

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n.25/2007 n.25/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bardini. Grafica: Federico Denti (EFFED Design) - Stampa: nri. Oplaprint s.r.l.s

Anno XXIII n° 176 / Estate 2024

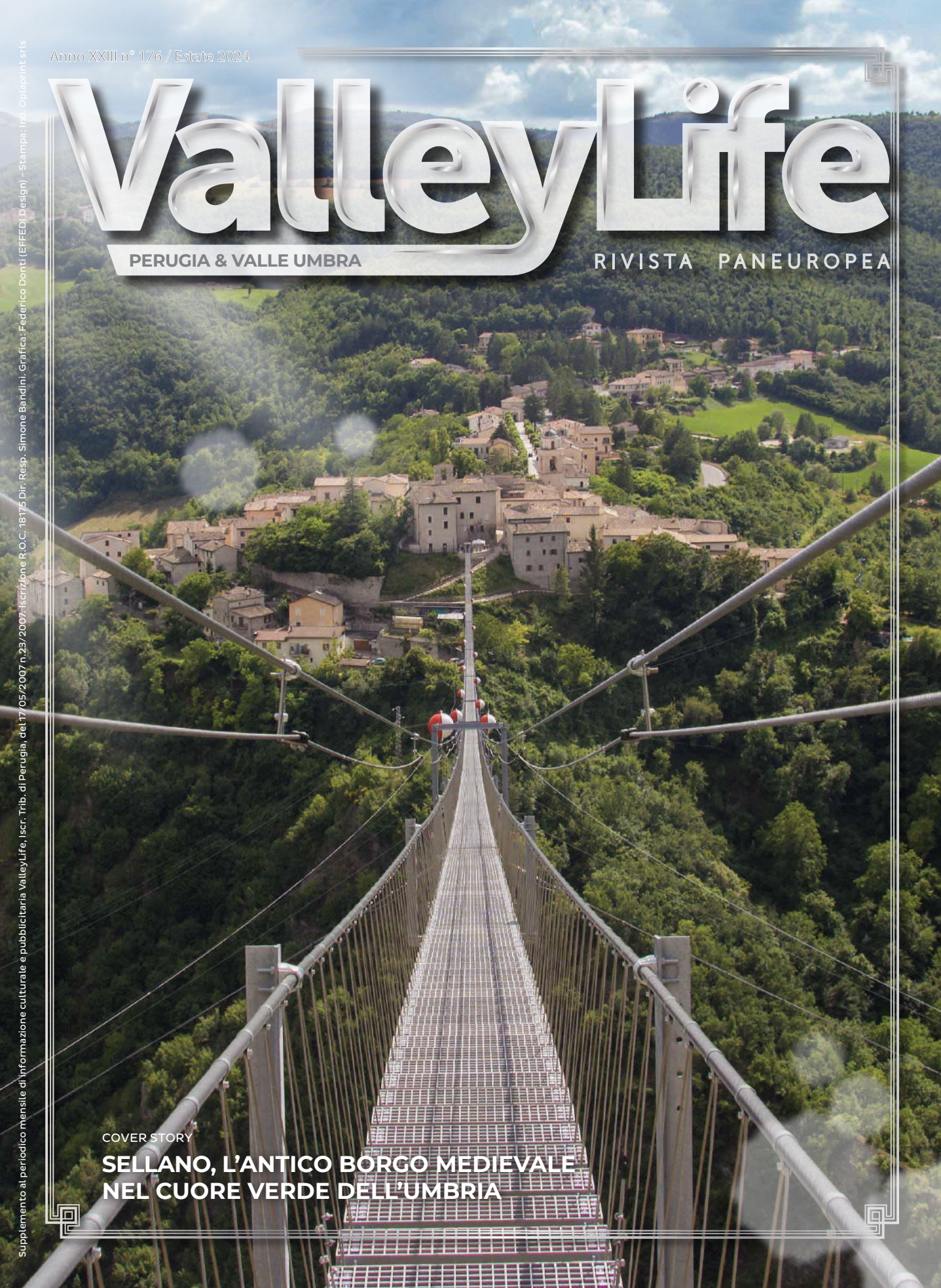
ValleyLife

PERUGIA & VALLE UMBRA

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

**SELLANO, L'ANTICO BORGO MEDIEVALE
NEL CUORE VERDE DELL'UMBRIA**





IT'S TIME TO FLY

airport.umbria.it

UMBRIA

INTERNATIONAL AIRPORT

SAN FRANCESCO D'ASSISI

ROTTERDAM

LONDRA
STANSTED

BRUXELLES
CHARLEROI

CRACOVIA

LONDRA
HEATHROW

NEW! BERGAMO

NEW! MILANO
LINATE

PERUGIA

BUCAREST

TIRANA

BARCELONA

BRINDISI

OLBIA

NEW! LAMEZIA T.

CAGLIARI

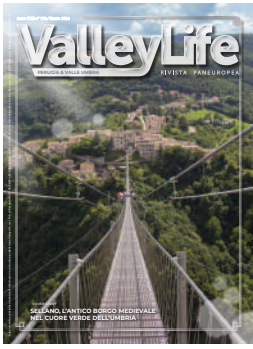
CATANIA

PALERMO

MALTA

NEW! LAMPEDUSA

SUMMER 24



In Copertina:
Sellano, l'antico Borgo medievale nel cuore verde dell'Umbria
(Foto di Federico Donti)

ESTATE 2024

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE:
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:
Federico Donti (Tel. 335 1936385)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
EFFEDI Design

PHOTO EDITOR
EFFEDI Design

AUTORI

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

Federico Donti: Direttore editoriale Valley Life "Perugia & Valle Umbra", Direttore EFFEDI Design

Benedetta Checcarelli: Dott.ssa in Lingue, amante della Storia dell'Arte

Guilherme Caleffi Spidola: Direttore editoriale Valley Life "Spoleto, Terni e Valnerina"

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

Questa rivista è stata chiusa il primo luglio, percorrendo il ponte Tibetano...

PHOTO CREDITS
EFFEDI Design

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via XX settembre
06100 Perugia (PG)
Tel. +39 335 1936385
effedidesign@hotmail.com
www.effedidesign.com
www.valleylife.it

8 La fame culturale
Cultural Hunger

10 Coerenza quale armonia di mondo visibile ed invisibile
Coherence as the Harmony of the Visible and Invisible World

12 Sellano, l'antico Borgo medievale nel cuore verde dell'Umbria
Sellano, the Ancient Medieval Village in the Green Heart of Umbria



18 La Fojateria di Sellano
The Fojateria of Sellano

24 Fojata e Attorta, le specialità di Sellano in festa
Sellano Celebrates the Fojata and Attorta

32 Perché Perugia patrimonio dell'umanità?
Why is Perugia a World Heritage Site?

40 Gli eventi estivi della Casa degli Artisti
The Summer Events of the Casa degli Artisti



50 La prima volta del Portogallo al Festival delle Nazioni
Portugal's First Time at the Festival delle Nazioni

56 Vivi Il Medioevo a Valfabbrica
Experience the Middle Ages in Valfabbrica

62 Roggi e la sua arte in un cerchio perfetto
Roggi and His Art in a Perfect Circle

68 Poggio Paradiso, un sogno americano in Toscana
Poggio Paradiso, an American dream in Tuscany



74 Dalle avversità all'autenticità
From Adversity to Authenticity

80 Il Sultano di Colle Umberto
The Sultan of Colle Umberto

88 Le storiche lavanderie perugine 'Berardi'
The Historic 'Berardi' Laundries in Perugia

If you have a house in Perugia or Valle Umbra area please subscribe for free and ask for your complimentary copy

...tutte le strade portano al

Nostrano

RistoPizzoPub e...

... dal 2019,
15 anni di storia!

Cucina aperta tutti i giorni fino alle 2 di notte!!!

Aperto 365 giorni all'anno e domenica a pranzo
Cerimonie / Cene aziendali
Giro CICCIA Dry Aged!!!



...la qualità al giusto prezzo!

Giardino ESTIVO e...
LIVE MUSIC!

...il Locale che mette tutti d'accordo!!

Nostrano PUB

Strada Dei Loggi 26, Ponte San Giovanni (Pg) • Tel. 075 5996337

www.ristorantepizzeriapubnostrano.com





*Agriturismo per pernotti ed eventi
a due passi dal Trasimeno*

*Farmhouse for overnight stays and events
near Lake Trasimeno*



Viale Trasimeno 100/102 - **Magione (Perugia)**
tel. 335.7179709
www.fontedimontebuono.it - info@fontedimontebuono.it

la Fonte di
MONTEBUONO



KURSAAL HOTEL

Passignano sul Trasimeno

Hotel ★ Camere ★ Ristorante

Un elegante villa fronte lago Trasimeno, abidita a hotel con 18 confortevoli camere e tutti i servizi necessari per un vostro gradito soggiorno.



Parcheggio



Reception



Ristorante



Wi Fi



Piscine



Pet-Friendly



Stireria



Lavatrice e
Asciugatrice



Bar - Caffetteria



Vasca
Idromassaggio



Ping Pong



Beach Volley



Dog's beach



Rimessa biciclette



Spiaggia privata



Nursery

KURSAAL HOTEL

Via Europa 240, Passignano sul Trasimeno (PG)

www.kursaalhotel.net - info@kursaalhotel.net

Tel. +39 075 828085 - +39 349 2581681





CENTRO PISCINE®

divisione **TECNOACQUE** srl

www.centropiscine.it

Per piscine da sogno...



TECNO ACQUE

concessionaria **Culligan®**

Sistemi di trattamento per:

Industria • Comunità • Tempo libero • Casa

www.tecnoacquepg.it



Tecnoacque s.r.l.

Via della Valtiera, 235/255 - Collestrada (PG)

075.396278





LA FAME CULTURALE Cultural Hunger

DI SIMONE BANDINI

"L'uomo vive in città, mangia senza fame beve senza sete, si stanca senza fare fatica, rincorre il proprio tempo senza raggiungerlo mai.

È un essere imprigionato, una prigione senza confini da cui è quasi impossibile fuggire.

Alcuni esseri umani hanno bisogno di riprendere le proprie vite, di ritrovare una strada maestra.

Non tutti ci provano e pochi ci riescono.

Una delle vie maestre è quella che conduce alla montagna. C'è tanta bellezza, fatica, solitudine e silenzio in questo mondo arrampicato.

Tutti valori poco alla moda ma che aiutano a vivere e a conoscere sé stessi"

(Walter Bonatti, 1930-2011)

"Men live in cities, they eat without hunger and drink without thirst, they tire without making effort, they chase their time without ever reaching it.

They are being imprisoned, a boundless prison from which it is almost impossible to escape.

Some human beings need to resume their lives, to find a new high road.

Not everyone tries, and few succeed.

One of the main roads is the one that leads to the mountain. There is so much beauty, fatigue, solitude and silence in this climbing world.

These are all unfashionable values that help us to live and get to know ourselves."

(Walter Bonatti, 1930-2011)

Non si tratta ahimè di fame per la cultura, voglia di conoscere e coltivare il proprio animo, ma piuttosto di uno scimmiettamento di un bisogno primario.

Dio, la natura, il fato, ci hanno fornito il senso del gusto affinché potessimo mantenere il nostro corpo e le nostre funzioni cerebrali.

Alas, it is not a question of hunger for culture, the desire to know and cultivate one's soul, but rather a mimicking of a primary need. God, nature, fate, have provided us with the sense of taste so that we can maintain our bodies and brain functions. Eating is certainly a fundamental pleasure but remember, it is



Mangiare è certamente un piacere fondamentale ma ricordate, è bene che il cibo sia tutti giorni 'meritato', non fosse altro per un senso di giustizia universale per cui 'dare ci permette di ricevere' – ed ogni impegno reca una ricompensa. Questo principio porta le nostre vite su un piano superiore, dove è la nostra volontà, dove è lo spirito a governare le nostre azioni – e si promuove una cooperazione comunitaria, oggi si potrebbe dire empatica, con la propria famiglia e contesto clanico (che termine retrogrado!).

Per spiegarlo ai più materialisti – la fame culturale è una pestilenza del mondo moderno che trascende culture e condizioni sociali – un concetto che si rende immediatamente visibile nel meccanismo dell'utile e del denaro. Averne può farti comprare oggetti, cose, prestazioni e persone. Non è necessario oggi scomodare le quattro cause aristoteliche.

Con lo stesso denaro si possono comprare cene rooftop con viste sensazionali, piatti signature a discrezione dei santoni della cucina molecolare, cotture sottovuoto assoluto, creme e ganache metafisiche, carni massaggiate su letti di rucola ultabiologica, salmoni selvaggi pescati a canna solo nelle notti scozzesi di luna piena, fritti kataifi più leggeri di zeffiri polinesiani.

Questa è la fame culturale che ormai ammorbala la gran parte degli esseri senzienti che – dopo una giornata spesa in uffici arredati secondo l'arte geomantica taoista del feng shui, call incravattate interminabili, riunioni vendite, coltivano mestamente il grande samsara del materialismo senza nemmeno rendersene conto, ingranaggi inconsapevoli di una macchina superiore della quale nemmeno si interrogano – né vogliono sapere dove possa condurre.

Una fame che non è reale, o per meglio dire a bassa intensità, poiché procede da giornate insipide e inattive. Da procedure sempre uguali a sé stesse, tristezza, depressione, mediocrità, assenza di prospettive.

L'invito è a procurarsi una fame reale, per tentare di trovare la via maestra. Tornate alla sostanza delle cose, non vi fate fregare. Guardate verso l'alto. Cercate appetiti più intensi ed elevati.

good that food is 'deserved' every day, if only out of a sense of universal justice that 'giving allows us to receive' – and every effort brings a reward. This principle takes our lives to a higher plane, where it is our will, where it is the spirit that governs our actions – and it promotes a community cooperation, today one could say empathetic, with one's family and clan context (what a retrograde term!).

To explain it to the most materialistic – cultural hunger is a pestilence of the modern world that transcends cultures and social conditions – a concept that is immediately visible in the mechanism of profit and money. Making money can make you buy things, services, and people. It is not necessary today to bother with the four Aristotelian causes.

With the same money you can buy rooftop dinners with sensational views, signature dishes at the discretion of the holy men of molecular cuisine, absolute vacuum cooking, metaphysical creams and ganaches, meats massaged on beds of ultra-biological rocket, wild salmon caught on rod only on Scottish nights under full moon, fried kataifi lighter than Polynesian zephyrs.

This is the cultural hunger that now plagues most sentient beings who – after a day spent in offices furnished according to the Taoist geomantic art of feng shui, endless tie calls, sales meetings, sadly cultivate the great samsara of materialism without even realizing

it, unaware cogs of a superior machine of which they do not even question – nor do they want to know where it can lead.

A hunger that is not real, or rather of low intensity, since it proceeds from bland and inactive days. From procedures that are always the same, sadness, depression, mediocrity, lack of prospects. The invitation is to get a real hunger, to try to find the high road. Get back to the nitty-gritty, don't be fooled. Look up. Look for more intense and elevated appetites.





COERENZA QUALE ARMONIA DI MONDO VISIBILE ED INVISIBILE

Coherence as the Harmony of the Visible and Invisible World

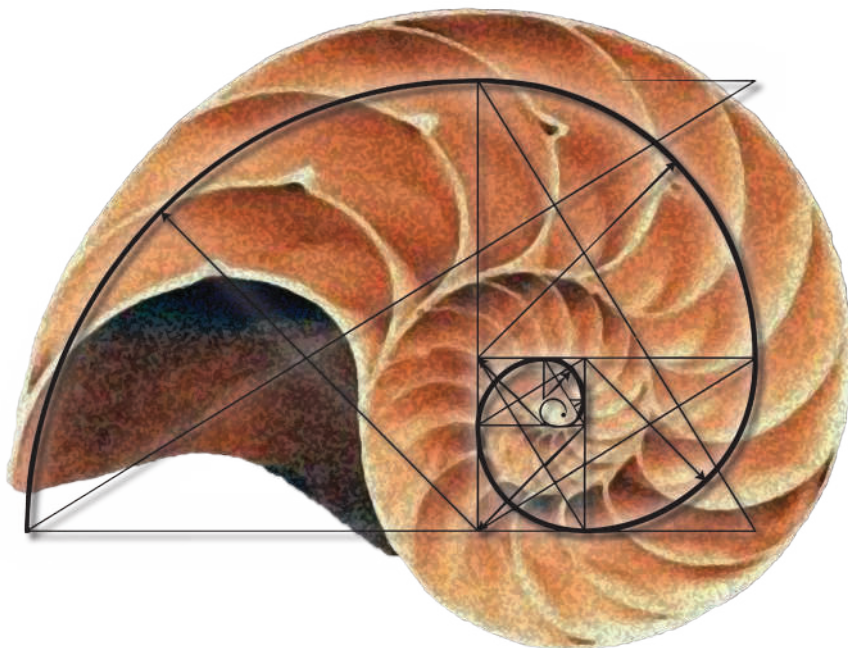
DI FEDERICO DONTI

*Fin dove può spingersi l'uomo nelle sue bassezze?
(Ogni riferimento alla recente tornata elettorale è puramente casuale).*

*How far can man go in his lowliness?
(Any reference to the recent election is purely coincidental.)*

Non sarò certo io ad arrogarmi il ruolo di arbiter: ci sono usi e norme codificate – che vengono dal nostro patrimonio etico, dalla virtus romana ai nostri giorni, che dovrebbero condurre, di per sé, l'uomo e le sue gesta nella vita terrena. Tenendo per buono l'assunto solo apparentemente antilibertario – che la politica (come tante arti) non sia fatta per tutti – nel nostro attuale sistema registro un dato piuttosto stabile: l'accesso alle cariche è fin troppo, in eccesso, 'democratico'. Una volta si diceva che a tennis giocassero cani e porci! La politica è un'idea di collettività e non certamente di interesse individuale, svincolata quindi da tutto ciò che riguarda i beni e gli interessi personali. E soprattutto dovrebbe essere fatta di coerenza!

I will certainly not be the one to arrogate to myself the role of arbiter: there are codified customs and norms – which come from our ethical heritage, from Roman virtus to our day, which should lead, in themselves, man and his deeds into earthly life. Taking for granted the only apparently anti-libertarian assumption – that politics (like so many arts) is not made for everyone – in our current system I register a rather stable fact: access to public offices is far too much, in excess, 'democratic'. It was once said that dogs and pigs played tennis! Politics is an idea of collectivity and certainly not of individual interest, therefore detached from everything related to personal goods and interests. And above all, it should be made of consistency!



Non mi voglio limitare al concetto stesso che ho espresso, ma al contrario, valutare i fatti e gli effetti concreti per prenderne parte positiva: l'uomo può avere una visione a tutto tondo ed essere quindi consapevole dei tempi che cambiano, pur rimanendo coerente. In un senso superiore e diverso da quella che Ralph Waldo Emerson definiva la 'sciocca coerenza'.

La coerenza (un termine usato a sproposito, spesso in senso molto ampio) parla di ciò che 'è unito bene insieme': un legame quindi armonico, che stabilisce un pieno accordo tra quello in cui crediamo e quello che facciamo: tra pensiero e azione, mondo visibile e invisibile.

