

# FORTEVERDE

*magazine*

## ISABELLA FERRARI

Relax da diva  
The rest of a star

## ITINERARY

Pietrasanta, piccola Atene  
Pietrasanta, the small Athens

## LEONARDO DA VINCI

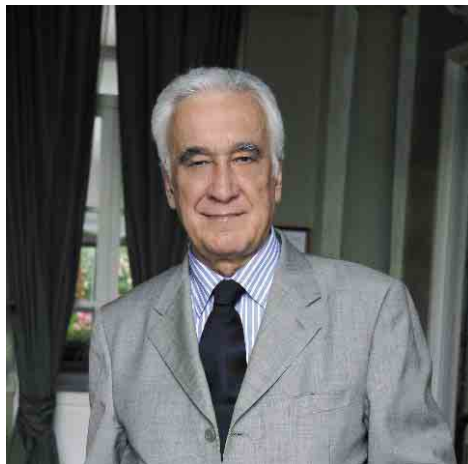
I luoghi della Monna Lisa  
Mona Lisa's places

## SPA CUISINE

I consigli dei nostri chef  
Our Chefs' advice

# Fonteverde magazine

## Una nuova sorgente... d'informazione



di Leandro Gualtieri\*

L'ecceellenza è da sempre uno dei nostri obiettivi. Per raggiungerla è necessario un impegno continuo, costante, fatto di traguardi che si spostano sempre. Voler dare il meglio, infatti, impone ritmi che non conoscono sosta.

Ho notato che nel termalismo vi sono delle affinità con quanto accade nel mondo della moda: in entrambi i settori, per raggiungere risultati di alto livello, occorre una propensione all'innovazione, alla ricerca che non concede pause, che obbliga ad un aggiornamento continuo e che ci impone una costante attenzione ai segnali che anticipano le nuove tendenze.

È anche sulla spinta di queste esigenze che nasce il nostro magazine Fonteverde.

IL NOSTRO MAGAZINE, UN AGGIORNAMENTO CONTINUO  
SUI NOSTRI PROGETTI E SUL TERRITORIO  
OUR MAGAZINE: ONGOING UPDATING ON OUR PLANS  
AND OUR TERRITORY

### Fonteverde magazine, a new source... of information

Excellence has always been one of our goals. Achieving it requires ongoing commitment.

I have noticed that the spa world is very similar to the fashion world: in both sectors, in order to obtain excellent results, one must be research and innovation-orientated, constantly up-to-date and attentive to new trends.

Our magazine "Fonteverde" responds to such needs. The name recalls our resource, water. Water is life, but life is in water. The magazine is meant as a useful tool for our guests, a way to be informed about the proposals and plans of STB (Società delle Terme e del Benessere) and whatever happens in our territory.

There are some changes coming to our resorts. First of all, Bagni di Pisa will be completed and will have thirty new rooms and Bagni di Levante will be undergoing a complete restoration. The thermal baths area of Grotta Giusti in Monsummano

Il nome evoca quella che è la nostra ricchezza, l'acqua. Acqua che è vita, ma la vita stessa è nell'acqua. La rivista è pensata per dare ai nostri ospiti un ulteriore strumento che li aggiorni in continuazione sulle offerte e i progetti di STB, Società delle Terme e del Benessere, e li informi sulle iniziative del territorio circostante. Tante le novità che interessano i nostri Centri. Tra queste c'è il completamento di Bagni di Pisa, dove verranno realizzate trenta nuove camere e i nuovi Bagni di Levante. Anche Grotta Giusti a Monsummano subirà un restyling della zona termale, mentre Fonteverde a San Casciano dei Bagni si arricchirà di una nuova area destinata a ospitare metodiche e trattamenti ispirati alla cultura mediterranea. Comunicare i miglioramenti nei quali siamo pronti a impegnarci è il nostro intento, ma vogliamo anche comunicare il territorio che ci circonda.

Fonteverde, Grotta Giusti e Bagni di Pisa: luoghi perfetti in un contesto paesaggistico e culturale unico, che anche attraverso *Fonteverde magazine* ci proponiamo di far conoscere al meglio. Perché pure la scoperta di un territorio, della sua storia, della sua bellezza naturalistiche, delle sue tradizioni antiche può contribuire a far ritrovare il giusto equilibrio psicofisico, quella dimensione ideale dove tutto è a misura d'uomo.

Gli orizzonti di STB sono sempre pronti ad ampliarsi. Ne è un'altra prova la collaborazione che attiveremo con case cosmetiche di livello internazionale quali Kanebo e La Prairie che affiancheranno la nostra tradizionale linea termale Fonteverde. Insieme a questi prestigiosi nomi della cosmetica saremo in grado di proporre alla nostra clientela trattamenti e prodotti sempre più ricercati e innovativi.

Ancora una importante novità investe il gruppo STB: forti della nostra esperienza ci siamo lanciati in un progetto di Spa service che, grazie alla conoscenza maturata nel campo termale e in quello alberghiero, ci porterà ad elaborare soluzioni "chiavi in mano" per la realizzazione in tutto il mondo di nuove spa. Professionalità e discrezione unite a perseveranza e ad un aggiornamento continuo ci hanno infatti permesso di ottenere due riconoscimenti importanti: quello di *The Leading hotel of the world*, secondo il quale Fonteverde risulta la migliore spa italiana e tra le prime dieci nel mondo. Stesso merito ci ha attribuito la prestigiosa rivista americana *Spa Finder*, che ha eletto, di nuovo Fonteverde, migliore spa italiana con l'assegnazione del *Crystal Award 2006*. Tutto questo per noi non rappresenta un traguardo ma uno stimolo e l'impegno a continuare ad offrire ai nostri ospiti un soggiorno esclusivo dove tutto è perfetto.

\* Presidente di STB - Società delle Terme e del Benessere

will also be renovated and at Fonteverde, in San Casciano dei Bagni, a new area devoted to "Mediterranean" treatments will be built.

Our aim is to keep our readers informed on news and changes to our resorts but also to help them get to know our territory. Fonteverde, Grotta Giusti and Bagni di Pisa: ideal places in a unique land offering beautiful landscapes and cultural attractions. Because discovering a territory, its history, its nature and traditions can help regain psychophysical balance, the ideal dimension where everything is on a human scale.

STB always looks towards for new experiences, as proved by the collaboration with famous cosmetic brands, such as La Prairie and Kanebo, that will be added to our classic Fonteverde line, thus enabling us to offer our clientele the most innovative products.

STB is also working on a "spa service" project that, thanks to our experience in the spa and hotel sectors, will allow us to propose "ready-to-use" solutions for spa projects throughout the world.

Professionalism and discretion associated with perseverance and constant updating have won us two important recognitions: the first is from "The Leading hotels of the world" for Fonteverde as best Italian spa and among the best ten spas in the world, and the second, the Crystal award 2006 to Fonteverde as best Italian spa awarded by the famous American magazine *Spa Finder*.

All this stimulates us to continue giving our best and making sure that everything is perfect for our guests.

\* President of STB - Società delle Terme e del Benessere



# Fonteverde

i ritmi lenti del benessere

fonteverde  
natural spa resort |

Come un quadro dei grandi pittori senesi del Medioevo o del Rinascimento. I colori del paesaggio di San Casciano dei Bagni ricordano un'opera d'arte. E come un'opera d'arte sono in grado di regalare forti suggestioni. Le 42 sorgenti termali della Val d'Orcia hanno richiamato la presenza umana fin dall'epoca etrusca. Secondo la tradizione fu Porsenna, lucumone di Chiusi vissuto nel V secolo a.C., a fondare le prime strutture per l'uso delle acque termali, realizzando quelli che in epoca romana furono conosciuti come *Fonti Clusimii*, i bagni termali. Ancora oggi tranquillità e natura sono tra i tratti caratterizzanti di questi luoghi. È in questo impareggiabile contesto paesaggistico che si inserisce, stretto fra colline dolci e l'imponenza del monte Amiata, il Centro Termale Fonteverde con le sue acque solfate, calciche, fluorate, magnesiche che sgorgano in superficie a una temperatura di 42° centigradi. Regolano il tono muscolare, hanno proprietà antinfiammatorie, analgesiche e rilassanti, donano una pelle levigata e luminosa. Il Resort è nato intorno al portico in travertino voluto nel 1607 da Ferdinando I de' Medici che dal 1587 al 1609 fu Granduca di Toscana. L'atmosfera sembra veramente d'altri tempi.

## Fonteverde, the slow pace of wellbeing

Just like a painting by the great Medieval and Renaissance Siennese painters. The colors of San Casciano dei Bagni's landscape recall a work of art. And just like a work of art, they are powerfully fascinating. The 42 hot springs of the Val d'Orcia have been attracting persons since the Etruscan age. Tradition has it that Porsenna, the lucumone of Chiusi who reigned in the 5th century b.C., created here the first thermal baths named *Fonti Clusimii* by the ancient Romans. Tranquillity and beautiful landscapes are still the distinguishing features of this area.

The Thermal Center is nestled among rolling Tuscan hills and the impressive Amiata mountain, an incomparable landscape. Its waters contain sulphur, calcium, fluorine and magnesium and leave the spring at a temperature of 42° C. They have anti-inflammatory, analgesic and relaxing properties, they give skin a luminous and smooth appearance and increase muscle tone.



Sessantacinque camere da sogno, sei junior suites e sette suites. Si respira un'aura rinascimentale; perfino le sale da bagno sono allestite come terme in miniatura. Camere che sembrano scignni dagli arredi preziosi, con terrazze affacciate su calanchi e verdi colline.

Relax, cura del corpo ma anche dell'anima: sono solo alcuni dei benefici effetti di Fonteverde, dove tutto ha i ritmi lenti del benessere.

Numerose le piscine di cui il Centro è dotato. Due le vasche interne dedicate a trattamenti come il floating, con la musica trasmessa sott'acqua oppure per il Watsu, tecnica di origine giapponese capace attraverso allungamenti e pressioni di liberare il corpo da tensioni fisiche ed emozionali. E poi il percorso Bioaquam, in parte esterno e in parte interno con la splendida vista sulla valle, dove è possibile rilassarsi provando 22 diversi tipi di idromassaggio.

Per i trattamenti a Fonteverde non c'è che l'imbarazzo della scelta. Le preziose proprietà delle sostanze termali sono abbinate alle moderne tecniche manuali e strumentali della medicina estetica occidentale e della più antica tradizione orientale, come il massaggio shiatsu e ayurvedico a due e quattro mani, la riflessologia plantare e il massaggio dhara.

Ma l'equilibrio passa anche attraverso il palato. Il Tartufo bianco, delicato e pungente; i picci, i tradizionali spaghetti senesi a base di farina e acqua; i vini pregiati del Chianti senese, l'olio extravergine d'oliva Dop; i formaggi: la tradizione enogastronomica della Val d'Orcia rivive in tante ricette, tutte realizzate con ingredienti naturali e spunti creativi anche nelle diete.

## Sessantacinque camere da sogno, sei junior suites e sette suites Un'aura rinascimentale

*Sixty-five refined rooms,  
six junior suites and seven suites  
A Renaissance atmosphere*

The Resort was built around the travertine portico which dates back to the days of Ferdinando I de' Medici who was Grand Duke of Tuscany from 1587 to 1609.

Fonteverde's guests are immersed in the Renaissance atmosphere of the 65 dream rooms, 6 junior suites and 7 suites, all luxuriously furnished, with terraces looking out onto the green hills and bathrooms resembling miniature thermal baths.

Relaxation and care of body and soul: these are only some of the beneficial effects one can enjoy at Fonteverde where everything moves at a slow pace.

The Spa complex includes many pools. The are two indoor pools for healing treatments such as floating, with underwater music, or Watsu, a Japanese water therapy based on stretching and pressure that helps the body eliminate physical and emotional stress. The Bioaquam Circuit, an outdoor pool connected to an indoor one overloo-



king the beautiful valley, is ideal for experiencing 22 different kinds of hydromassages. As far as treatments are concerned, Fonteverde's guests are spoiled for choice. The salutary properties of the thermal waters are skilfully combined with the manual and instrumental modern techniques of Western cosmetic medicine and of ancient Oriental traditions, such as shiatsu and ayurvedic, two hands or four hands massages, reflexology and dhara massage. However, wellbeing is also ensured by good food and wine: the white truffle, delicate and penetrating at the same time; the local pasta speciality called "picci", a kind of spaghetti made with flour and water; the excellent wines of the Sieneese Chianti area, the extra-virgin olive oil, the cheese. The food and wine tradition of the Val d'Orcia lives on in many dishes, all made with natural ingredients and creative flair even for those on a weight loss program.

Fonteverde Natural Spa Resort  
San Casciano dei Bagni - Siena  
PH. +39.0578.57241  
www.stbspa.com



# Relax di una diva amante della fuga



intervista  
interview |

di Federica Damiani - ph Marco Delogu

**G**uardarla abbandonarsi all'acqua. Un corpo di donna che si muove in un liquido familiare. Un rito ancestrale che tutto racchiude. E lascia incantati. L'acqua ha il colore dei suoi occhi, i suoi occhi quelli dei cieli di Leonardo da Vinci. Siamo nelle piscine di Fonteverde, dove Isabella Ferrari incontra per la prima volta l'occhio di Marco Delogu.

#### QUAL È IL SUO RAPPORTO CON LE TERME?

Antico. Ci vado da molto tempo. Adoro l'acqua in generale. Quella termale, poi, mi

#### The rest of a runaway star

A female body surrendering to water, moving in a well-known liquid. An ancestral ritual, a spectacular scene that holds us in its spell. The water is the color of her eyes, her eyes are the color of Leonardo da Vinci's skies. We are in the pools of Fonteverde, where Isabella Ferrari is, for the first time, photographed by Marco Delogu.

#### WHAT DO YOU THINK OF SPAS?

I've been an habitu e of spas for a long time. I adore water. Thermal water, in particular, reminds me of the amniotic fluid of the womb. My husband and I have spent all our vacations together "wearing a bathrobe".

#### WHY IS FONTEVERDE YOUR "BUEN RETIRO"?

Because I am a human being, therefore I am free. I love my job, my family and, in the same way, I love taking a break. It is a part of my life, of my way of being. Now

FONTEVERDE, A SOLE DUE ORE DA ROMA, PER ISABELLA FERRARI  
RAPPRESENTA IL "BUEN RETIRO" DOVE RIGENERARSI  
"QUI GLI OCCHI SI POSANO SULL'ELEGANZA", Afferma



**Terme, yoga, docce fredde  
e lunghe camminate  
Piccoli segreti di una grande attrice  
che non ha paura del tempo**

*Thermal baths, cold showers and long walks  
The small secrets of a great actress  
who is not afraid of time*

Fonteverde, only two hours drive from Rome, is Isabella Ferrari's "Buen Retiro" where she is regenerated.  
"Here one's eyes lay on elegance", she says

ricorda il liquido amniotico del ventre materno. Da quando conosco mio marito quasi tutte le nostre vacanze le trascorriamo in accappatoio.

