughs.

In reality, the couple comes from different experiences that have certainly enriched their vision of the world and personal sensitivity: Daniela is an architect while Maurizio is an entrepreneur who has worked in various sectors, from construction to finance, and then landed at the end of the 90s in the world of the trade of fresh truffles and related processing (creams, butter, oil, carpaccio, etc.).

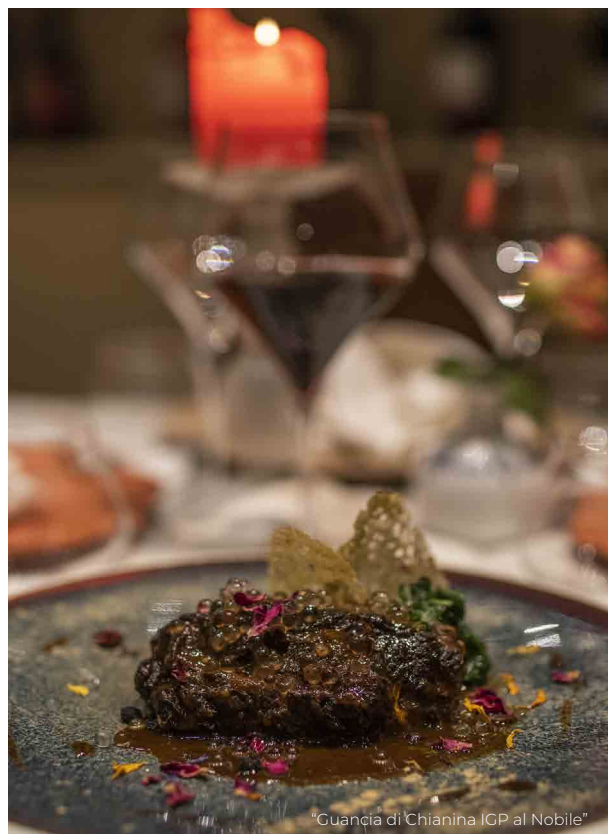
The restaurant still talks about truffles – and it’s really in season! Maurizio himself is a truffle finder, so whenever possible he goes into the woods to personally look for the raw material that makes up his dishes. The fine white truffle growing areas are Acqualagna, Città di Castello or the Crete Senesi – while the equally versatile and delicious Scorzone, the black truffle in winter or the ‘bianchetto’ in spring, are found in nearby areas.

In order to increase the perception and knowledge of this world, real truffle hunting experiences have been designed and then organized, an exciting search that ends in the kitchen and then at the table, in the dishes prepared with fresh products. An excursion that we recommend you book and experience with the expert Maurizio.

Among the ‘signature’ dishes that tell the story of truffles and undergrowth, we recommend the ‘Quail shard with truffle’, the ‘Tagliolini with truffle’, the ‘Ears of cheese with truffle’ and the sumptuous ‘Veal fillet with Amarone



“Spighe di formaggio al tartufo”



“Guancia di Chianina IGP al Nobile”



Daniela, deus ex machina del Nessun Dorma, si occupa della cucina a tutto tondo con Rowena: "Altra espressione massima della nostra cucina è la cacciagione: cinghiale, lepre, pernice rossa, germano, capriolo, cervo e persino renna!"

Per continuare nel racconto di questa opulenza gastronomica torniamo ai primi piatti, rigorosamente fatti in casa: basti qui citare nella ricca proposta i 'Pici di grano Verna', i 'Tortelli di patate con funghi porcini' (i celebri tortelli del Casentino), le 'Tagliatelle di farro' che si declinano con i sughi della tradizione o fanno l'occholino ad una versione vegetariana – il ristorante vanta inoltre una ricca scelta gluten free.

Qui tutto si fa al momento, seguendo l'incedere del tempo e delle stagioni: funghi, dolci con castagne, la vera ribollita con le diverse varietà di cavoli.

Due ultime imperdibili leccornie? Senza dubbio la 'Guancia di Chianina' e il 'Peposo di Cinghiale', che noi ci siamo gustati con avidità e di cui ancora conservo il ricordo mentre scrivo.

and truffle'. Daniela, deus ex machina of Nessun Dorma, takes care of the all-round cuisine with Rowena: "Another maximum expression of our cuisine is game: wild boar, hare, red partridge, mallard, roe deer, deer and even reindeer!"