Possiamo dunque concludere che sia una sorta di sinonimo di 'fiducia', o perlomeno sia in grado di suscitarla attraverso il filtro del mantenimento delle promesse.

Vorrei adesso rivolgermi al popolo votante: vi fidereste mai di una persona non coerente?

Che questa virtù sia ormai scomparsa dalla faccia della terra?

È la stessa virtù della coerenza che fa, a nostro avviso, di ogni essere umano un individuo libero. Ma questo è una qualità avulsa dal nostro decantato mondo moderno. Infatti, il male ed il malaffare sono così palesi oggi, che non suscitano più nessuno sdegno.

I do not want to limit myself to the very concept I have expressed, but on the contrary, to evaluate the facts and concrete effects in order to take a positive part: man can have an all-round vision and therefore be aware of the changing times, while remaining consistent. In a higher sense and different from what Ralph Waldo Emerson called 'foolish consistency'.

Coherence (a term used inappropriately, often in a very broad sense) speaks of what is "well joined together": a harmonious bond, therefore, which establishes a full agreement between what we believe in and what we do: between thought and action, visible and invisible world.

We can therefore conclude that it is a sort of synonym for 'trust', or at least it is able to arouse it through the filter of 'keeping promises'.

I would now like to address the voting people: would you ever trust a person who is not consistent?

Has this virtue disappeared from the face of the earth?

It is the same virtue of coherence that, in our opinion, makes every human being a free individual. But this is a quality detached from our vaunted modern world. In fact, evil and malfeasance are so blatant today that they no longer arouse any indignation.



SELLANO, L'ANTICO BORGO MEDIEVALE NEL CUORE VERDE DELL'UMBRIA

Sellano, the Ancient Medieval Village in the Green Heart of Umbria

DI FEDERICO DONTI

È chiaro che l'attrattiva del momento in Umbria sia il ponte tibetano di Sellano, una trovata geniale resa possibile grazie alla lungimiranza e alla determinazione della giunta comunale; in questo numero di Valley Life vi racconteremo di questo gioiello forgiato dalle acque e incastonato tra rocce, boschi e fiumi cristallini: Sellano, con i suoi borghi di pietra (che viene dalle cave del posto) abbarbicati sui monti dell'Appennino umbro.

Un territorio ricco di boschi rigogliosi, flora e fauna selvatica, funghi, tartufi e limpide acque, dove svetta il paese di Sellano le cui origini risalgono all'età romana, epoca in cui doveva avere le fattezze di un piccolo villaggio agricolo (vicus). Ma nel suo aspetto attuale risulta essere interamente tardo medievale. Sorto su una terra di passaggio, in posizione dominante sulla vallata del fiume Vigi, nel Medioevo il borgo di Sellano ha giocato un ruolo centrale nel controllo del territorio.

It is clear that the attraction of the moment in Umbria is the Tibetan bridge of Sellano, a brilliant idea made possible thanks to the foresight and determination of the municipal council; in this issue of Valley Life we will tell you about this jewel forged by the waters and set among rocks, woods and crystalline rivers: Sellano, with its stone villages (which comes from the local quarries) clinging to the mountains of the Umbrian Apennines.

An area rich in lush woods, flora and wildlife, mushrooms, truffles and clear waters, where the village of Sellano stands out, whose origins date back to Roman times, a time when it must have had the features of a small agricultural village (vicus). But in its current appearance it turns out to be entirely late medieval. Built on a land of passage, in a dominant position over the valley of the Vigi river, in the Middle Ages the village of Sellano played a central role in the control of the territory.





Dove si trova Sellano...

Ricoperto da prati e boschi verdissimi, il suo territorio è abitato da molte specie animali, tra cui cinghiali, volpi, istrici, biacchi, tassi, lepri, martore, caprioli ed è 'sorvolato' da aironi grigi, merli, picchi verdi, falchi pellegrini, poiane e nibbi; ricco anche di sentieri, le cime dei monti sono spesso spianate e, nella bella stagione, l'aria si profuma di erbe aromatiche e fiori spontanei.

Diverse sono le teorie che ruotano attorno all'origine del nome di Sellano. Secondo alcuni studiosi il termine deriverebbe dalla tribù romana della gens "Suilla" o dei "Syllinates", nominati da Plinio nella Naturalis Historia. Secondo altri dal nome del condottiero romano Lucio Cornelio Silla, che a seguito delle guerre civili trovò rifugio in queste zone.

La tradizione più moderna, invece, fa derivare il nome dal termine "sella", inteso come "valico". Ipotesi, quest'ultima, che trova riscontro nello stemma comunale, raffigurante l'Arcangelo Michele sostenuto da una sella.

Ci troviamo in un territorio dove la ricchezza dell'offerta enogastronomica è uno dei fiori all'occhiello dell'Umbria. La fitta vegetazione dell'Appennino ha favorito lo sfruttamento dei prodotti offerti dal sottobosco: tartufi, funghi porcini, castagne e selvaggina sono le principali materie prime utilizzate nella cucina regionale e locale.

Tra le specialità si trovano anche le trote del fiume Vigi, i prodotti dell'antica arte norcina e l'immane olio d'oliva, ingrediente base di tutte le ricette. Alcuni piatti tipici da non perdere sono: la Fojata, la torta salata di Sellano (un'antica ricetta tipica della Valnerina) e l'Attorta, il dolce della tradizione umbra dalla forma circolare, a serpentello.

Le sagre e le feste popolari rappresentano il volto più genuino e autentico di Sellano fatte di eventi e rievocazioni storiche che affondano le radici in tradizioni secolari, nel passato contadino e

Covered with meadows and green woods, its territory is inhabited by many animal species, including wild boars, foxes, porcupines, whip snakes, badgers, hares, martens, roe deer and is 'flown' over by grey herons, blackbirds, green woodpeckers, peregrine falcons, buzzards and kites; also rich in paths, the mountain peaks are often flattened and, in the summer, the air smells of aromatic herbs and wild flowers.

There are several theories that revolve around the origin of the name of Sellano. According to some scholars, the term derives from the Roman tribe of the gens "Suilla" or the "Syllinates", named by Pliny in the Naturalis Historia. According to others, from the name of the Roman leader Lucius Cornelius Sulla, who found refuge in these areas following the civil wars.

The most modern tradition, however, derives the name from the term "saddle", understood as "pass". The latter hypothesis is reflected in the municipal coat of arms, depicting the Archangel Michael supported by a saddle.

We are in an area where the richness of the food and wine offer is one of the flagships of Umbria. The dense vegetation of the Apennines has favoured the exploitation of the products offered by the undergrowth: truffles, porcini mushrooms, chestnuts and game are the main raw materials used in regional and local cuisine.

Among the specialties there are also trout from the Vigi river, the products of the ancient art of butchery and the inevitable olive oil, the basic ingredient of all recipes. Some typical dishes not to be missed are: Fojata, the savoury pie of Sellano (an ancient recipe typical of the Valnerina) and 'Attorta', the traditional Umbrian dessert with a circular, snake shape.

The festivals represent the most genuine and authentic face of Sellano made up of events and historical re-enactments that have their roots in centuries-old traditions, in the peasant and mountain



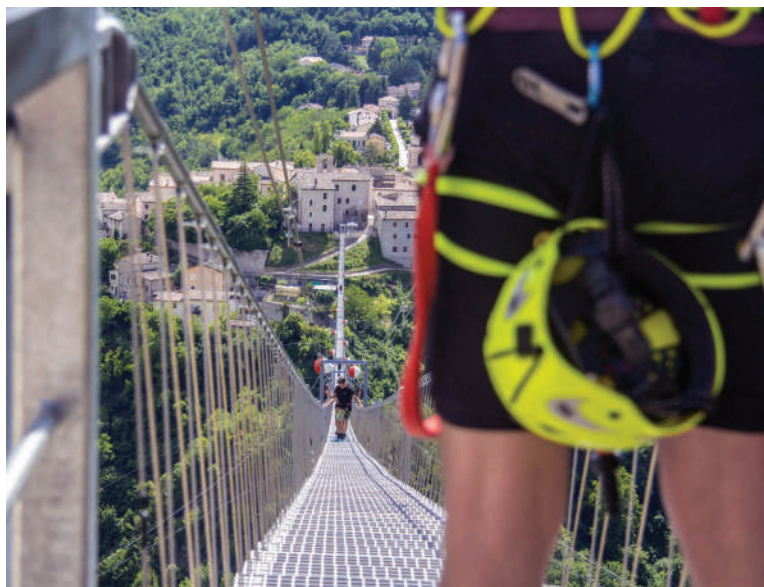




Il Ponte tibetano verso Monte Santo

montanaro di questo borgo. Tornando all'attrattiva del momento, il Ponte Tibetano unisce Sellano, alla frazione di Montesanto; in questo dislivello del 68%, si sviluppa un percorso lungo 517,5 metri a 175 metri altezza sopra la valle del fiume Vigi e sono necessari 1023 passi per attraversarlo! Assieme al ponte tibetano di Arouca (516 metri, in Portogallo) è il più alto d'Europa.

past of this village. Returning to the attraction of the moment, the Tibetan Bridge connects Sellano, to the hamlet of Montesanto; in this difference in height of 68%, a 517.5 meter long path develops at a height of 175 meters above the valley of the Vigi river and 1023 steps are needed to cross it! Together with the Tibetan bridge of Arouca (516 meters, in Portugal) it is the highest in Europe.





Vista da Monte Santo

Si parte direttamente dal centro storico di Sellano e, una volta arrivati a Montesanto, c'è il servizio navetta o il sentiero che riporta direttamente all'arrivo.

Concludiamo puntualizzando come uno dei punti di forza del borgo di Sellano sia la posizione geografica: nel raggio di 50 km ci sono tutte le mete più famose dell'Umbria, una regione che oltre ad essere ricca di storia e cultura, offre degli scorci naturali di rara bellezza: dal Castello di Postignano (Sellano) ad Assisi (città umbra Patrimonio Unesco) fino ai borghi di Spello, Foligno e Spoleto.

It starts directly from the historic centre of Sellano and, once you arrive in Montesanto, there is a shuttle service or the path that leads directly back to the arrival.

We conclude by pointing out that one of the strengths of the village of Sellano is its geographical position: within a radius of 50 km there are all the most famous destinations in Umbria, a region that in addition to being rich in history and culture, offers natural views of rare beauty: from the Castle of Postignano (Sellano) to Assisi (Umbrian city Unesco World Heritage Site) up to the villages of Spello, Foligno and Spoleto.



Info e Contatti:

Visit Sellano

Portale turistico ufficiale della Città di Sellano

Piazza Vittorio Emanuele, 7 - Sellano (PG)

www.visitsellano.info/it



Roberta Massimiani

LA FOJATERIA DI SELLANO

The Fojateria of Sellano

DI FEDERICO DONTI

Ci troviamo al Valico del Soglio, un crocevia a 828 metri s.l.m.: una vecchia strada di montagna che venendo da Foligno, passando da Rasiglia, porta verso Sellano. È una di quelle vecchie strade di collegamento del nostro paese, (a me ricorda il passaggio del Furlo) che ancor prima dell'avvento delle Superstrade, si percorrevano di frequente. Lungo il cammino si trovava, puntualmente, un punto di ristoro per i viandanti...

We are at the Valico del Soglio, a crossroads at 828 meters above sea level: an old mountain road that coming from Foligno, passing through Rasiglia, leads to Sellano. It is one of those old connecting roads of our country, (it reminds me of the passage of the Furlo) that even before the advent of the highways, were frequently travelled. Along the way there was, punctually, a refreshment point for travellers...

Ecco proprio in questo punto, Roberta Massimiani e il socio Attilio Gubbiotti il 13 luglio 2023 inaugurano la Fojateria, bar trattoria. Amici di sempre e persone del luogo - che conoscono piuttosto bene il territorio.

Questo era il bar storico del valico dove, dopo molti anni di onorato servizio il gestore venne a mancare. Il locale rimase chiuso per circa due anni: era un punto di riferimento per tutto il comprensorio, e non lo si poteva lasciare chiuso!

"Ridare una valenza storica e di comunità è stato uno degli obiettivi

Here it is precisely at this point, Roberta Massimiani and her partner Attilio Gubbiotti on July 13, 2023 inaugurate the Fojateria, a bar trattoria. Lifelong friends and locals - who know the area quite well.

This was the historic bar of the pass where, after many years of honourable service, the manager passed away. The restaurant remained closed for about two years: it was a point of reference for the whole area, and it could not be left closed!

"Restoring a historical and community asset was one of the goals

che ci siamo preposti io e il mio socio” ci dice la giovanissima Roberta. “E, perché no, anche il poter dare lavoro alle persone del posto!”

Con questo spirito familiare e comunitario La Fojateria inizia il suo percorso, rinnovando completamente il locale e rendendolo molto accogliente, riportandolo agli ambienti ‘nostalgici’ di un tempo dove alla tipica e genuina osteria di paese si univa il bancone dei formaggi, salumi locali e primizie.

Così prende il nome della specialità di Sellano e della Valnerina: La Fojata – che è uno di quei piatti ‘poveri’ della nostra tradizione, composto da una pasta ‘matta’ (olio, farina, uova e sale), farcita con erbe spontanee o bietola. Ogni famiglia qui ha una sua ricetta ‘personalizzata’. Fatta questa prima descrizione, aggiungiamo che il locale offre un servizio completo dalla mattina alla sera, dalla colazione al pranzo e alla cena.



La Fojata

that my partner and I set ourselves,” says the very young Roberta. “And, why not, also being able to give work to local people!”

With this family and community spirit, La Fojateria begins its journey, completely renovating the restaurant and making it very welcoming, bringing it back to the ‘nostalgic’ environments of the past where the typical and genuine village tavern was joined by the counter of cheeses, local cold cuts and first fruits.

This is how the name of the speciality of Sellano and Valnerina

takes its name: La Fojata – which is one of those ‘poor’ dishes of our tradition, consisting of a ‘crazy’ pasta (oil, flour, eggs and salt), stuffed with wild herbs or chard. Each family here has its own ‘personalized’ recipe.

Having made this first description, we add that the restaurant offers a complete service from morning to evening, from breakfast to lunch and dinner.



La Fojateria



Gli gnocchi della Tradizione

Sempre Roberta ci tiene a farci sapere come, oltretutto, l'intento sia quello di dare un grande risalto all'enogastronomia locale per valorizzare il territorio; La Fojateria, infatti, propone piatti tipici e ricette della tradizione culinaria umbro-sellanese. Genuinità e filiera corta sono alla base della cucina locale. Da provare sono i succulenti primi piatti, rigorosamente fatti in casa, nonché i taglieri

Roberta is also keen to let us know how, above all, the intent is to give great prominence to local food and wine to enhance the territory; La Fojateria, in fact, offers typical dishes and recipes of the Umbrian-Sellanese culinary tradition. Authenticity and a short supply chain are the basis of local cuisine. Try the succulent first courses, strictly homemade, as well as the mixed platters of cold





Il banco delle specialità locali

misti di salumi e formaggi. Tartufo e cinghiale non mancano mai ed è consigliatissimo e rinomato il Ciauscolo; dulcis in fundo, il dolce tipico della Valnerina la "Attorta", di cui esistono varie versioni. Ci si ferma qui anche per la 'merenda'. Ci raccontano una curiosità: il 'panino con la mortadella' del vecchio bar del Soglio era diventato una leggenda per tutto il comprensorio, affettata con la macchina

cuts and cheeses. Truffles and wild boar are never lacking and the Ciauscolo is highly recommended and renowned; last but not least, the typical dessert of the Valnerina the "Attorta", of which there are various versions. We also stop here for a 'snack'. They tell us a curiosity: the 'sandwich with mortadella' of the old bar of the Soglio had become a legend for the whole area, sliced with a crank





Aperitivo con fojata

a manovella per non alterarne il sapore! Roberta e C. hanno così voluto mantenere anche questa tradizione. Ci parlano infine dei progetti futuri e dei sogni: premettendo che recentemente la Fojata è stata nominata prodotto DE.CO.

machine so as not to alter its flavour! Roberta and C. thus wanted to maintain this tradition as well. Finally, they tell us about future projects and dreams: premising that Fojata has recently been named a product DE.CO. (Municipal





Attilio Gubbiotti

(Certificazione Comunale Agroalimentare di Origine) dal Comune di Sellano, c'è l'idea di poter creare, proprio qui alla Fojateria, una produzione di fojata artigianale, non solo per l'uso destinato al ristoro, ma anche da mettere in distribuzione su tutto il territorio.

"Ci arriveremo!", ci dicono convinti!

Aperto tutto l'anno, nella bella stagione il locale dispone di un'area esterna con tavoli all'ombra dei pini.



Agri-food Certification of Origin) by the Municipality of Sellano, there is the idea of being able to create, right here at the Fojateria, a production of artisanal fojata, not only for use for refreshment, but also to be distributed throughout the territory.

"We will get there!", they tell us convinced!

Open all year round, in the summer the restaurant has an outdoor area with tables in the shade of the pine trees.

La Fojateria

•CUCINA •BAR •TIPICITA'

Info e Contatti:

La Fojateria

Loc. Valico del Soglio - Sellano (PG)

Tel. 0743.677100

Chiuso il martedì

FOJATA E ATTORTA, LE SPECIALITÀ DI SELLANO IN FESTA

Sellano Celebrates the Fojata and Attorta

DI FEDERICO DONTI



Anche quest'anno la Pro loco di Sellano è orgogliosa di organizzare, nei giorni dal 10 al 14 di agosto, la 'Sagra della Fojata e della Attorta', giunta quest'anno alla XXI edizione.

La Fojata e l'Attorta sono piatti tradizionali della zona di Sellano e dintorni. Il presidente della Pro loco di Sellano, Massimiliano Alessandrini, ci parla dei grandi risultati ottenuti negli anni tra cui il riconoscimento di "Sagra di qualità" del 2018, e la denominazione di prodotto DE.CO. (Certificazione Comunale Agroalimentare di Origine) per la Fojata.

La Fojata è un rotolo di pasta tirata a mano con il ripieno di verdura, tipica del territorio sellanese. La sfoglia si ottiene amalgamando farina, acqua, olio extravergine di oliva, sale e uova. Gli ingredienti per il ripieno sono: la bieta, che deve essere lavata, strizzata e tagliata finemente per essere poi condita con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e parmigiano e/o pecorino. Si cuoce in forno ben caldo e va mangiata sia calda che fredda e va consumata entro qualche giorno.

The Pro loco of Sellano is proud to organize, from 10 to 14 August, the 'Festival of the Fojata and the Attorta', now in its XXI edition.

Fojata and Attorta are traditional dishes of the area of Sellano and its surroundings. The president of the Pro loco of Sellano, Massimiliano Alessandrini, tells us about the great results obtained over the years including the recognition of "Quality Festival" in 2018, and the product designation DE.CO. (Municipal Agri-food Certification of Origin) for the Fojata.

The Fojata is a roll of hand-rolled dough with a vegetable filling, typical of the Sellano area. The dough is obtained by mixing flour, water, extra virgin olive oil, salt and eggs. The ingredients for the filling are: chard, which must be washed, squeezed and finely chopped to then be seasoned with extra virgin olive oil, salt, pepper and parmesan and/or pecorino cheese. It is cooked in a hot oven and should be eaten both hot and cold and should be consumed within a few days.