**PERCHÉ FONTEVERDE È DIVENTATO IL SUO "BUEN RETIRO"?**

Perché sono una persona, quindi libera. Amo il lavoro, la famiglia e nella stessa maniera la fuga. Fa parte della mia esistenza, del mio modo di essere, forse non solo del mio. Ogni tanto sento il bisogno di evadere, ma ho una paura tremenda di volare. Fonteverde è la soluzione ideale, a sole due ore da Roma, perfetta per le mie fughe. E poi qui ogni cosa ha il suo charme; la villa, il ristorante, le camere, le piscine. Ti ritrovi a fare il bagno da sola di fronte ad una vista straordinaria. Gli occhi si posano sempre sull'eleganza. Sembra incredibile, no? In realtà a me basta fare il bagno; non seguo trattamenti speciali. Questo posto ha la capacità di rilassarmi. Anche solo stando in camera, lavorando un po', qualche bagno. E non manca mai un massaggio con Dipu.

**VUOL FAR CREDERE CHE NON CURA IL CORPO?**

Al contrario, ma non come forse si pensa. Ho sempre avuto un bel rapporto con il mio corpo e da sempre lo metto al primo posto. Lui mi risponde perché lo rispetto. Ma siccome credo che tutto parta dalla mente cerco di lavorare su quella e curo la mia anima. Faccio molto yoga, respirazione, un po' di girotonic e da sempre uso olio di mandorle dolci e docce fredde.

**GUARDANDOLA, SEMBRA ABITUATA ALLO SPORT..**

Cammino molto e in estate moto. Ho una casa a Pantelleria dove vivo il mare in maniera completa. Non sento la fatica, potrei andare avanti per ore. Pensi che durante la gravidanza di Nina, mia figlia, proprio gli ultimi mesi con Renato camminavamo per ore in Engadina fermandoci a fare yoga accanto ai ruscelli. Eravamo parte della natura che ci circondava, una sola cosa. La montagna, il mare, le terme...



and then I feel the need to escape, just like everybody else, but I'm afraid of flying. Fonteverde is the ideal solution: it is only two hours drive from Rome, it is the perfect place for a break. And everything here is full of charm: the villa, the restaurant, the rooms, the pools. You find yourself swimming all alone in a pool overlooking the beautiful landscape. Elegance is all around you. Isn't it incredible? Actually I just like bathing, I don't indulge in special treatments. This place makes me relax by just staying in my room, working a bit, taking a bath. However, I never give up the pleasure of a massage done by Dipu.

**YOU WANT TO MAKE US BELIEVE THAT YOU DO NOT TAKE CARE OF YOUR BODY?**

No, on the contrary, but not as much as one would think. I've always had a good relation with my body and it has been, since always, a priority for me. My body

responds positively because I respect it. But I believe that it all starts from the mind, so I work on my mind and my soul. I do a lot of yoga, breathing, gyrotonic and I've always been using sweet almond oil and taking cold showers.

**YOU LOOK VERY ATHLETIC...**

I walk a lot and swim in summer. I own a house in Pantelleria where I live in symbiosis with the sea. I don't get easily tired, I could walk for hours. When I was expecting my daughter Nina, I used to walk for hours with Renato in the Engadina valley stopping to do yoga near the river streams. We were in perfect harmony with the nature surrounding us: the mountain, the sea, the hot springs...

**ARE GOOD-LOOKING PEOPLE AFRAID OF TIME GOING BY?**

No, I don't think so. My body, after three pregnancies, has already changed. Honestly, I'm not scared of wrinkles because time enhances other physical qualities.

intervista |  
I interview

**CHI È BELLO HA PIÙ PAURA DEL TEMPO?**

Non credo. Il mio corpo, dopo tre figli, si è già trasformato. Sinceramente non ho troppa paura delle rughe che avanzano, anche perché aumentano altre qualità. Gli occhi diventano più belli, più espressivi. Magari tra dieci anni sarà diverso però, adesso, mi sembra che non avrò paura.

**SE DOVESSE DESCRIVERSI CON AGGETTIVI?**

Difficile. Farlo, voglio dire. Generosa, pigra ma anche coraggiosa. Vorrei che lo fossero anche i miei figli. Cerco di insegnare la libertà di espressione, la bellezza di essere indipendenti, la serietà e il senso di responsabilità, sperando sempre di non sbagliare. Non mi occupo dei loro compiti, vorrei che cominciasse ad affrontare i problemi della loro vita già da piccoli. Io, del resto, ho cominciato a lavorare a 17 anni.

**E NE HA ANCORA VOGLIA?**

Adoro lavorare, anche se oggi scelgo cosa fare, distribuisco meglio il mio tempo. A quale film sono più affezionata? In realtà mi piace tutto quello che ho fatto. Certo, il lavoro nuovo cancella un po' quello vecchio ma non rinnego nulla, neppure i miei primi film perché in ogni cosa ho sempre messo passione e paura. Le ultime cose, le serie per la tv, mi hanno dato una grande sicurezza. "Distretto di polizia" è diventato un cult. Il pubblico mi ha amato moltissimo aiutandomi a superare molte paure.

**SI DICE CHE NON AMI LA GENTE. O È SOLO SCHIVA?**

Come tutti gli attori vivo meglio nella riservatezza. Non sopporto fare la spesa al supermercato ed essere fermata, questo è vero. Però sto imparando. Cresco. A Venezia,

Eyes become more beautiful, more expressive. Perhaps, in ten years time, it will be different but, for the present, I'm not afraid of growing old.

**HOW WOULD YOU DESCRIBE YOURSELF?**

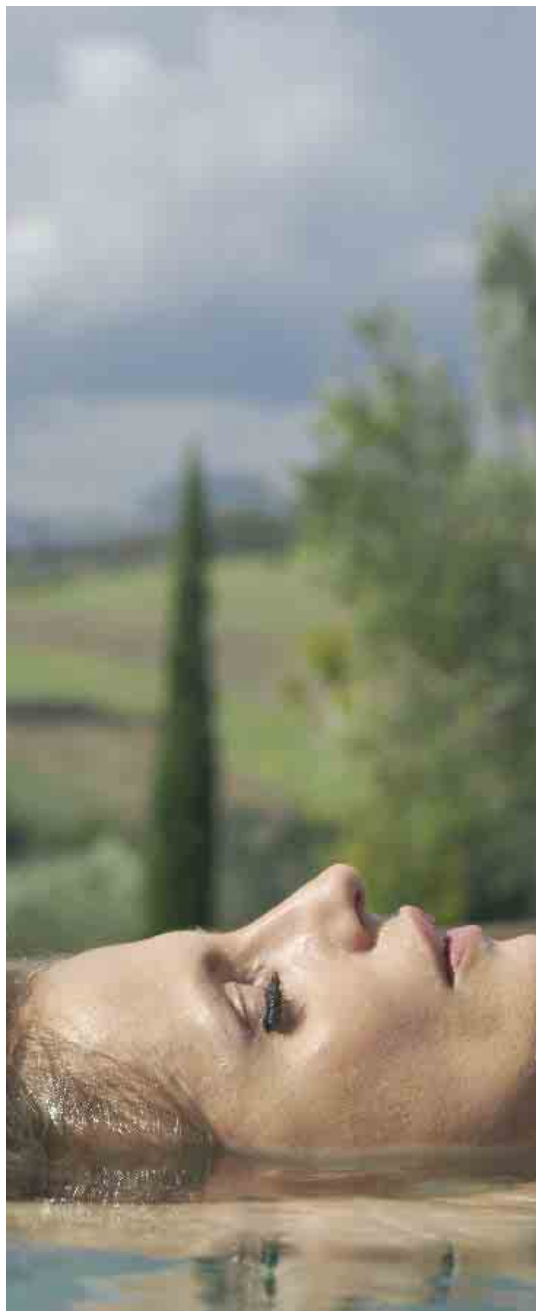
It's not easy. Generous, lazy but also brave. I would like my children to be the same. I try to inculcate in them freedom of expression, the joy of being independent, sense of reliability and responsibility and I hope I'm doing the right thing. I don't help them do their homework, I would like them to start coping with the problems of life. I started working at the age of seventeen.

**AND YOU STILL WISH TO WORK?**

I love working, although now I choose what to do. I use my time better now. Which of my films I like most? Actually I love everything I've done. Of course, a new movie effaces a bit the old ones, but I don't repudiate anything not even my first films because I've always put passion and fear into my job. The latest things, the TV series, have given me confidence in my abilities. "Distretto di polizia" has become a cult series. The public adores it and this has helped me overcome many fears.

**YOU ARE SAID TO BE NOT VERY FRIENDLY WITH PEOPLE. OR ARE YOU JUST SHY?**

I lead a quiet life, like all actors. Going to the supermarket and being recognized



per la Mostra del Cinema di cui ero madrina, mi sono scoperta molto disponibile, questo mi ha sorpreso e anche molto divertito. Onestamente a Roma non ho questi problemi. Tutti gli attori vivono lì. C'è anche il Papa. Figuraiamoci se la gente pensa a me...

Isabella Ferrari sarà sul grande schermo nel nuovo film di Ferzan Ozpetek "Saturno Contro", a teatro nella pièce di Cristina Comencini "Due partite" e in tv con uno sceneggiato per Rai Uno insieme a Pierfrancesco Favino "Liberi di giocare" ambientato nel mondo delle carceri. Nata a Piacenza 42 anni fa, ha tre figli, Teresa, Nina e Giovanni, e un marito, Renato De Maria, che fa il regista. Insieme hanno lavorato in "Distretto di Polizia" e nel film "Amatemi".

and stopped irritates me, that's true. But I'm learning, I'm maturing. In Venice, for the Film Festival of which I was the patroness, I discovered I am very sociable, this surprised and amused me. To be honest, I have no such problems in Rome. All the stars live there. Even the Pope. People certainly do not bother about me!

Isabella Ferrari will be starring in the new film by Ferzan Ozpetek "Saturno Contro", she will be acting in the play by Cristina Comencini "Due partite" and in the TV serial "Liberi di giocare" set in a prison with the actor Pierfrancesco Favino. She was born in Piacenza 42 years ago, she has three children, Teresa, Nina and Giovanni and a husband, Renato De Maria, who is a director. They have worked together in the TV series "Distretto di Polizia" and in the film "Amatemi".

# GUEST BOOK

ph Fabio Di Pietro



FROM LEFT: LEANDRO GUALTIERI WITH THE ACTOR PAOLO VILLAGGIO AND THE TV DIRECTOR MIMMA NOCELLI



CESARE ROMITI WITH OTTO SCHILY



FROM LEFT: PAOLO FRANCHI EDITOR OF "IL RIFORMISTA", THE SOCIOLOGIST ALBERTO ABRUZZESE AND BENEDETTA BINI



GERMANY'S FORMER INTERIOR MINISTER OTTO SCHILY WITH LEANDRO GUALTIERI



SERENA ANTONELLI WITH THE ACTOR SERGIO CASTELLITTO



THE OWNER OF THE RESTAURANT "LE CIRQUE" OF NEW YORK SIRIO MACCIONI WITH HIS WIFE AND, BEHIND HIM, THE CHEF GIUSEPPE ARGENTINO AND LEANDRO GUALTIERI



LEANDRO GUALTIERI WITH CLAUDIO MARTINI, GELASIO GAETANI LOVATELLI D'ARAGONA, CHIARA BONI



FROM LEFT: THE ACTOR LUCA ZINGARETTI WITH MARIO DI PIETRO



LEANDRO GUALTIERI WITH PIERO MARRAZZO



THE WRITER AND JOURNALIST ISABELLA BOSSI FEDRIGOTTI WITH SERENA ANTONELLI



FROM LEFT: CLAUDIO AMENDOLA, FRANCESCA NERI WITH THEIR SON ROCCO, FEDERICA DAMIANI WITH THE COSTUME DESIGNER, OSCAR-WINNER SANDY POWELL, THE MANAGER OF SKY ITALIA TULLIO CAMIGLIERI WITH THE WRITER MARGARET MAZZANTINI, LAURA PAUSINI WITH AN EMPLOYEE OF GROTTA GIUSTI

# GUEST BOOK



# Pienza

## l'utopia di un grande Papa

di Sara Lucarini

**F**ondata da Enea Silvio Piccolomini, nato nel 1405, passato alla storia nel 1458 come Papa Pio II, Pienza (definita di volta in volta la città ideale, la città utopia, la città d'autore) nasce come antitesi alla città di Siena, avversaria politica che aveva esiliato nel borgo di campagna la nobile famiglia del Piccolomini. "Città nata da un pensiero d'amore e da un sogno di bellezza" come la definì Giovanni Pascoli, la storia di Pienza è strettamente legata alla vita del suo fondatore, che in tre anni (1459-1462) la trasformò da borgo medievale a residenza papale in stile rinascimentale, grazie al lavoro dell'architetto Bernardo Gambarelli detto il Rossellino. La storia del comune si è praticamente interrotta, rimanendo pressoché invariata, alla morte di Papa Pio II avvenuta nel 1464 alla vigilia di una crociata contro i musulmani.

## Pienza, the utopia of a great Pope

Pienza, founded by Aeneas Silvio Piccolomini, who was born in 1405 and became Pope Pius II in 1458, has been described as either the ideal town, the utopian town or the town of art. It was conceived as an ideal antithesis to Siena, the political opponent that had exiled the noble Piccolomini family to this country hamlet. Pienza was described by Giovanni Pascoli as "the town arisen from love and a dream of beauty". In fact, the town's history is closely tied to the life of its founder who, in three years' time (1459-1462), transformed a medieval hamlet into a Renaissance papal residence. The rebuilding work was done by the architect Bernardo Gambarelli known as Rossellino. Upon the death of Pope Pius II in 1464, on the eve of a crusade against the Muslims, the town seemed to come to a stop, remaining nearly unchanged from then on.

### PERLA DI UN PARCO NATURALE E CULTURALE

Oggi Pienza si trova all'interno del sistema territoriale "Parco artistico, naturale e culturale della Val d'Orcia", volto alla conservazione del patrimonio artistico dei cinque comuni che ne fanno parte: Castiglion d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani e San Quirico d'Orcia.

La visita a Pienza può cominciare dal fulcro del paese, la Piazza Pio II. Nata seguendo le concezioni umanistiche del tempo, in essa si affacciano i principali monumenti. La cattedrale dell'Assunta (1459), per la quale il Rossellino si ispirò al gotico italiano per l'interno e allo stile rinascimentale per la facciata, custodisce tavole dipinte dai pittori dell'epoca: Giovanni di Paolo, il Vecchietta, Sano di Pietro. L'abside ha un coro ligneo in stile gotico, nella cripta ci sono resti di epoca romanica e l'interno è illuminato dalle grandi finestre volute da Papa Pio II, a simboleggiare la luminosità intellettuale dell'età umanistica.



