

Anno XX, nr. 164 / ESTATE 2021

ValleyLife

ALTO TEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

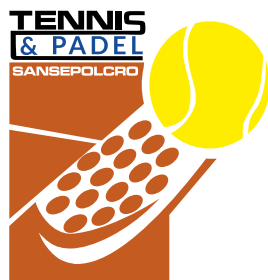
RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

La nuova postazione mobile per
gelati e aperitivi del Ciao Bar
Sansepolcro

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007, n. 23/2007/Dpr. Resp. Simone Bandini. Grafica: Alessio Casi (Toby Group srl) - Stampato: Peruzzi srl





Nuovi campi da Padel a Sansepolcro presso Le Piscine

APERTI TUTTO L'ANNO



**Scarica l'App per Android
CT Sansepolcro**



Per iOS si può registrarsi tramite il sito <https://ctsansepolcro.wansport.com/>

Numero per prenotazioni +39 338 853 2294
mail: ctsansepolcro@gmail.com



In Copertina:
La nuova postazione mobile per gelati e aperitivi del Ciao Bar Sansepolcro

ESTATE 2021

DIRETTORE RESPONSABILE:

Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE:

Valentina Piccini

MARKETING MANAGER:

Alessandro Sabini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

TRADUZIONI

Ray Keenoy

AUTORI

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

Valentina Piccini: Direttrice Editoriale di Valley Life "Alto Tevere". Storica dell'arte medioevale e influencer.

Sara Scarabottini: Giornalista e sostenitrice della cultura locale.

Alessandro Sabini: Sommelier, amante del buon cibo e delle piccole cantine.

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

Questo numero è stato chiuso in un pomeriggio insolitamente freddo di luglio, in compagnia di due bambini, tre gatti e uno champagne ghiacciato

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via Le Marcella n. 300
Sansepolcro (Ar) Tel. 393 9815621
mammeaspillo@gmail.com
valtiberina@valleylife.it

- 8 Il nostro sentiero nel buio
Our way through the darkness
- 10 Corsi e ricorsi storici
Historical courses and recourses
- 12 Le mille facce dello Ciao Bar
Thousand shades of Ciao Bar



- 18 Tra Piero e Frida: meno di sette gradi
Less than seven degrees between Piero and Frida
- 25 La Valle di Piero e Raffaello
Piero and Raffello's valley
- 29 I sieri della Farmacia Cantucci
The serums of the Farmacia Cantucci



- 35 Sintetico? No, grazie! Il grande ritorno delle pietre naturali
Synthetic? No, thank you! The great return of natural stones
- 40 Sanificare sicuro, facile, economico: le soluzioni di Health & Safety Solutions
Safe, easy, economical sanitizing: Health & Safety Solutions
- 47 Cortesi immobiliare
- 52 Piscine Pincardini di Sansepolcro: gioco, relax e buon cibo per grandi e piccini
Pool Pincardini Sansepolcro: play, relax and good food for young and old
- 58 Osteria il Giardino di Piero
Osteria il Giardino di Piero



- 65 Borgo di Celle, l'incanto immerso nel verde
Borgo di Celle, enchantment in the green
- 72 Ristorante Enoteca Berghi
Ristorante Enoteca Berghi
- 79 L'Accademia Hostaria di Città di Castello si rinnova
A re-vamp for the the Accademia Hostaria of Città di Castello
- 84 Il sushi che non ti immagini è a Bagno di Romagna
Sushi you wouldn't dream of in Bagno di Romagna
- 88 Sposarsi in Umbria in una location esclusiva
Getting married in Umbria in an exclusive location

If you have a house in Valtiberina Toscana or Alto Tevere areas please subscribe for free and ask for your complimentary copy

RENDI IL TUO AMBIENTE DAVVERO SICURO!

Contattaci per prenotare una prova gratuita di
sanificazione direttamente presso la tua struttura





Solar Panels, Alarms, Video control and Tv-sat Systems



CORTO CIRCUITO

ELECTRICIAN

Indoor/outdoor lighting installations

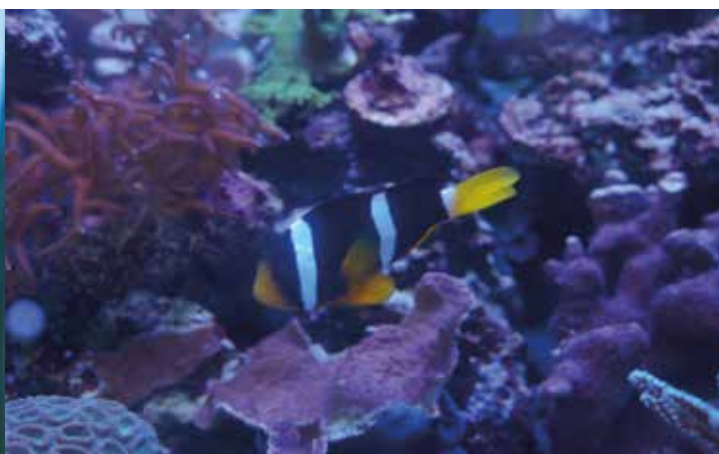
Tel. 075 856779 / Mob. 348 3043612

Fax 075 8520567

www.cortocircuito.info

vendite@cortocircuito.info

L'ACQUARIO



PREVENTIVI ED ACQUARI SU MISURA PESCI D'ACQUA DOLCE E MARINA
PESCI ROSSI E DA LAGHETTO INVERTEBRATI, PIANTE, TARTARUGHE
COSTRUZIONE E MANUTENZIONE DI LAGHETTI