La Fojata in preparazione

Originariamente il ripieno veniva fatto con le foglie di silene vulgaris, detti 'strigoli' (da 'foglie' deriva infatti il nome 'fojata', 'foglie-foje-fojata'), che sono stati sostituiti negli anni con altri tipi di erbe. Non se trovano in grande quantità come fino a qualche anno fa poiché l'abbandono dell'uso di aratro e buoi nella coltivazione delle terre e la meccanizzazione dei lavori agricoli hanno comportato una minore diffusione dei loro semi e quindi una minor produzione. Alle erbe veniva aggiunta anche la ricotta.

Nella tradizione la Fojata veniva fatta in due occasioni, nel giorno dell'Ascensione e nel giorno di S. Silvestro Papa: in quest'ultima ricorrenza veniva fatta o con il ripieno di cavoli o di rape, secondo un proverbio locale che recita: "Per S.Silvestro Papa la Fojata o de' cavuli o de rapa".

Originally the filling was made with the leaves of silene vulgaris, called 'strigoli' (in fact, the name 'fojata', 'leaves-foje-fojata' derives from 'leaves'), which have been replaced over the years with other types of herbs. Not in large quantities as they were until a few years ago since the abandonment of the use of ploughs and oxen in the cultivation of the land and the mechanization of agricultural work have led to a lower diffusion of their seeds and therefore a lower production. Ricotta was also added to the herbs.

In the tradition the Fojata was made on two occasions, on the day of the Ascension and on the day of St. Sylvester Pope: on the latter occasion it was made either with the filling of cabbages or turnips, according to a local proverb that reads: "For St. Sylvester Pope the Fojata or de' cavuli or de rapa".



Mani sapienti all'opera



Durante la famosa Sagra

Oggi la Fojata si prepara in molte altre occasioni e per il ripieno generalmente si usa la bieta, che può essere però sostituita da cavoli, cicoria o spinaci.

L'Attorta è invece un dolce tipico natalizio della zona della Valnerina e più in genere dell'area sud meridionale dell'Umbria e delle aree appenniniche delle Marche, alto Lazio e Abruzzo. In alcuni luoghi assume la denominazione di 'Rocciata' e connota in modo particolare un piatto rituale delle festività invernali, che in alcuni casi iniziano ai primi di novembre, con la ricorrenza di tutti i Santi e la commemorazione dei defunti. Altro periodo in cui questo dolce veniva preparato in famiglia era quello dell'arrivo o

Today the Fojata is prepared on many other occasions and chard is generally used for the filling, which can however be replaced by cabbage, chicory or spinach.

The Attorta is instead a typical Christmas dessert of the Valnerina area and more generally of the south-southern area of Umbria and the Apennine areas of the Marche, upper Lazio and Abruzzo. In some places it takes the name of 'Rocciata' and connotes in a particular way a ritual dish of the winter festivities, which in some cases begin in early November, with the anniversary of All Saints and the commemoration of the dead. Another period in which this dessert was prepared in the family was that of the arrival or



Fojata e Attorta



Attorta che nel Folignate è chiamata "Rocciata"

della partenza della transumanza che prevedeva l'allontanamento di diversi uomini dalla propria casa e quindi la loro assenza durante il periodo delle festività natalizie.

Le sue origini sono molto antiche, probabilmente risalenti alle antiche popolazioni umbre: infatti, secondo alcuni studiosi, nelle 'tavole eugubine' si parla di un alimento che doveva essere con tutta probabilità molto simile alla attorta e usato nei riti sacri: il "tensendo" (come viene chiamato, in lingua umbra, nelle sopra citate tavole). Si trattava di un dolce proprio dell'antica divinità indoeuropea Hondo Cerfio.

Per altri invece le sue origini vengono fatte risalire al periodo delle invasioni barbariche del nord Europa, in quanto gli ingredienti principali sono simili a quelli allo strudel in uso in tali località e che nella nostra zona potrebbe essere giunto in seguito all'occupazione longobarda, che proprio in questa zona, nell'alto Medioevo, ebbero un loro regno.

departure of the transhumance which involved the removal of several men from their homes and therefore their absence during the Christmas holidays.

Its origins are very ancient, probably dating back to the ancient Umbrian populations: in fact, according to some scholars, in the 'Gubbio tables' there is talk of a food that must have been in all probability very similar to the attorta and used in sacred rites: the "tensendo" (as it is called, in the Umbrian language, in the aforementioned tables). It was a dessert of the ancient Indo-European deity Hondo Cerfio.

For others, however, its origins are traced back to the period of the barbarian invasions of northern Europe, as the main ingredients are similar to those of the strudel in use in those places and which in our area may have arrived following the Lombard occupation, who had their own kingdom in this area, in the early Middle Ages.



Alcuni degli attestati riconosciuti



Una meravigliosa Sellano di sera

Si tratta di un dolce ripieno con all'esterno una pasta sfoglia tirata a mano, ove vengono inseriti ingredienti che possono variare da ricetta a ricetta, secondo l'uso locale; la pasta è poi richiusa e arrotolata su se stessa a forma di spirale.

Di seguito la ricetta della tradizione che tramanda la Pro Loco di Sellano:

Per il ripieno occorrono: noci, nocciole e mandorle sgusciate, tritate finemente, cacao dolce e amaro, buccia di limone grattugiata, amaretti e biscotti secchi, anche questi tritati finemente, cannella e cioccolato fondente grattugiato, zucchero, alchermes e olio extravergine di oliva.

Per la sfoglia occorre amalgamare, farina, acqua, olio extravergine di oliva, sale e uova.

Va cotta in forno ben caldo, va mangiata fredda, si conserva anche per 15/20 giorni.

It is a sweet filling with a hand-rolled puff pastry on the outside, where ingredients are inserted that can vary from recipe to recipe, according to local use; the dough is then closed and rolled on itself in the shape of a spiral.

Below is the traditional recipe that the Pro Loco of Sellano hands down:

For the filling you need: walnuts, hazelnuts and almonds, shelled, finely chopped, sweet and bitter cocoa, grated lemon peel, amaretti biscuits and dry biscuits, also finely chopped, cinnamon and grated dark chocolate, alchermes, sugar and extra virgin olive oil.

For the pastry, you need to mix, flour, water, extra virgin olive oil, salt and eggs.

It should be cooked in a hot oven, it should be eaten cold, it can be kept for up to 15/20 days.



*Pro-Loco
Sellano*

Info e Contatti:

Info: www.prolocosellano.com



www.prolocosellano.com

Sellano

presso

Villaggio Protezione Civile - loc. Villamagina

dal **10** al **14 AGOSTO** 2024

XXI SAGRA
"Fojata"
e "Attorta"



PROGRAMMA ORCHESTRE ORE 21,00

SPAZIO GIOVANI DALLE ORE 23,00

SABATO

10

Orchestra

"MARCO CIMARELLI"

OPENING PARTY

Regina Staff Tour



DOMENICA

11

Orchestra

"MATTEO TASSI"

TIBETAN TOP PARTY

HIT 90/2000

Dj Roby Rocca



LUNEDÌ

12

Orchestra

"OMAR CODAZZI"

LATIN PARTY

Dj Herman Loco



MARTEDÌ

13

Orchestra

"LAURA PIUNTI"
"Special Guest MARTUFELLO"

TECHNO NIGHT

Dj Andrea Romani



MERCOLEDÌ

14

Orchestra

"ILARIA CENCIARINI"

CLOSING PARTY

Animazione Baby Dolls

Dj Roby Rocca



DAL 10 AGOSTO dalle ore 19.00 APERTURA STANDS GASTRONOMICI



Gubbiotticave

ESTRAZIONE E LAVORAZIONE CARBONATO DI CALCIO

PERCHÉ PERUGIA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ?

Why is Perugia a World Heritage Site?

DI FEDERICO DONTI

Il successo dell'articolo presentato nello scorso numero e la curiosità destata dalla notizia che nella città di Perugia sia nato un comitato formato da ben 15 associazioni importanti della città – per portare all'attenzione di tutto il mondo che Perugia etrusca debba essere considerata patrimonio dell'umanità – mi induce a entrare nello specifico per dare risposte alle domande pervenute in redazione. Lo strumento che ritengo più efficace è quello dell'intervista perché se l'intervistatore riesce a porre le domande che chiede il nostro pubblico si riesce a mettere in sintonia il pubblico con l'intervistato e sarà come parlare in diretta. Ho deciso di intervistare l'ingegner Luciano Vagni perché lo ritengo parte dell'anima della Perugia etrusca, colui che con gli scavi sotto la cattedrale l'ha riportata alla luce e che ha organizzato nel complesso monumentale di Sant'Anna il museo multimediale con il quale sta insegnando ai bambini delle scuole la etrusca disciplina.

The success of the article presented in the last issue and the curiosity aroused by the news that a committee made up of 15 important associations of the city has been born in the city of Perugia – to bring to the attention of the whole world that Etruscan Perugia should be considered a World Heritage Site – leads me to go into the specifics to give answers to the questions received by the editorial staff. The tool that I think is the most effective is that of the interview because if the interviewer manages to ask the questions that our audience asks, you can put the audience in tune with the interviewee and it will be like talking live. I decided to interview the engineer Luciano Vagni because I believe he is part of the soul of Etruscan Perugia, the one who with the excavations under the cathedral brought it to light and who organized the multimedia museum in the monumental complex of Sant'Anna with which he is teaching school children the Etruscan discipline.



Arco Etrusco (Perugia)



Il Leone e il Grifo a Palazzo dei Priori (Perugia)

Apprezzo le sue conoscenze profonde sulla cultura etrusca e la sua passione di studio e le considero una risorsa preziosa per la città di Perugia, indipendentemente dalle teorie che esprime e che sta portando avanti nelle quali intendo addentrarmi nelle prossime interviste per chiarire a me stesso e soprattutto al pubblico aspetti importanti e inediti che ognuno di noi vorrebbe conoscere.

Ci siamo incontrati di nuovo al museo Rasna dove è ripreso il nostro colloquio. La prima domanda che mi sento di formulare è perché ci siamo decisi ora a presentare la candidatura di Perugia etrusca a patrimonio dell'umanità e non ad esempio negli anni addietro, ai tempi dell'etruscologo professor Torelli o ancora più indietro a quelli del professor Pallottino, uno dei maggiori pionieri dello studio della civiltà etrusca.

L'ingegnere con la sua pacatezza mi ha risposto che ogni frutto deve avere la sua stagione ed il suo tempo per maturare; gli scavi eseguiti sotto la cattedrale di Perugia durati dal 1976 al 2009 sono stati l'elemento nuovo che ha riportato Perugia alla ribalta della cultura etrusca, ma dopo un periodo di successo culminato con il convegno tenuto alla sala dei notari il 14-15-16 giugno 2013, il mondo culturale non ha dato un seguito significativo; il convegno era basato sul punto focale della cultura etrusca, il principio di corrispondenza tra il cielo e i microcosmi della terra, compresi i territori e la città, che gli etruschi costruivano usando come modello il cielo.

Il mondo della cultura non era pronto a recepire un principio così diverso dal nostro modo di pensare e quantomeno ad accettare che un ingegnere uscisse dal suo campo per invadere, con ipotesi così nuove, il mondo dell'archeologia. Al suo libro "Sotto la cattedrale" che ha avuto molto successo, edito nel 2009 da Edicit, la Soprintendenza archeologica dell'Umbria ha reagito nel 2014 con la pubblicazione di un testo dal titolo "Perugia- la città antica sotto la cattedrale di San Lorenzo - risultati degli scavi". Nella presentazione del libro il soprintendente per i beni archeologici, il dott. Mario Pagano, si è limitato, riferendosi al libro "Sotto la cattedrale" edito 5 anni prima in questi termini: "che si tratta di un'opera che formula interessanti quanto ardite e discutibili ipotesi". Senza degnarsi di elencare almeno una delle discutibili ipotesi a cui faceva riferimento, evitando così di accendere un dibattito che evidentemente non era disposto a sostenere, anche se sarebbe stato suo dovere farlo.

L'ingegnere sostiene che ci sarebbe invece molto da dire sul libro pubblicato dalla Soprintendenza, nel quale le notevoli incongruenze presenti hanno fatto sì che fosse ritirato dal mercato; aggiunge che siamo sempre in tempo per accendere il dibattito purché ci sia qualcuno disposto a sostenerlo, viste le vicissitudini che hanno travolto il dottor Mario Pagano, arrestato il 28 di luglio del 2022. Le incongruenze più eclatanti che si notano nel libro sono, da una parte, l'asserzione che i reperti emersi dagli scavi attestino

I appreciate his deep knowledge of Etruscan culture and his passion for study and I consider them a precious resource for the city of Perugia, regardless of the theories he expresses and that he is carrying out, in which I intend to delve into in the next interviews to clarify to myself and above all to the public important and unpublished aspects that each of us would like to know. We met again at the Rasna museum where our conversation resumed. The first question I would like to ask is why we have decided now to present the candidacy of Etruscan Perugia as a World Heritage Site and not, for example, in the years ago, at the time of the Etruscologist Professor Torelli or even further back at those of Professor Pallottino, one of the greatest pioneers of the study of the Etruscan civilization.

The engineer calmly replied that each fruit must have its own season and time to ripen; the excavations carried out under the cathedral of Perugia that lasted from 1976 to 2009 were the new element that brought Perugia back to the forefront of Etruscan culture, but after a period of success that culminated with the conference held at the Sala dei Notari on 14-15-16 June 2013, the cultural world did not give a significant follow-up; The conference was based on the focal point of Etruscan culture, the principle of correspondence between the sky and the microcosms of the earth, including the territories and the city, which the Etruscans built using the sky as a model.

The world of culture was not ready to accept a principle so different from our way of thinking and at least to accept that an engineer would leave his field to invade, with such new hypotheses, the world of archaeology. In 2014, the Archaeological Superintendence of Umbria reacted to his book "Under the Cathedral", which was very successful and published by Edicit, with the publication of a text entitled "Perugia- the ancient city under the cathedral of San Lorenzo - results of the excavations". In the presentation of the book, the Superintendent for Archaeological Heritage, dr. Mario Pagano, limited himself, referring to the book "Under the Cathedral" published 5 years earlier in these terms: "that it is a work that formulates interesting as well as daring and questionable hypotheses". Without deigning to list at least one of the questionable hypotheses to which he referred, thus avoiding igniting a debate that he was evidently not willing to support, even though it would have been his duty to do so.

The engineer argues that there would instead be much to say about the book published by the Superintendence, in which the considerable inconsistencies present have caused it to be withdrawn from the market; adds that we are always in time to ignite the debate as long as there is someone willing to support it, given the vicissitudes that have overwhelmed Dr. Mario Pagano,

la frequentazione in epoca villanoviana, cioè Ottavo e Nono secolo a.C., dall'altra che il progetto di monumentalizzazione dell'area pubblica della città sia avviato alla metà del Terzo secolo a.C., dando ad intendere che prima non c'erano templi, quando poi il tempio con le sue antefisse viene descritto nella opera.

Altro aspetto che sembra insignificante è l'asserzione da una parte che la scritta "CA" diffusa nelle mura dell'acropoli siano simboli di cava, cioè attestino quale sia la cava di provenienza, dall'altra che esse fossero attinenti alla destinazione delle opere; questo aspetto è decisamente importante perché gli etruschi con la scritta "CA" ci avrebbero trasmesso la notizia che il tempio e le mura dell'acropoli erano dedicate alla divinità "CA", e andandola a ricercare nel fegato di Piacenza, dove sono riportate tutte le divinità etrusche, non può essere altro che Culsan Alpan che si trova a nord est del fegato come Perugia è a nord est della Etruria. E' questo un esempio di principio di corrispondenza fra la città e il cielo.

Il libro è caratterizzato da una grande confusione espositiva e dalla mancanza di chiarezza come nel chiamare muri di sostruzione, cioè di sostegno del terreno, le mura dell'acropoli e nel parlare di urbanistica etrusco romana, due concezioni totalmente diverse fra

arrested on July 28, 2022. The most striking inconsistencies that can be noted in the book are, on the one hand, the assertion that the finds that emerged from the excavations attest to the frequentation in the Villanovan era, i.e. the eighth and ninth centuries B.C., on the other hand that the project of monumentalization of the public area of the city began in the middle of the third century B.C., giving the impression that before there were no temples, when the temple with its antefixes is described in the work.

Another aspect that seems insignificant is the assertion on the one hand that the inscription "CA" widespread in the walls of the acropolis are quarry symbols, that is, they attest to which quarry originates, and on the other hand that they were relevant to the destination of the works; this aspect is very important because the Etruscans with the inscription "CA" would have transmitted us the news that the temple and the walls of the acropolis were dedicated to the deity "CA", and going to look for it in the liver of Piacenza, where all the Etruscan divinities are reported, it can be none other than Culsan Alpan which is located northeast of the liver as Perugia is northeast of Etruria. This is an example of the principle of correspondence between the city and the sky.



Ricostruzione assedio di Perugia

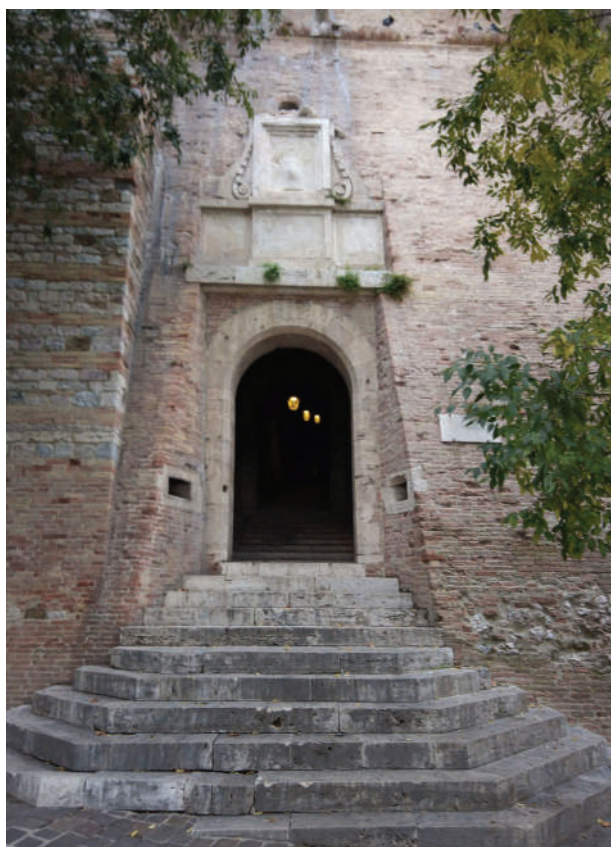
loro: la prima è circolare, come il cielo rappresentato nel fegato di Piacenza, dove il pomerium delle mura corrisponde allo zodiaco celeste, la seconda è ortogonale, e i Romani hanno cercato di applicarla a Perugia con interventi urbanistici forzati e maldestri. La città mal si prestava ad una urbanistica ortogonale che li ha costretti ad effettuare un ampliamento sia a nord che a sud per poter realizzare le due porte, l'attuale Arco Etrusco e la porta di San Vito (che era molto più larga di quella attuale), per accedere con le proprie truppe nella città e poterla controllare.