### THE JEM OF A NATURE AND CULTURAL RESERVE

Today Pienza is part of a territorial system called "Parco artistico, naturale e culturale della Val d'Orcia", which aims at the preservation of the artistic heritage of five communes: Castiglion d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani and San Quirico d'Orcia.

The heart of Pienza is Piazza Pio II. The piazza was rebuilt according to the humanist urban planning concepts of the time and all the town's main buildings give onto the square. The Cattedrale dell'Assunta (1459) is a Gothic cathedral behind a Renaissance façade and contains works by Siennese school painters: Giovanni di Paolo, il Vecchietta, Sano di Pietro. The apse shows a wooden Gothic choir and in the crypt there are Romanesque remains. The interior is lit by natural light through the huge windows specifically required by Pope Pius II, as a symbol of the intellectual luminosity of the Humanistic age.

### SAN CASCIANO DEI BAGNI – PIENZA (49 KM)

Uscire da San Casciano. Prendere Viale Arturo Mancianti. Girare a sinistra per SS321 / SP321. Continuare su SR2. Girare a destra per SP18.

From San Casciano take viale Arturo Mancianti. Turn left for the SS321 / SP321 route. Proceed along the SR2. Turn right for the SP18.

### UNO SPLENDIDO LABORATORIO DEL ROSSELLINO

Adiacente al Duomo, il Palazzo Piccolomini, progettato dal Rossellino sulla base del palazzo Rucellai di Firenze di Leon Battista Alberti (di cui era stato allievo). Residenza papale prima e dimora dei discendenti di Pio II fino al 1968, oggi le stanze aperte al pubblico conservano i cimeli della famiglia Piccolomini. Adibiti a museo, i locali mostrano la sala d'armi, la camera da letto del Papa, la biblioteca e il medagliere di Pio II e Pio III. Un loggiato si affaccia su un giardino pensile, uno dei più antichi in Europa, da dove si ha una splendida vista della Val d'Orcia e delle pendici del monte Amiata.

### ROSSELLINO'S BEAUTIFUL WORKSHOP

Palazzo Piccolomini, adjacent the Duomo, was designed by Rossellino and inspired to Florence's Palazzo Rucellai by Leon Battista Alberti (Rossellino's master). It was, at first, the Pope's residence and then home to Pius II's descendants until 1968. Today it is open to the public and contains memorabilia of the Piccolomini family. Visitors can see the arms room, the Pope's bedroom, the library and Pius II and Pius III's collection of medals. A loggia looks out over the first "hanging garden" from which one can admire the beautiful view of the Val d'Orcia and of the Amiata mountain.



## itinerari | Pienza

### UN MUSEO A CIELO APERTO

Di fronte a palazzo Piccolomini, all'angolo tra piazza Pio II e corso Rossellino, troviamo palazzo degli Ammannati, importante per gli stemmi papali che ne adornano le pareti. Adiacente al palazzo, in direzione della Porta al Prato, si erge la chiesa di San Francesco: all'interno è possibile ammirare una tavola della scuola di Duccio Boninsegna, affreschi del sec. XIV e XV, la Madonna attribuita a Luca Signorelli, le pitture di Matteo Balducci e Ugolino Lorenzetti. Proseguendo per Corso Rossellino in direzione est, incontriamo sulla sinistra il Palazzo Comunale. Realizzato in travertino, caratterizzato da un ampio portico ricco di targhe, concorre ad estendere lo spazio centrale della piazza.

### A MUSEUM IN THE OPEN AIR

Facing Palazzo Piccolomini, on the corner of Piazza Pio II and Corso Rossellino, there is Palazzo Ammannati, renowned for the papal coats of arms adorning the façade. Adjacent the palazzo, in the direction of Porta al Prato, there is St. Francis Church: the interior contains a painting by the school of Duccio Boninsegna, 14th and 15th century frescoes, the Madonna attributed to Luca Signorelli and the paintings by Matteo Balducci and Ugolino Lorenzetti. In the direction of Corso Rossellino, towards east, on the left there is the Palazzo Comunale. It is made of travertine and has a portico covered with plaques.



### LOCAL PRODUCTS

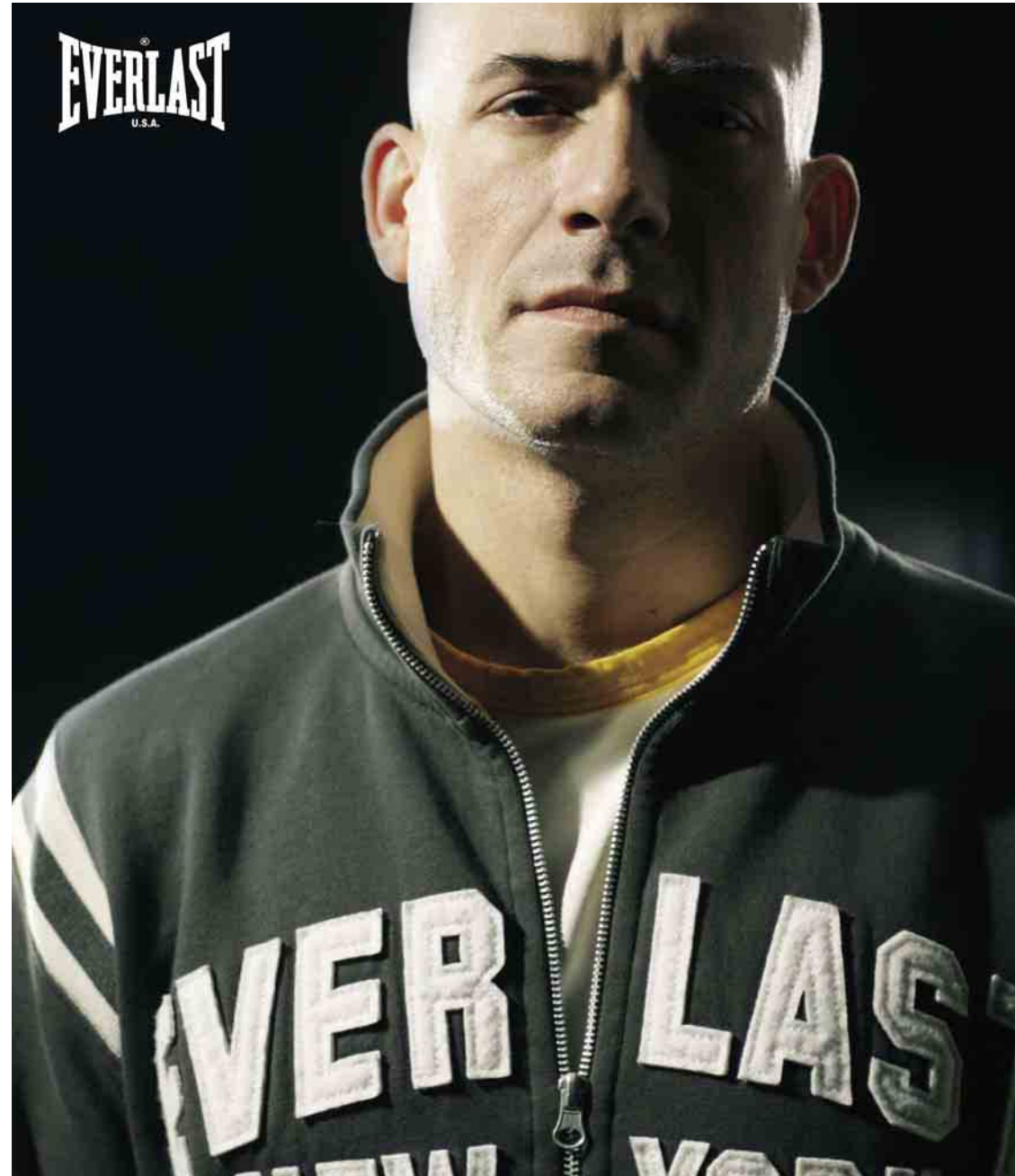
Pienza's gastronomic specialties are, besides wine and olive oil, handmade products prepared according to ancient recipes. The black pecorino and "rovagiolio" cheese, yellow-colored and sweet, are made from sheep's milk. There are also many kinds of cold pork meats like the "buristo", a pork sausage spiced with pepper, lemon, parsley, garlic, sultana and pine nuts. Salami and prosciutto are made from the Tuscan breed of swine called "Cinta Senese" whose meat is dark red and fragrant. Handmade "pici" is the local pasta speciality and, among desserts, a true delicacy is the almond past with which the so-called "ricciarelli" are made.

### PIENZA - NUMERI UTILI - USEFUL NUMBERS & ADDRESSES:

- Pienza Pro Loco Association. Address: Via Case Nuove, 22- Tel: 0578 748072
- Tourist Assistance- Tel. 0578 749071
- Town hall, Secretariat, Tel: 0578 748502
- Public library: Piazza S. Carlo 12 Tel: 0578 749120
- Valdichiana Tourist Promotion Agency: Tel. 0578 63167
- Prospettiva Pienza. Tourist and Cultural Services. Piazza D. Alighieri, 18 Tel. 0578 748359/ 0578 74907

### I PRODOTTI TIPICI

Oltre al vino e all'olio d'oliva, la gastronomia di Pienza si basa su antichi prodotti artigianali. Dal latte di pecora, nasce il pecorino nero di Pienza e il rovagiolio, di colore giallastro e dal sapore dolce. Numerose le ricette dei salumi, alcuni molto particolari: dalla cotenna, dalla testa e dal maiale si ricava il buristo, aromatizzato con pepe, limone, prezzemolo, aglio, uva sultana e pinoli. Dai suini di pura razza Cinta senese, vengono ricavati salami e prosciutti, dal colore rosso scuro e l'intenso profumo. Per i primi piatti sono famosi i picci artigianali, la cui irregolarità nella forma li rende irripetibili a macchina. Fra i dolci una vera prelibatezza è la pasta di mandorle dei ricciarelli.





# In viaggio a bordo di un sogno



a Toscana è un terra adatta a soddisfare tutti e cinque i sensi. Un luogo dove il benessere è totale e dove anche la normalità può diventare straordinaria. Un esempio?

Tra i sogni che diventano realtà potrebbe esserci quello di salire a bordo di uno dei simboli per eccellenza dell'Italian style, vera icona del lusso più raffinato e di quell'attenzione al bello e alla qualità che caratterizzano il Bel Paese: la mitica Ferrari.

A Fonteverde Natural Spa Resort di San Casciano dei Bagni è possibile vivere anche questa esperienza unica guidando una delle famose auto realizzate a Maranello e messe a disposizione dal team di Red Travel. Un parco macchine che comprende la Ferrari F430F1, la Ferrari F430 F1 Spider, la Ferrari 599 GTB Fiorano F1, la Ferrari 612 Scaglietti F1 e la Ferrari 360 Modena F1 Spider.

## Travelling in a dream

Tuscany is a land that satisfies all five senses. It is a place where the sense of well-being is complete and even the ordinary can be extraordinary. An example? A dream coming true is getting into one of the Italian style symbols "par excellence", a true icon of that luxury, beauty and quality which distinguish Italy from other countries: the legendary Ferrari. At the Fonteverde Spa Resort of San Casciano dei Bagni it is possible to experience the thrill of driving one of the famous cars made in Maranello and placed at the disposal of the hotel's guests by the Red Travel team. The fleet of cars consists of the Ferrari F430F1, the Ferrari F430 F1 Spider, the Ferrari 599 GTB Fiorano F1, the Ferrari 612 Scaglietti F1 and the Ferrari 360 Modena

|guidare  
driving |

## Guidare lungo la mitica Mille Miglia o tra le dolci curve della Val d'Orcia

*Touring along the legendary Mille Miglia,  
through the gentle curves of the Val d'Orcia*

Un tour director, al volante di una potente Alfa Romeo Brera, precede gli ospiti indicando i percorsi migliori, e occupandosi della logistica della Ferrari (parcheggio, rifornimento, lavaggio).

Gli ospiti di Fonteverde potranno scegliere tra varie soluzioni di viaggio: percorrere la panoramica via Cassia, da dove un tempo passava la famosa Mille Miglia, oppure raggiungere Firenze per una tappa all'insegna della cultura o dello shopping; o ancora, guidare tra le curve dolci della Val d'Orcia passando per Bagno Vignoni e San Quirico dove poter ammirare gli splendidi *Horti Leonini* un esempio ben conservato di classico giardino all'italiana del XVI secolo. ①



F1 Spider. A tour director, at the wheel of a powerful Alfa Romeo Brera, precedes the guests, shows the way and takes care of the Ferrari's logistics (parking, refuelling, wash).

Fonteverde's guests can choose between various routes: the scenic via Cassia, where the famous Mille Miglia race used to drive along, or going to Florence for a cultural and shopping stop; or instead, driving throughout the Val d'Orcia and stopping in Bagno Vignoni and San Quirico to admire the beautiful *Horti Leonini*, a typical example of a 16th century Italian garden.

**Red Travel**  
ART & EMOTIONS

RED TRAVEL ITALIA  
VIA O. VIGLIANI 11/9  
10135 TORINO - ITALY

TEL: +39 011 6165219  
WWW.RED-TRAVEL.COM  
INFO@RED-TRAVEL.COM

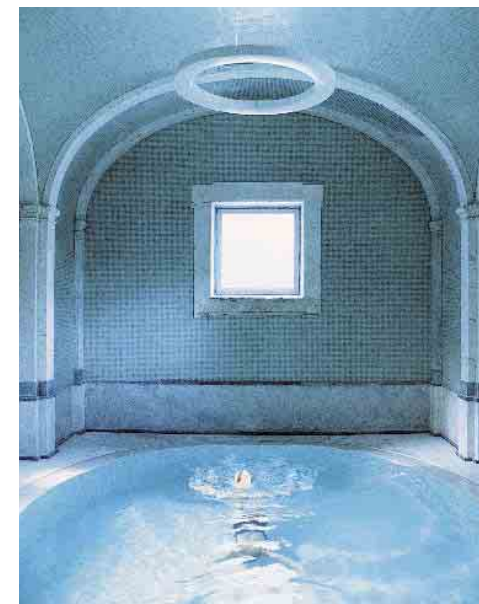


# Le Terme pisane

tra storia e arte



*bagni di pisa*  
natural spa resort I



*T*ra invasioni barbariche, incuria del governo locale, rivalità tra Pisa e Firenze queste acque termali hanno subito collassi e rinascite a fasi alterne. La loro storia parte da lontano visto che hanno origini antichissime: sono state ritrovate citazioni sulle "Terme Pisane" perfino negli scritti di Plinio il Vecchio (23-79 d.C.). Le ondate migratorie che tra il IV e il V secolo investirono l'Impero romano non risparmiarono questi luoghi e le sue preziose fonti termali. Ai periodi di abbandono fortunatamente hanno sempre fatto seguito azioni di recupero. Tra gli interventi più significativi vi è sicuramente quello realizzato nel XVIII secolo dalla famiglia dei Lorena e in particolare dal Granduca di Toscana, Francesco Stefano, che fece di San Giuliano Terme il centro di incontro mondano durante i suoi soggiorni estivi. Molti i personaggi importanti che passarono da qui: Gustavo di Svezia, Giorgio IV d'Inghilterra, Vittorio Alfieri, Percy B. e Mary Shelley, Ibrahim Pascià, il Cardinale di York, Carlo Goldoni solo per citarne alcuni. Come i Lorena anche la famiglia Gualtieri ha saputo riportare allo splendore origina-



## Pisa thermal baths between arts and history

Because of barbarian invasions, the local government's negligence, the rivalry between Pisa and Florence, this thermal resort has "died" and "resurrected" many times. Its history dates back to ancient times: Plinio "The Old" (23-79 AC) mentioned the " Terme Pisane" in his writings. The great migrations that took place between the 4th and 5th century did not spare this place and its hot springs. Fortunately renovations have always followed periods of total neglect. In the 18th century the Lorena family, in particular the Grand Duke of Tuscany Francesco Stefano, transformed San Giuliano Terme into a very fashionable place chosen by many important figures to spend their summer holidays:

Gustavus of Sweden, George IV of England, Vittorio Alfieri, Percy B., Mary Shelley, Ibrahim Pascià, the Cardinal of York, Carlo Goldoni, just to mention a few of them.