Via Piero della Francesca 9, Città di Castello (Pg) / Tel. 075 8553497





DOCCIA SOLARE AL COLLAGENE / LETTINO SOLARE ABBRONZANTE
MANICURE & PEDICURE / EPILAZIONE
PACCHETTO SPOSA E SPOSO / TRATTAMENTI VISO E CORPO
PULIZIA VISO / PRESSOTERAPIA



Diamante - Estetica e solarium di Sara Sabini
Via Nestore 20/p - Località VERNA di Umbertide PG
+39 379 1122566



diamanteesteticasolarium



IL NOSTRO SENTIERO NEL BUIO

Our way through the darkness

DI SIMONE BANDINI

"Non esiste una satira più tremenda della libertà di pensiero. Un tempo non si poteva osare di pensare liberamente; ora ciò è permesso, ma non è più possibile. Si può soltanto pensare ciò che si deve volere, e proprio questo viene percepito come libertà".

Oswald Spengler, "Il tramonto dell'Occidente" (1918-1922)

Si, mi sono sorpreso. Mi sono alquanto stupito di come la mia comunità, la mia nazione e, per quanto ci è dato di sapere, il mondo globalizzato con le sue (un tempo) caleidoscopiche espressioni – abbia reagito ad oltre un anno di restrizioni legalizzate. In nome della resistenza ad oltranza a un morbo sconosciuto – di origine naturale o meno non è dato ancora di sapere – si sono fatte barricate abdicando ai propri elementari e vitali diritti civili ed 'esistenziali', limitando fortemente viepiù la libertà di movimento, di espressione e di democratica (democraticissima) aggregazione. Poche e limitate le eccezioni.

Ma per chi abbiamo fatto queste barricate, alzando dei muri invalicabili con le famiglie dirimpetto – d'improvviso assurte a infide squadrace, a bande di untori? "Per conto della borghesia, che crea falsi miti di progresso?", cantava Franco Battiato. Non direi. Poiché la borghesia è stata annientata dal progressismo globalista che va sventolando la nuova bandiera post-marxista del primato dell'economia sulla politica. E con valanghe di denaro mantiene una pletera di nuovi mandarini cinesi alle dipendenze di grandi gruppi finanziari e di élites governative conniventi. Poi parallelamente combatte una guerra di trincea tentando di trasvalutare tutti i simboli e gli usi tradizionali della civiltà occidentale, a partire dal concetto archetipale di identità di genere.

Non sia qui – e sia chiaro – messa in discussione la liceità di queste restrizioni che, per quanto fortemente discutibili, non sono oggetto di questa dissertazione. Di certo, dal punto di vista sanitario queste hanno avuto la loro efficacia. Ma il legislatore, a nostro parere, non può limitarsi ad emanazioni che tengano conto di un solo aspetto che non è affatto esaustivo dei valori di riferimento della nostra civiltà. La salute pubblica, certamente! Ma che ne facciamo delle libertà fondamentali violate e calpestate – che dovrebbero essere le fondamenta di quanto ci hanno ossessivamente e costituzionalmente spacciato per giusto: libertà di movimento, di espressione, di aggregazione e di impresa? Le stesse libertà per le quali hanno dato la vita i nostri antenati immolandosi dal Risorgimento alla Grande Guerra. Le stesse libertà, si va dicendo, che gli stessi totalitarismi nazifascisti ebbero in spregio - ma che oggi appaiono curiosamente sacrificabili.

Forse che qualcuno abbia cambiato le regole nottetempo?

Se è incontro alla notte che dobbiamo andare, guardiamo impietosi il suo abisso.

Non siamo dei condannati a morte. Siamo piuttosto degli auto-condannati a morte. Come se non bastasse la condizione finita ed imperfetta della nostra natura facciamo scempio della libertà, della facoltà di scegliere ed essere arbitri del nostro destino – lasciando ad altri definizione, limiti e prassi della nostra esistenza.

Mi lascia piuttosto sgomento, disgustato più precisamente, la reazione dell'uomo medio alle imposizioni governative della pandemia. Non tanto perché avrebbe dovuto infrangerle o ribellarsi – quanto per averle egli stesso magnificate promuovendo uno strisciante solidarismo umano da divano, una 'ginestrella' che prospera nel giardinetto di casa piuttosto che, fiera, sulle pendici del Vesuvio.