"To continue the story of this gastronomic opulence, let's go back to the first courses, strictly homemade: we mention here in the rich proposal the 'Pici di grano Verna', the 'Tortelli di patate con funghi porcini' (the famous Tortelli from Casentino), the 'Tagliatelle di farro' which are declined with traditional sauces or wink at a vegetarian version – the restaurant also boasts a rich gluten-free choice.

Here everything is done on the spot, following the passage of time and seasons: mushrooms, sweets with chestnuts, the real ribollita with different varieties of cabbage.

Two last unmissable delicacies? Without a doubt the 'Guancia di Chianina' and the 'Peposo di Cinghiale', which we enjoyed with avidity and of which I still have the memory as I write.



Info e prenotazioni:
Nessun Dorma
Piazza Signorelli 24, Cortona (Ar)
Tel. 0575 62038 / 338 9987035
www.ristorantenessundorma.it / nessundormarist@gmail.com



COLTURALE

COLTURALE.COM
E IL SUO WINE CLUB

Colturale.com and its Wine Club

DI SIMONE BANDINI

BY ALLE collection



Se siete amanti del vino – o comunque volete approfondire la conoscenza dell'elisir di Bacco – vi invitiamo alla scoperta di questo particolare Wine Club, nato da un'idea di Diego Visca. Questo gruppo esclusivo, al quale si può aderire concretamente su WhatsApp, fa parte di una sua personale etica commerciale, autenticamente umana e naturale, di sostegno ai piccoli produttori e alle cantine che hanno mantenuto un legame autentico con la natura e la storia dei territori ai quali appartengono.

If you are a wine lover – or in any case you want to deepen your knowledge of Bacchus' elixir – we invite you to discover this particular Wine Club, born from an idea of Diego Visca. This exclusive group, which can be joined concretely on WhatsApp, is part of his personal commercial ethic, authentically human and natural, to support small producers and wineries that have maintained an authentic link with nature and the history of the territories to which they belong.

L'idea di fondo di Colturale.com e del suo Wine Club è quella di far conoscere un mondo articolato fatto di maestranze e risorse umane che ogni giorno, con duro lavoro e rispetto per la terra, contribuiscono a produzioni di altissima qualità nel settore enogastronomico e, in particolare, vitivinicolo.

Forte dell'esperienza trentennale con importanti aziende enogastronomiche italiane di Gianluca Visca, padre di Diego, la piattaforma Colturale.com si impegna oggi in una ricerca di largo raggio su tutto il territorio italiano, al fine di avvicinare queste eccellenze al consumatore privato. Parliamo di 'far arrivare direttamente a casa' tutta una serie di prodotti enogastronomici. E come? Attraverso la spedizione a domicilio di box da farsi recapitare con cadenza discrezionale, oppure semplicemente con un ordine una tantum.

Ci racconta Diego, entusiasta della sua nuova creatura: "Il 'Wine Club Colturale Italiano' è composto attualmente da circa duecento 'Ladies & Gentleman', nella privacy più totale, in quanto nessuno sa chi sono i partecipanti e i messaggi privati sono letti solo dalla direzione. Con cadenza settimanale o quindicinale, inseriamo delle selezioni 'firmate', orientativamente la domenica dalle 10 alle 12. Sarà sufficiente rispondere con il quantitativo che volete



Stappare, un gesto 'felice'.

The basic idea of Colturale.com and its Wine Club is to make known an articulated world made up of workers and human resources who every day, with hard work and respect for the land, contribute to productions of the highest quality in the food and wine sector and, in particular, in the wine sector.

On the strength of the thirty-year experience with important Italian food and wine companies of Gianluca Visca, Diego's father, the Colturale.com platform is now engaged in wide-ranging research throughout Italy, in order to bring these excellences closer to the private consumer. We are talking about 'getting a whole series of food and wine products directly to your home'. And how? Through the home delivery of boxes to be delivered on a discretionary basis, or simply with a one-time order.