Abbiamo così constatato che la Sovrintendenza non era disposta a rivedere le errate interpretazioni del passato, soprattutto quelle espresse dalla dottoressa Banti a cui abbiamo fatto cenno nel precedente nostro incontro, che hanno tolto alla città di Perugia almeno sei secoli di storia recuperati dai riscontri degli scavi sotto la cattedrale; ne rimangono altri sei da riscontrare per ricollegarci alla storia dei miti, e sono i più difficili da riscontrare perché fanno riferimento ad un periodo nel quale non troveremo mai scritti di conferma perché la scrittura ancora non esisteva.

A questo punto mi sono permesso di interrompere l'ingegnere perché mi viene spontanea una domanda: "Come faremo secondo

The book is characterized by a great confusion of exposition and a lack of clarity, as in calling the walls of the acropolis substruction, i.e. supporting the ground, walls and in talking about Etruscan Roman urbanism, two totally different conceptions: the first is circular, like the sky represented in the liver of Piacenza, where the pomerium of the walls corresponds to the celestial zodiac, the second is orthogonal, and the Romans tried to apply it to Perugia with forced and clumsy urban interventions. The city did not lend itself well to an orthogonal urbanism that forced them to carry out an expansion both to the north and to the south in order to build the two gates, the current Etruscan Arch and the gate of San Vito (which was much wider than the current one), to access the city with their troops and be able to control it.

We thus found that the Superintendence was not willing to revise the erroneous interpretations of the past, especially those expressed by Dr. Banti to whom we mentioned in our previous meeting, which have taken away from the city of Perugia at least six centuries of history recovered from the findings of the excavations under the cathedral; There are six more to be found to reconnect us to the history of myths, and they are the most difficult to find



Porta di S. Savino



Fondazioni Tempio Etrusco

lei a ricostruire la storia antica etrusca, soprattutto quella più arcaica dei tempi della guerra di Troia e della prima metà del Secondo millennio a.C.?"

Non certo seguitando a turbare la quiete degli etruschi, risponde, cioè scavando le loro tombe che come si è riscontrato sono testimonianze abbastanza recenti, in quanto l'usanza di seppellire i morti in tombe monumentali si è sviluppata con la nascita di un ceto, quello dei ricchi, che prima non esisteva; nel secondo millennio a.C. gli Etruschi non avevano la proprietà privata perché i terreni da lavorare venivano loro assegnati in uso, come il pianeta terra è in uso per l'umanità e per gli altri esseri viventi, conferendo parte del raccolto al re o al lucumone di turno, per garantire il rispetto delle regole. Una precisa organizzazione faceva sì che ci fosse lavoro per tutti e scorte alimentari notevoli; basti pensare che Perugia

because they refer to a period in which we will never find writings of confirmation because writing did not yet exist.

At this point I took the liberty of interrupting the engineer because a question spontaneously came to mind: "How do you think we are going to reconstruct the ancient Etruscan history, especially the more archaic one from the time of the Trojan War and the first half of the second millennium BC?"

Certainly not continuing to disturb the peace of the Etruscans, he answers, that is, by digging their tombs which, as has been found, are fairly recent testimonies, since the custom of burying the dead in monumental tombs developed with the birth of a class, that of the rich, which did not exist before; in the second millennium B.C. the Etruscans did not have private property because the land to be worked was assigned to them in use, as the planet earth is in use



Dettaglio di un'iscrizione

nel "Bellum perusinum", nel 4. A.C. ha dovuto ospitare per più di un anno le legioni di Lucio, cioè circa 30.000 soldati senza potersi rifornire di vettovaglie, perché la città era assediata ermeticamente da Ottaviano Augusto; ciò significa che ai 10.000 abitanti della città se ne sono aggiunti almeno altri 30.000, e che la città avesse scorte alimentari per almeno quattro volte il suo fabbisogno. Tornando al culto dei morti, esso si è diffuso nella cultura etrusca quando sono nate le oligarchie delle famiglie ricche che, con l'inizio della proprietà privata e i commerci hanno imparato ad accumulare ricchezze, attività agevolata dalla nascita e dalla diffusione della moneta e dell'uso della scrittura.

La storia più antica si ricostruisce prima di tutto mettendo insieme in una banca dati l'infinito materiale accumulato nei musei e nei magazzini di tutto il mondo per poterlo esaminare in modo comparativo, partendo dall'ipotesi che tutte le classificazioni finora eseguite, e soprattutto le ipotesi di datazioni, possano essere sbagliate perché supportate da false ipotesi, come quella della dottoressa Banti sopra accennata. La cultura etrusca è fiorita nell'età del bronzo nella quale non esisteva né la scrittura né la monetazione, ma basterebbe analizzare chimicamente tutti i reperti bronzei e metterli in una banca dati per poter definire il luogo di provenienza e la data di fusione di gran parte di essi.

for humanity and for other living beings, giving part of the harvest to the king or to the lucumone on duty, to ensure compliance with the rules.

A precise organization ensured that there was work for everyone and considerable food supplies; suffice it to say that Perugia in the "Bellum perusinum", in 4. B.C. had to host Lucius' legions for more than a year, i.e. about 30,000 soldiers without being able to stock up on provisions, because the city was hermetically besieged by Octavian Augustus; This means that at least 30,000 more were added to the city's 10,000 inhabitants, and that the city had food supplies at least four times its needs. Returning to the cult of the dead, it spread in the Etruscan culture when the oligarchies of rich families were born who, with the beginning of private property and trade, learned to accumulate wealth, an activity facilitated by the birth and spread of money and the use of writing.

The most ancient history is reconstructed first of all by putting together in a database the infinite material accumulated in museums and warehouses all over the world in order to be able to examine it in a comparative way, starting from the hypothesis that all the classifications carried out so far, and especially the hypotheses of dating, may be wrong because they are supported by false hypotheses, such as that of Dr. Banti mentioned above.



Felice Ciatti



La copertina del libro della Soprintendenza

Purtroppo, di molti non è nota la provenienza ma, ciò nonostante, una indagine accurata può consentire di datarli e anche di scoprire i movimenti ai quali quell'oggetto è stato sottoposto. La scienza, in questo caso, può aiutare molto a ricostruire la storia, ma bisogna volerlo e saperla utilizzare; potremmo iniziare ad analizzare i bronzi dei due simboli di Perugia, il grifo ed il leone, per dimostrare la incompatibilità delle due opere: il grifo che è un animale composito, con la testa di uccello e le zampe da leone simile alla chimera di Arezzo, anche se è stato mutilato, è etrusco, mentre il leone, con il quale forzatamente è stato messo in coppia, è medioevale.

Ancora per la scienza, dispersa fra tanti rivoli di discipline e di specializzazioni, è prematuro attuare una ricerca come quella che sopra abbiamo descritto, anche se teoricamente è possibile. Il bronzo presenta nella sua composizione chimica una specie di dna, cioè non esistono due bronzi uguali, per il rilevante numero di metalli presenti in quantità sempre diverse, e ciò agevola la classificazione. Esiste anche un altro metodo, quello seguito dalla nostra associazione Catha, che osservando i cieli del passato col programma 'Stellarium' ha ripercorso i cieli che osservavano, seguivano e copiavano gli etruschi, comprendendo moltissimo della loro cultura e delle loro conoscenze astronomiche.

Un bambino della quinta classe della primaria durante le lezioni sugli Etruschi è intervenuto dicendo: "Se essi disegnavano le loro città copiando il cielo e se il cielo cambia leggermente di secolo in secolo, allora le città etrusche sono datate! 'E' proprio così! Le città etrusche sono datate, ma dobbiamo poter conoscere la loro urbanistica, cioè le loro mura, le porte e i templi per comprendere la loro datazione. Per Perugia, una delle ultime città importanti della Etruria ad essere stata fondata, queste conoscenze sono ormai acquisite e questo è il motivo principale affinché Perugia etrusca sia considerata la città del cielo, e proposta a patrimonio dell'umanità.

A questo punto ho ritenuto di salutare l'ingegnere: "Grazie, avremo certamente altri incontri per immergerci maggiormente in questo straordinario scenario etrusco e per dissipare qualche dubbio e incertezza. Ci lasci il tempo di metabolizzare argomenti così nuovi e complessi. So che tutti i venerdì, dalle ore diciotto alle venti, qui al museo si svolgono corsi di etrusca disciplina e credo che ne approfitterò. Grazie ancora".

The Etruscan culture flourished in the Bronze Age in which there was neither writing nor coinage, but it would be enough to chemically analyse all the bronze finds and put them in a database to be able to define the place of origin and the date of fusion of most of them. Unfortunately, the provenance of many of them is not known but, nevertheless, a careful investigation can make it possible to date them and also to discover the movements to which that object was subjected. Science, in this case, can help a lot to reconstruct history, but you have to want it and know how to use it; we could begin to analyse the bronzes of the two symbols of Perugia, the griffin and the lion, to demonstrate the incompatibility of the two works: the griffin, which is a composite animal, with the head of a bird and the paws of a lion, similar to the chimera of Arezzo, even if it has been mutilated, is Etruscan, while the lion, with which it has been forcibly placed in pairs, is medieval. Again, for science, dispersed among so many streams of disciplines and specializations, it is premature to carry out research such as the one we have described above, even if it is theoretically possible. Bronze has a kind of DNA in its chemical composition, i.e. no two bronzes are the same, due to the significant number of metals present in ever-changing quantities, and this facilitates classification. There is also another method, the one followed by our association Catha, which by observing the skies of the past with the 'Stellarium' program has retraced the skies that the Etruscans observed, followed and copied, understanding a lot of their culture and their astronomical knowledge. A child in the fifth grade of primary school during the lessons on the Etruscans intervened saying: "If they drew their cities by copying the sky and if the sky changes slightly from century to century, then the Etruscan cities are dated!" That's right! The Etruscan cities are dated, but we need to know their urban planning, that is, their walls, gates and temples to understand their date. For Perugia, one of the last important cities of Etruria to be founded, this knowledge is now acquired and this is the main reason why Etruscan Perugia is considered the city of heaven, and proposed as a World Heritage Site.

At this point I decided to say goodbye to the engineer: "Thank you, we will certainly have other meetings to immerse ourselves more in this extraordinary Etruscan scenery and to dispel some doubts and uncertainties. You give us time to digest such new and complex topics. I know that every Friday, from eighteen to twenty, here at the museum there are courses in Etruscan discipline and I think I will take advantage of it. Thank you again."



Comitato Perugia Etrusca Patrimonio dell'Umanità
Viale Roma, 15 - Perugia

For Sale



Cortona
1500sqm, 10 en-suite bedrooms, swimming pool, garage, garden 2,5ha



Quality Street Immobiliare in Cortona offers total support in the real estate brokerage sector with honesty, professionalism and competence. We are here to guide you through every stage of the real estate buying, selling or renting process, ensuring a personalized service that adapts to your specific needs. Our consolidated professionalism and network of contacts allow us to offer tailor-made solutions, whether you are looking for the home of your dreams or want to make the most of your real estate investment. At Quality Street Immobiliare, we believe that transparency and clarity are essential to establishing lasting relationships of trust with our clients. We are committed to providing detailed information and expert advice at every stage of the real estate transaction, ensuring that you have all the information you need to make informed decisions.

Contact us today to start your journey into the world of real estate with confidence and peace of mind.

We are here to make your real estate dreams come true!



Quality Street Real Estate

Viale G. Matteotti, 65 - Camucia di Cortona (AR) · Tel. +39.333.8200211
www.qualitystreetrealestate.com · qstuscany@gmail.com

ESPERIENZA E PROFESSIONALITA' AL SERVIZIO DEL CLIENTE

AREE VERDI

FACCHINAGGIO

PULIZIE



TOURCOOP

Società Cooperativa dal 1979

La Tourcoop offre servizi di pulizie e sanificazioni industriali e sanitarie, aree esterne, piazzali e parcheggi.
Trattamenti per ogni tipo di pavimento (*cotto, pietra, legno e sintetici*).
Derattizzazione e disinfestazione. Servizi di custodia e portierato.
Società certificata con utilizzo di tecnologie all'avanguardia per garantire la massima qualità.

TOURCOOP SOCIETÀ COOPERATIVA

Strada Del Piano 151/F - Ponte San Giovanni (PG)

Tel. 075 5990669 - Mob. 335 8156570 - Fax. 075 394545

www.tourcoop.it



GLI EVENTI ESTIVI DELLA CASA DEGLI ARTISTI

The Summer Events of the Casa degli Artisti

A CURA DELLA REDAZIONE



Iniziamo dalla Mostra "Manufatti Artistici", collettiva a cura di Gianpaolo Coronas con la direzione artistica di Francesco Minelli. Dopo il successo della mostra presso la Casina Vanvitelliana di Bacoli (Na), questa importante esposizione di arte contemporanea sarà riproposta presso l'Antica Fornace Grazia di Deruta (Pg), fino al 30 agosto 2024 – e sarà visitabile tutti i giorni dal martedì alla domenica, dalle 09.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00.

Proseguiamo poi parlandovi della mostra "Co'l mezzo della virtù - L'Umbria e il Perugino". In occasione della ricorrenza dei 40 anni del gemellaggio tra la città di Perugia e la città tedesca di Tübingen, la mostra itinerante farà tappa in Germania, dopo aver toccato Perugia e vari comuni umbri nel corso del 2023, in occasione del Cinquecentenario dalla morte del Divin Pittore.

Let's start with the exhibition "Artistic Artifacts", a collective curated by Gianpaolo Coronas with the artistic direction of Francesco Minelli. After the success of the exhibition at the Casina Vanvitelliana in Bacoli (Na), this important contemporary art exhibition will be revived at the Antica Fornace Grazia in Deruta (Pg), until 30 August 2024 – and will be open every day from Tuesday to Sunday, from 09.30 to 12.30 and from 15.00 to 18.00.

We then continue by talking about the exhibition "Co'l mezzo della virtù - L'Umbria e il Perugino". On the occasion of the 40th anniversary of the twinning between the city of Perugia and the German city of Tübingen, the traveling exhibition will stop in Germany, after touching Perugia and various Umbrian municipalities during 2023, on the occasion of the five hundredth anniversary of the death of the Divine Painter.



Arco e Antica Fornace (Deruta)



MANUFATTI ARTISTICI 2.0

Mostra d'Arte Collettiva

Dal 13 Luglio
al 30 Agosto 2024

Inaugurazione
Sabato 13 Luglio
ore 18.30

A cura di Gianpaolo Coronas
Direzione Artistica Francesco Minelli

ANTICA FORNACE GRAZIA
Via Biordo Michelotti 27
Deruta (PG)

La mostra sarà visitabile
Dal martedì alla domenica
dalle 9:30 alle 12:30
e dalle 15:00 alle 18:00

La prossima tappa della mostra sarà infatti a Tübingen, dal 18 luglio al 17 agosto 2024, e saranno esposte opere d'arte contemporanea di vario genere (pittura, scultura, installazioni) ispirate alle tematiche del celebre pittore, create da artisti noti a livello regionale ed internazionale. Saranno inoltre proiettati contenuti multimediali per presentare i luoghi più rappresentativi di Perugia, per far conoscere il nostro territorio con le sue bellezze paesaggistiche e culturali. I visitatori potranno ammirare e conoscere la città e i suoi dintorni – ed anche i luoghi (piccoli borghi, paesi, etc...) dove

The next stage of the exhibition will in fact be in Tübingen, from 18 July to 17 August 2024, and contemporary works of art of various kinds (painting, sculpture, installations) inspired by the themes of the famous painter, created by regionally and internationally known artists, will be exhibited. Multimedia content will also be screened to present the most representative places of Perugia, to make our territory known with its scenic and cultural beauties. Visitors will be able to admire and learn about the city and its surroundings – and also the places (small villages, towns, etc...) where Perugino left

CON IL PATROCINIO DI

Comune di Perugia

30 ANNI FITEI PERUGIA

arte spettacolo

Perugi degli Artisti

dal 18 luglio
al 17 agosto
2024

**40 ANNI
GEMELLAGGIO
PERUGIA-TÜBINGEN**

**SCULTURA
P. PASTICCI**

**FOTOGRAFIA
P. FICOLA - W. MALAGOLI
M. NICOLINI - E. PASCAI
A. e C. SETTIMI - G. TILI**

Co' mezzo della virtù

**L'UMBRIA E
IL PERUGINO**

Percorso tra storia e arte
contemporanea nel
cinquecentenario
del Divin Pittore

2 0 2 3

PITTURA
S. ANTICAGLIA - R. BATTISTI
C. BELLUOMO - C. BIGERNA
S. CASCIARI - L. CERRAO
S. CHIACCHELLA - T. CHIARALUCE
A. DEJANA - R. GIOMBINI
MAMO - F. PUJIA - F. QUINTALIANI
F. RAMADORI - P. RICCI - C. SCHIAVOLINI
M. SCIARRA - C. SOLFITI - M. TIPPOLOTTI

TÜBINGEN
Galerie Kunstlerbund e Kulturhalle

INAUGURAZIONE
Giovedì 18 luglio ore 19.00

a cura di Andrea Baffoni



ORGANIZZAZIONE E CURA DELL'EVENTO ASS. LA CASA DEGLI ARTISTI APS PERUGIA
lacasadegliartistip@gmail.com / www.lacasadegliartistiperugia.it IN COLLABORAZIONE CON
GALERIE KUNSTLERBUND E KULTURHALLE



CON IL PATROCINIO DI:



per il patrocinio del Parlamento europeo

ASSOCIATA ALLA MEMORIA REPI BRUNO LAZZARINI PERUGIA

CON IL SOSTEGNO ED IL PATROCINIO DI:

Regione Umbria
Giunta Regionale



AMBASCIATA DI GRECIA ROMA

CON IL PATROCINIO DI:

Regione Umbria
Assemblea Legislativa



AMBIASCIATA DEL PERU PERUGIA

CON IL PATROCINIO DELLA

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

KATTINIS
Fondazione KATTINIS
Via Santa Maria a Monticelli, 41 - Perugia



Provincia di Perugia



Comune di Spello

CON IL SOSTEGNO DI:



FONDAZIONE PERUGIA

Ministero
Bulgario di
Cultura

STATI D'ARTE

mostra internazionale d'arte contemporanea

MARCO POLO
700
1324 - 2024

MONDI LONTANI

Da fra' Giovanni da Pian del Carpine a Marco Polo: arte e ambiente tra diari di viaggio e nuovi linguaggi contemporanei, con un omaggio a Gerardo Dottori

VILLA FIDELIA DI SPELLO (PG) dal 3 agosto all'8 settembre 2024

Padiglione Villa: arte e ambiente tra diari di viaggio e nuovi linguaggi contemporanei