Following in the steps of the Lorenas, the Gualtieri family has restored the 18th century villa to its original splendour and converted it into the Hotel Bagni di Pisa Natural Spa Resort respecting its original architectural style and materials. San Giuliano Terme is a gem located between Pisa and Lucca, in an incomparable position where culture, nature and sports facilities can be enjoyed: the Pisa mountains and the Apuan Alps, the San Rossore natural reserve, the nearby Tyrrhennian and Versilian coast. Sports lovers can enjoy a round of golf or a parachuting experience at the nearby Tassignano airport. For extreme sports fans San Giuliano is the ideal spot for practising paragliding.

Thermal treatments are the Bagni di Pisa Natural Spa Resort's main attraction. At the wellness center "Bagni di Ponente" waters leave the spring at 40°C

DALLE CAMERE DELLA VILLA  
SETTECENTESCA SI PUÒ AMMIRARE  
LA TORRE PENDENTE

THE ROOMS OF THE 18TH CENTURY  
VILLA OVERLOOK THE LEANING TOWER



rio la villa settecentesca. Il recupero dell'edificio ha permesso di esaltarne la bellezza grazie alla realizzazione dell'esclusivo hotel Bagni di Pisa Natural Spa Resort dove l'impronta architettonica e i materiali originari sono stati rispettati.

Un gioiello naturale incastonato tra l'arte e la storia offerte dal territorio pisano e da quello limitrofo della provincia di Lucca. San Giuliano Terme infatti si trova in una posizione ideale, dove cultura, natura e possibilità di praticare sport si intrecciano: i monti Pisani e le Alpi Apuane alle spalle, il Parco naturale di San Rossore e la vicinanza al mar Tirreno e alla Versilia, per chi non disdegna un tocco di mondanità. Gli sportivi possono dedicarsi al golf o al paracadutismo grazie al vicino aeroporto di Tassinano. Per chi ama gli sport estremi, San Giuliano si presta all'attività del parapendio.

I trattamenti termali sono un'altra delle punte di eccellenza del Bagni di Pisa Natural Spa Resort. Il Centro benessere "Bagni di Ponente" vanta acque che sgorgano a una temperatura di 40° mentre al Centro termale "Bagni di Levante" le acque raggiungono i 38°: entrambi i Centri regalano piaceri unici con la loro gamma di trattamenti termali, trattamenti benessere ed estetici, per ritrovare un benessere psico-fisico totale. Le terme di "Bagni di Levante" famose anche per i fanghi e le cure inalatorie sono convenzionate con il servizio sanitario nazionale.

Che dire della cucina: il ristorante dei Lorena propone menù ipocalorici, vegetariani e specialità toscane attinte da antiche ricette che già deliziarono gli ospiti del Granduca di Lorena. I piatti sono abilmente preparati dallo chef Umberto Toscano e dal suo staff. Ma il ristorante riserva un altro impagabile piacere: la vista panoramica sulla famosa Torre Pendente.

Ampia l'offerta dei percorsi benessere per ritrovare forma e equilibrio seguendo i consigli del personale medico e le cure dei professionisti della bellezza e del benessere del Resort. Si può scegliere tra il percorso "Oriente", quello "Antiossidante", il "Mediterraneo" e tanti altri ancora, tutti studiati per fare il pieno di energia e di abitudini sane.

*bagni di pisa*  
natural spa resort |

while at the thermal center "Bagni di Levante" water reaches the temperature of 38°C. Both centers present a wide range of thermal, wellness and cosmetic treatments for total physical and mental wellbeing. The "Bagni di Levante" springs are also famous for mud packs and inhalation treatments.

The restaurant "dei Lorena" boasts low-calorie menus, vegetarian dishes and Tuscan specialties made according to traditional recipes once served to the Grand Duke's guests. The dishes are skillfully prepared by the chef Umberto Toscano and his staff. However, much of the pleasure of dining in this restaurant is the view of the Leaning Tower in the distance.

At Bagni di Pisa Natural Spa Resort one can easily recover health and fitness by following the advice of a highly skilled team of doctors and beauty experts. Guests can choose between the "Oriental", "Antioxidant" and "Mediterranean" treatments and regain energy and healthy habits.



BAGNI DI PISA NATURAL SPA RESORT  
SAN GIULIANO TERME - PISA  
PH. +39.050.88501 - WWW.STBSPA.COM

**Qui cultura, natura  
e possibilità di praticare sport  
si intrecciano**

*Culture, nature and sports  
can be enjoyed here*

# Obesità A Bagni di Pisa per tornare in forma

**Dodici giorni per ritrovare il giusto peso e recuperare, anche dal punto di vista psichico, il controllo alimentare**

*A twelve-days treatment at the thermal resort to lose weight and regain control over food*

**U**n individuo su sei pesa più di quanto dovrebbe. L'allarme arriva dagli Stati Uniti, la risposta dall'Italia. Considerata una vera e propria malattia moderna, l'obesità, secondo uno studio dell'Università americana della Carolina, riguarda un miliardo di individui superando il numero delle persone denutrite (800 milioni). Dalla Toscana arriva un progetto pilota per combatterla, presentato a ottobre alle Terme di San Giuliano di Pisa dall'Azienda ospedaliera universitaria di Pisa.

Realizzato in partenariato con la Regione Toscana, prevede la riabilitazione della persona obesa e la rieducazione a uno stile di vita più corretto. Il progetto sarà convenzionato con il Sistema sanitario nazionale e vedrà il coinvolgimento della struttura delle Terme di San Giuliano.

L'obesità si va diffondendo rapidamente nei paesi occidentali. Nella stragrande maggioranza le cause sono dovute a uno squilibrio tra apporto calorico e dispendio energetico che, inducendo un bilancio energetico positivo, si traduce in accumulo di tessuto adiposo. L'obesità non è solo un problema estetico ma è una condizione dell'aumentato rischio di sviluppare malattie sia di tipo cardio-vascolare (ipertensione, diabete, infarto, ictus) che di altra natura come l'osteoartrite, la litiasi biliare, la gotta e alcune neoplasie.

L'équipe del Centro dell'Obesità dell'azienda ospedaliero-universitaria di Pisa,



## Obesity. Getting back into shape at Bagni di Pisa spa resort

One person in six is overweight. The US launch the alarm, Italy finds the solution. Obesity, which is considered a true illness of modern times, according to a study carried out by Carolina University, affects about a billion people thus exceeding the number of undernourished individuals (800 million). Pisa University Hospital presented at Bagni di Pisa Spa Resort, in October, a pilot project aimed at fighting obesity. It has been realized with the collaboration of the Tuscan Region and is a purely scientific programme consisting in the rehabilitation of obese persons and the re-education to a healthier lifestyle. The Bagni di Pisa Spa Resort is involved in the project and will operate within the national health service.

In Western countries rates of obesity are increasing. In most cases obesity develops from the imbalance between food energy intake and energy expenditure that causes a build-up of fatty tissue. Therefore obesity is a chronic and aetiological multifactorial condition developing from genetic and environmental factors, among which social, behaviour and cultural factors. Obesity is not only an aesthetic problem, it is a risk factor for the development of cardiovascular diseases (hypertension, diabetes, heart attack, ictus) and also osteoarthritis, biliary lithiasis, gout and certain types of cancer.

The team of the Obesity center of Pisa university hospital run by Professor Aldo Pinchera, with the collaboration of San Giuliano Spa Resort and the Tuscan Re-

gionata dal professor Aldo Pinchera in collaborazione con le Terme di San Giuliano e la Regione Toscana, ha creato un percorso terapeutico-riabilitativo sul fronte motorio, nutrizionale e psicoeducativo. Il programma base prevede 12 giorni di trattamento e comprende la valutazione medica, sulle condizioni cliniche generali, l'esercizio fisico, con un operatore di fitness metabolico, il regime dietetico, stabilito dopo un'approfondita valutazione nutrizionale. Previsti anche incontri di educazione nutrizionale e dimostrazioni di cucina oltre a incontri di gruppo con lo psicologo finalizzati al recupero del controllo alimentare.

Il programma, dicevamo, è convenzionato con il Sistema sanitario italiano ed è un progetto pilota realizzato insieme alla Regione Toscana. Prende vita nella cornice naturale delle Terme di San Giuliano; qui le acque termali solfato-calcico-magnesiache raggiungono una temperatura naturale di 37° centigradi, aiutando l'organismo a depurarsi.



PROFESSOR ALDO PINCHERA

gion, has developed a therapeutic-rehabilitation programme using special services and structures. The basic programme is a twelve-days' treatment consisting of a check-up to define the general clinical picture, physical activity with the help of a metabolic fitness expert in a fully equipped gym, outdoor and in the thermal pool, and a low-calorie diet (1300-1400 calories per day) developed by the Spa's dietitians. The programme also includes nutrition and cooking classes and group meetings with a psychologist to regain healthy eating habits. The programme is run under the national health service and is a pilot project realized with the cooperation of the Tuscan Region. The location is Bagni di Pisa Spa Resort where the water containing sulphur, calcium and magnesium, reaches the temperature of 37°C making it highly detoxifying.



# Leonardo da Vinci

## Genio di Toscana

L

di Mila Montagni

ci sorride. Quasi ieratica e per certo misteriosa. Il suo è uno dei volti più visti del mondo, ma il suo nome rimane un enigma sottile, che tanti continuano a cercare di svelare e molti a considerare comunque irrisolvibile. Ma se il nome di lei rimane avvolto in nebbie lievi come quelle che fanno malinconico il paesaggio del quale si fa ancora più bella (a meno che, come molti studiosi dichiarano, l'atmosfera non sia in realtà frutto di secoli di vita del quadro affrontati senza adeguate protezioni e tutele) quello dell'uomo che l'ha ritratta è uno dei più noti del luminoso Rinascimento italiano ed europeo: Leonardo da Vinci, l'artista e il genio totale che la tradizione vuole morto tra le braccia del re di Francia, Francesco I ad Amboise nel 1519. E Leonardo, che in quel borgo presso Empoli era nato ed era stato registrato come illegittimo il 15 aprile del 1542 dal nonno paterno Antonio, sempre portò con sé – quasi particolare memoria della sua terra d'origine – il ritratto di Monna Lisa, poiché la natura nella quale s'adagia la donna abbigliata di nero e dal sorriso più attraente del pianeta, è quella che circonda l'antico ponte d'età romanica che ancora oggi può essere ammirato lungo l'Arno, a Borgo a Moriano, nella provincia di Arezzo.

Ma se larga parte della fama di Leonardo è legata alle sue opere di pittura – perché non è possibile passare sotto silenzio l'innovativa e fragilissima Ultima cena oggi visibile nel Cenacolo di Santa Maria delle Grazie di Milano, in seguito a un restauro certosino e delicatissimo, o l'incantevole e complesso ritratto di Cecilia Gallerani, favorita del duca Ludovico, nota al mondo come la Dama con l'ermel-



**Alle spalle di Monna Lisa  
l'antico ponte romanico lungo l'Arno  
di Borgo a Moriano,  
in provincia di Arezzo**

*Behind Mona Lisa, the ancient Romanesque  
bridge over the Arno river of Borgo  
a Moriano, in the province of Arezzo*



lino – il suo vivere fu costellato da un sommarsi d’interessi e attività che possono farlo annoverare sia tra gli scultori che tra gli architetti, ma anche tra gli ingegneri e i matematici, senza lasciare indietro né gli anatomisti né gli inventori... figuriamoci poi gli scienziati. Tanto che il Vasari, scrive di lui *“Perciòché egli si mise a imparare molte cose; e incominciò, poi l’abbandonava”*, segnando in modo preciso la grande passione e la curiosità che sempre lo contraddistinsero. A confermarlo il fatto che quando dalla sua Toscana giunse a Milano, presso Francesco Sforza, si presentò come ingegnere a tutto tondo, affrontando la sistemazione urbanistica della città, progettando nuovi canali e non disdegnando di occuparsi di ingegneria militare strettamente connessa alla cartografia, gestendo anche la meccanica di congegni bellici fino allora impensabili. E dei suoi trent’anni di studi anatomici fanno fede i disegni eccezionali della Raccolta Windsor, mentre nel preziosissimo Codice Atlantico sono conservate le sue conoscenze totalizzanti, per quanto non sempre di facilissima lettura, visto che come mancino scriveva da destra a sinistra in una lettura che si fa agevole soltanto se si pongano le pagine dinanzi a uno specchio. Non serve invece alcuno specchio per affrontare il suo eccezionale Uomo Vitruviano, che è datato al 1490 ed è oggi conservato a Venezia, nel quale l’uomo si iscrive perfettamente sia nel cerchio che ha come suo centro l’ombelico, che nel quadrato che vede il centro spostarsi all’altezza dei genitali. A un’altra opera di Leonardo va comunque la palma del *“più bel disegno del mondo”*, secondo il grande critico d’arte Bernard Berenson, ovvero al Volto di donna che è disegno preparatorio al delicatissimo angelo della sua Vergine delle Rocce. D’altro canto è lo stesso Leonardo che nel suo Trattato di pittura, oltre a considerare la pittura una vera e propria “scienza”, fondata su prospettive matematiche e studio della natura, scriveva che *“il bono pittore ha da dipingere due cose principali, cioè l’uomo e il concetto della mente sua. Il primo è facile, il secondo difficile perché s’ha a figurare con gesti e movimenti delle membra”*.

