

"I will honor Christmas in my heart,  
and try to keep it all the year."

Charles Dickens



ISSUE N°06 2014

December / January  
Dicembre / Gennaio

THE

# BORGO TIMES

WINTER ISSUE / EDIZIONE INVERNALE



Young Florentine Chef,  
**Antonello Sardi**, awarded his  
first Michelin Star

## A SHINING STAR IN TUSCAN CUISINE UNA STELLA CHE BRILLA NELLA CUCINA TOSCANA

Florence has long held an outstanding reputation for its gourmet restaurants and award-winning chefs. To further add to its culinary credentials one of the city's most inspiring young chefs, Antonello Sardi, has been awarded his first Michelin star. This internationally recognised award pays tribute to Antonello's commitment to exceptional cuisine. His passion for local ingredients and natural produce combined with his imaginative cooking has now been truly acknowledged.

Antonello originally started his career as a humble kitchen assistant, it wasn't long however, before his impressive culinary skills were appreciated by customers, colleagues and food critics alike. His natural flair and inquisitive style has lead to a notable career in gourmet cuisine and most recently his first Michelin star.

Continued on page 2 >>>

Da sempre Firenze vanta nel campo della ristorazione nomi eccezionali di ristoranti gourmet e premiati chef. Ad arricchire ulteriormente la già eccellente reputazione culinaria di Firenze Antonello Sardi, uno dei giovani chef più creativi della città, è stato recentemente insignito della sua prima Stella Michelin. Questo importante riconoscimento internazionale rende omaggio alla passione di Antonello per una cucina d'eccellenza. La sua dedizione per l'uso di ingredienti naturali e di prodotti locali, unita alla sua geniale creatività, è stata finalmente ufficialmente accreditata.

Antonello ha iniziato la sua carriera come umile assistente in cucina, ma non è passato molto tempo prima che clienti, colleghi e critici gastronomici si accorgessero delle sue doti culinarie. Il suo talento naturale unito a uno stile inventivo lo ha portato a una brillante carriera, e recentemente alla consacrazione nel mondo della ristorazione in seguito alla sua prima Stella Michelin. continua a pg. 2 >>>



### DATES / DATE

Traveling by Steam Train  
In viaggio sui Treni a Vapore  
pg. 8



### RECIPE / RICETTA

Recipe of the month  
Ricetta del mese  
pg. 14-15



### CHRISTMAS / NATALE

Enjoy the festive markets  
In giro per i mercati di Natale  
pg. 14-15

## AWARDS SEASON / STAGIONE DI PREMI

This autumn Borgo Santo Pietro has been well and truly at the top of the list when it comes to awards. Not only has the hotel received two very prestigious Andrew Harper Reader's Choice awards but also a 5\* Award from the International Hotel Awards Association for the best small hotel in Italy. The commitment and hard work of all the staff plays an enormous part in every award that the hotel wins.

La stagione autunnale è stata davvero fruttifera a Borgo Santo Pietro per quanto riguarda premi e riconoscimenti. Non solo l'hotel è stato classificato da Andrew Harper Readers' Choice Awards tra i "Top 20 International Hideaways" e "Top 20 Food and Wine Resorts", ma ha anche vinto il premio 5 stelle dell'International Hotel Awards Association come "best small hotel in Italy". La dedizione e il duro lavoro di tutto lo staff hanno giocato un ruolo decisivo in ognuno dei premi ricevuti, e questi importanti riconoscimenti.

Continued from page 1 &gt;&gt;&gt; Continua da pagina 1 &gt;&gt;&gt;

An imaginative chef, he has worked with some of the region's most respected names in the industry. In 2008 he joined La Bottega del Buon Caffè working alongside Francesco Gasbarro who was a great influence on Antonello in his early career. In 2010 Antonello left Florence to gain experience of working with other acclaimed chefs such as Enrico Bartolini at Cavenago di Brianza. During his time with Enrico, he focused his skills on working with fresh and natural ingredients sourced from local farms, vegetable growers and butchers. In 2013 Antonello decided to return to his native Florence where he also returned to **La Bottega del Buon Caffè** where he took over as head chef.

Antonello è uno chef pieno di creatività e ha lavorato con alcuni dei più importanti nomi della cucina toscana. Nel 2008 è approdato a La Bottega del Buon Caffè, dove ha lavorato al fianco dello Chef Francesco Gasbarro che ha influenzato molto la formazione di Antonello agli inizi della sua carriera. Nel 2010 Antonello lascia Firenze per acquisire maggiore esperienza lavorando con altri stimati chef, tra i quali Enrico Bartolini a Cavenago di Brianza. L'esperienza con Enrico porta Antonello a specializzarsi in una cucina che si basa sulla territorialità e dunque sull'utilizzo di ingredienti freschi e naturali, coltivati o allevati nei terreni della zona. Nel 2013 Antonello decide di ritornare nella sua Firenze e si unisce nuovamente alla squadra de **La Bottega del Buon Caffè** diventandone head chef.



February 2014 saw the start of a new and exciting era for La Bottega del Buon Caffè when it was purchased by Jeanette and Claus Thottrup owners of the award winning 5 star hotel 'Borgo Santo Pietro'. Following the restaurant's impressive refurbishment Antonello introduced a fresh energy and developed a dining concept to reflect the philosophy and new identity of the restaurant.

This autumn, Antonello's award winning Michelin starred menu reflects the beauty of the Tuscan country harvest, with many vegetables coming from the restaurant's own kitchen gardens. Dishes include: homemade Raviolo with veal tongue and salsa verde and his very popular Amberjack fish served in three ways (tartar, belly, fillet) with baby and caramelised onions. Owner of the restaurant Jeanette Thottrup comments "Antonello has shown a passionate commitment to the food created at La Bottega del Buon Caffè and it is his energy and authenticity that has made the restaurant what it is today. At the heart of Antonello's cooking is his simplistic approach and honesty. He treats every single ingredient with respect and has a genuine and natural creativity which is clear to see in every dish he produces." It is this innovative yet sensitive approach to modern Tuscan cuisine that has earned him an outstanding reputation as a talented young Florentine chef and of course his Michelin Star.

Febbraio 2014 segna l'inizio di un nuovo e promettente capitolo per La Bottega del Buon Caffè quando viene acquistato da Jeanette e Claus Thottrup, già proprietari del premiato hotel a 5 stelle 'Borgo Santo Pietro'. In linea con l'ambizioso piano di ristrutturazione del ristorante, Antonello ha introdotto una fresca ventata di energia e sviluppato un concetto di cucina che rispecchia la filosofia e la nuova identità del ristorante.

Il menù d'autunno dello Chef a una Stella Michelin Antonello rispecchia la bellezza dei prodotti toscani di stagione, e utilizza le varietà di verdure coltivate direttamente nell'orto del ristorante. Il menù include: ravioli freschi con lingua di vitello e salsa verde, e la molto apprezzata ricciola servita in tre modi (tartare, ventresca e filetto) con cipolline caramellate.

La proprietaria del ristorante Jeanette Thottrup ha commentato: "Antonello ha dimostrato una dedizione assoluta ai piatti creati presso La Bottega del Buon Caffè, ed è proprio la sua energia e autenticità che hanno fatto del ristorante ciò che è oggi. Alla base della cucina di Antonello ci sono il suo approccio semplicistico e la sua onestà. Tratta ogni singolo ingrediente con rispetto e ha una naturale e genuina creatività che traspare chiaramente in ogni suo piatto." È questo approccio innovativo ma allo stesso tempo delicato alla cucina moderna toscana che gli ha valso la fama di giovane chef fiorentino di talento e, naturalmente, la Stella Michelin.