«There is no more terrible satire than freedom of thought. Once upon a time one could not dare to think freely, now this is allowed, but it is no longer possible. One can only think of what one should want, and this is precisely what is perceived as freedom.»

Oswald Spengler, *The Decline of the West* (1918-1922)

Yes, I was surprised. I was somewhat amazed at how my community, my nation and, as far as we know, the globalized world with its (once) kaleidoscopic opinions – reacted to over a year of legalized restrictions. In the name of resistance to the bitter end to an unknown disease – whether of natural origin or not, is not yet known – has barricaded itself by abdicating from elementary and vital civil and existential rights, severely limiting freedom of movement and expression and the democracy (essential democracy) of aggregation. With few and limited exceptions.

But for whom did we build these barricades, raising impassable walls against the families opposite – who had suddenly become treacherous squads, bands of smearers? «On behalf of the bourgeoisie, which creates false myths of progress?» Franco Battiato sang. I wouldn't say that. Because the bourgeoisie has been annihilated by the globalist progressivism that is waving the new post-Marxist flag of the primacy of the economy over politics. And with avalanches of money it maintains a plethora of new Chinese mandarins in the employ of large financial groups and conniving government elites. Then at the same time it fights in the trenches trying to devalue all the traditional symbols and uses of Western civilization, starting from the archetypal concept of gender identity.

The lawfulness of these restrictions is not here – let it be clear – being questioned, which, although highly questionable, are not the subject of this argument. Certainly, from the health point of view these have had their effectiveness. But the legislator, in our opinion, cannot limit himself to positions that take into account only a single aspect that is by no means exhaustive of the reference values of our civilization. Public health, of course! But what do we do with the fundamental freedoms violated and trampled on – which should be the foundation of what they obsessively and constitutionally passed off as rights: freedom of movement, expression, aggregation and business? The same freedoms for which our ancestors gave their lives by sacrificing themselves from the Risorgimento to the Great War. The same freedoms, it is said, that the same Nazi-Fascist totalitarianisms held in contempt – but which today appear curiously expendable.

Did someone change the rules overnight?

If it is towards the night that we must go, let us look mercilessly into its abyss.

We are not condemned to death. We are rather self-condemned to death. As if the finite and imperfect condition of our nature weren't enough, we wreak havoc on freedom, on the faculty to choose and be arbitrators of our destiny – leaving to others the definition, limits and practices of our existence.

It leaves me rather dismayed, more precisely disgusted, the reaction of the average man to the governmental impositions of the pandemic. Not so much because he would have had to break them or rebel – but because he himself magnified them by promoting a creeping human sofa solidarity, a 'gorse' that thrives in the backyard rather than proudly on the slopes of Vesuvius.



Up patriots to arms", Franco Battiato



Un sentiero che porta nel fitto



Oswald Spengler



CORSI E RICORSI STORICI

The paths and returns of history

DI VALENTINA PICCINI

La crisi può essere una vera benedizione per ogni persona e per ogni nazione, perché è proprio la crisi a portare progresso. La creatività nasce dall'angoscia, come il giorno nasce dalla notte oscura. È nella crisi che nasce l'inventiva, le scoperte e le grandi strategie.
(Albert Einstein)

Crisi, una parola che oggi la fa da padrona. Ma se nell'uso comune questo termine ha assunto un'accezione negativa, significando un peggioramento di una situazione, la sua ci dice ben altro: crisi deriva infatti dal verbo greco krino = separare, cernere, in senso più lato, discernere, giudicare, valutare e questo ci fa capire il suo vero significato. Crisi non (solo) come peggioramento, ma come momento di riflessione, ricerca del miglioramento, spinta alla trasformazione, con un fine di rinascita.

Vi sembra banale? Beh, allora vi racconto questo aneddoto, che ha segnato inevitabilmente la storia dell'Europa medievale e che tante similitudine ha con la situazione che abbiamo vissuto negli ultimi anni ("corsi e ricorsi storici", come diceva Giambattista Vico).

Nel 1347 fa capolino in Europa la terribile "peste nera", solo di recente confermata come la somma di almeno tre tipi di infezioni (polmonare, setticemia e ghiandolare o "bubbonica"), che infierirono contemporaneamente in modo acuto fino al 1351. Vedere la comparsa dei primi sintomi (bubboni nella zona ascellare e inguinale, macchie nere, fino alla tosse con sangue) significava rassegnarsi ad una morte praticamente certa.

L'epidemia arrivò anche in Italia e nel Mediterraneo occidentale nell'autunno del 1347, inizialmente mitigata dalle temperature rigide, poi entrò in fase esplosiva dal marzo successivo. Per tre lunghissimi anni falciò l'Europa da cima a fondo, arrivando a decimare oltre il 35% della popolazione.