Diego, enthusiastic about his new creation, tells us: "The 'Italian Cultural Wine Club' is currently made up of about two hundred 'Ladies & Gentlemen', in total privacy, as no one knows

who the participants are and private messages are read only by the management. On a weekly or fortnightly basis, we insert 'signed' selections, approximately on Sundays from 10 to 12. It will be enough to respond with the quantity you want to order (even just one bottle!): we usually recommend boxes



ordinare (anche una bottiglia sola!): di solito consigliamo box di almeno sei pezzi. I costi di spedizione sono specificati ogni volta e il pagamento può essere effettuato con bonifico, oppure alla consegna o anche con le più moderne modalità come Satispay o Pay Pal".

Ma qual è la filosofia che illumina questo esclusivo club di amanti del vino?

Colturale, leggiamo, ovvero: 'Che riguarda la coltura o l'allevamento di determinate specie vegetali o animali'. Poiché 'coltivare' specie vegetali o animali (allevare in senso più stretto) è già di per sé un'arte: "E' la nostra madre terra a permettere tutto questo, per cui è necessario tener conto anzitutto dei ritmi biologici del pianeta. Il rispetto e la consapevolezza sono dunque a fondamento di questo delicato rapporto tra uomo e ambiente, specie per chi ne fa la propria occupazione quotidiana, prevalente. Purtroppo, nel mondo in cui viviamo, niente di tutto questo è scontato e le politiche commerciali del nostro sistema consumistico, molto spesso, ci portano allo sfruttamento indiscriminato

delle risorse e delle materie prime. In questo scenario, tuttavia, ci sono produttori che hanno scelto la strada della sostenibilità e del rispetto per l'ambiente, grazie a pratiche lavorative tramandate da generazioni", precisa Diego.

"Colturale.com ricerca in primis questa tipologia di produttori che non vogliono e non possono sottostare a politiche commerciali globalistiche di consumo e che rispettano i tempi e i modi 'giusti' della terra. Nostro intento è dunque ricercare, selezionare e infine proporre questa tipologia di produttori. Un mondo dove bellezza e gusto si uniscono agli equilibri biologici della natura", continua.

Il cardine della ecosostenibilità – che si unisce a quello del rispetto della storia agricola e dell'identità dei singoli territori – consiste proprio nel credere e lavorare ad un futuro migliore per l'umanità. In un'epoca in cui il consumismo



Diego Visca con il socio Francesco Becattini.

of at least six pieces. Shipping costs are specified each time and payment can be made by bank transfer, or on delivery or even with the most modern methods such as Satispay or Pay Pal".

But what is the philosophy that illuminates this exclusive club of wine lovers?

'Colturale', we read, or: 'Concerning the cultivation or breeding of certain plant or animal species'. Because 'cultivating' plant or animal species (breeding in the strictest sense) is already an art in itself: "It is our mother earth that allows all this, so it is necessary to take into account first of all the biological rhythms of the planet. Respect and awareness are therefore the foundation of this delicate relationship between man and the environment, especially for those who make it their prevalent daily occupation. Unfortunately, in the world we live in, none of this is taken for granted and the commercial policies of our consumer system, very often, lead us to the indiscriminate exploitation of resources and raw materials. In this scenario,

however, there are producers who have chosen the path of sustainability and respect for the environment, thanks to working practices handed down for generations," Diego points out.

"Colturale.com first and foremost seeks this type of producer who do not want and cannot submit to global commercial policies of consumption and who respect the 'right' times and ways of the earth. Our intent is therefore to research, select and finally propose this type of producer. A world where beauty and taste are combined with the biological balance of nature," he continues.

The cornerstone of eco-sustainability – which is combined with that of respect for agricultural history and the identity of individual territories – consists precisely in believing in and working for a better future for humanity. At a time when



L'elegante box artigianale in legno



I box esclusivi di Colturale

sfrenato, conseguenza di una società marcatamente capitalistica, detta regole commerciali aggressive tutt'altro che sostenibili, il produttore che non si abbassa a queste logiche è un eroe 'senza macchia' – che noi di Colturale.com vogliamo appoggiare in ogni modo.

In sintesi, nei box di Colturale.com si può ricevere, direttamente a casa, una selezione sempre diversa di prodotti che appartengono a questa visione del mondo e di questa precisa filosofia commerciale ed ideale: "E' possibile, inoltre, indicare nella chat le vostre preferenze, in modo da ricevere proposte 'cucite su misura'. Si può decidere, dunque, se abbonarsi alle nostre selezioni mensili oppure comporre un box personalizzato per sé o da regalare", conclude Diego.