On top of his recent prestigious accolade Antonello has also spent the last few months working on the dining concept and menus for the La Bottega del Buon Caffè's new location at San Niccolò, Firenze. Whilst the original restaurant has a great following of loyal customers the owners felt that La Bottega del Buon Caffè deserved a more impressive location that also offered guests the chance to enjoy dining both inside and outside beneath the historic tower of San Niccolò.

Oltre a essere stato recentemente onorato del prestigioso riconoscimento, negli ultimi mesi Antonello ha lavorato al concetto di cucina e ai menù della nuova sede del ristorante La Bottega del Buon Caffè nel quartiere di San Niccolò a Firenze. Mentre la sede originaria del ristorante godeva di un grande seguito di clienti affezionati, i nuovi proprietari hanno sentito la necessità di spostare La Bottega del Buon Caffè in una posizione più importante, con tavoli sia all'interno che all'esterno del locale, all'ombra della storica torre di San Niccolò.

"I am overwhelmed, and very flattered that the food I love to cook has earned recognition. The Michelin Star is something all chefs dream about and I am incredibly grateful and extremely happy"

The new La Bottega del Buon Caffè officially opened on the 1st of December and now includes 'Il Lounge' a super cool wine bar and a beautifully designed Michelin Starred restaurant overlooking the Arno. With a vibrant atmosphere and stylish décor the new location is just a few minutes from the very center of Florence. The philosophy however, remains the same as the original restaurant – simply to serve the very finest locally grown food, exquisitely prepared and beautifully presented within a relaxed and elegant environment.

Antonello sums up the last few months "I am overwhelmed, and very flattered that the food I love to cook has earned recognition. The Michelin Star is something all chefs dream about and I am incredibly grateful and extremely happy. This has been an amazing year for me so far, becoming head chef at La Bottega del Buon Caffè, becoming a father, launching a new restaurant and now winning a Michelin Star – Can it really get any better?"

Il nuovo ristorante La Bottega del Buon Caffè ha riaperto il 1° dicembre nella sua nuova sede sul Lungarno che ospita annesso al raffinato ed elegante ristorante stellato Michelin il super trendy wine bar 'Il Lounge'. Con un'atmosfera stimolante arricchita da un elegante arredo, il nuovo locale si trova solo a pochi minuti dal centro di Firenze. La filosofia tuttavia rimane la stessa del ristorante originario: semplicemente servire all'interno di un'atmosfera elegante e rilassata i migliori vini accompagnati da piatti gustosi e ben presentati.

Le parole di Antonello riassumono i suoi ultimi mesi: "Sono stupito e mi sento lusingato che i piatti che amo cucinare abbiano ottenuto un tale riconoscimento. La Stella Michelin è quello che tutti gli chef sognano di ottenere, ne sono davvero grato e sono felicissimo. Questo è stato un anno fantastico per me, sono diventato prima head chef a La Bottega del Buon Caffè, poi padre, e ancora l'apertura del nuovo ristorante e adesso la Stella Michelin. Cosa posso sperare di più?"



La Bottega del Buon Caffè is now located overlooking the river Arno within the historic artisan quarter of San Niccolò, Firenze at Lungarno Cellini 69/R.



[www.labottegadelbuoncaffè.com](http://www.labottegadelbuoncaffè.com)

La Bottega del Buon Caffè si trova ora nella sua nuova sede sul Lungarno, nello storico quartiere artigiano di San Niccolò a Firenze in Lungarno Cellini 69/R.



## THE ART OF MODERNITY L'ARTE DELLA MODERNITÀ

For a spot of culture this winter then why not take in one of Europe's most impressive displays of contemporary art. Florence plays host to the great master Pablo Picasso alongside many other exceptional 20th century artists at an exhibition dedicated to modernity.

Hosted by Palazzo Strozzi with the cooperation of the Museo Nazionale Centro de Arte Reina Sofia this impressive exhibition encompasses the work of Picasso and the Spanish Modernity groups comprising of over ninety works by Picasso and other modern artists such as Salvador Dalí, Joan Miró and Maria Blanchard. The exhibition boasts some of the greatest works of art of the 20th century, such as Woman's Head and The Painter and the Model by Pablo Picasso and Siruana, the Path by Miró. The exhibition will run until 25 January 2015 with an inspiring selection of paintings, drawings and a film on display. Also on show are a series of drawings and preparatory paintings used by Picasso to accomplish the famous Guernica.

Per una nota di cultura questo inverno non perdetevi una delle esibizioni più importanti d'Europa sull'arte contemporanea. Firenze rende omaggio al grande maestro Pablo Picasso e ad altri artisti eccezionali del XX secolo con una mostra dedicata all'arte moderna. Grazie alla collaborazione tra la Fondazione Palazzo Strozzi e il Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia di Madrid la mostra intitolata "Picasso e la Modernità Spagnola" presenta circa 90 opere della produzione di Picasso e di altri maestri dell'arte moderna, come Salvador Dalí, Joan Miró e Maria Blanchard. Tra le opere esposte sono presenti celebri capolavori del XX secolo, come il Ritratto di Dora Maar e Il pittore e la modella di Pablo Picasso e Siurana, il sentiero di Miró. La mostra è in programma fino al 25 Gennaio 2015 e accoglie un'interessante selezione di dipinti, sculture, disegni e incisioni, assieme a una ripresa cinematografica. In mostra anche i disegni, le incisioni e i dipinti preparatori di Picasso per il grande capolavoro Guernica mai esposti in numero così elevato fuori dalla Spagna.



## 2015 SPRING OFFERS AT BORGIO SANTO PIETRO

### OFFERTE PRIMAVERA 2015 A BORGIO SANTO PIETRO

Spring may seem a long way off when we are all still in the depths of winter in Tuscany but now is the time to plan ahead if you want to take advantage of some stunning luxury spring offers at Borgo Santo Pietro. Having just been voted Italy's best small hotel Borgo Santo Pietro is the perfect destination for a revitalising spring break.

Può sembrare prematuro pensare ad una vacanza primaverile in Toscana quando ci troviamo ancora in pieno inverno, ma è adesso il momento adatto per farlo se volete approfittare delle eccezionali offerte di primavera nel lusso di Borgo Santo Pietro. Appena incoronato "miglior piccolo hotel d'Italia" Borgo Santo Pietro è la destinazione perfetta per una corroborante vacanza primaverile.

"Spring and early summer really are the perfect seasons in which to enjoy the freshest local foods, immerse yourself in Italian culture and enjoy the very best wines Tuscany has to offer"

Spring and early summer really are the perfect seasons in which to enjoy the freshest local foods, immerse yourself in Italian culture and enjoy the very best wines Tuscany has to offer, and, all before the main tourist season commences.

La primavera e gli inizi dell'estate sono il periodo perfetto per gustare i freschissimi prodotti locali e i migliori vini toscani, immergendosi nella cultura italiana prima che la stagione turistica cominci.



## ROMANTIC GETAWAY OFFER 2015 / OFFERTA FUGA ROMANTICA 2015

### THREE NIGHT EXCLUSIVE ESCAPE, AVAILABLE FROM 7 APRIL TO 30 APRIL

Borgo's charm in early spring is truly enchanting with the gardens and countryside around the villa filled with the scents and sounds of the season. Abundant wild flowers and aromatic herbs burst into life across the Senese hills. To celebrate the romance of this evocative season Borgo Santo Pietro is offering a magical Tuscan experience. During your stay you will also enjoy an exclusive wine tasting tour of the magnificent Casanova di Neri, an award winning family-run vineyard located within the famous wine growing area of Montalcino.