Diffusione della peste nera dal 1347 (marroncino) al 1351 (giallo). Le cause dirette della pestilenza furono investigate solo nel XIX secolo, individuando. La comparsa dei sintomi (bubboni nella zona ascellare e inguinale, macchie nere, fino all'espettorazione di sangue), gettavano la popolazione nel terrore quali segni di sicura morte[5].

Gli studi parlano di una mortalità media del 25% della popolazione, con picchi (in Germania, in Francia e in Italia), del 30-35% e oltre.

L'Europa piomba di nuovo negli anni bui del primo Medioevo, perdendo di colpo qualunque progresso avvenuto tra il X e il XIII secolo, quando la popolazione era aumentata, erano nate nuove città, non si moriva più frequentemente di fame e freddo, si costruivano monumenti degni dell'epoca romana. Crollano le infrastrutture, iniziano le rivolte popolari (si veda il Tumulto dei Ciompi a Firenze), le famiglie vengono decimate senza distinzione di ceto e posizione sociale. Un disastro. Eppure...

A crisis can be a real blessing to any person, to any nation. For all crises bring pro-gress.

Creativity is born from anguish, just like the day is born from the dark night. It's in crisis that invention is born, as well as discoveries, and grand strategies.
(Albert Einstein)

Crisis, a word that today rules us. But if in common usage this term has taken on a negative meaning as a worsening of a situation, it actually tells us something else: crisis derives from the Greek verb krino, to separate, to sort out or in a broader sense, to discern, to judge, evaluate and this lets us understand its true meaning. Cri-sis is not (only) a worsening, but a moment of reflection, a search for improvement, a drive for transformation – with the aim of rebirth.

Does that seem trivial? Well, then I'll tell you this tale, which inevitably marked the history of medieval Europe and which has many similarities with the situation we have experienced recently ('the paths and returns of history' [corsi e ricorsi storici] as Giambattista Vico put it).

In 1347 the terrible Black Death appeared in Europe, only recently confirmed as being the sum of at least three types of disease (pulmonary, septicemic and glandular or 'bubonic') which raged at the same time in an acute way until 1351. The appearance of the first symptoms (buboes in the axillary and inguinal areas, black pustules then coughing up blood) meant resigning oneself to practically certain death.

The epidemic reached Italy and the Western Mediterranean in the autumn of 1347, initially mitigated by the cold temperatures, then entered an explosive phase from the following March. For three very long years it slaughtered European societies from top to bottom, killing up to 35% of the population.

The spread of the black plague from 1347 (brownish) to 1351 (yellow)

The direct causes of the plague were researched and identified only in the 19th century. Studies indicate a mortality on average of 25% of the population, with peaks (in Germany, France and Italy), 30-35% or more.

Europe regressed to the dark years of the Early Middle Ages, suddenly losing the progress that had occurred between the tenth and thirteenth centuries when the population had grown, new cities were born and starvation and hypothermia became less common while great buildings worthy of the Roman era were raised. Now infra-structures collapsed, popular uprisings occurred (such as the Tumulto dei Ciompi in Florence), families without distinction of class and social position were decimated. A disaster. But yet...

After the Black Death the population inevitably remixed for the re-population of abandoned places and many moved to the



Dopo la Peste Nera la popolazione per forza di cose si rimescola per il ripopolamento dei luoghi abbandonati e molti si trasferiscono in città; le terre meno produttive vengono abbandonate e si iniziano ad adottare le moderne tecniche di agricoltura ed allevamento. Il costo della manodopera sale, quello dei cereali scende e la ricchezza si ridistribuisce nelle mani di pochi, dando vita ad una classe dirigente tutta nuova (i Medici, ad esempio).

Se un occhio poco attento vede dunque nel post Peste Nera il momento di distruzione delle certezze medioevali, la storiografia moderna attribuisce a questo periodo un significato completamente opposto: aldilà delle innegabili perdite, la tragedia umana della peste mette in crisi le concezioni e i valori medioevali, scuote le certezze della fede, provoca i cambiamenti che innescano la nascita del Rinascimento: dove sarebbero ad esempio i nostri Piero della Francesca, Luca Pacioli, Raffaello, senza questa profonda crisi che spinge Piero a cercare la spiegazione più razionale possibile della rappresentazione umana?

E' per questa ragione che molti storici considerano la Peste Nera e le epidemie successive come uno spartiacque nella storia europea. Io sono certa che anche il Covid lo sarà.

city; the least productive lands were abandoned and modern farming and breeding techniques began to be adopted. The cost of labour rose, that of cereals went down and wealth was redistributed into the hands of a few, giving life to a whole new ruling class (the Medici, for example).

If an unwary eye therefore sees in the post Black Death era the moment of destruction of medieval certainties, modern historiography attributes to this period a completely opposite meaning: beyond the undeniable losses, the human tragedy of the plague sent medieval concepts and values into a crisis, shaking the certainties of faith, causing the changes that triggered the birth of the Renaissance: where would our Piero della Francesca, Luca Pacioli and Raffaello, for example, be without this profound crisis that pushed Piero to seek the most rational possible mode of representing the human form?