E chi volesse vedere e studiare come si considerava l’uomo di Vinci deve dunque recarsi a Torino, dove è conservata l’opera che quattro anni prima della scomparsa il pittore preparò e che lo immortalò in un Autoritratto famoso in tutto il mondo.



**L’Uomo Vitruviano, datato 1490, è oggi conservato alle Gallerie dell’Accademia di Venezia**

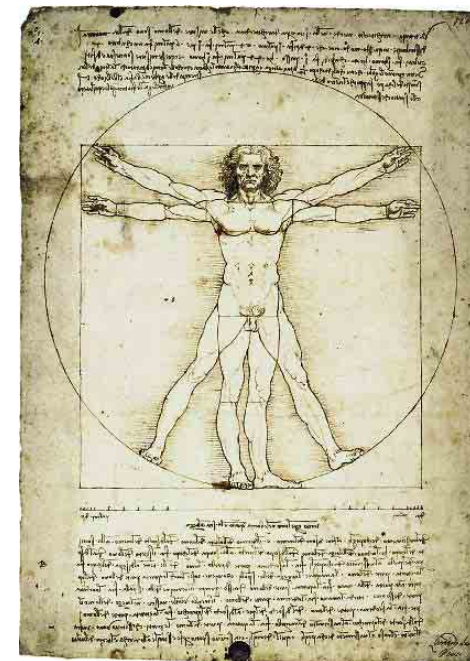
*The Vitruvian Man, dated 1490, is on display at the Accademia Gallery in Venice*

**Leonardo da Vinci, the Tuscan genius**

She smiles. Hieratic and enigmatic: the face most admired in the world even though her name is an unsolved mystery. Her name might indeed be wrapped in those same light and melancholy shadows of the painting (some experts claim the melancholy atmosphere to be the undesired result of centuries of undue exposure to the elements) but it is not so of the man who portrayed her. A man renowned throughout Italian and European Renaissance, a great artist and unconfuted genius: Leonardo da Vinci who, as tradition has it, died in the arms of Francesco I, King of France, in Amboise, in 1519. Leonardo, born in Vinci, a hamlet near Empoli, and registered there as an illegitimate child on April 15th 1452 by his paternal grandfather Antonio, kept always with him, probably as a constant memory of his ancestral land, Mona Lisa’s portrait. The landscape all around the famous black-clad woman, whose smile is considered the most attractive on earth, is in fact near the ancient Romanesque bridge, still in existence, along the river Arno in Borgo a Moriano, in the Arezzo province.

After giving Leonardo his due as an extraordinary artist - suffice it to recall his supreme Last Supper painting, now restored and visible in the Cenacolo of Santa Maria delle Grazie in Milan or the enchanting portrait of Cecilia Gallerani, Duke Ludovico’s mistress, better known as Lady with an Ermine - one must remember that he was a sculptor, architect, engineer, mathematician, anatomist and scientist as well. In short, the creative genius of his times. Vasari writes: *“He learnt about all things and started them...and abandoned them...”* and points out Leonardo’s great passion for knowledge and his inquisitiveness.

When Leonardo left Tuscany for Milan he introduced himself to Francesco Sforza as an engineer, reorganized the town planning, designed new canals and even applied himself to military engineering related to map-making. He also invented some war devices, undoubtedly unimaginable in his times. He also applied himself, for thirty years, to the study of anatomy as shown by the extraordinary drawings of the Windsor Collection while the precious Atlantic Code allows the world a glimpse of his astonishing knowledge: not a small feat, considering that he was left-handed and wrote from right to left. A reading is in fact only possible by putting his writings in front of a mirror. His extraordinary Vitruvian Man, dated 1490 and visible in Venice, does not need a mirror in order to be fully appreciated. A male figure is simultaneously inscribed in a circle, that has its center in his navel, and in a square where the center shifts to the height of his genitals. But according to the great art critic Bernard Berenson, *“the most beautiful drawing in the world”* is his Woman’s face,



preparatory sketch for the angel appearing in the Virgin of the Rocks. Leonardo himself, in his Treatise on painting, besides considering painting as a true “science” based on mathematics and the study of nature says: *“A good artist must paint two things: the human being and the way he sees him. The first is easy but the second must happen through the rendering of gestures and the painting of limbs in motion”*. And for those wishing for further understanding of the enigmatic genius from Vinci, a trip to Turin is recommended: there one can admire Leonardo’s famous self-portrait, a study in the mystery of the man, painted by the artist a mere four years before his death.



# Intima e personale

## La Toscana di Sibilla

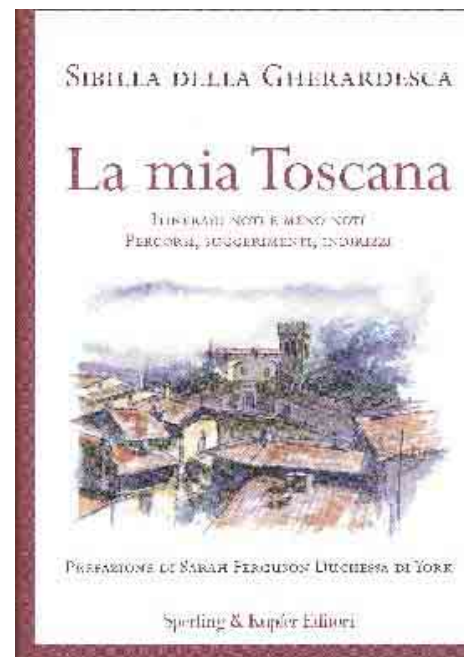
di Federica Damiani

**D**opo il successo di 'Non si dice piacere' il mio editore avrebbe voluto un nuovo libro sul galateo ma non mi sembrava una buona idea così ho pensato ad una guida sulla Toscana. Col senno di poi posso dire che si è trattato di un lavoro infernale ma di grande soddisfazione". Sibilla della Gherardesca sorride ripensando alle gite dei week-end alla ricerca di nuovi posti seguendo le indicazioni degli amici e conoscenti.

"Anche sotto la pioggia mi avventuravo per le strade di campagna alla ricerca di un'antica pieve di cui avevo solo sentito parlare. Ero affaticata, nervosa. La mattina mi ripetevo 'ma chi me lo ha fatto fare?' e la sera tornavo a casa di ottimo umore, piena di aneddoti da raccontare e di bellezze da archiviare".

"La mia Toscana" non è la classica guida algida e scontata dove trovi le città descritte come nei libri di geografia delle medie. È un libro guida, dal sapore romantico che ti prende per mano e ti accompagna a scoprire la Toscana meno conosciuta, più intima e personale. Forte del risultato ottenuto, l'editore ha deciso

di tradurlo anche in inglese. "La città che mi ha maggiormente sorpreso è stata Pistoia. La ricordavo vagamente e invece ho scoperto un gioiello - racconta Sibilla della Gherardesca - Sono nata e cresciuta a Firenze, ho vissuto a stretto contatto con la bellezza sin da piccina. Per me è difficile scegliere. Vediamo... Nel cuore porto la Maremma, questo posso dirlo. La mia famiglia vive lì da oltre mille anni, esistiamo da 36 generazioni. Un certo legame c'è...". Per l'autrice i toscani sono eccessivamente critici e campanilisti ma di loro adora la simpatia e l'ingegnosità. "Ci sono degli artigiani a cui puoi portare una cassapanca del Cinquecento e te la rifanno identica. Per non parlare dei restauratori e degli argentieri. Hanno un gusto innato, raffinato". Solamente quando le chiediamo come vedrà la sua Toscana in un futuro remoto si rattrista. "Non ci voglio pensare - risponde - mi dispiace da morire sapere che un assessore o un sindaco possano decidere sulle sorti di un paesaggio che esiste da sempre e che per la propria bellezza richiama gente da ogni parte del mondo. La Toscana è, inconfutabilmente, il sogno di milioni di viaggiatori".



## Secret and personal Sibilla's Tuscany

"Following the success of "Non si dice piacere", my publisher asked for a second book on etiquette, but being unconvinced about it, I decided instead on a guide of Tuscany; I must confess, with hindsight, that it turned out to be a hellish but highly gratifying task". Sibilla della Gherardesca smiles while she thinks back over her weekend trips in search of new places following her many friends and acquaintances' instructions. "Sometimes I ventured out in the heavy rain, along country roads, searching for an ancient parish church of which I had only remotely heard about. Most of the time I was tired and short-tempered. I would wake up in the morning saying to myself "why on earth am I doing it?" but, in the evening, I would return home in good spirits, with my eyes filled with the beauty of the places I'd seen and stories to tell." "La mia Toscana" is not meant as the classic cold and predictable guide with towns described as in a high school geography book. It is a somehow old fashioned and romantic book which takes the reader through a less known

guide  
guides |

**Una terra che è il sogno  
di milioni di viaggiatori  
Pistoia, uno dei gioielli  
che ha sorpreso l'autrice**

*A dreamland for millions of travellers  
Pistoia, a gem of a town  
which enchanted the author*

, more intimate and personal itinerary of Tuscany. The publisher, strongly encouraged by the results, decided on an English translation also. "The most surprising place was Pistoia. I remembered it vaguely and I discovered, instead, a true gem of a town- says Sibilla della Gherardesca- I was born in Florence and grew up there. I've been accustomed to beauty since very young. For me it is a difficult choice. Let's see.. My heart is partial to Maremma and this I know for a certainty. My family has been living there for over one thousand years, we can count 36 generations of della Gherardesca's stock. There must be a close bond". For Sibilla, Tuscan people are exceedingly proud and harsh critics but she adores their winning ways and their cleverness. "I may decide to take a 16th century chest to a local artisan and he will cleverly turn out an exact beautiful replica of it. And the same can be said for restorers and silversmiths. They all have a refined and unflinching inbred taste". Only when asked about Tuscany's future, the lady-writer becomes sad at once. "I don't want to think about it- she says- it hurts really badly to know that a councillor or a mayor may decide the destiny of a centuries-old landscape. A landscape that is so beautiful, it attracts tourists from all over the world. Tuscany is indeed a dreamland for millions of travellers".



# Sorgenti preziose

## Grotte meravigliose

Lo scoppio di una mina in una cava di calce e ghiaia, la fuoriuscita di vapore caldo ed ecco che nel 1849 la grotta di proprietà di Domenico Giusti, padre del celebre poeta satirico Giuseppe Giusti, svela il suo tesoro. La cavità naturale di Monsummano fu scoperta così, per caso.

Niente invece è lasciato al caso al Grotta Giusti Natural Spa Resort, realizzato nella villa ottocentesca un tempo appartenuta all'antica famiglia pistoiese, dove ancor oggi i saloni affrescati e gli arredi d'epoca conservano inalterata l'eleganza del passato.

LA CAVITÀ NATURALE FU SCOPERTA PER CASO, DOPO LO SCOPPIO DI UNA MINA. GIUSEPPE VERDI ERA UN ABITUALE FREQUENTATORE  
 THE NATURAL CAVE WAS DISCOVERED ACCIDENTALLY AFTER A MINE EXPLOSION. THE MAESTRO GIUSEPPE VERDI WAS A REGULAR GUEST

## Beneficial springs, spectacular caves

A mine explosion in a lime and gravel quarry, hot steam coming out of the earth: that is how, in 1849, the cavern owned by Domenico Giusti, father of the famous poet Giuseppe Giusti, revealed its treasure. The natural cave of Monsummano was discovered by sheer chance.

Instead nothing is left to chance in the 19th century villa, once home to the Giusti family, which has been converted into the Grotta Giusti Natural Spa Resort where the large frescoed halls and the furnishings have been restored to their former elegance.

A century-old park covering an area of 45 hectares surrounds the Resort in Monsummano, in the Valdinievole area, a short distance from Florence, Pisa, Lucca, the Versilian coast. In the park one can relax by the pool in the shade of ancient trees and fragrant vegetation, play tennis or take a walk along the "percorso vita" on the edge of the woods. Trekking lovers can go on walking tours in the surrounding countryside

| grotta giusti  
 natural spa resort |

## Nel cuore della Valdinievole un parco secolare di 45 ettari abbraccia la struttura

45 hectares of a century-old park surround the resort located in the Valdinievole area

Un parco secolare di 45 ettari abbraccia il Resort di Monsummano, nella Valdinievole da dove sono facilmente raggiungibili Firenze, Pisa, Lucca, la Versilia. In questo parco, ambiente di incomparabile bellezza con i suoi alberi secolari e la vegetazione profumatissima, si trovano la piscina d'acqua dolce, il campo da tennis e un "percorso vita" con sentieri adatti a riposanti passeggiate. Anche gli amanti del trekking tuttavia possono divertirsi con escursioni nella campagna circostante o alla scoperta delle aree protette del vicino Padule di Fucecchio. All'interno invece accolgono gli ospiti le 58 camere doppie e le 6 junior suite finemente arredate e con i preziosi bagni in marmo bianco dove scorre l'acqua termale.

La cucina è affidata all'esperienza e alla fantasia dello chef Giuseppe Argentino. Il centro è dotato di un'altra piscina all'aperto, con acqua termale: uno specchio d'acqua di 750 metri quadrati mosso da una scenografica cascata e da idromassaggi subacquei. Per dissetarsi o per un lunch a bordo vasca c'è il Bioaquam Café.

Quella della sorgente Grotta Giusti è un'acqua minerale della classe delle bicarbonato-solfato-clorurate-calcico-magnesiache; sgorga in superficie alla temperatura di 34,5° centigradi ed è particolarmente adatta per l'apparato locomotore, respiratorio e cardiovascolare.

Direttamente dall'hotel si raggiungono le terme, attrezzate con un modernissimo



*grotta giusti* |  
natural spa resort

centro benessere con area orientale, palestra, zone relax e il centro di medicina estetica. E per concludere la giornata nel più rilassante dei modi c'è il "bagno di vapore", benefico e defaticante, nella grande Grotta millenaria. Il maestro Giuseppe Verdi (1813 - 1901) la definì "l'ottava meraviglia del mondo" affascinato dalle stalattiti e stalagmiti e dal silenzio irreale della cavità. La Grotta è formata da caverne calcaree ed è suddivisa in quattro parti, dette Tepidario, Paradiso, Purgatorio, Inferno caratterizzate da diverse temperature che partono dai 27° fino ai 34° centigradi. Un sorta di percorso dantesco naturale, capace di liberare il corpo da tossine e stress.

L'offerta del Grotta Giusti Natural Spa Resort non è finita: a pochi chilometri dall'hotel c'è il campo da golf La Vecchia Pievevaccia, un green da 18 buche dove gli ospiti del Resort possono usufruire di uno sconto del 60 per cento. Condizioni speciali vengono praticate anche dai vicini golf club Ugolino, Le Pavoniere, Castelfalfi, Tirrenia e Cosmopolitan.