#### ROMANTIC PACKAGE INCLUDES:

- 3 Nights stay in the room category of your choice
- A 60 minutes massage for each person\* in our award-winning Spa
- A Chauffeured visit to Casanova di Neri winery, Montalcino where you will be given a tour of the vineyards and estate grounds, and then enjoy a concise masterclass on the wines produced at Casanova di Neri. A guided tasting session will include five wines such as the much admired Brunello di Montalcino as well as a Super Tuscan. A home-cooked lunch will then be served in the cellars
- A 5-course romantic candle-lit dinner for two (excl. beverage) at Borgo Santo Pietro
- A bottle of chilled Spumante upon arrival
- Fruit plate and flowers from our garden in your room upon arrival
- Homemade continental and cooked breakfast. Freshly squeezed juice every morning – select from our fruit and vegetable juice bar, served in our breakfast room or in your room
- Use of Borgo's garden hot tub, tennis, basketball and badminton court, table tennis, mountain bikes, hiking boots, archery and trampoline

Please visit [www.borgosantopietro.com](http://www.borgosantopietro.com) for terms and conditions

### ESCLUSIVA FUGA ROMANTICA DI TRE NOTTI, DISPONIBILE DAL 7 AL 30 APRILE

Agli inizi della primavera lo charme del Borgo è intensificato dai profumi e dai suoni che i giardini e la campagna attorno alla villa diffondono in questa stagione. Colorati fiori selvatici e profumate erbe aromatiche germogliano in abbondanza tra le colline senesi. Per celebrare l'atmosfera suggestiva di questa stagione Borgo Santo Pietro offre un magico soggiorno in Toscana. Durante la vostra permanenza potrete godere di un'esclusiva degustazione di vini presso Casanova di Neri, un premiato vigneto a conduzione familiare situato nella famosa zona viticola di Montalcino.

#### IL PACCHETTO ROMANTICO INCLUDE:

- 3 notti nella categoria di camera a vostra scelta
- Un massaggio di 60 minuti per persona\* nella nostra premiata Spa.
- Una visita con trasporto all'azienda agricola Casanova di Neri, nella famosa zona viticola di Montalcino, dove potrete visitare i vigneti e i territori della tenuta ed assistere a una breve masterclass sui vini prodotti dall'azienda. Seguirà una degustazione guidata di cinque vini, tra cui il tanto apprezzato Brunello di Montalcino e un Supertuscan. Un pranzo fatto in casa sarà servito nelle cantine della tenuta.
- Una romantica cena a lume di candela con menù di 5 portate per due (bevande escluse) presso Borgo Santo Pietro.
- Una bottiglia di Spumante fresco all'arrivo.
- Piatto di frutta e fiori freschi dei nostri giardini all'arrivo in camera.
- Colazione continentale preparata fresca. Spremute fresche ogni mattina: potrete scegliere tra vari centrifugati di frutta e verdura, serviti nella sala da colazione o in camera.
- Uso della vasca idromassaggio nei giardini del Borgo, così come dei campi da tennis, basket e badminton, del tavolo da ping pong, e ancora di mountain bike, scarponi da trekking, tiro con l'arco e trampolino.

Visitare [www.borgosantopietro.com](http://www.borgosantopietro.com) per più informazioni e condizioni



## FROM TUSCANY WITH LOVE DALLA TOSCANA CON AMORE

Tuscany offers the most sensational backdrop for romantic weddings and truly unforgettable honeymoons. It is no surprise therefore, that so many couples choose this historic and breath-taking landscape in which to get married. Florence, Siena, Lucca, Cortona and Volterra all feature at the top of the list for destination weddings. As do many of the smaller more exclusive country house hotels tucked away in the hills and valleys of this exceptional region. During 2014 Borgo Santo Pietro near Siena played host to several exclusive wedding ceremonies including a number of intimate weddings in the hotel's private gardens. Also, more lavish celebrations were held over several days with ceremonies taking place both at the villa and at the historic San Galgano Abbey.



Borgo Santo Pietro offers an exceptional location for weddings of all sizes, smaller private occasions through to grand-scale formal celebrations. At Borgo you can choose to hold your blessing in one of the many enchanting rooms within the 13th century stone villa or at one of the romantic spots in the hotel's beautiful gardens. Just a few kilometres away you will find the mystical ruined abbey of San Galgano and the round church of 'Montesiepi' which houses the famous 'sword in the stone' both of which are available for blessings and ceremonies. If you have your heart set on a Tuscan Wedding then why not take a weekend break to explore the region or contact Borgo Santo Pietro's wedding planner for more information.

[www.borgosantopietro.com](http://www.borgosantopietro.com)

La Toscana offre uno straordinario scenario naturale per matrimoni romantici e indimenticabili lune di miele. Non c'è da stupirsi dunque che così tante coppie scelgono di unirsi in matrimonio sullo sfondo dell'incantevole paesaggio toscano. Firenze, Siena, Lucca, Cortona e Volterra figurano tutte in cima alla lista dei luoghi ideali per matrimoni. Così come molti altri esclusivi hotel resort nascosti tra le colline e le vallate di questa eccezionale regione. Nel 2014 Borgo Santo Pietro vicino Siena ha ospitato numerosi matrimoni esclusivi, e anche molte cerimonie intime celebrate nei giardini privati dell'hotel. Ci sono state anche celebrazioni più importanti che hanno avuto luogo nel corso di più giorni sia nei locali della villa che nella storica Abbazia di San Galgano.



Borgo Santo Pietro offre un'eccezionale location per matrimoni di tutti i tipi, da cerimonie intime a eventi più formali in grande stile. Potete scegliere di celebrare la vostra unione in una delle tante incantevoli stanze all'interno della villa del XIII secolo o in uno degli angoli romantici incorniciati dai bellissimi giardini dell'hotel. A pochissimi chilometri di distanza troverete la famosa abbazia senza tetto di "San Galgano" e la chiesa di "Monte Siepi" che ospita la famosa "spada nella roccia", entrambe disponibili per celebrazioni e cerimonie. Se pensate che la Toscana sia il posto ideale per il vostro matrimonio, venite a trascorrere un weekend qui per esplorare la regione o contattate il wedding planner di Borgo Santo Pietro per maggiori informazioni.

[www.borgosantopietro.com](http://www.borgosantopietro.com)

## A NEW BREED OF SUNDAY BRUNCH UN NUOVO GENERE DI SUNDAY BRUNCH

Located in the Piazza Santa Maria Novella in the historic centre of Florence, J.K.Place offers an opulent oasis beautifully furnished with a graceful combination of antiques, bespoke furniture designs and contemporary art. With a reputation for taking cool and luxury to an entirely new level, J.K.Place has now re-invented the ever-faithful Sunday Brunch. A delicious combination of Florentine and American favourites J.K.Place's Sunday Brunch is the perfect antidote to the hectic run-up to the festive season. A veritable haven of elegance and calm why not indulge in a brunch with a difference. Enjoy welcome cocktails and a mouth-watering buffet including Tuscan cheeses, organic fruit, homemade cakes and pastries. Choose one of J.K.'s speciality dishes such as fresh pasta with clams, or one of the hotel's vegan delicacies all served with an exceptional selection of wines. Book early to secure a table for a relaxing Sunday Brunch in one of Florence's most beautiful piazzas. Don't forget to take advantage of the hotel's babysitting and valet parking which is available on request.