This is why many historians regard the Black Death and subsequent epidemics as a watershed in European history. I am sure that Covid will be too.

LE MILLE FACCE DEL CIAO BAR

The thousand faces of the Ciao Bar

DI VALENTINA PICCINI





CIAO BAR

I ❤️ CB

informazione pubblicitaria

Daniele Brizi con la nuove Ape per gelato ed aperitivi



Scorcio di Anghiari e gelato itinerante

Con l'ultima novità dell'Ape Gelato, che ti raggiunge ovunque sei per festeggiare insieme!

Durante la pandemia le colazioni da asporto del Ciao Bar sono state una piacevolissima scoperta, mai più abbandonata; così come i graziosi aperitivi da asporto (e a domicilio), studiati nei minimi particolari anche nel packaging, per venire incontro ai suoi clienti in un momento difficile.

L'ultima frontiera è l'aperisushi con bollicine, che ha riscaldato l'unico fine settimana piovoso di questa estate. Ma si sa, al Ciao Bar di Sansepolcro sono avanti e se c'è una tendenza interessante, la linea è metterla alla prova, verificare se è davvero così interessante e divertente per trasformarla in un servizio al cliente. Con questa filosofia il Ciao Bar, di proprietà

With the latest news on the Ape Gelato, which comes to you wherever you are partying!

During the pandemic, the takeaway breakfasts at the Ciao Bar were a very pleasant discovery, never relinquished since; as well as the lovely takeaway aperitifs (also home-delivered), carefully curated down to the packaging, to meet their customers' needs in a difficult moment.

The last frontier was the aperisushi with bubbles which warmed up the only rainy weekend of this summer. But you know, at Ciao Bar in Sansepolcro they are really on the leading wave and if there is an interesting trend, they're up for testing it, to check if it is really that interesting and fun to provide as a service for their customers. With this philosophy the Ciao



L'Ape allestita come carretto dei gelati

di Daniele Brizi ormai dal 1999, è diventato un bar per ogni ora della giornata: caffè di ogni tipo e brioches di altissima qualità per la colazione, tabaccheria tutto il giorno, aperitivi a mezzogiorno e per la serata, pranzi veloci e buonissimi con ingredienti a chilometri zero, il gelato sull'Ape, ultima upload per uno dei pezzi forti del Ciao Bar.

Il gelato è quello di sempre ma mobile, in grado di raggiungerti ovunque tu sia. Un parco, sotto casa, al lavoro, nel giardino della scuola, nel parcheggio di una palestra, in piazza. Naturalmente il gelato del Ciao Bar è quello di sempre: artigianale, senza additivi ed aromi, lavorato come una volta, che i pistacchi macinati a pietra, latte toscano; grazie all'Ape può continuare ad essere gustato in compagnia, nel rispetto del distanziamento e delle norme a tutela dell'Emergenza sanitaria. Puoi persino organizzare un evento ospitando l'Ape allestita nei colori del bianco e del Tiffany.

Bar, owned by Daniele Brizi since 1999, has become a bar for every hour of the day: coffee of all kinds and high quality croissants for breakfast, all day tobacconist, aperitifs at noon or in the evening, quick and delicious lunches with low food miles ingredients, ice cream on the Ape [Piaggio Ape scooter, tr.], the latest twist as one of the highlights of the Ciao Bar. The ice cream is the same as always but mobile, able to reach you wherever you are. A park, at home, at work, in the school playground, in the parking lot of a gym, in the piazza. Of course, Ciao Bar ice cream is as always artisanal, without additives or synthetic flavours, made in the old way, with stone-ground pistachios and Tuscan milk; thanks to the Ape it can continue to be enjoyed in company, in compliance with distancing and the rules for protection in the health emergency. You can even organize an event by hosting the Ape in its colours of white and Tiffany.



Daniele serve il gelato



Gelati e staff del Ciao Bar

Al gelato può essere sostituito l'aperitivo, una merenda, una festa ma il risultato non cambia: il Ciao Bar è l'ambiente naturale di ogni momento della tua giornata.

"La nostra filosofia" spiega il titolare "è semplice: mi chiedo che cosa vorrei io da un bar e poi lo propongo ai clienti. All'inizio l'idea era di differenziare i servizi in modo da estendere le potenzialità di incontrare le esigenze del cliente e farlo sentire a suo agio. Per questo abbiamo iniziato a cambiare pelle con il sole: al mattino siamo pasticceria, poi diventiamo lounge drinks in tarda mattina, al Ciao Bar puoi fare un pranzo veloce o di lavoro, con piatti gustosi e leggeri, e magari tornare a trovarci alla fine della tua lunga giornata per rilassarti prima di tornare a casa".