GROTTA GIUSTI NATURAL SPA RESORT  
MONSUMMANO TERME - PISTOIA  
PH. +39.0572.90771 - WWW.STBSPA.COM



*grotta giusti*  
natural spa resort |



or in the protected areas of the nearby Padule di Fucecchio. The hotel consists of 58 double rooms and 6 junior suites finely furnished and with white marble bathrooms fed with thermal water also. The restaurant is entrusted to the experience and creativity of the chef Giuseppe Argentino. There is also another outdoor pool, a therapeutic spa pool with waterfalls and underwater hydromassages. Guests can have a drink or lunch at the Bioquam Café on the edge of the pool.

Grotta Giusti's thermal water contains bicarbonate, sulphur, calcium and magnesium; it leaves the spring at the temperature of 34,5° C and is very beneficial to the locomotory, respiratory and cardiovascular systems.

The hotel is directly connected to the spa center which includes a modern health and beauty center, an Oriental area, a gym, a relaxation zone and a cosmetic medicine center. And at the end of the day the best way to relax is by taking a "steam bath" in the millenary cave. The Maestro Giuseppe Verdi (1813-1901) described it as "the eighth wonder in the world" because of the stalactites and stalagmites and of the cave's surreal silence. The cavern is calcareous and is divided into three areas called Paradise, Purgatory and Hell according to different temperatures that range from 27° C to 34° C. A natural Dantesque route that detoxifies the organism by eliminating toxins and stress. Grotta Giusti Natural Spa Resort offers the chance to play golf on a nearby 18 hole green called the Vecchia Pievevaccia enjoying a 60% discount. Hotel guests can also take advantage of the special conditions on other nearby golf courses: Golf Club Ugolino, Le Pavoniere, Castelfalfi, Tirrenia and Cosmopolitan.



# Bellezza esteriore benessere interiore

L

a bellezza da sempre è stata una delle principali aspirazioni dell'umanità, e non solo della parte femminile di essa. Nel corso dei secoli si sono studiati, elaborati, inventati, sognati, teorizzati sistemi e tecniche per migliorare il proprio aspetto. Le mode, le usanze, i retaggi, le ideologie, le religioni, hanno sempre influenzato i criteri di valutazione della bellezza, ma solo fino a un certo punto, variabile senz'altro a seconda dei canoni mutabili nei tempi, ma tale da delimitare un confine universale, oltre il quale non si è mai andati. La ragione è abbastanza semplice: la cura di viso e corpo è collegata alla salute, e più ancora al benessere. Se manca lo star bene con sé stessi mancherà quella luminosità della pelle, quella luce nello sguardo, quella vitalità, che fanno la differenza. Anche la moderna scienza, quando applicata correttamente, ci fornisce importanti strumenti per essere belli, per migliorare il proprio aspetto come segno all'esterno di un benessere interiore. Un esempio che vale per tutti può essere quello della vitamina C. Le vitamine sono sostanze che dobbiamo assumere con la dieta, in quanto il nostro organismo fatica a fabbricarle. La vitamina C, scoperta da Linus Pauling, è un preziosissimo antiossidante ed un fondamentale coadiuvante per la produzione di collagene. Il collagene costituisce praticamente la base portante del nostro corpo, a partire dal tessuto fibroso sottocutaneo, per arrivare alla matrice costitutiva degli organi

## External beauty, inner wellbeing

Beauty has always been one of mankind's primary ambitions. Through ages most everything has been tried, studied, elaborated, invented or simply dreamed of in order to achieve a better appearance. Fashion, traditions, religions, customs and ideologies have always influenced beauty criteria but only up to a point which might be considered a universal barrier. The reason is simple: face and body appearance is strictly linked to health and wellbeing. Without a sense of wellbeing one will lack the luminous skin, bright eyes and vitality which can make a startling difference. Modern technology, when applied correctly, is a great help and by improving one's appearance offers an implicit possibility of inner wellbeing. Vitamin C is a good example of what said above. Vitamins are substances which have to be taken with a diet,

LE VITAMINE SONO SOSTANZE CHE DOBBIAMO ASSUMERE CON LA DIETA,  
PERCHÉ IL NOSTRO ORGANISMO FATICA A FABBRICARLE  
VITAMINS HAVE TO BE TAKEN WITH THE RIGHT DIET,  
BEING OUR BODY UNABLE TO PRODUCE THEM

interni, ossa, muscoli, cartilagini, ma anche l'intima struttura cellulare, dunque anche del sistema immunitario. Assumere molta vitamina C con una dieta ricca di frutta e verdura, ma anche con integratori alimentari di rigorosa provenienza naturale, ci fa stare bene perché rende la nostra struttura più solida, fa funzionare meglio il nostro sistema difensivo da malattie infettive e degenerative, perché i nostri pensieri scorrono più armoniosi. Ma anche la nostra pelle è più bella, grazie a una maggiore efficienza del collagene che la sostiene.

Prof. Dott. Paolo BRUNO - Coordinatore Medico Scientifico STB



being our body unable to produce them. Vitamin C, discovered by Linus Pauling, is a very special antioxidant and helps greatly in the production of collagen. Collagen is, to all practical purposes, our body's fundamental support, starting with fibrous, subcutaneous tissue and reaching the internal organs' constituent matrix, bones, muscles, cartilages and the inner cellular structure that is the immune system. Taking much vitamin C through a diet rich in fruit and vegetables but also with food supplements, strictly natural, keeps us healthy; it strengthens our body and helps our defensive system against contagious and degenerative illnesses by directing our thoughts toward a positive mental attitude. Our skin is also more beautiful thanks to a better work done by the collagen sustaining it.

Doctor Paolo BRUNO - Medical Scientific Coordinator STB



**Belli se sani  
Natura e medicina,  
alleati importanti  
per migliorare l'aspetto**

*Good-looking if healthy. Nature  
and medical science, two important allies  
for a better appearance*



# La piccola Atene

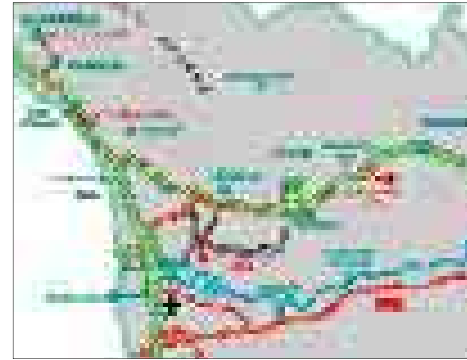
città degli artisti

**S**ono state le mani degli artisti a farla conoscere in tutto il mondo. Pietrasanta è la fucina dei mestieri legati al marmo che fanno del distretto apuoversiliese un luogo quasi magico, dove la magnificenza del marmo si sposa con la grande tradizione artigiana. Questa piccola cittadina è da secoli nota per le sue statue di marmo. Per questo è ancor oggi il luogo preferito dei maggiori scultori internazionali che qui arrivano e che spesso ci restano. Come hanno fatto Fernando Botero, Igor Mitoraj e Pietro Cascella. E a suo tempo fecero i fratelli Giò e Arnaldo Pomodoro. Così come anticipò tutti l'inglese Henry Moore. Botero ha una casa proprio sotto la rocca, sulla collina che domina piazza Duomo, e non è raro trovarlo a mangiare da Clara lungo l'Aurelia; Mitoraj fa vita più ritirata: ha trasformato un vecchio laboratorio in casa-atelier, al riparo di un alto muro di cinta e vive tra Parigi e Pietrasanta. Anche per chi artista non è, assolutamente da non perdere il Museo dei bozzetti: una raccolta di 600 prove, modelli e disegni di sculture realizzati da oltre 350 arti-

sti italiani e stranieri che hanno svolto o tuttora svolgono la propria attività presso i laboratori artigiani versiliesi.

I bozzetti (in scala ridotta) e i modelli (in dimensioni reali) rappresentano l'idea originale prima della traduzione in opera compiuta. Realizzati nei materiali più disparati (gesso, legno, carta...), le loro dimensioni variano da pochi centimetri a oltre sette metri e diverse tonnellate di peso. Su alcuni esemplari sono visibili le indicazioni che gli artisti hanno lasciato agli artigiani per la realizzazione dell'opera: numeri per indicare i tipi di pietra da usare, chiodi ingessati da utilizzare per l'ingrandimento, colori a ricordare materiali diversi o altro.

Se l'arte è il cibo per la mente, per il corpo invece si segnala l'Enoteca Marcucci. Posta in un edificio rinascimentale il menù offre un mix di cucina tradizionale della Versilia, della Garfagnana e della Lunigiana accompagnato da una eccellente selezione di vini (Enoteca Marcucci, via Garibaldi 40, Pietrasanta, tel. 0584/791962. Aperta solo la sera, lunedì giorno di chiusura).



Pietrasanta dista da Monsummano Terme circa 60 km e 40 da San Giuliano Terme. Seguire l'autostrada A11 fino a Lucca. Da qui si raggiunge Viareggio per mezzo del raccordo autostradale (diramazione A11-A12 detta "Bretella"). Da Viareggio si può imboccare la A12 in direzione Genova per raggiungere il casello Versilia.

*Pietrasanta is about 60 kilometres away from Monsummano Terme and 40 from San Giuliano Terme. Travel on highway A11 up to Lucca, then take the motorway junction A11-A12 called "Bretella" as far as Viareggio. At Viareggio proceed towards Genova on the A12 exit Versilia.*

## The small Athens the town of artists

The artists' works have made it known worldwide. Pietrasanta is the breeding ground for marble artisans, the magical place where the beauty of marble is matched by a great artisan tradition. This small town has been renowned for centuries for its marble statues. That is why it has attracted the greatest sculptors from all over the world who, once there, have never left. Such is the case of Fernando Botero, Igor Mitoraj, Pietro Cascella and Giò and Arnaldo Pomodoro and Henry Moore before them. Botero lives on the hill overlooking Piazza Duomo and can often be found at Clara's, a restaurant on the Aurelia road. Mitoraj leads a very quiet life: he transformed an old workshop into a house-studio protected by a high boundary wall and lives between Paris and Pietrasanta. The local Museum of Sketches is absolutely worth a visit: a collection of 600 preliminary sketches, models and drawings of sculptures made by over 350 Italian and foreign artists that have worked or still do so in the local workshops. The sketches (on a small-scale) and models (life-size) are the original ideas that led to the finished works of art. They are made out of the most varied materials (plaster, wood, paper...) and sizes range from a few centimetres to over seven metres and several tons. Some works show the signs left by the artists as a memorandum to the artisans for the realization of the sculpture: numbers indicating the kind of stone to be used, nails in plaster for the enlargement, colors recalling the various materials. If art is the nourishment of the mind, for the body we strongly recommend the Enoteca Marcucci. It is located in a Renaissance building and offers a mix of traditional cooking of the Versilia, Garfagnana and Lunigiana areas and a wide selection of wines (Enoteca Marcucci, via Garibaldi 40, Pietrasanta (Lucca), tel. 0584/791962. Open only for dinner, closed on Monday).





#### ALPI APUANE, IL GIGANTE BIANCO

Il David di Michelangelo ne ha consolidato la fama in tutto il mondo. Il marmo delle Apuane è materia rara, conosciuta fin dai tempi degli etruschi e usata per le cappelle medicee di Firenze, dove riposano gli esponenti della grande famiglia fiorentina. Scelto da tutti i grandi scultori del passato, da Donatello a Canova, continua a essere preferito dagli artisti contemporanei. Lo usò Henry Moore che proprio all'Henraux di Seravezza dette vita alla scultura astratta contemporanea. Il marmo bianco-statuario è rarissimo e per certi aspetti delicato. Impiegato anche per decorazioni, lo si trova comunque solo in alcuni siti del più grande bacino di marmi bianchi esistente al mondo: quello apuo-versiliese, appunto. Quel massiccio che sembra innevato anche d'estate per via del riflesso accecante del marmo, è un immenso quanto imponente bacino di carbonato di calcio. Ovvero marmo. Se ne contano almeno 42 tipi diversi esclusi quelli più rari e le breccie (celebre la breccia medicea, ricercatissima tutt'oggi) che vanno dal bianco verginale ai bardigli. Presentano venature dai colori tra i più cangianti e dovuti alle infiltrazioni di minerali e terre di più tipi, come la "calacatta oro" che contiene tracce consistenti di alluminio che le donano quelle venature cangianti e calde, o gli arabescati, i venati, i nuvolati.



#### NUMERI UTILI - USEFUL NUMBERS & ADDRESSES:

- APT (Tourist Promotion Agency) Versilia V.le Carducci, 10, Viareggio, tel. 0584 962233, fax 0584 47336, viareggio@aptversilia.it
- APT (Tourist Promotion Agency) Massa Carrara - V.le XX Settembre Loc. Stadio Carrara- tel. 0585/240046; fax 0585/869015
- Apuan Alps Regional Park, tel. 0584 756144; www.parcapuane.it
- Marble Museum, V.le XX Settembre 85, Carrara, Tel and fax 0585/845746,
- Sketch Museum (Pietrasanta) via S. Agostino tel. 0584/791122



#### COLONNATA, PICCOLA PERLA DELLA GASTRONOMIA

Con la storia delle cave di marmo si fonde anche una delicatezza per il palato. Il lardo di Colonnata, antico borgo su uno sperone roccioso adagiato ai piedi delle Apuane, è una specialità gastronomica apprezzata in tutto il mondo. È un salume, un tempo "companatico" dei cimatori, la cui origine sembra risalga all'anno Mille. Si ottiene prendendo lo strato grasso della schiena del maiale che viene posto in una vasca scavata in un blocco di marmo ("conca") poche ore dopo la macellazione. La conca viene vigorosamente strofinata con aglio e aromi ("camicia") quindi si adagia il primo pezzo di lardo sul fondo, su uno strato di sale naturale in grani, pepe nero appena macinato, aglio fresco sbucciato, rosmarino e salvia spezzettati. La conca viene poi riempita a strati alternando il lardo al sale e agli aromi per essere poi coperta da una lastra di marmo. Il lardo vi rimane per un periodo che va dai sei ai dieci mesi per la stagionatura: il sapore della sua bontà è tutto in questa stagionatura e ad arricchire il sapore vengono anche aggiunti tra gli aromi cannella, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, anice stellato e origano. Il profumo del lardo è fragrante e il gusto è delicato: si consuma ripulito della cotenna, tagliato in fettine sottilissime adagiate su pane fresco appena scaldato.