Situato in piazza Santa Maria Novella nel centro storico di Firenze, J.K.Place offre un'oasi sontuosa, elegantemente arredata da una raffinata fusione di mobili antichi, arredi dal design unico e arte contemporanea. Noto per portare lusso ed eleganza a livelli sempre superiori, J.K.Place ha adesso reinventato il tradizionale Brunch della Domenica. Con una gustosa combinazione di classici americani e fiorentini, il brunch domenicale di J.K.Place è l'antidoto perfetto contro il frenetico periodo antecedente le feste natalizie. Perché allora non godersi un brunch domenicale diverso, immersi in un'autentica oasi di calma ed eleganza? Potrete sorseggiare un cocktail di benvenuto assieme a un appetitoso buffet di formaggi toscani, frutta, torte e pasticcini, tutto rigorosamente bio. Inoltre potrete scegliere un piatto della cucina, come pasta con le vongole o una delle prelibatezze vegane dell'hotel, il tutto servito con un'eccezionale selezione di vini. Prenotate con anticipo per assicurarvi un tavolo ad un rilassante brunch domenicale in una delle più belle piazze di Firenze. Non dimenticate di approfittare del servizio valet parking e baby sitting offerto dall'hotel su richiesta.



During the winter months J.K. Place, Florence will be hosting Sunday brunch every Sunday from 12:30 to 15:30

Durante i mesi invernali J.K. Place Firenze terrà il Sunday Brunch ogni Domenica dalle 12:30 alle 15:30

[www.jkplace.com](http://www.jkplace.com)



## THE NUTCRACKER LO SCHIACCIANOCI

In 1891, world renowned choreographer, Marius Petipa commissioned Peter Tchaikovsky to compose the music for Alexandre Dumas's adaptation of E.T.A. Hoffman's tale "The Nutcracker and the Mouse King." Its first performance in 1892, was a complete failure – both the critics and the audience disliked it. Since then, The Nutcracker has been the most widely performed ballet in the world. Almost every ballet company from Australia to Europe and Asia to America performs The Nutcracker during the winter festive season. So how can a ballet that was disastrously debuted and ill-received be one of the most famous ballets today? Because in 1954, George Balanchine, another world renowned choreographer, created a new production of The Nutcracker. His choreography breathed new life into the ballet and sparked the attention and imagination of a worldwide audience. If you've seen The Nutcracker, it was most likely a version based on Balanchine's.

Magically, for all those staying in Tuscany this winter, the Nutcracker is being performed by the internationally acclaimed Moscow Ballet on the 2nd December 2014. This one-off performance will take place in the historic city of Siena and tickets are available from [www.boxol.it](http://www.boxol.it)

Nel 1891 il coreografo di fama mondiale Marius Petipa commissionò a Peter Tchaikovsky la composizione della musica per l'adattamento di Alexandre Dumas del racconto di E.T.A. Hoffman "Schiaccianoci e il re dei topi". La prima rappresentazione del balletto che si tenne nel 1892 fu un completo fallimento, non riscuotendo alcun successo né di critica che di pubblico. Da allora però Lo Schiaccianoci è diventato il balletto più rappresentato al mondo. Quasi ogni compagnia di ballo dall'Australia all'Europa, dall'Asia all'America ha in cartellone Lo Schiaccianoci durante il periodo delle festività natalizie. Com'è potuto allora un balletto così malamente ricevuto al suo debutto diventare oggi uno tra i più famosi? Perché nel 1954 George Balanchine, uno fra i più grandi coreografi del ventesimo secolo, allestì una nuova produzione de Lo Schiaccianoci. La sua rivisitazione portò nuova vita al balletto, suscitando l'attenzione e l'immaginazione del pubblico di tutto il mondo. Se avete mai assistito ad una rappresentazione de Lo Schiaccianoci, probabilmente si trattava di una versione basata proprio su quella di Balanchine.

Magicamente, per tutti coloro che saranno in Toscana quest'inverno, Lo Schiaccianoci sarà portato in scena dall'acclamata compagnia del Balletto di Mosca il 2 dicembre 2014. Questa rappresentazione unica si terrà nella città medievale di Siena e i biglietti possono essere acquistati sul sito [www.boxol.it](http://www.boxol.it)



## NOSTALGIC JOURNEYS IN VIAGGIO SUI TRENI A VAPORE

After the great success of the 2013 season, the Ferrovie Turistiche Italiane (Nostalgic Steam Train Journeys) have announced a new winter timetable for the 2014.

The atmospheric nature train passes through Tuscany in the Terre di Siena, offering the possibility to slowly savor these areas of the Val d'Orcia and Siena province. The nature train perfectly infuses slow tourism with great Tuscan food and exclusive events. In fact, each itinerary on the nature train is combined with fairs, festivals, exhibitions and markets where you can taste great seasonal and local produce. Enjoy a spectacular steam train journey through the countryside south of Siena along an old rail line which until 2013 was closed for more than 20 years.

The Nature Train is a classic steam train pulled by a smoking locomotive with authentic 100-door carriages from a bygone age. Travelling through the evocative landscape of this part of Tuscany – the Crete Senese – is characterised by farmland, clay hills, abandoned castles, hamlets and small churches, where time seems to have stood still.

Dopo il grande successo del 2013, le Ferrovie Turistiche Italiane hanno annunciato il nuovo calendario per la stagione invernale 2014.

A bordo del "Treno Natura" che attraversa la Toscana nella Terra di Siena è possibile ammirare gli incantevoli scenari del paesaggio toscano della Val d'Orcia e della provincia di Siena. Il Treno Natura combina perfettamente turismo itinerante con ottimi prodotti toscani ed eventi imperdibili. Infatti, ciascun itinerario del Treno Natura prevede una sosta a una delle tante sagre, festival, mostre e mercati dove potete provare i gustosi prodotti locali di stagione. Imbarcatevi in uno spettacolare viaggio a bordo di un treno a vapore lungo il territorio a Sud di Siena su una linea ferroviaria che fino al 2013 era rimasta chiusa per 20 anni.

Il Treno Natura è un classico treno a vapore azionato da una locomotiva a vapore con autentiche carrozze centoporte. Il Treno Natura percorre un territorio di incredibile valore paesaggistico, dove a dominare il paesaggio sono le caratteristiche Crete Senesi, caratterizzate da colline argillose, poderi isolati, borghi e piccole chiese, dove il tempo sembra essersi fermato.

The excursions last the whole day, and after the departure and a journey of about 120 kilometres through the enchanting Tuscan landscape, the train reaches a village hosting a feast, fair or traditional market.

"The nature train perfectly infuses slow tourism with great Tuscan food and exclusive events"

The thrill and emotion of travelling on an authentic steam train, with the whistles, puffs, squeaks and the pumping of the pistons makes this a great experience for adults, and an unforgettable day for children.



Il viaggio dura tutta la giornata, e dopo un tragitto di circa 120 km attraverso gli incantevoli paesaggi toscani, il treno raggiunge una località che ospita un evento speciale, come sagre, feste di paese o mercati tradizionali.

L'emozione di viaggiare su un autentico treno a vapore, con tanto di fischi, sbuffi e stridii, e il rumore dei pistoni che pompano, rende questo viaggio un'esperienza eccezionale per i grandi, e un giorno indimenticabile per i più piccoli.