Un bar che non si sente solo un bar? "Spesso i locali hanno delle specializzazioni. In un posto vai per prodotti o servizi di un certo tipo ma non ti aspetteresti mai di trovarne anche altri: al Ciao Bar andiamo dall'aperi-sushi al panino con la porchetta, perché ci piace variare tra offerte diverse, tutte di alta qualità e tutte buonissime. Quello che a noi piacerebbe da un bar, cerchiamo di metterlo a disposizione".

Un aspetto fondamentale del Ciao Bar è la qualità e la certificazione di tutte le materie prime: "Su questo punto siamo molto attenti perché pensiamo che faccia la differenza", dice Daniele. "Oggi è fondamentale scegliere fornitori in grado

Ice cream can be substituted by an aperitif, a snack, a party but the result doesn't change: the Ciao Bar is a great spot for every moment of your day.

"Our philosophy, explains the owner is simple: I ask myself what I would like from a bar and then I offer it to my customers. At the beginning the idea was to expand the services in order to extend the potential to meet the customer's needs and make him or her feel at ease. This is why we started to change our look with the sun: in the morning we are a pastry shop, then we become a drinks lounge in the late morning, at the Ciao Bar you can have a quick or work lunch, with tasty and light dishes, and maybe come back to visit us at the end of the day to relax before going home."

A bar that doesn't feel like just a bar? "Venues often have their specialities. In one place you go for products or services of a certain type but you would never expect to find others: at the Ciao Bar we go from aperis-sushi to a sandwich with porchetta, because we like to mix it up but everything is at the highest quality and very very good. What we would like from a bar ourselves we try to make available to our customers".

A fundamental aspect of the Ciao Bar is the quality and certification of all raw ingredients: "On this point we are very careful because we think it makes the difference", Daniele tells me. "Today it is essential to choose suppliers capable of

di garantirti precisi standard: per confezionare i nostri piatti, le nostre vetrine ci avvaliamo soltanto di marche e ditte tracciabili, eccellenze locali per quanto possibile. E' una sicurezza in più per il cliente e una buona prassi imprenditoriale perché sostenibile e sicura".

Su questo piano il gestore ha investito molto anche nelle diete speciali: allo Ciao Bar sono benvenuti i clienti che non amano il glutine e i vegetariani. Per loro sono a disposizione dei menù all'insegna del gusto, che nulla hanno da invidiare a menù generici.

Ma diciamolo, chi frequenta lo Ciao Bar sa che un altro dei suoi punti di forza è lo staff, che collabora da anni insieme con passione, felice ogni giorno di aprire e di accogliere i clienti. "Abbiamo costruito il bar che vorremmo frequentare. Così lavorare è diventato un piacere e non solo un dovere!" E sì Daniele, noi clienti ce ne accorgiamo!

guar-anteing precise standards: for our dishes and our display shelves we use only trace-able brands and companies, with the top local products as far as possible. This means extra security for the customer and it's good business practice because that's a sustainable and safe way to do things."

On this level, the manager has also invested heavily in special diets: customers who do not like gluten and vegetarians are welcome at the Ciao Bar. For them there are tasty menus nothing like the generic menus you can encounter elsewhere. But let's face it, those who frequent the Ciao Bar know that another of its strengths is the staff who have been working together with passion for years, happy to open every day and welcome their customers. "We built the bar we would like to go to. So working here has become a pleasure and not just a duty!" And yes Daniele, we customers realize it too!

INFO: Ciao Bar Sansepolcro, Viale Osimo 359, Sansepolcro (AR)
TEL. 0575740230



"Ciaobarsansepolcro"



Particolare dell'allestimento

TRA PIERO E FRIDA MENO DI SETTE GRADI

Less than seven degrees between Piero and Frida

DI VALENTINA PICCINI

Al Museo Civico di Sansepolcro la mostra fotografica dedicata alla pittrice messicana Frida Kahlo, amata trasversalmente, candidata e diventare un classico del futuro, come Piero della Francesca lo è del passato. Fino al 13 ottobre 2021.

Perché il tempio di Piero della Francesca dovrebbe ospitare Frida Kahlo?

Potrebbe sembrare uno di quegli accostamenti temerari - e spessissimo comunque di successo - a cui ci ha abituato il marketing dell'evento espositivo.

Tra l'uno e l'altro, non ci fossero i secoli a separarli, basterebbe anche oggi la distanza spaziale tra Europa ed America Latina ma Piero della Francesca non è nuovo ad incontri impossibili a partire da quello con Burri, che, nella mostra Visitazioni del 2015, coabitò in modo pericolosamente ravvicinato con la Resurrezione. Allora i sette gradi di separazione furono garantiti dall'allestimento in due stanze diverse, oggi Frida Kahlo. Una vita per immagini, la mostra allestita nel Museo Civico di Sansepolcro, differenzia per il mezzo espressivo e la motivazione alla base dell'opera. Tuttavia sarebbe riduttivo parlare di una mostra documentaria. Gli scatti scelti da Civita Mostre e Musei e Diffusione Italia International Group sono soffusi da una vena artistica, conferita dal filtro seppia del bianco e nero e dall'intensità dello sguardo di Frida, che, come la Gioconda, appare rincorrere a 360 gradi quello dello spettatore.