PITTURA: Romeo Battisti, Fulvio Bifarini, Sandro Bini, Simone Chiorri, Alfredo Colleoni, Elena Di Felice, Remo Giombini, Giuseppe Latella, Pietro Marchioni, Fausto Ministrini, Susanna Montagna, Jacopo Pannocchia, Alessandro Passarino, Francesco Pujia, Ferruccio Ramadori, Claudio Ricciolini, Francesco Rondoni, Nicola Rotoni, Cinzia Salati, Mario Sciarra, Stefano Trepiedi, Gianni Turina, Riccardo Veschini. **SCULTURA:** Sandro Bartolacci, Devid Biscotino, Antonio Bono, Alberto Brutti, Marco Cesandri, Daniele Covarino, Paolo Massei, Paolo Pastucci, Monica Rafaeli, Giancarlo Santi, Stefano Spagliccia. **FOTOGRAFIA:** Augusto Buzzeo, Daniela Costi, Andrea Mattia, Eleonora Pascai, Alberto Settimi, Federico Ventriglia. **INSTALLAZIONI:** Andrea Dejana, Simone Di Stefano, Fabrizio Fabbri, Luyak, Carla Medici, Leonardo Nobili, Pietro Ricci, Roberto Sportellini, Dave Tavanti



Reshat Ameti



Maryam Baktiari



Mehroj Bobomurodov



Koffi M. Dossou



Josette Fenech, Joanne Mizzi



Hei Sug Jang



Tania Kalimerova



Juliano Kattinis
(omaggio al Maestro)



Gözde Kiyici



Jürgen Klugmann



Ortega Maila, Boris Veliz



Vasilis Malakouna



Simon Mgogo

RUSSIA



Yuko Otake



Shan Re, Romicon Revola



Gilles Roux,
Sophie Zorgno



Alison Ryde



Djiby Samb



Ioana Maria Sisea



Magdalena Spruch



Timi Kujtim Turkeshi

DESIGNED BY

BY ALVIERO MARTINI



Padiglione Limonaia "Da Fra' Giovanni da Pian del Carpine a Marco Polo nei 700 anni dalla morte"

Piera Andreani, Corrado Belluomo, Maria Cristina Bigerna, Alessia Biscarini, Bruna Bonni, Lamberto Caponi, Sabrina Casciani, Francesca Cencetti, Luca Cerrao, Adriana Gigliarelli, Kim Hee Jin, Giovanni Mucicchi, Leonardo Orsini Federici, Carla Pistola, Claudia Pistola, Sabrina Santarelli, Cristiano Schiavolini, Jennifer Venanzi.

eventi

Sabato 3 agosto: ore 21 Vernissage. Narrazione scenica a cura di "Compagnia In...". Performance "Purificazione" di Leonardo Nobili | Sabato 10 agosto: ore 17 "Tessere il tempo" | Domenica 11 agosto: Commemorazione dell'Indipendenza dell'Ecuador | Sabato 24 agosto: "Puccini sulle vie d'Oriente" | Domenica 25 agosto: Presentazione del libro "In sogno con Mozart" di Simona Maranga | Sabato 31 agosto: Bianchi e Castronari project | Martedì 3 settembre dalle ore 18 alle 20 "Silent Reading Party" | Domenica 1 settembre: Reading "LibriInViaggio" | 8 settembre: Finissage. "SON Anima Autonoma", azione performativa di e con Simone di Stefano

ORARI DI APERTURA: TUTTI I GIORNI DALLE 15.30 ALLE 19.00



ORGANIZZAZIONE E CURA DELL'EVENTO / ASS. LA CASA DEGLI ARTISTI APS / PERUGIA /
346 2206224 - 348 5275776 / lacasadegliartistipg@gmail.com / www.lacasadegliartistiperugia.it



il Perugino ha lasciato una propria testimonianza con le sue opere. La mostra sarà ospitata presso due importanti spazi, situati nel centro storico della città di Tübingen: Kunstlerbund e Kulturhalle. Vi raccontiamo infine, come di consueto in estate, della mostra "Stati d'Arte - Mondi Lontani" che approfondirà il tema "Da Frà Giovanni da Pian del Carpine a Marco Polo: arte e ambiente tra diari di viaggio e nuovi linguaggi contemporanei" con un omaggio a Gerardo Dottori.

L'esposizione di opere pittoriche, sculture ed installazioni, giunta nel 2024 all'ottava edizione, avrà luogo nel complesso monumentale di Villa Fidelia di Spello (Pg), con inaugurazione sabato 3 agosto alle ore 21:00 - e durerà fino all'8 settembre. Si terranno inoltre collaterali ad ingresso gratuito, di alto livello culturale, sia all'interno della villa che nel parco, come performance artistiche, reading di poesia, presentazioni di libri, concerti di musica classica, live painting e rappresentazioni teatrali.

La mostra e tutti gli eventi collaterali saranno a ingresso libero. Gli artisti, provenienti dai cinque continenti, realizzeranno le loro opere sulle tematiche proposte per questa edizione 2024, anno in cui ricorre il 700° anniversario della morte di Marco Polo. Prenderanno spunto dalle opere letterarie che ci sono pervenute dal celebre viaggiatore veneziano, ricordando anche figure che nel suo stesso periodo hanno intrapreso celebri viaggi raccontati in analoghe opere, come l'umbro Frà Giovanni da Pian del Carpine. Figure storiche di questo calibro hanno fatto sognare i loro contemporanei con racconti di viaggio e di popoli lontani, con culture e tradizioni totalmente diverse da quelle conosciute all'epoca; le loro opere hanno influenzato tuttavia altri artisti, tra cui l'umbro Gerardo Dottori - con la loro capacità di trasmettere forti e sognanti suggestioni che, vero o verisimile, ci convinciamo di saper padroneggiare.

his own testimony with his works. The exhibition will be hosted in two important spaces, located in the historic centre of the city of Tübingen: Kunstlerbund and Kulturhalle.

Finally, as usual in summer, we tell you about the exhibition "States of Art - Distant Worlds" which will explore the theme "From Brother Giovanni da Pian del Carpine to Marco Polo: art and environment between travel diaries and new contemporary languages" with a tribute to Gerardo Dottori.

The exhibition of paintings, sculptures and installations, now in its eighth edition in 2024, will take place in the monumental complex of Villa Fidelia in Spello (Pg), with inauguration on Saturday 3 August at 21:00 - and will last until 8 September. There will also be collateral events with free admission, of a high cultural level, both inside the villa and in the park, such as artistic performances, poetry readings, book presentations, classical music concerts, live painting and theatrical performances.

The exhibition and all collateral events will be free admission. The artists, from five continents, will create their works on the themes proposed for this 2024 edition, the year in which the 700th anniversary of Marco Polo's death occurs.

They will take their cue from the literary works that have come down to us from the famous Venetian traveller, also remembering figures who in his own period undertook famous journeys recounted in similar works, such as the Umbrian Frà Giovanni da Pian del Carpine. Historical figures of this calibre have made their contemporaries dream with stories of travels and distant peoples, with cultures and traditions totally different from those known at the time; their works, however, have influenced other artists, including the Umbrian Gerardo Dottori - with their ability to convey strong and dreamy suggestions that, true or plausible, we convince ourselves we know how to master.



Villa Fidelia



Info e contatti:

Ass. Culturale "La Casa degli Artisti"

Presidente dell'Associazione Francesco Minelli 346 2206224

Vicepresidente dell'Associazione Carla Medici 348 5275776

www.lacasadegliartistiperugia.it / lacasadegliartistipg@gmail.com



FIERAMENTE

MONTEVARCHI

FIRENZE

MONTALCINO

PIOMBINO

CAVRIGLIA

MAROSTICA

SCACCOMATTO SRL

PORTOFERRAIO

PAOLINA SRL

MIAMI

BENCIENNI IMPORTS LLC

NEW YORK

BENCIENNI DISTRIBUTION LLC

NUITS-SAINT-GEORGES

JOSEPHINE SAS

*Il mondo del vino (e non solo)
per noi non ha confini*

AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE.

Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.** Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU

www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £

(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name.....

Address.....

..... Post code.....

Email.....



Lago Trasimeno, un pescatore solitario al tramonto (Foto di Federico Donti)





Ceque Orchestra

LA PRIMA VOLTA DEL PORTOGALLO AL FESTIVAL DELLE NAZIONI

Portugal's First Time at the Festival delle Nazioni

A CURA DELLA REDAZIONE

Torna a Città di Castello dal 26 agosto al 6 settembre 2024 il Festival delle Nazioni, storica quanto prestigiosa kermesse che quest'anno giunge alla sua cinquantasettesima edizione. L'omaggio sarà rivolto al Portogallo, per la prima volta presente al Festival. La Repubblica portoghese si pone a conclusione di una precisa idea progettuale avviata tre anni fa dal Festival, ovvero la ricerca del rapporto, della fitta trama culturale che si intreccia tra Stati colonizzatori e colonizzati, con un continuo rimando – quasi effetto boomerang – tra ciò che si radica nel territorio e ciò che il territorio 'invaso' restituisce e irradia a lungo raggio.

From 26 August to 6 September 2024, the Festival delle Nazioni, a historic and prestigious event that this year reaches its fifty-seventh edition, returns to Città di Castello. The tribute will be addressed to Portugal, which will be present at the Festival for the first time. The Portuguese Republic is the culmination of a precise project idea launched three years ago by the Festival, namely the search for the relationship, the dense cultural fabric that is intertwined between colonizing and colonized states, with a continuous reference – almost a boomerang effect – between what is rooted in the territory and what the 'invaded' territory returns and radiates in the long run.



Carminho (Foto di Fernando Tomaz)

Un doveroso omaggio sarà reso ai cinquant'anni della Rivoluzione dei Garofani, avvenuta il 25 aprile 1975. Questa svolta epocale per la Repubblica portoghese è stato uno dei principali motivi ispiratori delle scelte artistiche, considerando il forte impatto che

A fitting tribute will be paid to the fiftieth anniversary of the Carnation Revolution, which took place on April 25, 1975. This epochal turning point for the Portuguese Republic was one of the main inspirational reasons for the artistic choices, considering the



Vasco Dantas Rocha



Saliva_Ayom

l'avvenimento ha avuto sul tessuto politico, sociale e culturale del Paese.

«Il Portogallo – afferma Aldo Sisillo, direttore artistico del Festival – è stato il primo Paese europeo a conquistare alcune colonie al di là dell'Oceano e l'ultimo a perderle. È stato anche l'impero coloniale d'oltremare più longevo e tra i più vasti della storia: dall'Africa all'Asia, all'America meridionale. La sua storia coloniale è suddivisa in tre fasi principali: il Vicereame dell'India in Asia nel Cinquecento, il Brasile nel Sud America nel XVI secolo e l'influenza in Africa soprattutto a partire dalla fine dell'Ottocento fino alla crisi del 1974 e alla successiva decolonizzazione. La geografia del Portogallo, inoltre, ha avuto un ruolo chiave nella sua espansione coloniale. La necessità di cercare nuove rotte commerciali lo ha portato a essere un pioniere nelle esplorazioni e nello sviluppo della tecnologia di navigazione. Questa condizione ha avuto un impatto sulla musica portoghese che, alle sue radici europee, ha unito le interazioni culturali intercontinentali derivanti dai territori 'scoperti' e dalla

strong impact that the event had on the political, social and cultural fabric of the country.

"Portugal," says Aldo Sisillo, artistic director of the Festival, "was the first European country to conquer some colonies across the ocean and the last to lose them. It was also the longest-lived and largest overseas colonial empire in history: from Africa to Asia to South America. Its colonial history is divided into three main phases: the Viceroyalty of India in Asia in the sixteenth century, Brazil in South America in the sixteenth century and the influence in Africa especially from the end of the nineteenth century until the crisis of 1974 and the subsequent decolonization. Portugal's geography also played a key role in its colonial expansion. The need to seek new trade routes led him to be a pioneer in the exploration and development of navigation technology. This condition had an impact on Portuguese music which, to its European roots, combined the intercontinental cultural interactions resulting from the 'discovered' territories and subsequent colonization.

successiva colonizzazione».

Il manifesto programmatico del Festival delle Nazioni si sviluppa lungo un percorso che attraversa latitudini e longitudini non solo geografiche, ma tocca i grandi periodi della storia della musica, della cultura e della storia sociale del Portogallo; un paesaggio disegnato lungo quattro secoli che dal Barocco arriva ai nostri giorni, dove si passeranno il testimone artisti di chiara fama, formazioni prestigiose e programmi dalle impaginazioni originali e variegati molti dei quali giungono per la prima volta in Italia o sono nuove produzioni del Festival stesso.

Saranno di scena, quindi, l'Americantiga Ensemble, formazione specialista nel repertorio barocco portoghese che giunge in Italia per la prima volta, il gruppo multietnico dal plurilinguismo musicale Ayom con SALLIVA musiche dell'Atlantico Nero, e con il progetto musicale Portuguesa la celebre cantante Carminho, interprete della scena di fado nel film "Poor Things" di Lanthimos. E ancora Iaiá Forte accompagnata dal canto di Cristina Renzetti

The programmatic manifesto of the Festival of Nations develops along a path that crosses latitudes and longitudes not only geographically, but touches the great periods of the history of music, culture and social history of Portugal; a landscape designed over four centuries that from the Baroque arrives to the present day, where the baton will be passed on to artists of clear fame, prestigious formations and programs with original and varied layouts, many of which arrive for the first time in Italy or are new productions of the Festival itself.

On stage, therefore, will be the Americantiga Ensemble, a formation specialized in the Portuguese baroque repertoire that arrives in Italy for the first time, the multi-ethnic group with musical multilingualism Ayom with SALLIVA music from the Black Atlantic, and with the musical project Portuguesa the famous singer Carminho, interpreter of the fado scene in the film "Poor Things" by Lanthimos.

And again, Iaiá Forte, accompanied by the singing of Cristina





As Três Maria e Iaia Forte (Foto T. Salamina)

e dai SonoraCorda Soloists sarà la voce narrante di As Três Maria spettacolo simbolo della protesta di tre scrittrici contro il regime dell'Estado Novo; si potranno ascoltare i pianisti Vasco Dantas con un programma dedicato prevalentemente a compositori di fado del XIX e XX secolo, e Alexander Gadjev; Caterina Casini proporrà in prima assoluta il progetto Radio Renascença Transmite Grândola, Vila Morena, per celebrare i cinquant'anni della Rivoluzione dei garofani, l'attore Enrico Paci con un omaggio - in prima assoluta - alla poetessa mozambicana Noémia de Sousa; le formazioni cameristiche come il Trio David, il Trio Sheliak, il Trio Hermes, il Quartetto Pegreffi, la Filarmonica Giacomo Puccini diretta da Nolito Bambini, la Ceque Philharmonie Pardubice diretta da Vahan Mardirossian che chiude la ricca programmazione del Festival delle Nazioni 2024.

Renzetti and the SonoraCorda Soloists, will be the narrator of As Três Maria, a show that symbolizes the protest of three writers against the Estado Novo regime; you will be able to listen to the pianists Vasco Dantas with a program dedicated mainly to fado composers of the nineteenth and twentieth centuries, and Alexander Gadjev; Caterina Casini will propose the world premiere of the project Radio Renascença Transmit Grândola, Vila Morena, to celebrate the fiftieth anniversary of the Carnation Revolution, the actor Enrico Paci with a tribute - in world premiere - to the Mozambican poet Noémia de Sousa; chamber ensembles such as the Trio David, the Trio Sheliak, the Trio Hermes, the Quartetto Pegreffi, the Giacomo Puccini Philharmonic conducted by Nolito Bambini, the Ceque Philharmonie Pardubice conducted by Vahan Mardirossian which closes the rich programming of the Festival delle Nazioni 2024.

Info e contatti:

Tutto il programma su www.festivalnazioni.com



con il sostegno e il patrocinio di



con il patrocinio della



FESTIVAL DELLE NAZIONI

57^a EDIZIONE

OMAGGIO AL PORTOGALLO

CITTÀ DI CASTELLO

26 AGOSTO › 6 SETTEMBRE 2024

P R O G R A M M A

26 AGOSTO ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

ALEXANDER GADJIEV pianoforte
musiche di Liszt, Corigliano, Chopin,
Skrjabin, Beethoven

27 AGOSTO ORE 18:00

Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato

CONCERTO DEI FINALISTI
Concorso Nazionale Alberto Burri
per Gruppi Giovanili di Musica da Camera
VII Edizione

27 AGOSTO ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

LÁGRIMAS DE SAUDADE
Ameriantiga Ensemble
musiche di Bononcini, Scarlatti, Forlivesi,
Maurício, Avondano

28 AGOSTO ORE 18:00

Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato

OMAGGIO A GIACOMO PUCCINI
In occasione del 100^o anniversario dalla morte
Giovani interpreti
della Fondazione Luciano Pavarotti

28 AGOSTO ORE 21:00

Sansepolcro, Chiostro di Santa Chiara

**RADIO RENASCENÇA TRASMETTE
GRÂNDOLA, VILA MORENA**

in occasione del 50^o anniversario
della "rivoluzione dei garofani"
testi di Caterina Casini e Francesco Suriano
Caterina Casini e Francesco La Scala voci recitanti
musiche di Antonio Giacometti

29 AGOSTO ORE 18:00

Monte Santa Maria Tiberina, Chiesa S. Maria Assunta

TRIO DAVID

musiche di Villa-Lobos, Beethoven, Schubert

29 AGOSTO ORE 21:00

Montone, Chiesa di San Francesco

TRIO SHELIAC

musiche di Beethoven, de Freitas Branco, Martin

30 AGOSTO ORE 18:30 e 21:00

Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato

IL TEMPO CHE CI VA, CI VUOLE

spettacolo per famiglie
di e con Silvia Fancelli e Damiano Augusto Zigrino
musiche e sound design Michele Mandrelli

31 AGOSTO ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

POESIA DELL'INFANZIA LONTANA

omaggio a Noémia de Sousa
Enrico Paci voce narrante
Ensemble Suono Giallo
musiche di Luís Neto da Costa
in collaborazione con CaLibro Africa Festival

1 SETTEMBRE ORE 11:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

IL GIRO DEL MONDO IN OTTANTA GIORNI

Filarmonica Giacomo Puccini
Nolito Bambini direttore

1 SETTEMBRE ORE 18:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

ITINERARI DIDATTICI MUSICALI

Orchestra e Solisti Scuola Comunale di Musica
Giacomo Puccini

1 SETTEMBRE ORE 21:00

San Giustino, Cortile Castello Bufalini

TRIO HERMES

musiche di Haydn, Schumann, Smetana, Carneyro

2 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

**FADOS, FOLIAS E OUTRAS DANÇAS
PORTUGUESAS**

Vasco Dantas pianoforte

3 SETTEMBRE ORE 18:00

Umbertide, Chiesa della Collegiata

QUARTETTO PEGREFFI

musiche di Stravinskij, de Freitas Branco, Ravel

3 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

AYOM

MUSICHE DELL'ATLANTICO NERO

4 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

CARMINHO

in PORTUGUESA

5 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

AS TRÊS MARIAS

con Ialá Forte voce recitante
Cristina Renzetti cantante
SonoraCorda Soloists

6 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

CEQUE PHILHARMONIC PARDUBICE

Vahan Mardirossian direttore
musiche di Dvořák, Janáček, de Freitas
Branco, Villa-Lobos

INFO E BIGLIETTI

Tel. 075 8522823 | festivalnazioni.com





Palio di Valfabbrica - Credit Lubaloma studio

VIVI IL MEDIOEVO A VALFABBRICA

Experience the Middle Ages in Valfabbrica

A CURA DELLA REDAZIONE

Il Palio di Valfabbrica, dal 22 agosto al 1° settembre.