#### COLONNATA, A CULINARY GEM

A true delicacy is closely associated with the history of the marble quarries. The lard of Colonnata, an old village set on a spur at the foot of the Apuan Alps, is a speciality known worldwide. It is a cold cut that the quarrymen used to eat with bread and dates back to the year 1000. It is obtained from the fatty tissue on the pig's back and placed in a marble tub ("conca") a few hours after slaughtering. The "conca" is rubbed with garlic and herbs ("camicia"), then the first piece of lard is placed on the bottom of it on a layer of salt, ground pepper, fresh garlic, rosemary and sage. The tank is filled up with layers of lard alternated with layers of salt and aromatic herbs and covered by a slab of marble. The lard is aged from six to ten months. It owes its tastiness to the maturing and the spices added to it: cinnamon, coriander, nutmeg, cloves, star anise and oregano. The lard is fragrant and delicate: it is served cut into very thin slices on fresh warm bread.

# Fagottini di fagiano con mostarda del Chianti

*T*mpastate bene le 2 farine con gli albumi, 5 ml. di olio e il succo di limone e fate riposare l'impasto avvolto nella pellicola per 10' in frigorifero. Riducete il fagiano a pezzettini e rosolatelo in una padella con 5 ml. di olio; passatelo al tritacarne e raccogliete il macinato in una ciotola. Unite il latte, il Parmigiano, il pangrattato, il tuorlo, un pizzico di sale e amalgamate. Prendete la pasta e tiratela sottile; ricavate con un tagliapasta ovale 16 forme, disponetevi al centro 2 cucchiái di ripieno ciascuno e chiudeteli rigirandone i bordi, formando dei fagottini. Cuoceteli in una casseruola con acqua bollente salata per 1', scolateli delicatamente e rosolateli in padella con poco olio per 1-2'. Disponete 4 fagottini per piatto e irrorateli con qualche goccia di olio e di salsa di soia. Decorate con il prezzemolo e accompagnate con la mostarda del Chianti.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g. di farina di farro, 100 g. di farina "00", 200 g. di petto di fagiano, 3 albumi, 1 tuorlo, 5 ml. di succo di limone, 40 ml. di latte, 10 g. di Parmigiano grattugiato, 15 g. di pangrattato, 10 ml. di salsa di soia, 20 ml. di olio extravergine di oliva, 40 g. di mostarda del Chianti, prezzemolo

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30'

RIPOSO: 10'

COTTURA: 10'

CALORIE PER PORZIONE: 337

## MOSTARDA DEL CHIANTI

È una squisita gelatina di mele acidule, peperone e peperoncino da mischiare ad aceto di vino rosso, zucchero e succo di limone. Ne esistono tuttavia molte versioni. È ottima per accompagnare bolliti e arrostiti.

## CHIANTI MOSTARDA

It is a delicious jelly made with sourish apples, sweet peppers, hot pepper, red vinegar, sugar and lemon juice. There are many versions of it. It is excellent with boiled and roasted meat.



## Pheasant dumplings with Chianti mustard

Work well the two flours with the egg whites, 5 ml of olive oil and lemon juice and let stand, covered with plastic wrap, 10 minutes in the refrigerator. Cut the pheasant in small pieces and brown in a frying pan with 5 ml of olive oil; mince the meat and put in a bowl. Add milk, Parmesan cheese, breadcrumbs, egg-yolk, a pinch of salt and blend it all. Remove the pastry from the refrigerator and roll it out thinly; cut out 16 pieces, put 2 spoonfuls of filling in the center of each piece and fold the edges over the top of the filling. Cook the dumplings in boiling salt water for 1 minute, drain carefully and toss in a pan with little olive oil for 1-2 minutes. Place 4 dumplings on each plate and sprinkle with olive oil and soy sauce. Garnish with parsley and serve with Chianti mustard.

## SERVES 4:

100 gr. emmer flour, 100 gr. flour "OO", 200 gr. pheasant breast, 3 egg whites, 1 egg yolk, 5 ml lemon juice, 40 ml milk, 10 gr. grated Parmesan cheese, 15 gr. breadcrumbs, 10 ml soy sauce, 20 ml extra-virgin olive oil, 40 gr. Chianti mustard, parsley

PREPARATION TIME: 30 minutes

COOKING TIME: 10 minutes

STANDING TIME: 10 minutes

CALORIES PER SERVING: 335

# Piccione con uva e tortino di cardi



*T*agliate ogni piccione in 4 pezzi, separando il petto dalle cosce; lavate la carne sotto acqua corrente e asciugatela tamponandola con carta assorbente. Lavate gli acini d'uva in uno scolapasta e fateli asciugare; tagliateli a metà ed limante i semi. Pulite, lavate e lessate i cardi per 30'. Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente e rosolateli i pezzi di piccione per 8-10', girandoli durante la cottura con 2 cucchiái per non disperdere i succhi della carne. Regolate di sale e unite l'uva fragola. Proseguite la cottura per altri 10' (la carne dovrà risultare a cottura media). Scaldate il forno a 140°.

Preparate il tortino di cardi: frullate nel mixer i cardi ben scolati, le uova sguosciate, il latte, la farina setacciata e un pizzico di sale fino a ottenere un composto denso e omogeneo. Distribuitelo in 4 stampini antiaderenti e infornateli per circa 15'.

Sformate i tortini in 4 piatti individuali e disponete in ogni piatto un trancio di petto e una coscia di piccione. Irrorate la carne con il fondo di cottura con l'uva e servite subito.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 piccioni interi già puliti, 120 g. di uva fragola, 50 g. di cardi, 2 uova, 80 ml. di latte, 12 g. di farina "00", olio extravergine d'oliva, sale

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30'

COTTURA: 1h 5'

CALORIE PER PORZIONE: 246

## Pigeon with grapes and cardoon pie

Cut each pigeon in 4 pieces, separating breast and legs; rinse the meat well and pat it dry with paper towels. Rinse the grapes and let them dry; cut each grape in half and remove the seeds. Clean, rinse and boil the cardioons in water for 30 minutes. Heat a little olive oil in a non-stick frying pan and brown the pigeon pieces for about 8-10 minutes turning them delicately with two spoons to save the meat juice. Add salt and strawberry grapes. Cook for another 10 minutes (the meat must be medium done). Pre-heat the oven to 140° C. Start the cardoon pie: beat the well-drained cardioons in a mixer with the eggs, milk, sifted flour and a pinch of salt until thick and smooth. Pour the mixture into 4 small non-stick moulds and cook in the oven for about 15 minutes. Turn out the moulds onto four plates and add one pigeon breast and one leg to each plate. Sprinkle the meat with some of its gravy and some grapes and serve immediately.

## SERVES 4

2 whole cleaned pigeons, 120 gr. strawberry grapes, 50 gr. cardoon stalks, 2 eggs, 80 ml. milk, 12 gr. flour "OO", extra-virgin olive oil, salt to taste

PREPARATION TIME: 30 minutes

COOKING TIME: 1 h and 5 min.

CALORIES PER SERVING: 246

# Risotto

## al pompelmo rosa con capesante allo zafferano

**S**pellate lo scalogno, tritatelo finemente e fatelo imbiondire a fuoco dolce in una casseruola bassa con poco olio. Aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto, mescolando con un cucchiaino di legno; irrorate con il Prosecco e fatelo evaporare. Aggiungete il succo di pompelmo e proseguite la cottura per 15' circa, mescolando e bagnando il riso con il brodo, un mestolo alla volta. A 2' dalla fine della cottura, aggiungete il burro e 2 cucchiaini di olio a crudo, aggiustate di sale e pepe; mescolate, spegnete il fuoco e lasciate riposare il riso per qualche minuto. Nel frattempo, appoggiate un lato delle capesante sulla polvere di zafferano, in modo che ne resti ricoperto. Salatele, pepatele e fatele dorare dalla parte dello zafferano in un padellino antiaderente con un cucchiaino d'olio. Distribuite il risotto nei piatti individuali e disponetevi sopra una noce di capesanta. Decorate, a piacere, con gli spicchi di pompelmo spellati al vivo e le fettine di pompelmo precedentemente essiccate (disponetele in una placca rivestita con carta da forno, spolverizzatele con lo zucchero di canna e informatela a 60° per 4 ore).  
Servite subito

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g di riso Carnaroli, 4 noci di capesante (40 g ciascuna), 300 ml di Prosecco Brut, 1/2 lt di succo di pompelmo rosa, brodo vegetale q.b., 1 bustina di zafferano, 60 g di scalogno, 120 g di burro, 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe di mulinello

### PER DECORARE

4 fettine di pompelmo rosa essiccate, 8 spicchi di pompelmo rosa

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20'

COTTURA: 23'

LE RICETTE DI GIUSEPPE ARGENTINO, CHEF DI GROTTA GIUSTI  
THE RECIPES OF GIUSEPPE ARGENTINO, CHEF OF GROTTA GIUSTI



Pink grapefruit risotto  
with saffron scallops

Peel the shallot, chop it finely and sauté it over low heat in a saucepan with a little olive oil. Add the rice and sauté it briefly stirring with a wooden spoon, add the Prosecco and let it evaporate completely. Add the grapefruit juice and cook for about 15 minutes, stirring constantly and adding the stock, a spoonful at a time. Two minutes before end of cooking time, stir in the butter and two tablespoons of olive oil, season with salt and pepper; stir, turn off the heat and let the rice stand for a few minutes. In the meantime, cover one side of the scallops with the saffron powder. Add salt and pepper and sauté on the side covered with saffron in a non-stick frying pan with a tablespoon of olive oil. Place the risotto on each plate and put a scallop on top. Garnish with peeled segments of grapefruit and slices of dried grapefruit (put the slices of grapefruit in a paper lined oven dish, sprinkle with cane sugar and cook in oven at 60° for 4 hours). Serve immediately.

### SERVES 4

240 gr. Carnaroli rice, 4 scallops (40 gr. each), 300 ml Prosecco Brut, 1/2 litre pink grapefruit juice, vegetable stock, 1 package powdered saffron, 60 gr. shallot, 120 gr. butter, 4 tablespoons extra-virgin olive oil, salt and pepper to taste

### FOR GARNISH

4 slices of dried pink grapefruit, 8 segments of pink grapefruit

PREPARATION TIME: 20 minutes

COOKING TIME: 23 minutes

# Arrosto

## di tonno al sesamo su salsa di capperi

**P**reparate la salsa: dissalate i capperi sotto acqua corrente; spellate lo scalogno, tritatelo e fatelo imbiondire in un pentolino con 2 cucchiaini di olio, aggiungete i capperi e cuocete per 5' circa. Aggiungete il fumetto di pesce, aggiustate di sale e pepe e cuocete per 30'. Nel frattempo, mescolate in una ciotola i due sesami. Tagliate il filetto di tonno in modo da ottenere 4 filettini da 110 g, salateli e pepateli, ungeteli con l'olio e passateli nel sesamo in modo che i semi aderiscano bene. Fateli dorare in una padella antiaderente con poco olio per 3' circa, girandoli su tutti i lati, finché si sarà formata una crosta uniforme. Togliete dal fuoco il filetino, trasferitelo delicatamente in una placca e terminate la cottura nel forno già caldo a 170° per 5', facendo attenzione che all'interno la carne si mantenga rosa. Versate la salsa preparata nel recipiente del frullatore e con un frullino a immersione frullatela, aggiungendo, per montare, il burro e 4 cucchiaini di olio a crudo. Distribuite la salsa a specchio al centro di 4 piatti individuali. Tagliate i filettini di tonno nel senso della lunghezza, dandogli una forma triangolare: disponeteli sopra la salsa e decorate, a piacere, con capperi e verdure. Servite subito.

### FUMETTO DI PESCE

Si usano lisce, teste e ritagli di pesce a piacere (500 g in tutto). Rosolate 1 cipolla e 1 porro in poco burro per 5'. Unite le lisce, 1 mazzetto guarnito e 5 g di pepe nero in grani. Cuocete per 5', mescolate. Coprite con 1/2 lt di acqua fredda, portate a ebollizione e schiumate. Cuocete a fuoco basso per 30' e filtrate.

### FISH FUMET

Fish bones, heads, trimmings (500 gr. in all). Brown 1 chopped onion and 1 leek in a little butter for 5 minutes. Add the fish, herbs and 5 gr. of black peppercorns. Cook for five minutes, stir. Cover with 1/2 litre cold water, bring to the boil and skim. Cook over low heat for 30 minutes and strain.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

440 g di filetto di tonno rosso del Mediterraneo, 80 g di sesamo bianco, 80 g di sesamo nero, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Per la salsa: 50 g di scalogno, 120 g di capperi selvatici sotto sale, 300 ml di fumetto di pesce, 40 g di burro, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe nero di mulinello

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20'

COTTURA: 23'



Roast tuna with sesame  
and caper sauce

Prepare the sauce: rinse the capers well; peel the shallot and brown in a pan with two tablespoons of olive oil, add the capers and cook for five minutes. Add the fish fumet, season with salt and pepper and cook for 30 minutes more. In the meantime, mix the two sesame seeds. Cut the filet of tuna into four slices 110 g each, season with salt and pepper, rub with olive oil and coat with sesame seeds on all sides. Sauté the slices in a non-stick frying pan with a little olive oil for about 3 minutes, turning on all sides, until golden brown. Place the slices delicately in an oven dish and bake at 170° for 5 minutes, allowing the meat to remain rare.

Pour the sauce in a mixer and blend adding the butter and 4 tablespoons of olive oil. Pour the sauce in the middle of each place. Cut the slices of tuna in a triangular shape: top with the sauce and garnish with capers and vegetables. Serve immediately.

### SERVES 4

440 gr. red Mediterranean tuna filet, 80 gr. white sesame seeds, 80 gr. black sesame seeds, 4 tablespoons extra-virgin olive oil, salt and pepper to taste  
For the sauce: 50 gr. shallot, 120 gr. wild salted capers, 300 ml fish fumet, 40 gr. butter, 3 tablespoons extra-virgin oil, salt and pepper to taste

PREPARATION TIME: 20 minutes

COOKING TIME: 20 minutes

specialità |  
speciality

# Il mucco pisano

## incrocio di tre razze

di Sara Lucarini

**D**all'incrocio tra la mucca podolica locale (una via di mezzo tra la maremmana e la pontremolese), la chianina e la bruno alpina, nasce la mucca pisana più comunemente conosciuta come mucco pisano.

Allevata da cinque secoli nella zona di Pisa, Lucca e Livorno, la qualità della sua carne è garantita dai controlli dell'Ente Parco. La specie è caratterizzata dal manto color castoro e una striscia rossiccia che attraversa il dorso. I maschi hanno il collo corto e grosso. La carne ha un sapore marcato, è tenera e di colore rosso nei muscoli più giovani, mentre è più compatta e scura per gli esemplari di circa venti mesi.