Io mi sono iscritto, e voi?

unbridled consumerism, a consequence of a markedly capitalist society, dictates aggressive commercial rules that are anything but sustainable, the producer who does not stoop to these logics is an 'unblemished' hero – whom we at Colturale.com want to support in every way.

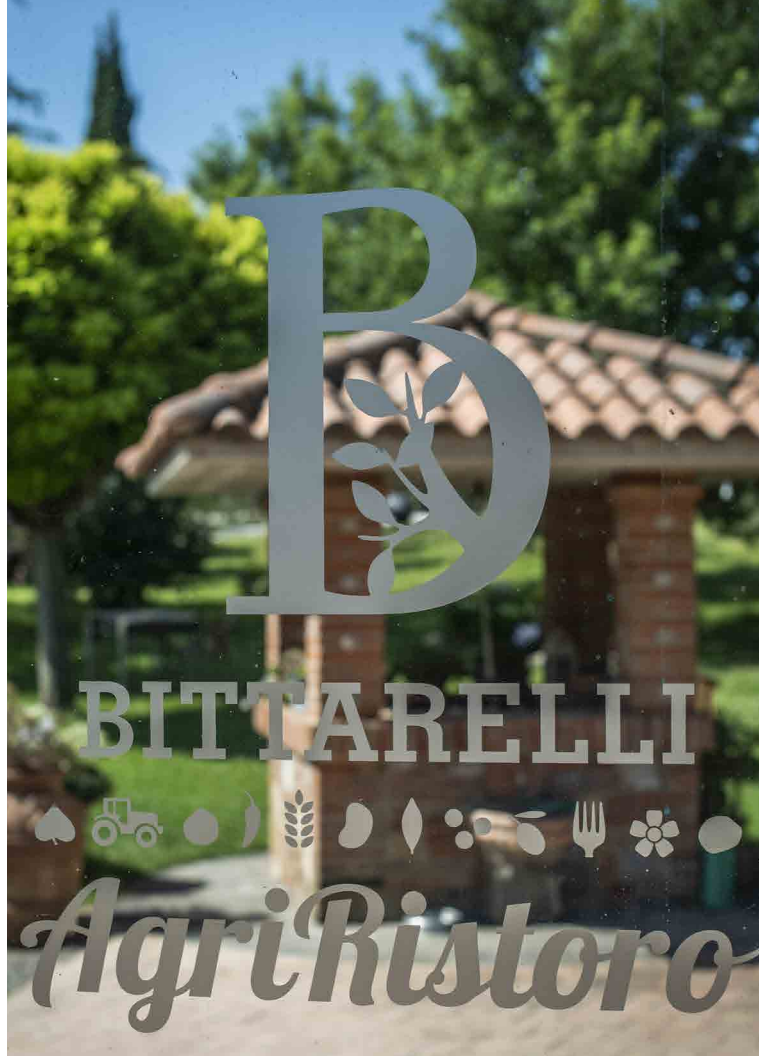
In summary, in the Colturale.com boxes you can receive, directly at home, an ever-changing selection of products that belong to this vision of the world and this precise commercial and ideal philosophy: "It is also possible to indicate your preferences in the chat, in order to receive 'tailor-made' proposals. You can decide, therefore, whether to subscribe to our monthly selections or compose a personalized box for yourself or to give as a gift," concludes Diego.

I signed up, and you?



Vini e sostenibilità ambientale

Info:
per aderire al Wine Club:
Tel. 333 6644104
info@colturale.com



Informazioni e prenotazioni:

Azienda Agricola Bittarelli Patrizio e Figli
Poggio del Sole, Vaiano, Castiglione del Lago (Pg)
Tel. +39 335 5455622 (anche WhatsApp)
www.agricolabittarelli.it / info@agricolabittarelli.it



SI CONFEZIONANO CESTI



~L'ANTICO COCCIAIO~
TERRECOTTE E CERAMICHE ARTIGIANALI

Negoziò e laboratorio:
via Benedetti, 20 - Cortona

Telefono e WhatsApp  +39 0575 605294
info@lanticococciaio.com - www.lanticococciaio.com

Seguici su Instagram  e Facebook 