The Palio di Valfabbrica, from 22 August to 1 September.

"C'era una volta... un centro di origine medievale lungo l'antica via che collegava Assisi a Gubbio, "In Vallis Fabricae" o meglio conosciuto come Valfabbrica. Qui in passato vi era l'antichissima Festa del Santissimo Crocifisso dedicata ai giochi storici medievali. Dal 1974 viene conosciuta come la Festa d'Autunno o Palio di Valfabbrica - Giostra d'Italia dove la rievocazione storica viene realizzata con cura minuziosa, articolata di fatti, accadimenti e vicende avvenute nel periodo medievale che ha dato proprio i natali al territorio di Valfabbrica".

"Once upon a time... a center of medieval origin along the ancient road that connected Assisi to Gubbio, "In Vallis Fabricae" or better known as Valfabbrica. Here in the past there was the ancient Feast of the Holy Crucifix dedicated to medieval historical games. Since 1974 it has been known as the Autumn Festival or Palio di Valfabbrica - Giostra d'Italia where the historical re-enactment is carried out with meticulous care, articulated with facts, events and events that took place in the medieval period that gave birth to the territory of Valfabbrica".

Giunto alla XLVIII edizione, giovedì 22 agosto inizia il Palio di Valfabbrica, una manifestazione complessa di cui la giostra è l'evento trainante ma che offre ai propri ospiti una grande varietà di cultura ed emozioni. Gli eventi e gli spettacoli riempiono le serate, la taverna offre un servizio d'eccellenza ed i rionali lavorano mesi alla costruzione delle rievocazioni storiche per regalare al paese ed ai suoi visitatori arte e passione. Tutto si svolge nell'attesa dell'ultimo giorno che, con la giostra cavalleresca, assegna ai colori del più valente dei Rioni l'agognato Palio.



Now in its XLVIII edition, the Palio di Valfabbrica begins on Thursday 22 August, a complex event of which the joust is the driving event but which offers its guests a great variety of culture and emotions. Events and shows fill the evenings, the tavern offers an excellent service, and the districts work for months to build historical re-enactments to give the town and its visitors art and passion. Everything takes place while waiting for the last day which, with the knightly joust, assigns the coveted Palio to the colours of the most valiant of the districts.





Rievocazioni storiche



La giostra

Il Palio di Valfabbrica si distingue tra le manifestazioni medievali italiane per una particolare caratteristica: ciascun rione realizza una rappresentazione storica medioevale che ci riporta indietro nel tempo, non solo tramite una semplice parata di costumanti, ma anche attraverso una narrazione che si sviluppa in un coinvolgente spettacolo di piazza. Ogni rione, oltre ad esibire i consueti vessilli, tamburini, nobili e armati, realizza le proprie scenografie, coreografie, sceneggiature e recitazioni, mettendo in scena una vera e propria rievocazione.

The Palio di Valfabbrica stands out among the Italian medieval events for a particular characteristic: each district creates a medieval historical representation that takes us back in time, not only through a simple parade of costumes, but also through a narrative that develops in an engaging square show. Each district, in addition to exhibiting the usual banners, drummers, nobles and armed men, creates its own sets, choreography, scripts and acting, staging a real re-enactment.





I Tamburini

Durante la settimana poi si va 'alla scoperta dei rioni di Valfabbrica' e ogni angolo trasuda di storia che tanti suoi abitanti custodiscono e valorizzano. Tutti partecipano attivamente con escursioni per le vie e le piazze dove i visitatori possono indossare per l'occasione i costumi storici diventando nobili, dame, popolani per un giorno.

L'ultimo giorno il Campo dei Giochi di Valfabbrica sarà teatro della Giostra d'Italia, la sfida cavalleresca apprezzata per la sua struttura. Una giostra che per la sua difficoltà è la più completa e suggestiva d'Italia. Saranno tre le prove in cui dovranno cimentarsi i cavalieri: la "corsa agli anelli", la "corsa del saracino" e lo "scontro diretto".

La giostra, nel suo complesso, premia ciascun cavaliere con punteggi in base ai tempi di tornata, permettendo così di sviluppare interessanti strategie dove alla fine si aggiudica il Palio colui che per primo raggiunge il bersaglio che, una volta centrato, non può essere colpito dall'altro cavaliere.

Tante le manifestazioni in calendario durante gli undici giorni di programmazione e – per non perderne neanche una – vi consigliamo di consultare il sito dedicato, per vivere appieno questa magnifica esperienza 'medievale'.

During the week then we go 'to discover the districts of Valfabbrica' and every corner exudes history that many of its inhabitants preserve and enhance. Everyone actively participates with excursions through the streets and squares where visitors can wear historical costumes for the occasion, becoming nobles, ladies, commoners for a day.

On the last day, the Valfabbrica Games Field will be the scene of the Giostra d'Italia, the knightly challenge appreciated for its structure. A carousel that for its difficulty is the most complete and evocative in Italy. There will be three tests in which the riders will have to compete: the "race to the rings", the "race of the saracen" and the "direct clash". The joust, as a whole, rewards each rider with scores based on the lap times, thus allowing the development of interesting strategies where in the end the Palio is won by the one who first reaches the target which, once hit, cannot be hit by the other rider.

Many events are scheduled during the eleven days of programming and – in order not to miss a single one – we recommend that you consult the dedicated website, to fully enjoy this magnificent 'medieval' experience.

Info e contatti:
www.paliodivalfabbrica.it



ASSOCIAZIONE
FESTA D'AUTUNNO
PRO VALFABBRICA



XLVII
EDIZIONE

Palio di
Valfabbrica
GIOSTRA D'ITALIA

24 AGO
03 SET
2023

VIVI IL
MEDIO
EVO



info&prenotazioni:
329 5736520
palioidivalfabbrica.it
info@palioidivalfabbrica.it



GIOSTRA
CAVALLERESCA
SFILATE
TAVERNA
SPETTACOLI

ROGGI E LA SUA ARTE IN UN CERCHIO PERFETTO

Roggi and His Art in a Perfect Circle

DI BENEDETTA CHECCARELLI

Fresco di rientro dall'esposizione del suo "Ki" a Forte dei Marmi, ora a Martina Franca fino al 30 aprile 2025, Andrea Roggi si sta preparando per l'anno successivo a volare a Nizza, alla Momentum Art Gallery, in cui il suo progetto scultoreo di richiamo internazionale si svolgerà in due parti: dal 15 luglio al 15 settembre presso il Castello di Nizza e dal 15 settembre al 15 dicembre al Quai des États-Unis (nel lungomare).

"Questa mostra è stata, non a caso, in contemporanea con il G7", sottolinea. E noi, adesso, come potremmo non essere curiosi?"

Il titolo della mostra è Radici di umanità, articolata e distribuita in più punti del centro storico di Martina Franca – al centro

Recently back from the exhibition of his "Ki" in Forte dei Marmi, now in Martina Franca until April 30, 2025, Andrea Roggi is preparing for the following year to fly to Nice, to the Momentum Art Gallery, where his sculptural project of international appeal will take place in two parts: from July 15 to September 15 at the Castle of Nice and from September 15 to December 15 at the Quai des États-Unis (on the seafront).

"This exhibition was, not surprisingly, held at the same time as the G7," he points out. How could we not be curious, now?"

The title of the exhibition is 'Roots of humanity', articulated and distributed in several points of the historic town of Martina



Andrea Roggi al castello di Nizza



Le sue opere a Martina Franca, Puglia

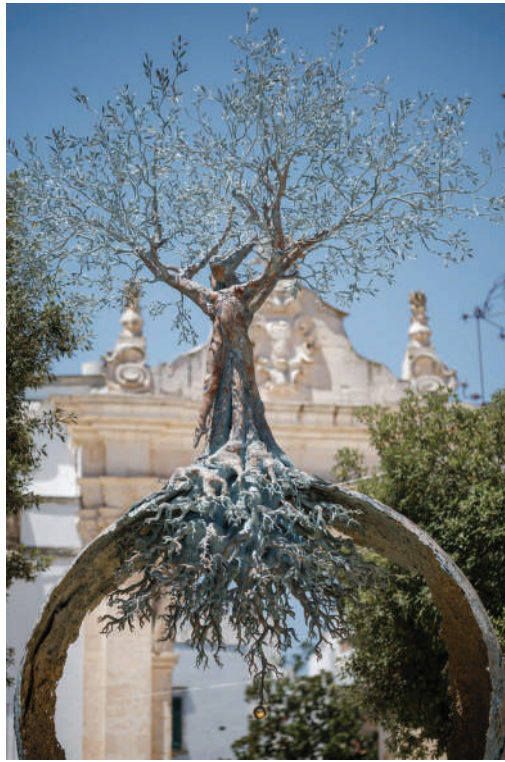


dei riflettori per il recente G7 dove siamo stati padroni di casa – e già facente parte di un pacchetto di iniziative volte a inaugurare altri spettacolo, proprio nella stessa cittadina pugliese: "Concettualmente proseguiamo il nostro percorso di cultura della pace; le figure sono rappresentazioni di noi stessi e del nostro mondo, in particolare le radici, che simboleggiano il passato, e le olive, che sono invece le generazioni future".

Franca – at the centre of the spotlight for the recent G7 where we were hosts – and already part of a package of initiatives aimed at inaugurating other shows, right in the same Apulian town: "Conceptually we continue our path of culture of peace. The figures are representations of ourselves and our world, in particular the roots, which symbolize the past, and the olives, which are instead the future generations".

Il vero filo conduttore, tuttavia, resta sempre la conoscenza, il motore primo dell'umanità: "L'opera esposta - titolata Ki - presenta una sfera che è la forma primordiale per antonomasia, che emerge dalle radici stesse (come nella scultura "Energia della Vita", creata assieme a Martin Katz).

Infatti, anche quando vengono esposte opere piuttosto grandi nelle città, assieme ad esse è sempre presente l'elemento sferico, iscritto all'interno di un percorso che corrisponde a un ritorno all'archetipo, cioè alla sfera, appunto, motivo geometrico armonico che non ha né rottura né cesura. In questo modo, viene inoltre rappresentata una doppia funzione dell'energia vitale: una descrittiva e l'altra sintetica, ovvero che ricerca la sintesi per restituirne l'essenza.



The real common thread, however, always remains knowledge, the prime mover of humanity: The work on display - entitled 'Ki' - presents a sphere that is the primordial form par excellence, which emerges from the roots themselves (as in the sculpture "Energy of Life", created together with Martin Katz).

In fact, even when rather large works are exhibited in cities, the spherical element is always present with them, inscribed within a path that corresponds to a return to the archetype, that is, to the sphere, precisely, a harmonious geometric motif that has neither rupture nor caesura. In this way, a double function of vital energy is also represented: one descriptive and the other synthetic, i.e. one that seeks synthesis to restore its essence.





Il 18 luglio avverrà l'inaugurazione della mostra ad Amalfi, che durerà fino a novembre: "La parte complessa diventa la ricezione del pubblico, proprio perché si punta a valorizzare l'ispirazione artistica del nostro inconscio rispetto alla sola fisicità della materia utilizzata: ciò è dato anche dall'esigenza di rimanere al passo coi cambiamenti, mettendo in rilievo la figura umana sia in quanto individuo che in quanto emblema della collettività".

La suddetta trasformazione avviene però anche per l'artista, il cui ruolo risulta ancor più fondamentale, tanto che Roggi arriva a definirlo (e, di conseguenza, a definirsi) un "cronista del suo tempo, che ha il dovere morale di raccontare la sua contemporaneità attraverso sensibilità e poetica personali".

On July 18 the inauguration of the exhibition in Amalfi will take place, which will last until November: "The complex part becomes the reception of the public, precisely because the aim is to enhance the artistic inspiration of our unconscious with respect to the mere physicality of the material used: this is also given by the need to keep up with changes, highlighting the human figure both as an individual and as an emblem of the community".

The aforementioned transformation, however, also takes place for the artist, whose role is even more fundamental, so much so that Roggi comes to define him (and, consequently, to define himself) as a "chronicler of his time, who has the moral duty to tell his contemporaneity through personal sensitivity and poetics".

Info e contatti:

LA SCULTURA di ANDREA ROGGI

Strada Provinciale 25 n. 236 A, Manciano, Castiglion Fiorentino (Ar)

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

www.andrearoggi.it

lasculturadiandrearoggi@gmail.com



DAJE

VINO SFUSO - PRODOTTI TIPICI - DEGUSTAZIONI

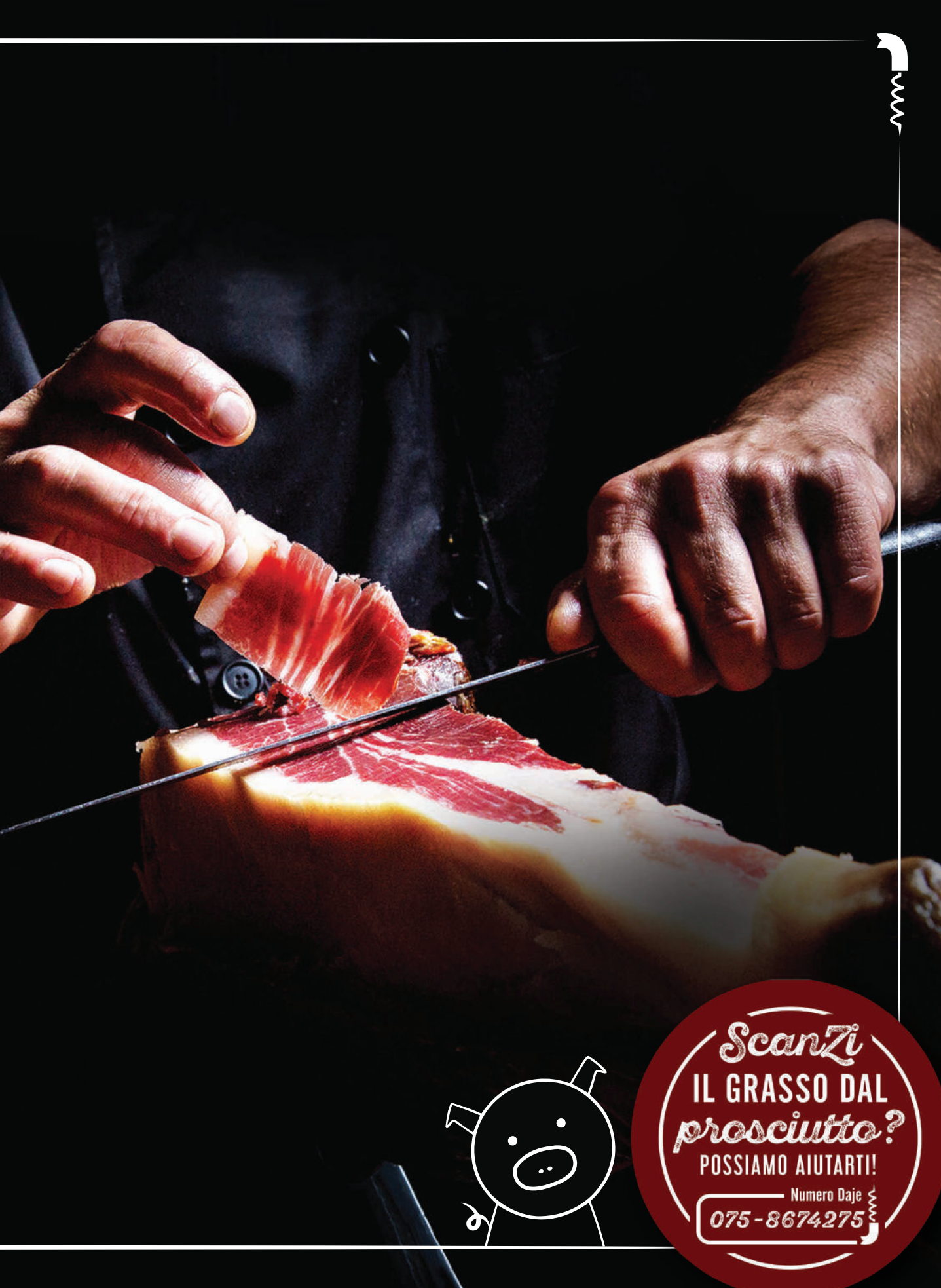
BOTTEGA E DEGUSTAZIONI

SALUMI E FORMAGGI SENZA CONSERVANTI
DI AZIENDE AGRICOLE LOCALI
SELEZIONE DI PICCOLE CANTINE

DAJE

*Via Danzetta, 5 Perugia
Centro Storico*
Tel. 075.8674275 - 366.5979245





Scanzi
IL GRASSO DAL
prosciutto?
POSSIAMO AIUTARTI!
Numero Daje
075-8674275



L'antico casale di Poggio Paradiso

POGGIO PARADISO, UN SOGNO AMERICANO IN TOSCANA

Poggio Paradiso, an American dream in Tuscany

A CURA DELLA REDAZIONE

Mentre una mattina di inizio giugno passo in rassegna, distrattamente, la messe di mail nel mio portatile, mi imbatto nel messaggio formale ed entusiasta di Chris Romani – che mi invita a visitare 'Poggio Paradiso', struttura ricettiva recentemente ristrutturata sui contrafforti collinari che sovrastano Torrita di Siena, lungo la direttrice che conduce a Pienza e in Valdorcìa: "Vieni da noi, vorrei che vedessi e toccassi con mano la cura e l'amore che abbiamo messo nel nostro progetto, al quale ci siamo completamente dedicati".

Non posso che accettare l'invito. È venerdì sera, al culmine di una lunga e faticosa settimana di lavoro. Decido comunque di partire, in buona compagnia, alla volta della Valdichiana.

While one morning at the beginning of June I am absent-mindedly going through the mass of emails on my laptop, I come across the formal and enthusiastic message from Chris Romani – who invites me to visit 'Poggio Paradiso', a recently renovated accommodation facility on the hilly spurs overlooking Torrita di Siena, along the road that leads to Pienza and Valdorcìa: "Come to us, I would like you to see and touch the care and love that we have put into our project, to which we have completely dedicated ourselves."

I can only accept the invitation. It's Friday night, the end of a long and tiring week of work. However, I decide to leave, in good company, for the Valdichiana.

Superato il borgo medievale di Torrita si è già fatto buio. I bagliori della pianura si disperdono nelle sagome scure dei boschi, una volta lasciati i campi a foraggio e le sinuose geometrie dei vigneti. Questo mio viaggio all'inizio della notte mi affascina e restituisce le energie perdute.

Ci accoglie con innato savoir faire l'hotel manager Luigi Vecchione. Una dote che si ha, oppure no. Ci accompagna alla nostra suite, 'Sangiovese', una stanza da letto monumentale, arredata in stile internazionale e ad alto contenuto tecnologico, con spazi e complementi funzionali che si integrano perfettamente con le finiture tradizionali in cotto, legno e pietra.