### UP AND COMING DATES

**November 30:** steam train from Siena to Amiata (Christmas Fair and new oil tasting)

**December 7:** steam train from Fabro (Museums and squares of Siena)

**December 8:** steam train from Empoli/Siena to San Quirico d'Orcia (New Oil Festival)

For more information:  
[www.ferrovieturistiche.it](http://www.ferrovieturistiche.it)

### PROSSIMI EVENTI

**30 Novembre:** treno a vapore da Siena a Monte Amiata (mercato di Natale e degustazione dell'olio nuovo)

**7 Dicembre:** treno a vapore da Fabro (musei e piazze di Siena)

**8 Dicembre:** treno a vapore da Empoli/Siena per San Quirico d'Orcia (Festa dell'Olio Nuovo)

Per maggiori informazioni:  
[www.ferrovieturistiche.it](http://www.ferrovieturistiche.it)



## PALAZZO TORNABUONI

Situated on one of Florence's most aristocratic city-centre streets, in the heart of the fashion district, this historic fifteenth-century palazzo was home to a Renaissance Pope and hosted the world's first documented opera performance. A meticulous four-year restoration has returned Palazzo Tornabuoni to its original splendor. Diverse and rich decorative elements born from five centuries of history, including elaborate stucco work, frescoes and statues have been seamlessly interwoven with the finest modern comforts and conveniences to create 38 elegant and contemporary residences. One can either become an individual owner of a Private Residence or acquire a Membership in the Palazzo Tornabuoni Residence Club, which affords residency rights to a selected number of Club Residences within the Palazzo.

Situato in una delle strade più aristocratiche del centro di Firenze, nel cuore del quartiere della moda, questo palazzo del XV secolo è stato dimora di uno dei Papi del Rinascimento e ha ospitato la prima rappresentazione documentata di un'opera al mondo. Dopo una meticolosa operazione di restauro durata quattro anni, Palazzo Tornabuoni è ritornato ai suoi antichi splendori. Ricchi e variegati elementi decorativi come elaborati stucchi, affreschi e statue realizzati cinque secoli fa, sono stati perfettamente integrati con i più moderni e raffinati comfort, dando vita a 38 appartamenti dal design elegante e contemporaneo. Potete scegliere di acquistare una delle residenze private oppure di diventare soci del Palazzo Tornabuoni Residence Club, il quale offre diritti di soggiorno presso un selezionato numero di residenze del Club all'interno del palazzo.



Private and Club Residence owners alike benefit from management by Four Seasons Hotels and Resorts and use of the magnificent indoor and outdoor communal living and dining areas. In addition owners have access to the Spa at Four Seasons Hotel Firenze - which includes an outdoor pool in their four-hectare private garden.



Palazzo Tornabuoni's Club Attaché has been created to help owners feel at home in the city, putting the private world of Florence and Tuscany at your fingertips. For more information:  
[www.palazzotornabuoni.com](http://www.palazzotornabuoni.com)

Proprietari privati e soci del Residence Club godono indistintamente della gestione operata da Four Seasons Hotels and Resorts e dell'uso delle eccezionali aree in comune e dei ristoranti all'interno e all'esterno del palazzo. I proprietari hanno accesso anche alla Spa del Four Seasons Hotel Firenze, che include una piscina scoperta nei quattro ettari di giardini privati.

Il Club Attaché di Palazzo Tornabuoni è stato creato per assistere i residenti durante il soggiorno facendoli sentire a casa in città, e offrendo loro il mondo privato di Firenze e della Toscana a portata di mano. Per maggiori informazioni:  
[www.palazzotornabuoni.com](http://www.palazzotornabuoni.com)





## SWEET SENSATIONS / DOLCI SENSAZIONI

The festive season brings with it the flavours and aromas of Christmases past as the nostalgic perfumes of mixed spice, cloves and cinnamon fill the air. The traditional cakes of the region are beautifully wrapped and make delightful displays in shop windows throughout Tuscany with their delicious flavours capturing the essence of 'Natale'.

“The original name of panforte was “panpepato” (peppered bread), due to the strong pepper used in the cake”

One of the most famous cakes of the region is the historic Senese Panforte. A traditional Italian dessert containing fruits and nuts, not too dissimilar to a traditional fruitcake or Lebkuchen. It is thought to date back to the 13th century with documents from 1205 showing that panforte was paid to the monks and nuns of a local monastery as a tax or tithe which was due on the seventh of February that year. Literally speaking, panforte means “strong bread” which refers to the spicy flavour. The original name of panforte was “panpepato” (peppered bread), due to the strong pepper used in the cake. There are many references in the history books claiming that the Crusaders carried panforte, a durable and long lasting sweet confection with them on their quests. It is claimed that it was the richness of the cake that sustained and fortified the crusaders enabling them to survive brutal and lengthy sieges.

Le festività natalizie portano con sé i sapori e gli aromi dei Natali passati non appena i profumi di spezie, chiodi di garofano e cannella riempiono l'aria di un'atmosfera nostalgica. I dolci tradizionali della regione vengono meravigliosamente confezionati per abbellire le vetrine dei negozi di tutta la Toscana, catturando con i loro deliziosi sapori l'essenza del Natale.

Uno dei dolci natalizi più famosi della regione è senza dubbio il Panforte di Siena. Si tratta di un dolce tipico della tradizione gastronomica senese, fatto di frutta candita e frutta secca, e non molto dissimile dal tradizionale fruitcake inglese o dai tipici biscotti speziati Lebkuchen. Si pensa che le sue origini risalgano al lontano XIII secolo, sulla base di un documento ufficiale datato 7 febbraio 1205 dove è scritto testualmente che i servi o coloni censuari di un convento alle porte di Siena erano obbligati a portare come tassa o tributo alle monache un buon numero di panforti. Il nome panforte, che letteralmente significa “pane forte” si riferisce al sapore speziato del dolce. Originariamente però il panforte era conosciuto come “panpepato”, ossia “pane condito”, per il forte sapore di pepe usato per aromatizzarlo. Diverse fonti storiche riferiscono che i Crociati usavano portare con sé nelle missioni il panforte, dal momento che si conservava bene per lungo tempo. È riportato che fu proprio grazie a questo dolce, dai sapori così ricchi e intensi, che i crociati riuscirono a resistere ai brutali e lunghi assedi.



Nowadays there are many shops in Italy producing panforte, each recipe being their jealously guarded interpretation of the original confection each being packaged in distinctive and highly decorated wrapping. The Panforte capital of course is Siena where you will see numerous vibrant displays of this Italian classic. It is sometimes said that an authentic panforte should contain seventeen different ingredients to represent the number of Contrade (neighbourhoods) within the city walls. Of course Panforte is only one example of a traditional Italian confectionary with Panettone also being viewed as a national treat associated with the winter festivities. Panettone is a type of sweet bread originally from Milan it is usually prepared and enjoyed over Christmas and New Year in Italy but also features in many other European countries and is one of the significant symbols of the city of Milan.

Oggi la produzione del panforte è largamente sviluppata in tutta Italia, dando vita a diverse varianti, ognuna delle quali si contraddistingue per l'originalità della ricetta, gelosamente custodita da generazioni, e per la decorazione della confezione. La capitale del panforte naturalmente è Siena, dove lo potete vedere esposto un po' ovunque. Si dice talvolta che l'autentico panforte di Siena debba contenere diciassette ingredienti diversi che simbolicamente rappresentano il numero delle Contrade (quartieri) all'interno delle mura cittadine. Naturalmente il Panforte è solo uno dei tanti dolci tradizionali italiani tipicamente consumati durante il periodo natalizio, e tra gli altri non possiamo dimenticare il Panettone. Il Panettone è un tipo di pane dolce le cui origini sono legate alla città di Milano. È generalmente associato alle tradizioni gastronomiche del Natale e dell'Anno Nuovo in Italia ed è uno dei simboli del capoluogo lombardo.



Panettone usually has a cupola shape, which extends from a cylindrical base and is often about 12-15 cm high making it an impressive dessert. Other forms and shapes may be used, such as an octagon, or a frustum with a star section shape more common to pandoro. This Italian classic requires a long production process that involves the curing of the dough, which is acidic, similar to sourdough. The proofing process alone takes several days, giving the cake its distinctive fluffy characteristics. Traditionally served in slices, vertically cut and accompanied with sweet wine, such as Asti or Moscato d'Asti. In some regions of Italy, it is served with crema di mascarpone, a cream made from mascarpone, eggs, dried or candied fruits, and typically a sweet liqueur such as amaretto.