Negli allevamenti l'alimentazione controllata segue le tecniche tradizionali di tipo semibrado, grazie all'alta adattabilità della specie a regimi alimentari poveri. Il recupero di questa razza risale a circa vent'anni fa, quando aveva toccato il minimo storico di sessanta capi. In quanto razza particolarmente adatta al lavoro, era stata soppiantata a causa dell'avvento della meccanizzazione. Attualmente gli esemplari sono 263, distribuiti in 21 aziende sparse tra le province di Pisa, Lucca e Livorno. La carne del mucco pisano è considerata una prelibatezza ed è molto conosciuta grazie a due particolari ricette: la bistecca al pepe nero e la tagliata con i fagioli di Sorana. ❶



IL RECUPERO DELLA RAZZA RISALE A VENT'ANNI FA  
NE ERANO RIMASTI SOLO SESSANTA CAPI

THE BREED WAS SALVAGED FROM EXTINCTION TWENTY YEARS AGO  
IT WAS REDUCED TO SIXTY HEAD

on the back. Males have a short and stocky neck. Young cows' meat is tasty, tender and red colored, whilst the animals over twenty months have a darker and firmer meat. The cattle is raised in a semi-wild state because it easily adapts to a meagre diet. The breed was salvaged from extinction about twenty years ago when it was reduced to sixty head. Being a work-breed, it had been replaced by machinery. At present, there are 263 mucco pisano cows divided among 21 farms in the province of Pisa, Lucca and Livorno. The mucco pisano meat is a delicacy and is usually used for the preparation of two dishes: black pepper steak and thinly sliced steak with Sorana beans.

# Il tartufo

## diamante della tavola

**M**olte zone fertili per il tartufo si trovano in Toscana. Lo si può tranquillamente gustare nei ristoranti degli stabilimenti termali di STB, ma per chi voglia andare a scoprirne le origini e la storia, le zone più importanti sono San Miniato in provincia di Pisa e San Giovanni d'Asso nel senese.

Bianco o nero, i tempi di maturazione e di raccolta variano in base al clima e alle specie. Il periodo per la raccolta del tartufo bianco va da settembre a inizio gennaio (il momento migliore è ottobre-novembre). Nel periodo gennaio-febbraio viene raccolto il tartufo marzuolo, di qualità però inferiore. Tutto l'anno comunque in queste zone si può trovare sia il tartufo fresco che i prodotti derivati (olio, burro, formaggi e creme). Il tartufo si sposa bene con tutti i piatti: antipasti, primi, secondi, contorni, salse e perfino i dolci possono essere impreziositi da questo fungo, capace di rendere straordinario anche un "piatto povero".

### SAN MINIATO

Facilmente raggiungibile dagli stabilimenti termali di Grotta Giusti o di Bagni di Pisa, San Miniato, insieme a Alba in Piemonte, è una delle città più famose per quanto riguarda questa prelibatezza della terra: è infatti una delle zone tartufigene più estese e fruttuose d'Europa. La tradizione del tartufo a San Miniato affonda le radici nel Medioevo. Intere generazioni di famiglie si tramandano i segreti sui sentieri nascosti nei boschi di querce, di pioppi e di lecci, veri scrigni nei quali si nasconde il famoso "oro bianco" della tavola. Il tartufo bianco delle colline samminiatesi è della specie più pregiata.

### SAN GIOVANNI D'ASSO

È la patria del tartufo per il territorio delle Crete senesi. Anche San Giovanni d'Asso può rappresentare la mèta per una gira fuori porta, partendo dalle terme di Fonte-verde.

San Giovanni d'Asso rappresenta un ponte naturale tra le Crete e la Val d'Orcia. Ben 40 ettari di tartufige sono oggi monitorate, tenuti sotto controllo con una banca dati e inseriti nel piano regolatore del Comune. Il tartufo è infatti una sentinella ecologica che segnala la degradazione ambientale. Famosa la *Mostra del tartufo bianco* che si svolge ogni anno a novembre con degustazione ed esposizione dei tuberi nelle varie pezzature, quotati da una borsa locale, secondo il raccolto della stagione. ❷



## Truffle, "the diamond of the kitchen"

There are many truffle-growing areas in Tuscany. Truffles are served in the restaurants of STB's thermal resorts, but for those interested in the origin and history of truffles, the best places are San Miniato, in the province of Pisa, and San Giovanni d'Asso near Siena. White or black, harvest-time depends on climate and on variety. The white truffle is harvested from September until the beginning of January (the best time is October-November). Instead the "Marzuolo" truffle, a lower-quality variety, is harvested in January and February. However, fresh truffles and truffle products (oil, butter, cheese and patés) can be found all year round in these areas. Truffle goes well with all dishes: hors d'oeuvres, pasta, meat, vegetables, sauces and also desserts can be enriched by this fungus that turns even the most simple dish into a culinary delight.

### SAN MINIATO

San Miniato is not far from the Grotta Giusti and Bagni di Pisa thermal resorts and is, along with Alba in the Piedmont region, one of the world's most famous truffle-growing areas. San Miniato's truffle production dates back to the Middle Ages. Where truffles, the so-called "white gold", can be found in the soil around oak trees, poplars and holm-oaks is a secret handed down from generation to generation. The white truffle of the San Miniato hills is the most highly esteemed variety.

### SAN GIOVANNI D'ASSO

It is the home of truffles in the Siennese Cretes area. San Giovanni d'Asso is a pleasant destination for a country drive from Fonte-verde Spa.

San Giovanni d'Asso is a natural bridge between the Cretes and the Val d'Orcia. 40 hectares of truffle-grounds are monitored and kept under control. In fact, the truffle is a sort of eco-sentinel that detects the deterioration of the environment. The white truffle fair takes place here every year in November. Truffles in all sizes, quoted on the local market according to the harvest, are on display and can also be tasted.

**A**ndar per cantine partendo dalle acque termali. Gli stabilimenti Stb spa sono circondati da terre dove i vitigni abbondano. Su tutti primeggia la zona del cosiddetto Chiantishire. Ecco alcuni suggerimenti per visitare le tenute vitivinicole e per degustare i profumi e i sapori di una terra generosa.

### Wine routes run through hot springs

Visit wine cellars after having enjoyed thermal baths. Stb's thermal resorts are surrounded by wine-growing lands. Above all, the so-called Chiantishire. Here is some useful information on the wine estates and products of a generous land.



# Le strade del vino incrociano quelle delle acque

## ANTINORI

La proprietà dei Marchesi Antinori si estende anche al territorio di Bolgheri. La si può raggiungere da Monsummano Terme e da San Giuliano Terme.

**DENOMINAZIONE:** Bolgheri DOC Superiore Guado al Tasso 2001

**TIPOLOGIA:** Rosso Doc

**UVE:** Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%), Syrah (10%)

**CARATTERISTICHE:** rosso rubino intenso. Bouquet fruttato, in cui prevale la ciliegia sui ribes, con sentori di tostato, caffè e cioccolato fondente.  
**MATURAZIONE:** in barrique d'Allier per 14 mesi.

Come arrivare: attraverso la A12/E80, uscendo a Rosignano, proseguendo poi sulla via Aurelia. In prossimità di La California uscire in direzione Bibbona e seguire la SP16B/SP16TER.



## ANTINORI

The Marchese Antinori estate includes also the territory of Bolgheri. It can be easily reached from Monsummano Terme and San Giuliano Terme.

**NAME OF WINE:** Bolgheri DOC Superiore Guado al Tasso 2001

**KIND OF WINE:** Red Doc

**GRAPE VARIETIES:** Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%), Syrah (10%)

**WINE FEATURES:** intense ruby red-colored, a fruity bouquet with cherry and recurrant character and hints of roasted coffee and dark chocolate.

**AGEING:** in Allier barrique for 14 months

**DIRECTIONS:** A12/E80 exit Rosignano. Proceed along the Aurelia road, near La California exit Bibbona and follow the SP16B/SP16TER.

## AVIGNONESI

A Valiano di Montepulciano ci sono le cantine Avignonesi tra le più antiche d'Italia.

**DENOMINAZIONE:** Cortona Merlot D'esiderio 2001

**TIPOLOGIA:** Rosso Doc

**UVE:** Merlot (85%), Cabernet Sauvignon (15%)



## AVIGNONESI

The wine maker Avignonesi, one of the oldest in Italy, is in Valiano di Montepulciano

**NAME OF WINE:** Cortona Merlot D'esiderio 2001

**KIND OF WINE:** Red Doc

**GRAPE VARIETIES:** Merlot (85%), Cabernet Sauvignon (15%)

**CARATTERISTICHE:** Colore rubino profondo dalle sfumature violacee che lasciano in bocca un sapore vellutato, pieno e armonico. Maturazione: in barrique per 18 mesi.

**COME ARRIVARE:** dalla A1, uscita Valdichiana, poi prendere la superstrada per Perugia, uscire a Cortona e proseguire in direzione di Montepulciano.

**WINE FEATURES:** intense ruby red-colored with purplish hues, smooth, full, well-proportioned mouthfeel

**AGEING:** in barrique for 18 months

**DIRECTIONS:** from A1 highway, exit Valdichiana, then freeway towards Perugia, exit Cortona and proceed towards Montepulciano.



## TENUTA CAPARZO

Da Fonteverde è facilmente raggiungibile la Tenuta Caparzo di Montalcino.

**DENOMINAZIONE:** Brunello di Montalcino Vigna La Casa 1999

**TIPOLOGIA:** Rosso Docg

**UVE:** Sangiovese Grosso 100%

**CARATTERISTICHE:** consistente, di colore granato luminoso e brillante

**MATURAZIONE:** in legno di rovere francese, 6 mesi

**COME ARRIVARE:** L'azienda si trova sulla strada che unisce Buonconvento a Montalcino, che dista da Siena 32 km. Visite su prenotazione (tel. 0577 848390).

## TENUTA CAPARZO

Tenuta Caparzo di Montalcino is not far from Fonteverde.

**NAME OF WINE:** Brunello di Montalcino Vigna La Casa 1999

**KIND OF WINE:** Red Docg

**GRAPE VARIETY:** Sangiovese Grosso 100%

**WINE FEATURES:** full-bodied, bright carnel-red colored

**AGEING:** in French oak barrel, 6 months

**DIRECTIONS:** The wine firm is along the road connecting Buonconvento and Montalcino that is 32 km away from Siena. Visits upon reservation only (tel. 0577 848390).

## TENUTA POLIZIANO

A Montepulciano, sempre vicino a Fonteverde si trova l'azienda agricola Poliziano.

**DENOMINAZIONE:** Vino Nobile di Montepulciano Asinone 2001

**TIPOLOGIA:** Rosso Docg

**UVE:** Prugnolo Gentile (90%), Colorino e Merlot (10%)

**CARATTERISTICHE:** Colore rosso rubino intenso e consistente, emana un profumo generoso di viola e rosa, marasca, ribes, more e fichi neri

**MATURAZIONE:** in barrique per 16 mesi, affinamento in bottiglia 1 anno

**COME ARRIVARE:** dalla A1, uscita Valdichiana o Chiusi-Chianciano Terme. Dalla superstrada Siena-Perugia, uscita Sinalunga. Visite su prenotazione (tel. 0578 738171).



## TENUTA POLIZIANO

The Poliziano wine estate is in Montepulciano, near Fonteverde

**NAME OF WINE:** Vino Nobile di Montepulciano Asinone 2001

**KIND OF WINE:** Red Docg

**GRAPE VARIETIES:** Prugnolo Gentile (90%), Colorino and Merlot (10%)

**WINE FEATURES:** Deep ruby red-colored, it offers a generous bouquet of violet and rose, marasca cherry, redcurrant, blackberry and black fig flavours

**AGEING:** in barrique for 16 months, one year of bottling

**DIRECTIONS:** from A1 highway exit Valdichiana or Chiusi-Chianciano Terme. From the freeway Siena-Perugia, exit Sinalunga.

Visits upon reservation only (tel. 0578 738171).

# Terme e golf, accoppiata vincente a Grotta Giusti

**Un campo da 18 buche di 5.857 metri par 72 incastonato tra la campagna toscana e la costa della Versilia**

**A**ll'aria aperta, in mezzo alla natura, tra alberi e fiori di diverso tipo. Tra le attività sportive che più si addicono alla filosofia del benessere dai ritmi rilassati del termalismo, c'è sicuramente il golf, disciplina che unisce benefici fisici e mentali. Grotta Giusti offre la possibilità di sperimentare anche questo. Per gli ospiti dell'hotel c'è infatti il Green fee ridotto al Montecatini Golf Club "La Vecchia Pievaccia", nella Valdinievole. Un campo da 18 buche di 5.857 metri par 72, incastonato tra la campagna toscana e la costa della Versilia. Il tracciato segue la conformazione collinare del luogo, con alcune buche di straordinaria attrazione tecnica e paesaggistica: le prime nove, caratterizzate da olivi che segnano i delicati dog legs dei fairways e i margini del campo; le altre nove si snodano tra la macchia mediterranea. Due laghi presenti sul percorso lo rendono ancor più affascinante e impegnativo.

L'offerta di STB spa però non è limitata al green della Valdinievole: condizioni particolari sono riservate agli ospiti di Grotta Giusti anche per altri campi toscani, quali il Golf Club Ugolino, fondato nel 1933 sulla via Chiantigiana su progetto degli architetti inglesi Blandford e Gannon, e Castelfalfi sempre tra il verde della campagna fiorentina. E poi Le Pavoniere a Prato progettato dall'ex giocatore Arnold Palmer, e i campi situati sul litorale tirrenico di Tirrenia, posti in mezzo alla pineta mediterranea e il Cosmopolitan a 600 metri dal mare.



*An 18 holes golf course 5.857 metres par 72 set between the Tuscan countryside and the Versilian coast*

## Thermal baths and golf, a winning pair

Outdoor, among nature, among trees and flowers of all sorts. The sport that best agrees with the wellbeing philosophy and the relaxing pace of spas certainly is golf, a pastime that combines mental and physical benefits. Grotta Giusti offers the chance to experience it. The hotel's guests can take advantage of the reduced green fee at the Montecatini Golf Club "La Vecchia Pievaccia" in the Valdinievole area. An 18 holes golf course 5.857 metres par 72 set between the Tuscan countryside and the Versilian coast. The course follows the configuration of the land, with some extraordinary holes from both the technical and landscape point of view: the first nine holes are set among olive trees that mark the delicate dog legs of the fairways and the sidelines, the other nine wind through the Mediterranean scrub. Two lakes make the course appear even more fascinating and difficult. However STB's offer is valid also for admission to other Tuscan golf courses such as the Ugolino Golf Club, created in 1933 along the via Chiantigiana according to a project by the English architects Blandford and Gannon, the Castelfalfi Club in the Florentine countryside, Le Pavoniere Golf Club in Prato designed by the former golf player Arnold Palmer, and the golf courses along the Tyrrhenian coast: Tirrenia, located in a typical Mediterranean pine forest and the Cosmopolitan, 600 metres from the seaside.