Una doccia rigenerante nella grande stanza da bagno, con un meraviglioso set da bagno che distilla i profumi di Toscana – ed è già tempo di coricarsi. La notte e il sonno scendono leggeri su di noi, addormentati come due sovrani rinascimentali su un infinito queen size. Mi sveglio presto, come sempre. Ho lasciato la tenda appena scostata e la finestra leggermente aperta per destarmi con la luce, nel modo più naturale possibile. I canti degli usignoli, melodiosi e malinconici nella notte profonda, hanno lasciato il posto alle effusioni d'amore di una coppia di tortore, poi ai richiami di una ballerina bianca e ai voli radenti di merli e passeri domestici – che schioccano e cinguettano come un tempo, sulle acacie che ombreggiano il casolare annunciano il giorno.

Sappiamo che in una delle otto suite della tenuta, ci ha tenuto compagnia Tim Romani, proprietario di Poggio Paradiso e fratello maggiore di Chris. È giunto apposta da Chicago – con un viaggio lampo di giusto un paio di giorni – e non vediamo l'ora di conoscerlo. La famiglia Romani ha origini italiane, proviene dall'Appennino

After passing the medieval village of Torrita it is already dark. The glow of the plain is dispersed in the fading silhouettes of the woods, once you leave the forage fields and the sinuous geometries of the vineyards. This journey of mine at the beginning of the night fascinates me and restores my lost energies.

We are welcomed with innate savoir faire by the hotel manager Luigi Vecchione. A gift that you have, or you don't. He accompanies us to our suite, 'Sangiovese', a monumental bedroom, furnished in an international style and with a high technological content, with spaces and functional accessories that integrate perfectly with the traditional finishes in terracotta, wood and stone.

A rejuvenating shower in the large bathroom, with a wonderful bathroom set that distills the scents of Tuscany – and it's already time to go to bed. Night and sleep descend lightly upon us, asleep like two Renaissance rulers on an infinite queen size. I wake up early, as always. I left the curtain just pulled aside and the window slightly open to wake up with the light, in the most natural way possible. The songs of the nightingales, melodious and melancholy in the deep night, have given way to the outpourings of love of a pair of turtledoves, then to the calls of a white dancer and the grazing flights of blackbirds and house sparrows – which snap and chirp as in the past, on the acacias that shade the cottage announce the day.

We know that in one of the eight suites of the estate, Tim Romani, owner of Poggio Paradiso and Chris' older brother, kept us company. He came all the way from Chicago – with a quick trip of just a couple of days – and we can't wait to meet him. The Romani family has Italian origins, comes from the Bolognese Apennines



Spaghetti al nero di seppia con gamberi e pachino

bolognese ed è migrata negli States ad inizio Novecento, come tante altre in cerca di un avvenire migliore ha inseguito il sogno americano.

Tim è un uomo di affari, preciso e concreto, non ama le perdite di tempo, così la sua formazione anglosassone impone. Come scendiamo nel giardino panoramico per la prima colazione, intuiamo sia lui in disparte un po' assorto, mentre sorseggia un caffè. Penso a come debba sentirsi pieno ed orgoglioso della sua magione in Toscana, di questo ritorno in grande stile, di fronte a questo sensazionale panorama.

Ci accomodiamo sul lato orientale del giardino: la luce del mattino irradia gloriosa e lo sguardo spazia verso i piani della Valdichiana e fino alle vette dell'Appennino – nelle tipiche forme e codici del paesaggio toscano: colline 'rotolanti', filari di cipressi, casolari di pietra, campanili che svettano, campi incolti e distese di grano che imbondisce, boschetti magici sulla sommità dei colli.

and migrated to the States at the beginning of the twentieth century, like many others in search of a better future they pursued the American dream.

Tim is a businessman, precise and concrete, he does not like wasting time, so his Anglo-Saxon training dictates. As we descend into the panoramic garden for breakfast, we guess he is on the sidelines, a little absorbed, sipping a coffee. I think about how full and proud he must feel of his mansion in Tuscany, of this return in great style, in front of this sensational panorama.

We sit on the eastern side of the garden: the morning light radiates gloriously and the gaze sweeps towards the plains of the Valdichiana and up to the peaks of the Apennines – in the typical shapes and codes of the Tuscan landscape: 'rolling' hills, rows of cypresses, stone cottages, towering bell towers, uncultivated fields and expanses of goldening wheat, magical groves on the top of the hills.



Vista sensazionale sui colli toscani

La colazione è gestita impeccabilmente con un servizio al tavolo a la carte di alto livello. Prendiamo delle uova strapazzate al tartufo con bacon e crocchette di patate, dopo esserci dati la carica con un robusto espresso e una selezione di gustosi dolci.

Intanto è arrivato anche Chris e, dopo un caloroso saluto e una necessaria, salda, stretta di mano, ci accomodiamo allo stesso tavolo. Tim è molto lucido e sul pezzo, nonostante il lungo viaggio: "I nostri ospiti vengono qua per rilassarsi, quasi per estraniarsi dal mondo, in questo angolo di paradiso che abbiamo voluto fortemente per la nostra famiglia".

L'acquisto nel gennaio del 2023 e, a stretto giro, la ristrutturazione delle otto suite (ognuna delle quali reca il nome di un vitigno toscano), della sala ristorante e del bar esclusivo: "Il prossimo anno tutte le pertinenze della struttura saranno riviste, così come il giardino nel quale saranno poste delle vasche idromassaggio. Sarà inoltre allestita una palestra sotterranea", ci racconta Chris.

Breakfast is impeccably handled with top-notch a la carte table service. We take some scrambled eggs with truffle, bacon and potato croquettes, after charging ourselves with a robust espresso and a selection of tasty mignon cakes.

In the meantime, Chris has also arrived and, after a warm greeting and a necessary, firm, handshake, we sit at the same table. Tim is very lucid and on point, despite the long journey: "Our guests come here to relax, almost to get away from the world, in this corner of paradise that we strongly wanted for our family".

The purchase in January 2023 and, in a short time, the renovation of the eight suites (each of which bears the name of a Tuscan grape variety), the restaurant room and the exclusive bar: "Next year all the areas of the structure will be reviewed, as well as the garden in which whirlpools will be placed. An underground gym will also be set up," Chris tells us.





Gravlux marinato con crema di barbabietole e cavolfiore sotto aceto



Fratelli. Tim (sx) e Chris Romani

E c'è di più. La struttura attualmente dispone di una Spa esclusiva con sauna, bagno turco e idromassaggio con la possibilità di prenotare massaggi dedicati antistress, distensivi e hot-stone: "Sarà tutto traslato nella struttura adiacente alla principale con l'aggiunta di docce emozionali ed altre sale dedicate al relax e ai trattamenti", precisa Tim.

And there's more. The resort currently has an exclusive Spa with sauna, Turkish bath and whirlpool with the possibility of booking dedicated anti-stress, relaxing and hot-stone massages: "Everything will be moved to the nearby building with the addition of emotional showers and other rooms dedicated to relaxation and treatments," Tim points out.



Un letto imponente nella tecnologia funzionale delle suite

Anche l'area vicino alla piscina, a nord del casolare, che ospita eventi e matrimoni scenografici, sarà dotata di una nuova struttura fissa studiata appositamente, con forme e materiali di prim'ordine. Basta una sola esplorazione di Poggio Paradiso per essere rapiti da un fascino senza tempo, da una unione perfetta di storia e natura: "La giornata tipica dei nostri ospiti prevede un lungo breakfast per godersi la prima mattina nella nostra sensazionale terrazza, poi in genere brevi escursioni nei borghi toscani accompagnate da degustazioni e tipicità locali – mentre gli sportivi, che sono in aumento – scelgono escursioni a piedi o in bicicletta. Naturalmente noi possiamo organizzare tutto questo, se desiderato. Nel primo pomeriggio la giornata declina di solito a bordo piscina o nella Spa per poi culminare a cena con la proposta contemporanea del nostro ristorante L'Olivo". Lo chef bresciano Nicola Borghetti – più di dieci anni all'estero da Londra all'Australia e alla Nuova Zelanda, per poi tornare in Europa, in Francia, e approdare infine in Toscana – vanta una cucina raffinata con le materie prime del territorio ed il suo menù val la pena di essere raccontato e presentato, poiché il suo locale è aperto anche a coloro che non soggiornano nella struttura e vale davvero una visita. "Oltre ai grandi classici – ci racconta – mi piace dare delle alternative complementari. Per questo mi dedico al pesce, ci sono delle influenze della cucina francese in alcuni piatti". Interessante e da scoprire, pensiamo noi.

"La nostra filosofia è votata all'autarchia territoriale: facciamo il nostro pane, utilizziamo le verdure dell'orto, tutto è preparato al momento, i tagli di carne sono di allevamenti locali e privilegiamo sempre i piccoli produttori di qualità. In Toscana abbiamo molti prodotti nobili che vogliamo valorizzare. Facciamo esattamente questo!", aggiunge. Tra gli antipasti annoveriamo un fantasioso 'Gravlax (Salmon ricoperto, piatto nazionale svedese, n.d.e.) marinato con crema di barbabietole e cavolfiore sotto aceto' e un'allettante Terrina di coniglio, olive Leccino, finocchio selvatico e pistacchio' – il coniglio cotto a bassa temperatura e disossato, poi pressato con il suo sugo di cottura. Tra i primi piatti, che ben rappresentano la pienezza della cucina casalinga, vieppiù con l'uso di farine da grani antichi come il Senatore Cappelli, gli 'Spaghetti del Mulino Val D'Orcia cacio, pepe e tartufo' sono un inno alla convivialità toscana. Tra le proposte di pesce, gli 'Spaghetti al nero di seppia con gamberi e pachino' sono invece un tributo dello chef agli equilibri delicati e alle armonie del mare.

Piatti molto originali, tra i main vi consigliamo le 'Ballotine di pollo', aperto e ripieno di funghi porcini e tartufo, cotto sempre a bassa temperatura, servito con crema di sedano rapa e baby-carote glassate al miele e col fondo di cottura – oppure le 'Millefoglie di Spigola' con chips di patate, pomodorini, olive e basilico, omaggio dichiarato al Mare Nostrum.

La nostra esperienza a Poggio Paradiso è stata unica ed entusiasmante. Non possiamo che invitarvi a visitare questo luogo fuori dal tempo nel cuore della Toscana classica.

The area near the swimming pool, to the north of the farmhouse, which hosts spectacular events and weddings, will also be equipped with a new fixed structure designed specifically for this purpose, with first-rate shapes and materials. A single exploration of Poggio Paradiso is enough to be enraptured by a timeless charm, by a perfect union of history and nature: "The typical day of our guests includes a long breakfast to enjoy the first morning on our sensational terrace, then generally short excursions to Tuscan villages accompanied by tastings and local specialties – while sportsmen, which are on the rise – they choose hiking or cycling. Of course, we can arrange all of this if desired. In the early afternoon, the day usually declines by the pool or in the Spa and then culminates at dinner with the contemporary proposal of our restaurant L'Olivo". The chef Nicola Borghetti is from Brescia, – more than ten years abroad from London to Australia and New Zealand, and then back to Europe, France, and finally to Tuscany – boasts a refined cuisine with local raw materials and his menu is worth being told and presented, since his restaurant is also open to those who do not sleep in the structure and it is definitely worth a visit. "In addition to the great classics," he tells us, "I like to offer complementary alternatives. That's why I dedicate myself to fish, there are influences of French cuisine in some dishes". Interesting and worth discovering, we think.

"Our philosophy is devoted to territorial autarky: we make our own bread, we use vegetables from the garden, everything is freshly prepared, the cuts of meat are from local farms and we always favour small quality producers. In Tuscany we have many noble products that we want to enhance. We do exactly that!" he adds.

Appetizers include a fanciful 'Gravlax (Covered Salmon', Sweden's national dish) marinated in beetroot cream and pickled cauliflower' and a tempting 'Rabbit terrine, Leccino olives, wild fennel and pistachio' – the rabbit is cooked at a low temperature and boneless, then pressed with its own juice.

Among the first courses, which well represent the fullness of home cooking, especially with the use of flours from ancient grains such as Senatore Cappelli, the 'Spaghetti del Mulino Val D'Orcia cacio, pepe e tartufo' are a hymn to Tuscan conviviality. Among the fish dishes, the 'Spaghetti with cuttlefish ink with prawns and cherry tomatoes' is a tribute by the chef to the delicate balances and harmonies of the sea.

Very original dishes, among the main ones we recommend the 'Chicken Ballots', open and stuffed with porcini mushrooms and truffles, always cooked at low temperature, served with celeriac cream and baby-carrots glazed with honey and with cooking juices – or the 'Sea Bass Millefeuille' with potato chips, cherry tomatoes, olives and basil, a declared homage to the Mediterranean Sea.

Our experience at Poggio Paradiso was unique and exciting. We can only invite you to visit this timeless place in the heart of classic Tuscany.



Info e contatti:

Poggio Paradiso Resort

Poggio Paradiso Resort, Loc. Torrita di Siena (Si)

Tel. and Whatsapp 338 5211390

www.poggioparadisoresort.com / info@poggioparadisoresort.com

DALLE AVVERSITÀ ALL'AUTENTICITÀ

From Adversity to Authenticity

DI GUILHERME CALEFFI SPINDOLA

Norcineria e Fattoria di Norcia celebrano le antiche tradizioni della lavorazione di salumi e prodotti agricoli. Le attività della fattoria e della norcineria degli Ulivucci sono state tramandate dai genitori di Catia e Claudio e sono profondamente radicate nel loro DNA. Claudio è cresciuto con l'allevamento dei bovini e con la tradizionale produzione di latte, attività familiare iniziata dal padre e dal nonno. Nel tempo ha preso le redini dell'impresa per poi, nel 2012, unirsi all'azienda Ulivucci. Questa transizione ha segnato la trasformazione della fattoria dalla produzione di latte e allevamento di bovini alla coltivazione di legumi e cereali tipici, destinati alla vendita diretta nel negozio.

Norcineria e Fattoria in Norcia celebrate age-old traditions of crafting exquisite cured meats and farm products. Ulivucci's farm and norcineria activities have been passed down from Catia's and Claudio's parents, deeply rooted in their DNA. Claudio grew up immersed in cattle farming and milk production, a family tradition started by his father and grandfather. Over time, he took over the business, continuing it for a few years until 2012 when he decided to join the Ulivucci business. This transition marked the transformation of the farm from milk production and cattle farming to the cultivation of typical legumes and cereals, destined for direct sale in the shop.





In bottega, Catia Ulivucci e Claudio Funari

Allo stesso modo, la Norcineria Ulivucci fu rilevata dal padre di Catia all'età di vent'anni: inizialmente lavorò come norcino, specializzandosi dunque nella nobile arte della norcineria, e successivamente mise in opera un allevamento di suini e un laboratorio di lavorazione di salumi, poi venduti in negozio.

Similarly, Norcineria Ulivucci was taken over by Catia's father at the age of twenty. Initially, Catia's father worked as a norcino, specializing in this handcraft, and later created a pig farm and a processing laboratory for the production of cured meats, which were then sold in the shop. However, over time and with new



Le lenticchie stanno per essere raccolte

Tuttavia, nel tempo e con le nuove normative, l'attività si è concentrata esclusivamente sulla vendita di salumi, lavorati da un laboratorio artigianale di Norcia.

Il momento più difficile che hanno dovuto affrontare, sia come famiglia che con le loro attività, è stato il terremoto del 2016. Il territorio, immerso nel verde e ricco di paesaggi stagionali diversi, offre esperienze di contatto con la natura e passeggiate nei boschi, ma allo stesso tempo è una terra che toglie molto.

Nel 2016, si sono ritrovati con una casa inabitabile, strutture danneggiate e un paesaggio completamente cambiato e distrutto, con i loro monumenti e punti di riferimento scomparsi. È iniziato così uno sforzo di ricostruzione che ha richiesto enormi energie.

regulations, the activity has focused exclusively on the sale of cured meats purchased from an artisanal laboratory in Norcia.

The most challenging moment they had to face, both as a family and with their activities, was the earthquake in 2016. The territory, immersed in greenery and rich in diverse seasonal landscapes, offers experiences of contact with nature and walks in the woods, but at the same time, it is a land that takes much away.

In 2016, they found themselves with an uninhabitable house, damaged facilities, and a completely changed and destroyed landscape, with their monuments and landmarks gone. Thus began a reconstruction effort that required enormous energy.



Legumi antichi e tradizionali

Nonostante siano passati otto anni, la terra è ancora ferita e c'è ancora molto da fare. La solidarietà degli italiani è stata immensa: l'Italia ha mostrato il suo cuore in quei momenti e, con l'aiuto di tutti, Catia e Claudio sono riusciti a superare i momenti iniziali molto difficili. Il canale di vendita online ha permesso loro di mantenere l'attività aperta e di non abbandonare queste terre.

Attualmente, la Norcineria Ulivucci è ancora fuori dalla loro storica sede, situata proprio di fronte alla Basilica di San Benedetto; oggi si trovano a soli 50 metri dalla Porta Ascolana, appena fuori dalle mura della città. Hanno rischiato che Norcia diventasse una città

Despite eight years having passed, the land is still wounded, and there is still much to do. The solidarity of the Italians has been immense: Italy showed its heart in those moments, and with everyone's help, Catia and Claudio managed to overcome the very tough initial moments. The online sales channel allowed them to keep the business open and not abandon these lands.

Currently, Norcineria Ulivucci is still outside their historic headquarters, located right in front of the Basilica of San Benedetto, so you can find them 50 meters from the Ascolana door, right outside of the walls of the town. They risked Norcia

fantasma, ma grazie a coloro che hanno continuato a vivere e investire nel territorio, Norcia sta tornando coraggiosamente alla normalità.

Per quanto riguarda la fattoria, l'uso iniziale dei campi per l'allevamento è stato convertito nella coltivazione di prodotti agricoli tipici, con l'introduzione di alcune innovazioni. Le lenticchie, particolarmente ricche di ferro e facili da cucinare, sono un prodotto di eccellenza. Dal 2023 è stata introdotta anche la coltivazione delle lenticchie nere che sono ancora più piccole, di facile cultura e molto gustose. Anche il farro, lavorato per zuppe o intero. È stata poi introdotta la coltivazione dei ceci, sia quelli bianchi, piccoli, rotondi e lisci, che quelli neri, più rugosi e con un maggiore contenuto di ferro e Omega-3.

becoming a ghost town, but thanks to those who continued to live and invest in the territory, Norcia has been bravely returning to normal.

Regarding the farm, the initial use of the fields for livestock farming has been converted into the cultivation of typical products, with the introduction of some innovations. Lentils, particularly rich in iron and easy to cook, are a product of excellence. Since 2023, the cultivation of black lentils has also been introduced. These lentils are even smaller, easy to grow, and very tasty. Also, spelt, processed for soups or whole. The cultivation of chickpeas was then introduced, both the white, small, round, smooth-skinned ones, and the black ones, which are more wrinkled and have a higher iron and Omega-3 content.



Un aperitivo al volo

Un altro prodotto tipico degno di nota è la roveja, un legume originario di questa zona. La roveja è una varietà di pisello che cresce spontanea e ora viene coltivata. Viene utilizzata per fare un piatto tradizionale chiamato "farecchiata," un piatto molto semplice ma saporito della cucina contadina, che è essenzialmente una versione diversa della polenta di mais. È una vera unicità della nostra regione. Inoltre, ciascuno di questi legumi contribuisce con la sua fioritura a creare il mirabile paesaggio che abbellisce la valle.