Tipicamente il Panettone ha una base cilindrica che termina in una forma a cupola ed è alto circa 12-15 cm. Altre forme come basi ottagonali o a sezione di tronco a forma di stella vengono usate più comunemente per il Pandoro. Il processo di produzione di questo classico della pasticceria italiana prevede un lungo tempo di lievitazione dell'impasto a base acida, simile al lievito naturale. Il processo di lievitazione da solo richiede molti giorni, ed è molto importante perché da esso dipende la soffice consistenza caratteristica del dolce. Tradizionalmente il Panettone è servito in fette tagliate verticalmente e accompagnate da un vino dolce, del tipo Asti Spumante o Moscato d'Asti. In alcune regioni d'Italia è servito assieme alla crema al mascarpone, fatta di mascarpone, uova, frutta secca o candita, e di solito un liquore dolce come l'amaretto.



## A FLORENTINE FARMACEUTICA FARMACEUTICA FIORENTINA

Adjacent to piazza Santa Maria Novella in Florence is one of the oldest pharmacies in the world: Officina Profumo - Farmaceutica di Santa Maria Novella, established by Dominican monks shortly after their arrival in Florence in 1221. Originally the friars began cultivating medicinal herbs in their gardens to prepare medications, balms and ointments for their convent's small infirmary.

Today, under the management of Eugenio Alphantery, tradition is perpetuated and renewed as the Farmaceutica continues to use the highest quality natural raw materials and in following the artisanal procedures established by the original Dominican fathers. The Officina is particularly attentive to the herbalist's art which has triumphed since the enterprise began, basing all its preparations on natural herbs and oils.

Adiacente a piazza Santa Maria Novella a Firenze si trova una delle più antiche farmacie al mondo: Officina Profumo - Farmaceutica di Santa Maria Novella, fondata dai monaci domenicani subito dopo il loro arrivo a Firenze nel 1221. In origine i frati cominciarono a coltivare le erbe medicinali nei loro giardini allo scopo di preparare medicine, balsami e unguenti destinati alla piccola infermeria del convento.

Oggi, sotto la direzione di Eugenio Alphantery, la tradizione viene portata avanti e si rinnova, visto che la Farmaceutica continua a utilizzare ingredienti naturali di altissima qualità e segue ancora gli stessi metodi artigianali stabiliti dai padri domenicani fondatori. L'Officina presta particolare attenzione all'arte erboristica che si è affermata sin dagli esordi dell'azienda, basando tutte le preparazioni su erbe e oli naturali.



Each of the Officina's products has its own peculiar history. For example, "Acqua della Regina" is an essence that was created especially for Caterina de' Medici. The noblewoman, crowned Queen of France after marrying Henry II, introduced her precious perfume to the court of France, where it became popular. Other ancient recipes that deserve mention are the Liquore Mediceo, Alkermes, Elisir di China, l'Aceto dei Sette Ladri and Acqua di Santa Maria Novella, known as Acqua Antisterica and made from the famous Santa Maria herb (Costmary) known for its digestive properties.

Ogni singolo prodotto dell'Officina ha una propria storia peculiare. L'essenza "Acqua di Regina", ad esempio, fu creata appositamente per Caterina de' Medici. La nobildonna, incoronata Regina di Francia dopo essersi unita in matrimonio a Enrico II, diffuse il suo prezioso profumo tra la corte di Francia, dove divenne estremamente popolare. Altre antiche preparazioni degne di nota sono il Liquore Mediceo, l'Alkermes, l'Elisir di China, l'Aceto dei Sette Ladri e l'Acqua di Santa Maria Novella, conosciuta anche come Acqua Antisterica e prodotta dalla famosa erba di Santa Maria, nota per le sue proprietà digestive.



The perfumes include colognes, essences and triple extracts and represent another Santa Maria Novella peculiarity: the fragrances range from sweet, like Iris, Rosa and Gardenia, to fresh, like Verbena, Vetiver or the delightful Acqua di Sicilia. The same essences are used in the soaps, all of which undergo a unique process: they are matured in a special ventilated cabinet.

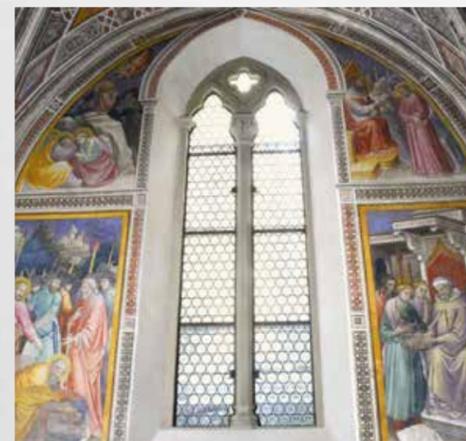
One of the most evocative products has to be the company's ancient, signature pot-pourri, a mixture of herbs and flowers from the Tuscan hills macerated in terracotta jars from Impruneta.

The original Via della Scala premises is now a boutique store and museum although production still took place here until a few years ago. The herbal shop was once the Old Pharmacy (Antica Spezieria) where the products were displayed and sold between 1612 and 1848; the Sales Room (Sala di Vendita) was renovated in 1848 to provide an appropriate space to accommodate the patrons of the increasingly popular establishment; the Green Room (Sala Verde) was the reception room until 1700, where pharmacy specialties like Alkermes, China and hot chocolate in particular.

I profumi, che includono acque di colonia, essenze ed estratti tripli, rappresentano un'altra caratteristica di Santa Maria Novella: le fragranze variano da dolci, come Rosa e Gardenia, a note più fresche, come Verbena, Vetiver o la piacevole Acqua di Sicilia. Le stesse essenze vengono utilizzate per produrre i saponi secondo un processo particolare: vengono maturati in una speciale cabina ventilata.

Uno dei prodotti evocativi dell'azienda è senza dubbio il suo storico pot-pourri d'autore, una miscela di erbe e fiori delle colline toscane macerata in vasi di terracotta di Impruneta.

L'ingresso originario di via della Scala oggi ospita il negozio e il museo, ma fino a qualche anno fa era qui che aveva sede anche la produzione. Il negozio di erbe una volta si trovava nell'Antica Spezieria, dove i prodotti erano esposti e venduti tra il 1612 e il 1848; la Sala di Vendita fu rinnovata nel 1848 per offrire uno spazio appropriato a ricevere la clientela del negozio che diventava sempre più famoso; la Sala Verde era fino al 1700 la sala di ricevimento per gli ospiti di riguardo, ai quali venivano servite le specialità della casa, come l'Alkermes o la China, ma soprattutto la cioccolata, bevanda allora di grande moda.



The museum consists of the areas once devoted to production workshops and storage and was established to reappraise the machinery and equipment used for production, as well as the antique ceramics and the precious glass, copper and bronze objects that the company has guarded carefully through the troubled events over the centuries. The Sacristy has become the library housing the Officina's antique texts and new specialist volumes. Last but not least, the Aromatic Herb Garden is a perfect oasis, seemingly untouched for centuries, and lends itself to meditation and reflection. The museum's purpose is not only to educate about the Santa Maria Novella products but to benefit visitors who simply wish to see a "museum of tradition".