Ma Gabriele Marconcini, assessore alla Cultura del comune di Sansepolcro, promotore dell'iniziativa, coglie anche un altro aspetto, apparentemente estraneo al discorso artistico e più impegnato sui temi del momento: "Questa mostra ci restituisce non soltanto il ritratto di una grande artista, ma anche quello di una donna straordinaria. Frida è riuscita ad esercitare in maniera piena e orgogliosa la propria personalità, respingendo costantemente il conformismo e trasformando la sofferenza in bellezza. Un autentico esempio di coraggio, la cui straordinaria

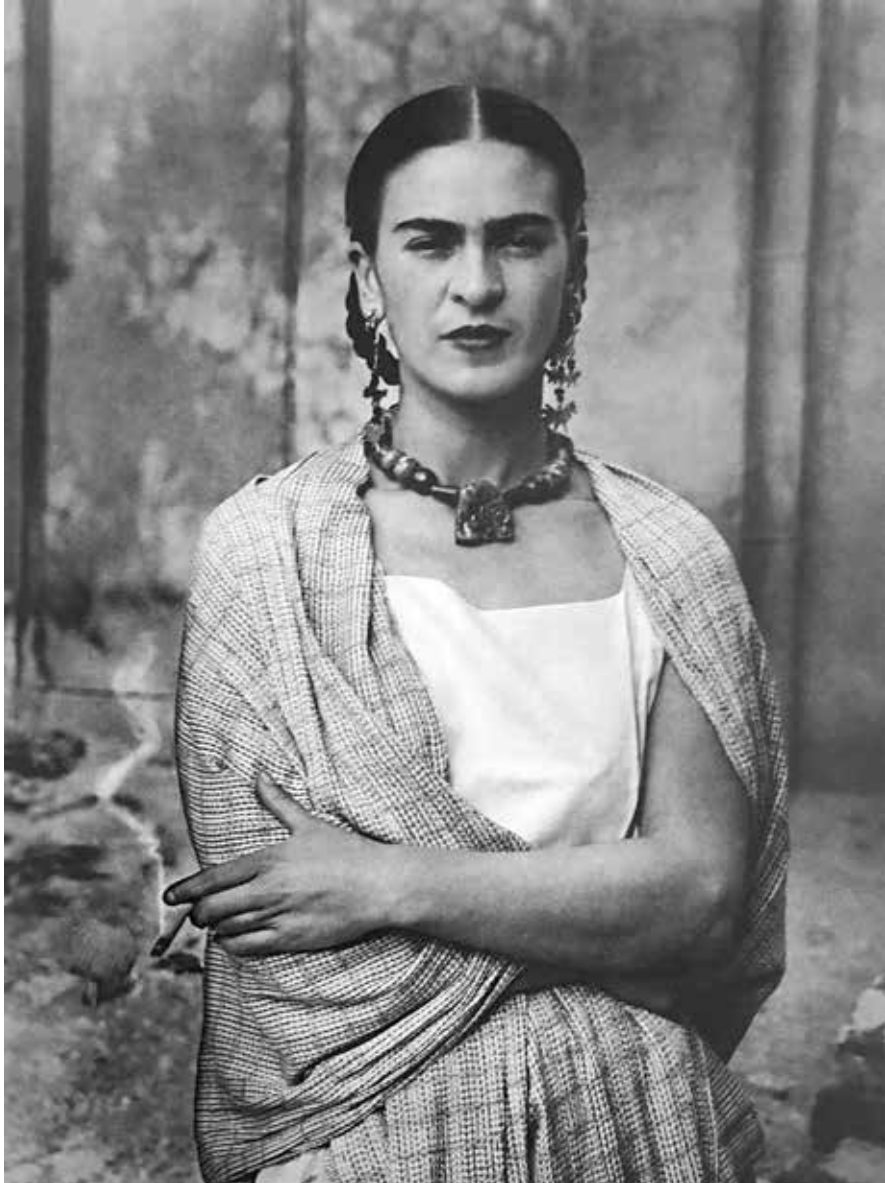
At the Civic Museum of Sansepolcro the photographic exhibition dedicated to the widely loved Mexican artist Frida Kahlo – well on her way to becoming a classic of the future – as Piero della Francesca is of the past. Until 13 October 2021.

Why should the temple of Piero della Francesca host Frida Kahlo?

It might seem like one of those daring – and very often successful – combinations to which exhibition and event marketing has accustomed us.