Per la Norcineria Ulivucci, i principali prodotti sono i salumi e i formaggi tipici come il "Prosciutto IGP", il "Guanciale" e il

Another typical product worth mentioning is the roveja, a legume native to this area. Roveja is a variety of pea that grows wild and is now cultivated. It is used to make a traditional dish called "farecchiata," a very simple yet flavorful dish from a peasant cuisine, which is essentially their version of corn polenta. It is a true uniqueness of our region. Additionally, each of these legumes contributes to creating the landscape that beautifies the valley.

For Norcineria Ulivucci, the main products are cured meats and typical cheeses such as il "Prosciutto IGP", "Guanciale" and



Catia al 'taglio' del formaggio



Le lenticchie in mezzo a mille papaveri



Coltivatore, Claudio Funari

formaggio "Pecorino". La produzione non è fatta su larga scala ma offre prodotti autentici e di alta qualità, con una produzione al 100% di animali italiani lavorati artigianalmente secondo la tradizione locale. Tutti i loro prodotti possono essere trovati sul sito web e spediti direttamente a domicilio.

Visitare Norcia, mangiare cibo tradizionale, vedere paesaggi mozzafiato, essere in contatto con una famiglia locale tradizionale come gli Ulivucci e, infine, vivere un'esperienza autentica umbra, rendono tutto questo un'esperienza assolutamente indimenticabile!

il "Pecorino" cheese. The production is not done on a large scale but offers authentic and high-quality products to customers with a production with 100% of Italian animals handcrafted according to the local tradition. All their products can be found on the website and shipped directly to you.

Visiting Norcia, eating their traditional food, seeing breath-taking landscapes, being in contact with a traditional local family like Ulivucci and, ultimately, having an authentic Umbrian experience makes all of it a place you must visit!



Info e contatti:
Norcineria Ulivucci
Via della Stazione, 1/e - Norcia (PG)
Tel. 320 868 7487
norcineriaulivucci.it



Il Sultano e il suo Staff

IL SULTANO DI COLLE UMBERTO

THE SULTAN OF COLLE UMBERTO

DI FEDERICO DONTI

Anche in questo numero ci troviamo a raccontare appassionanti storie di vita: famiglie legate alla tradizione italiana, di quelle belle che lasciano il segno; Fernando e Andrea appartengono alla famiglia Pioppi, rinomata in tutto il territorio per il Forno di Mantignana – che da più di 60 anni sforna specialità artigianali. Alla soglia dei 50 anni (e con vent'anni passati nell'azienda di famiglia), Fernando aveva deciso di cambiare rotta, con un sogno preciso da realizzare.

Così il 19 giugno 2022 Fernando Pioppi, la moglie Alessia e suo fratello Andrea inaugurano un nuovo locale: Il Sultano!

In this issue we find ourselves telling exciting life stories: families linked to the Italian tradition, the beautiful ones that leave their mark; Fernando and Andrea belong to the Pioppi family, renowned throughout the territory for the Forno di Mantignana – which has been churning out artisanal specialties for more than 60 years. At the age of 50 (and with twenty years spent in the family business), Fernando had decided to change course, with a precise dream to realize.

So on June 19, 2022, Fernando Pioppi, his wife Alessia and his brother Andrea inaugurate a new restaurant: Il Sultano!



Fernando il Sommelier
Sotto, con il fratello Andrea



Ci troviamo in una vallata verde ai piedi del Monte Tezio, dove in un punto molto strategico Fernando e famiglia hanno deciso di aprire la loro creatura, riuscendo a radunare tutti gli abitati dei paesi intorno, di tutte le età. Son partiti con una piccola gelateria artigianale, che è ancora il fiore all'occhiello dell'attività. Oltre la moglie, Fernando ha nel suo staff anche il fratello Andrea, che ha un curriculum da fare invidia

We are in a green valley at the foot of Monte Tezio, where in a very strategic point Fernando and his family have decided to open their creature, managing to gather all the inhabitants of the surrounding villages, of all ages. They started with a small artisanal ice cream parlour, which is still the flagship of the business. In addition to his wife, Fernando also has his brother Andrea on his staff, who has an enviable curriculum and is a teacher at the University of Flavours (on topics



La pasticceria

ed è formatore all'Università dei Sapori (su temi quali gelati, pasticceria, lievitati, salati e così via). In gioventù Fernando era per gli amici e conoscenti l'organizzatore poliedrico per eccellenza, con la sua filosofia del divertimento: per questo gli affibbiarono "Sultano" come nome d'arte! Così come nella vita anche nel lavoro ed infatti, poco dopo la gelateria, è nata l'idea di proporre qualche altro servizio in più: il locale e la posizione si prestavano benissimo.

such as ice cream, pastry, leavened products, savoury and so on). In his youth, Fernando was the multifaceted organizer par excellence for friends and acquaintances, with his philosophy of fun: for this reason, they gave him "Sultan" as a stage name! As well as in life also in work and in fact, shortly after the ice cream parlour, the idea was born to offer a few more services: the place and the location lent themselves very well.

Arriviamo così ai nostri giorni: oggi il Sultano propone dalle colazioni agli aperitivi, fino agli eventi serali. Ma andiamo nel dettaglio, con il presupposto di informarvi che tutti i prodotti sono di produzione propria, le sue grandi proposte presentano piatti espresso, fatti dunque al momento. Gustosi ed estivi gli aperitivi e i cocktails da abbinare alla loro focaccia, la pizza in pala e i fritti! Ovviamente, da buon sommelier, Fernando offre all'interno del Sultano

This brings us to the present day: today the Sultan offers everything from breakfasts to aperitifs, up to evening events. But let's go into detail, with the assumption of informing you that all the products are of its own production, its great proposals feature espresso dishes, therefore made on the spot. Tasty and summery are the aperitifs and cocktails to pair with their focaccia, pizza in pala and fried foods! Obviously, as a good sommelier, Fernando also offers a large selection of matching



La gelateria

anche una grande selezione di vini in abbinamento, organizzando veri e propri eventi enogastronomici a tema.

Oltre un grande spazio interno, il locale ne possiede anche uno esterno così da poter organizzare occasioni culturali, feste private, eventi di beneficenza; lo staff del Sultano è preparato per curare nei minimi dettagli anche le coreografie e gli allestimenti necessari.

Il Sultano è di fatto un laboratorio artigianale dove

wines inside the Sultan, organizing real themed food and wine events.

In addition to a large indoor space, the restaurant also has an outdoor one so that you can organize cultural occasions, private parties, charity events; the Sultan's staff is prepared to take care of the necessary choreographies and set-ups down to the smallest detail. Il Sultano is in fact an artisan workshop where Andrea finds the answers to all the various problems that have



Le atmosfere che solo il Sultano sa creare

Andrea trova le risposte a tutti i vari problemi sorti negli ultimi tempi: in particolare le intolleranze. Così si pone alla ricerca di farine di qualità al fine di sfornare produzioni artigianali vegane e senza lattosio, frolle e impasti per dolci e crostate – anche per le ricorrenze religiose: dunque panettoni, torte di Pasqua e colombe. Ovviamente, la medesima attenzione è rivolta anche al gelato. Fernando afferma riconoscente come il suo progetto

arisen in recent times: intolerances. So, he is looking for quality flours to churn out vegan and lactose-free artisanal productions, shortcrust pastries and doughs for cakes and pies – even for religious celebrations: panettone, Easter cakes and doves. Obviously, the same attention is also paid to ice cream. Fernando gratefully states that his project has come true thanks to all the friends and patrons of the restaurant who have grown fond of him since the first



Andrea Pioppi



Le cene a tema

si sia avverato grazie a tutti gli amici e frequentatori del locale che si sono affezionati sin dal primo giorno, ringrazia la sua famiglia, il padre e la madre, i quali hanno saputo impartire l'educazione e la cultura necessaria.

day, he thanks his family, his father and mother, who have been able to impart the necessary education and culture.



Info e Contatti
IL SULTANO

*Via Johann Gutenberg 70 / Colle Umberto (PG) / Tel. 351 7294239
Aperto tutto il giorno dalle 7 alle 24, tranne il lunedì.*



PER

5 MARZO



2013 - 2023

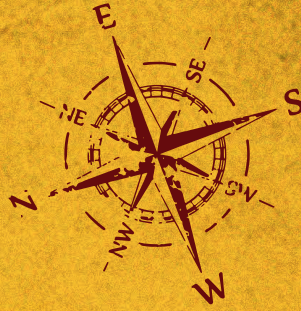
Da 10 anni, **EFFEDI Map** rappresenta un utile strumento per orientare gli itinerari del turista in visita a *Perugia* ed i comuni limitrofi.

La **EFFEDI Map** è un servizio gratuito offerto dalla **EFFEDI Design**, realizzato grazie alla partecipazione delle attività e degli esercizi posti in evidenza sulla mappa stessa. Questa particolare carta topografica consegue notevole visibilità dalla tiratura delle migliaia di copie distribuite in tutte le strutture ricettive del comprensorio rappresentato.



PERUGIA

1221 AC



- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| PARCHEGGIO
PARKING | TEATRO
THEATRE |
| SCALE MOBILI
ESCALATOR | MINIMETRO
METRO |
| BELVEDERE
PANORAMIC VIEW | GALLERIA
GALLERY |
| | MUSEO
MUSEUM |



2013 - 2013

For 10 years, **EFFEDI Map** has been a useful tool for orienting the itineraries of tourists visiting *Perugia* and the neighboring towns.

The **EFFEDI Map** is a free service offered by **EFFEDI Design**, created thanks to the participation of the activities and exercises highlighted on the map itself. This particular topographic map achieves considerable visibility from the thousands copies circulation distributed in all accommodation facilities of the represented area.



LE STORICHE LAVANDERIE PERUGINE 'BERARDI'

THE HISTORIC 'BERARDI' LAUNDRIES IN PERUGIA

DI FEDERICO DONTI

Una tradizione familiare perugina da ormai 70 anni e che è passata per quattro generazioni. Fu così che nel 1954, Luigi Berardi con la moglie Annunziata, inaugurarono una lavanderia in corso Cavour a Perugia. Sempre lo stesso Luigi consigliò poi al figlio Ernesto e alla moglie di lui Paola, di aprire una tintoria con laboratorio in via Appia. Correva l'anno 1965.

Sono gli anni '60 e l'Italia è in forte crescita economica. L'entusiasmo è alle stelle.

Si verifica così l'occasione di riunire le due attività sotto un unico tetto; così nel 1980 lavanderia e tintoria si fondono nell'azienda a conduzione familiare di via Centova che tale rimarrà per oltre 15 anni.

Proprio in questi anni la terza generazione dei Berardi, costituita da Mirco e Maurizio (figli di Ernesto),

A Perugian family tradition for 70 years now and that has been passed down for four generations. So it was that in 1954, Luigi Berardi and his wife Annunziata opened a laundry in Corso Cavour in Perugia. Luigi himself then advised his son Ernesto and his wife Paola to open a dyeing factory with a workshop in Via Appia. The year was 1965.

It's the 1960s and Italy is experiencing strong economic growth. Enthusiasm is through the roof. This creates an opportunity to bring the two activities together under one roof; so in 1980 the laundry and dry cleaners merged into the family-run company in Via Centova, which remained so for over 15 years.

It was in these years that the third generation of the Berardi family, made up of Mirco and Maurizio (Ernesto's



La storica famiglia Berardi



Nadia, Mirco e Camilla

affinano la loro cultura professionale nel campo tessile, partecipando non solo attivamente al lavoro dell'attività, ma facendo corsi e stage, frequentando aziende di settore in tutto il paese, dalle tintorie ai laboratori di pelle.

L'intento è quello di specializzarsi al fine di concretizzare un altro avvicendamento, portando avanti il testimone e stando al passo con i tempi: nel

sons), refined their professional culture in the textile field, participating not only actively in the work of the business, but also taking courses and internships, attending companies in the sector throughout the country, from dyeing factories to leather workshops.

The intent is to specialize in order to realize another turnover, carrying on the baton and keeping up with the times: in the name of tradition but also of modernity.



Mattia, Maurizio, Tiziana, Laura e Alessandra



Foto iconica

segno della tradizione ma anche della modernità. Per poter offrire al mercato del capoluogo umbro e dintorni un servizio completo, alcuni anni dopo Mirco e Maurizio inaugurano due nuove lavanderie che,

In order to be able to offer a complete service to the market of the Umbrian capital and its surroundings, a few years later Mirco and Maurizio inaugurated two new laundries which, in addition to ordinary work, each



Francesco e Camilla



Francesco e Mirco

oltre il lavoro ordinario, si specializzano ognuna in un settore specifico: parliamo della 'Lavanderia Berardi' di Mirco e della 'Lavanderia MB' di Maurizio – che andiamo a conoscere nel dettaglio.

Mirco e sua moglie Nadia si stabiliscono a Sant'Andrea delle Fratte, con molteplici servizi di settore; per quanto riguarda i privati attuano lavaggio a secco in acqua e stiratura mentre, come lavanderia industriale, si occupano sia di tintoria di capi (in ambito sia

specialized in a specific sector: we are talking about Mirco's 'Berardi Laundry' and Maurizio's 'MB Laundry' – which we are going to get to know in detail.

Mirco and his wife Nadia settle in Sant'Andrea delle Fratte, with multiple services in the sector; as far as private individuals are concerned, they carry out dry cleaning in water and ironing while, as industrial laundry, they deal with both garment dyeing (both in the corporate and private sectors) and ready-to-wear



Camilla alle prese con decorazioni in resina su jeans (ITMA Milano)



Il prezioso aiuto di Simone alla lavanderia Berardi

aziendale che privato) che del pronto moda, offrendo trattamenti del tipo "vintage" e "stone"; queste procedure specifiche, grazie all'apporto qualificato della figlia Camilla, sempre aggiornata tra corsi in aziende chimiche e presente come 'customizer' alle numerose fiere del settore, come quella della ITMA Milano (fiera mondiale del tessile).

fashion, offering "vintage" and "stone" type treatments; These specific procedures, thanks to the qualified contribution of his daughter Camilla, who is always up-to-date between courses in chemical companies and present as a 'customizer' at numerous trade fairs in the sector, such as that of ITMA Milan (world textile fair). Coming then to sanitizing washes, thanks to their



Nadia, Mirco, Elia, Camilla e Francesco



Maurizio Berardi

Venendo poi ai lavaggi sanitizzanti, grazie ai loro collaboratori Simone, Francesco e Massimiliano – e al prezioso contributo della stiratrice Laura – la lavanderia dà la possibilità di pulire a fondo e igienizzare capi come, tappeti, tende, divani, sofà e scarpe.

Inoltre, Mirco & C. offrono un servizio di noleggio di biancheria e tovagliato per il comparto ricettivo (come camping, agriturismi, B&B, etc...) oltre al ritiro e consegna con mezzi propri: servono già oltre un centinaio di clienti.

La Lavanderia MB di Maurizio si trova in via Piccolpasso (una traversa di via Settevalli).

collaborators Simone, Francesco and Massimiliano – and the precious contribution of the ironer Laura – the laundry gives the opportunity to thoroughly clean and sanitize garments such as carpets, curtains, sofas, sofas and shoes.

In addition, Mirco & C. offer a rental service of linen and tablecloths for the accommodation sector (such as campsites, farmhouses, B&Bs, etc...) In addition to pick-up and delivery by own means: they already serve over a hundred customers.

Maurizio's MB Laundry is located in Via Piccolpasso (a side street of Via Settevalli). The working group is made up of his wife Tiziana and the valuable contribution



Un lavoro sempre meticoloso



Laura e Alessandra all'opera nella lavanderia MB



Il gruppo di lavoro è composto dalla moglie Tiziana e dal prezioso apporto dei collaboratori Alessandra, Laura, Bruno e Mattia; ci spiegano come ci siano delle certificazioni che attestino per la lavanderia la garanzia e la qualità del lavoro – non solo dovuta agli anni di esperienza nel settore, ma anche ai continui aggiornamenti sulle proprietà dei nuovi materiali e sulle tecnologie di processo, grazie all'assistenza tecnica del LART (Laboratorio Analisi e Ricerca Tessile). Oltre al consueto lavoro per privati come il lavaggio di piumoni, giacche a vento, capi pregiati e tappeti, la MB fornisce da anni il proprio servizi di prove lavaggio per la corretta etichettatura di manutenzione dei capi ad aziende molto note del settore tessile. Maurizio fin dai primi anni della sua attività si è specializzato nel lavaggio e nella manutenzione di capi in pelle, studiando e facendo pratica nei grandi laboratori di settore in tutt'Italia; per questo gli sono riconosciuti fiducia, prestigio ed esclusività nel modo di operare. La loro fama è dovuta al lavoro e all'affidabilità dimostrata negli anni; per questo annoverano una committenza internazionale, oltre al consueto lavoro per privati e aziende.

"Siamo orgogliosi di poter vantare a Perugia due punti specializzati nel settore della lavanderia, di tradizione tutta locale, che vedremo passare alla generazione successiva, che sarà sempre di famiglia!", concludono con orgoglio.

of his collaborators Alessandra, Laura, Bruno and Mattia; They explain to us how there are certifications that attest to the guarantee and quality of work for the laundry – not only due to years of experience in the sector, but also to the continuous updates on the properties of new materials and process technologies, thanks to the technical assistance of the LART (Textile Analysis and Research Laboratory).

In addition to the usual work for private individuals such as the washing of duvets, windbreakers, fine garments and carpets, MB has been providing its washing testing services for the correct labelling of the care of garments to well-known companies in the textile sector for years.

Since the early years of his activity, Maurizio has specialized in the washing and maintenance of leather garments, studying and practicing in large laboratories throughout Italy; For this reason, it is recognized for its trust, prestige and exclusivity in the way it operates. Their fame is due to the work and reliability shown over the years; For this reason, they have an international clientele, in addition to the usual work for individuals and companies.

"We are proud to be able to boast in Perugia two points specialized in the laundry sector, with an all-local tradition, which we will see pass on to the next generation, which will always be family-owned!", they conclude proudly.



LAVANDERIA MB

Via Piccolpasso, 149 E/F
Perugia (PG)

Lun-Ven : 7.00-16.30 Sab: 7.00-12.00
Tel.: 075.5004282



LAVANDERIA
BERARDI
storia e innovazione

LAVANDERIA BERARDI

Str. delle Fratte, 2/A
S.Andrea delle Fratte (PG)

Tel.: 075.5093143 - Whatsapp: 331.6352076
Domicilio: 393.7506606
Lun-Ven : 8.00-18.00 Sab: 9.00-12.00
www.lavanderiaberardi.it

EFFEDI

DESIGN



Soluzioni Creative

BRAND / REBRANDING
LOGO RESTYLING
PUBBLICITA'
SOCIAL WEB
MANIFESTI

CULTURA

"La grafica sana l'anima del futuro..."

GRAFICA

DESIGN

FOTOGRAFIA
PROGETTAZIONE
RENDERING 3D



Geom. Federico Danti

+39.335.1936385

www.efdidesign.com