Il museo si sviluppa in quelli che un tempo erano i laboratori di produzione e i magazzini, ed è nato nella volontà di ridare luce e vita alle macchine utilizzate un tempo per le lavorazioni, ai vetri, alle antiche ceramiche ed agli oggetti di rame e di bronzo che l'azienda ha accuratamente salvaguardato nel corso degli inquieti eventi che si sono succeduti lungo i secoli. La Sacrestia oggi è divenuta la biblioteca che conserva gli antichi testi dell'Officina assieme a nuovi volumi specializzati in materia. Infine il Giardino delle Erbe Aromatiche rappresenta un'oasi perfetta che invita alla meditazione e alla riflessione, e sembra essere rimasto intatto per secoli. L'obiettivo del museo non è solo quello di informare riguardo i prodotti di Santa Maria Novella, ma di appagare i visitatori che vogliono semplicemente vedere un "museo della tradizione".

Borgo Santo Pietro ha uno stretto legame con la Farmaceutica di Santa Maria Novella e utilizza i suoi prodotti nella Spa di lusso e nelle camere dell'albergo. Potete acquistare le preparazioni della Farmaceutica anche presso la boutique dell'albergo, mentre visite private al museo di Firenze possono essere organizzate dalla reception di Borgo Santo Pietro a Siena.

Borgo Santo Pietro has a very close relationship with Farmaceutica di Santa Maria Novella and uses its exquisite products in its luxury spa and hotel suites. Borgo's boutique also stocks a collection of the Farmaceutica's creations and private tours of the Firenze museum rooms can also be organised by the concierge at Borgo Santo Pietro, Siena.



www.smnovella.com  
www.borgosantopietro.com



## ❄️ BUON NATALE ❄️

If you're going to be spending Christmas in Tuscany, then you'll definitely be spoilt for choice when it comes to the wonderful choice of seasonal events and winter festivals. There are a whole host of Christmas celebrations to take part in. One unforgettable event has to be a trip to a traditional Tuscan Christmas market.

“Perhaps one of the best places to visit a festive market is in the beautiful city of Florence”

These nostalgic markets are home to an enticing collection of stalls, selling traditional gifts and decorations as well as an assortment of mouth-watering goodies and must-try street-foods. You can also enjoy Christmas nativities (both inanimate and animate!) and pick up some warming festive fayre.

Perhaps one of the best places to visit a festive market is in the beautiful city of Florence. The Florence Christmas Markets are very popular, especially the German Christmas market. Here, you can discover a whole host of German and Italian hand-made goodies, artisan crafts and seasonal treats, of course accompanied by a large jug of something medicinal.

Se avete in programma di passare il Natale in Toscana allora sarete di certo deliziati dall'eccezionale offerta di eventi stagionali e festival invernali. C'è un'ampia scelta di eventi e celebrazioni natalizie da non perdere. E uno di questi è sicuramente la visita a un tradizionale mercatino di Natale toscano.

Questi mercatini dall'atmosfera nostalgica ospitano un'entusiasmante serie di bancarelle dove potrete trovare interessanti idee regalo e decorazioni tradizionali, così come leccornie varie da provare assolutamente. Potrete anche assistere a una rappresentazione vivente del presepe e lasciarvi coinvolgere dallo spirito festivo delle celebrazioni.

Forse una delle città migliori dove visitare un mercatino è la bellissima Firenze. I mercatini di Natale di Firenze sono molto famosi, specialmente il Mercato di Natale tedesco. Qui potete trovare un'ampia selezione di bontà artigianali italiane e tedesche, prodotti fatti a mano e dolci di stagione che potrete naturalmente accompagnare con grandi boccali di birra!



But Florence isn't the only place to experience a great Christmas in Tuscany. Why not visit the Christmas market in the beautiful city of Siena. It's open from 8am until 8pm, and you can get your hands on Christmas cakes, books, gifts and hand-made jewellery. There are a number of exhibitors selling gift ideas, art, crafts and of course Senese food. The main Christmas market takes place in the beautiful Piazza del Campo where the event is framed by the medieval buildings that surround the piazza. The Siena market is a wonderful event for families where you can sample great regional products and seasonal food in the most breath-taking of locations.

Ma Firenze non è l'unico posto dove passare un fantastico Natale in Toscana. Anche l'affascinante città di Siena offre un entusiasmante mercato di Natale. Aperto dalle 8 di mattina alle 8 di sera, qui potete trovare dolci di Natale, libri, regali e gioielli realizzati a mano. Ci sono moltissimi espositori che vendono idee regalo, pezzi d'arte e d'artigianato, e naturalmente anche prodotti gastronomici locali. Il mercatino di Natale principale si tiene nella bellissima Piazza del Campo, dove i palazzi medievali incorniciano l'evento in un'atmosfera senza tempo. Il mercatino di Siena rappresenta un'occasione meravigliosa per le famiglie, dove poter anche gustare i vari prodotti tipici regionali in una delle cornici più belle d'Italia.



### CHRISTMAS MARKET DATES IN SIENA

- **From December 6, 2014**  
Siena Christmas Market - Piazza Matteotti
- **December 13, 2014**  
Santa Lucia Fair - Pian dei Mantellini
- **December 15-16, 2014**  
Campo Market - Piazza del Campo

### DATE MERCATINI DI NATALE A SIENA

- **Dal 06 dicembre 2014**  
Mercatino di Natale di Siena - Piazza Matteotti
- **13 dicembre 2014**  
Fiera di Santa Lucia - Pian dei Mantellini
- **15 - 16 dicembre 2014**  
Mercato nel Campo - Piazza del Campo

## FLAVOURS OF WINTER

Seasonal Recipe By Antonello Sardi  
of La Bottega del Buon Caffè

A reinterpretation of a Tuscan classic Bollito Misto, Michelin starred chef Antonello has created a lighter more contemporary version of this classic dish.

### RAVIOLI WITH VEAL TONGUE, SALSA VERDE AND RED PEPPER CREAM

For the pasta dough use your preferred basic recipe for traditional fresh pasta.

#### FOR THE RAVIOLI STUFFING:

Take 1 veal tongue and boil in salted water until just soft. Once cooked remove the skin and cut into tiny cubes. Cook the diced veal in stock until very soft then blitz in an electric blender with a little salt.

Make 'tiny' ravioli using the veal tongue stuffing.

Ricetta di stagione di Antonello Sardi,  
Chef de La Bottega del Buon Caffè

Il Bollito Misto, un classico della cucina toscana, reinterpretato dallo Chef stellato Michelin Antonello in una versione più leggera e contemporanea.

### RAVIOLI CON LINGUA DI VITELLO, SALSA VERDE E CREMA DI PEPERONI ROSSI

Fare la pasta secondo la ricetta di base preferita per la pasta fresca tradizionale.

#### PER IL RIPIENO DEI RAVIOLI:

Prendere una lingua di vitello e farla bollire in acqua salata fino a quando diventa morbida. Una volta cotta, rimuovere la pelle e tagliarla a piccoli cubetti. Cuocere i cubetti di lingua nel brodo fino a quando risultano molto morbidi, poi macinare in un frullatore elettrico con un po' di sale.

Creare dei piccoli ravioli con il ripieno di lingua di vitello.

## SAPORI D'INVERNO

### FOR THE SALSA VERDE

100 grams of parsley  
200 grams of extra virgin olive oil  
50g capers  
60 g of anchovies  
1 x garlic clove  
Salt

Blend all the ingredients in an electric mixer to obtain a smooth vibrant green sauce.

### PEPPER CREAM

2 Red Peppers  
Vegetable Stock

Bake the peppers at 200 degrees until roasted, allow to cool, then peel the skins. Put the soft pepper flesh in a bowl and whisk in enough hot vegetable stock to form a creamy consistency. Carefully cook the ravioli in salted water for a couple of minutes. When cooked, toss the pasta in hot melted butter. To serve, place the ravioli on top of a thin base of the Pepper cream. Then put little green sauce on top of each individual ravioli. Decorate with a few drops of organic extra virgin olive oil and black pepper.

### PER LA SALSA VERDE:

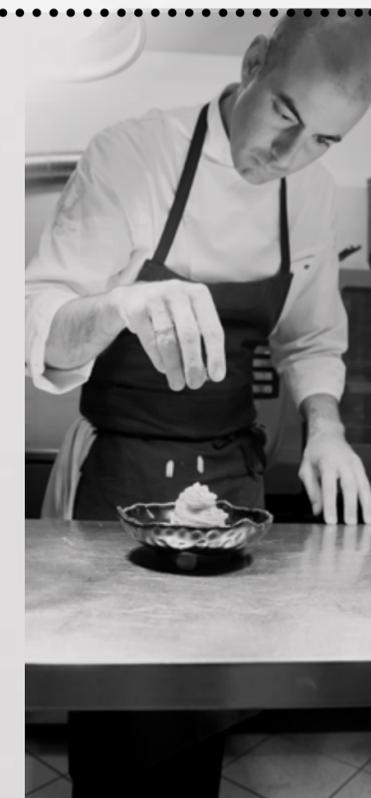
100g di prezzemolo  
200g di olio extra vergine di oliva  
50g di capperi  
60g di alici  
1 spicchio d'aglio  
Sale

Frullare gli ingredienti fino a ottenere una salsa vellutata di un vivace colore verde.

### PER LA CREMA DI PEPERONI:

2 peperoni rossi  
Brodo vegetale

Cuocere i peperoni in forno a 200° fino a quando sono arrostiti, lasciare raffreddare e rimuovere la pelle. Mettere i peperoni arrostiti e pelati in una ciotola e aggiungere frullando del brodo vegetale fino a raggiungere la consistenza di una crema. Cuocere i ravioli in acqua salata per un paio di minuti. Una volta cotti, gettare i ravioli in burro fuso caldo. Per servire, sistemare i ravioli sopra un sottile strato di crema di peperoni. Quindi aggiungere un po' di salsa verde su ognuno dei ravioli. Decorare con alcune gocce di olio extra vergine di oliva e pepe nero macinato.





## CHIANTI ART / ARTE NEL CHIANTI

When you enter the workshop and gallery of Lucia Volentieri in Castellina in Chianti you are immediately transported into another world, one filled with heavenly handcrafted delights. Unique creations modelled in clay and porcelain are elegantly displayed, each catching the eye in intriguing ways. Lucia's masterful interpretations of real places are reinvented in the forms of ceramic cubes. These thought provoking scenes capture miniature country views of farms, gardens, cypresses and haystacks. Each ceramic cube is entirely hand-made and magically depicts authentic places, houses, landscapes and memories. Popular with owners of Tuscan houses, these scenes are both playful and nostalgic. The colours of the cubes that form these compositions can also be seen in her other designs such as sculptures and vases. Lucia's ability to take a moderately simple subject and turn it into a piece of art is evident in all her creations. Vases, sculptures and artistic forms feature intriguing finishes and glazes that play tricks with the light.

Tuscan born Lucia graduated from art school in 1985, and in 1987 was offered an apprenticeship by the master craftsman Giuseppe Fontana, in Castellina in Chianti. In 1989 she opened her own workshop in Poggibonsi and in that same year spent a month in Gijón (Spain), at the school of "Texture" ceramics, where she enriched her training and learned the technique of Raku. With this technique she experimented with rough and metallic surfaces on refractory mixtures. Often, thanks to memories of playful moments spent in her father's mechanical workshop during her teens, she combines structures made of iron, steel and brass with ceramic elements.

"I've always loved nature and the wonderful Tuscan countryside. In 1992 I transferred my workshop to Castellina in Chianti. I spent several years working there, mainly creating tableware with delicate under-glaze decoration, continuing with the evolution of my "Modular Landscape", an idea conceived way back in 1983. At the same time, I continued experimenting with a wide variety of techniques and studying forms and shapes."

More recently she has devoted increasing attention and creative space to porcelain and the use of high temperatures that create exciting effects and diverse finishes. To visit Lucia's studio or gallery or to commission a personal modular landscape or sculpture,

go to [www.luciavolentieri.com](http://www.luciavolentieri.com)

Una volta entrati nello studio e nella galleria di Lucia Volentieri a Castellina in Chianti vi sentirete immediatamente trasportati in un mondo diverso, pieno di tesori magistralmente lavorati a mano. Creazioni uniche modellate in argilla e porcellana sono elegantemente esposte, attirando l'attenzione di chi le guarda in molti modi interessanti. Le sue superbe interpretazioni di luoghi reali sono riproposte nella forma di cubetti di ceramica. Questi interessanti scenari catturano immagini rurali miniaturizzate di fattorie, giardini, cipressi e balle di fieno. Ogni cubetto di ceramica è interamente fatto a mano e raffigura luoghi, case, paesaggi e ricordi in modo magico. Divertenti e nostalgiche allo stesso tempo, queste scene in miniatura sono molto apprezzate dagli abitanti locali. I colori dei cubetti che formano queste composizioni si ritrovano anche in altre creazioni di Lucia, come vasi e sculture.

La sua abilità di trasformare un semplice oggetto in un vero e proprio pezzo d'arte è evidente in ogni suo lavoro. Vasi, sculture e forme artistiche arricchite da rifiniture e invetriature che creano intriganti giochi di luce.

Nata in Toscana e diplomatasi all'Istituto d'Arte nel 1985, nel 1987 Lucia viene accolta presso la fornace del maestro Giuseppe Fontana a Castellina in Chianti. Nel 1989 apre il suo laboratorio a Poggibonsi e nello stesso anno trascorre un mese a Gijón, in Spagna, presso la scuola di ceramica "Texture", dove arricchisce il suo percorso formativo e apprende la tecnica del Raku. Con questa tecnica sperimenta superfici ruvide e metalliche su impasti refrattari. Spesso, grazie al ricordo dei momenti di gioco trascorsi nel periodo dell'adolescenza nell'officina meccanica del padre, Lucia unisce strutture in ferro, acciaio e ottone a elementi in ceramica.

"Ho sempre amato la natura e la meraviglia della campagna Toscana. Nel 1992 trasferisco il laboratorio a Castellina in Chianti. Qui ho lavorato per diversi anni prevalentemente creando oggettistica per la tavola con delicate decorazioni sottovernice proseguendo nell'evoluzione del mio "Paesaggio Modulare", idea nata già nel 1983. In parallelo non ho mai abbandonato la sperimentazione di molteplici tecniche e lo studio della forma." Negli ultimi due anni Lucia ha sviluppato attenzione e spazio creativo sempre maggiori verso la porcellana e l'uso delle alte temperature che creano effetti interessanti e finiture varie. Per visitare lo studio e la galleria di Lucia, o commissionare un paesaggio modulare o una scultura personalizzati,

visitare il sito [www.luciavolentieri.com](http://www.luciavolentieri.com)

### TO CONTACT EDITOR / PER CONTATTARE LA REDAZIONE

We would love to hear from you if you have any news or views that you would like featured in Borgo Times. Also, if you have any images from your stay with us at Borgo we would love to see them, so please do get in touch on [press@borgosantopietro.com](mailto:press@borgosantopietro.com) - +39 055 232 1583

Wishing you all a very merry Christmas, Sharon Kilby

Ci piacerebbe sentire i vostri commenti e richieste per pubblicazione in Borgo Times. Inoltre, se avete immagini dal vostro soggiorno a Borgo ci piacerebbe vederli, quindi per favore scrivere al [press@borgosantopietro.com](mailto:press@borgosantopietro.com) - +39 055 232 1583

Augurandovi tutti un gioioso Natale, Sharon Kilby