Between one and the other, if there were no centuries to separate them, just the spatial distance between Europe and Latin America would be considerable even today but then Piero della Francesca is not new to unlikely encounters, starting with the one with Burri, who, in the 2015 Visitations exhibition, cohabited in a dangerously close way with Piero's famous painting The Resurrection. On that occasion the 'seven degrees of separation' were guaranteed by displaying the artists' work in two different rooms, today with Frida Kahlo. A life through images, the exhibition at the Civic Museum of Sansepolcro differentiates in both the expressive medium and in the motivation behind the work. However, it would be an understatement to speak of a documentary exhibition. The photographs chosen by Civita Mostre and Musei e Diffusione Italia International Group are suffused with an artistic vein, conferred by the sepioid filter of black and white and by the intensity of Frida's gaze, which, like the Mona Lisa, appears to chase that of the viewer.

But Gabriele Marconcini, councilor for culture of the municipality of Sansepolcro and the promoter of this event, also captures another aspect, apparently extraneous to the artistic discourse and more committed to the themes of today: "This exhibition not only gives us the portrait of a great artist, but also that of an extraordinary woman. Frida managed to fully and proudly exercise her personality, constantly rejecting



Ritratto di Frida Kahlo- gentile concessione Civita

attualità ci permetterà non soltanto di richiamare molti visitatori a Sansepolcro, ma anche di sviluppare iniziative e attività che potranno produrre importanti stimoli sul piano didattico e culturale. Con la sua personalità complessa, capace talvolta di unire opposti, Frida Kahlo ha rivoluzionato l'arte e il modo di guardare la realtà; sarà bello, dunque, ospitare questa mostra a pochi metri dalle opere di colui (Piero della Francesca) che quasi cinque secoli prima aveva elaborato un modo tutto nuovo di vedere e rappresentare il mondo". Che cosa ci dobbiamo aspettare di vedere, se decidessimo, come vi consigliamo caldamente, dopo la dieta stretta dovuta al Covid, di visitare la mostra?

"Un centinaio di scatti, per la maggior parte originali, ricostruiscono le vicende della vita controcorrente della grande artista messicana, alla ricerca delle motivazioni che l'hanno trasformata in un'icona femminile e pop a livello internazionale.

In effetti le foto di Frida sono state realizzate dal padre Guillermo durante l'infanzia e la giovinezza della figlia e poi da alcuni dei più grandi fotografi della sua epoca: Leo Matiz, Imogen Cunningham, Edward Weston, Lucienne Bloch, Bernard Silberteïn, Manuel e Lola Alvarez Bravo, Nickolas Muray e altri ancora. In questo straordinario "album fotografico" si rincorrono le vicende spesso dolorose

ma sempre appassionate di una vita, oltre agli amori, alle amicizie e alle avventure di Frida. In mostra è esposto anche un gruppo di piccole fotografie molto intime di Frida, scattate in formato polaroid dal gallerista Julien Levy.

Accanto a Frida è spesso ritratto Diego Rivera, il pittore e muralista con cui ha condiviso un rapporto intenso e turbolento, che ha attraversato gran parte della sua vita. Ma vi appaiono anche altri personaggi come Leon Trotsky e André Breton.

"La mostra fotografica su Frida Kahlo intende rendere omaggio ad una artista, molto amata in tutto il mondo, che

conformity and transforming suffering into beauty. An authentic example of courage, whose extraordinary relevance will allow us not only to attract many visitors to San-sepolcro, but also to develop other initiatives and activities and deliver significant educational and cultural stimuli. With her complex personality, sometimes capable of uniting opposites, Frida Kahlo revolutionized art and the way of looking at reality; it will therefore be rather fine to host this exhibition only a few metres from the works of the man (Piero della Francesca) who almost five centuries earlier developed a whole new way of seeing and representing the world". What should we expect to see if we decide, as we strongly advise, after the diet imposed by Covid, to visit the exhibition?

"A hundred images, for the most part original, reconstruct the events of the against the grain existence of the great Mexican artist, in search of the reasons that have transformed her into a female and pop icon on an international level.

In fact the photographs of Frida here were taken firstly by her father Guillermo during his daughter's childhood and youth and then by some of the greatest photographers of her time: Leo Matiz, Imogen Cunningham, Edward Weston, Lucienne Bloch, Bernard Silberteïn, Manuel and Lola Alvarez Bravo, Nickolas Muray and others. In this extraordinary "photo album" often painful events in her life pursue one another but she remained always passionate about her life, her loves, friendships and adventures. On display is also a group of very intimate small photographs of Frida, taken in Polaroid format by gallery owner Julien Levy.

Diego Rivera, the painter and muralist with whom she shared an intense and turbulent relationship which continued through most of her life, is often portrayed next to Frida. But other characters like Leon Trotsky and André Breton also appear.

"The photographic exhibition on Frida Kahlo intends to pay homage to an artist, much loved all over the world, who



Frida in famiglia - gentile concessione Civita



Frida bambina - gentile concessione Civita

incarna uno di quei casi in cui arte e biografia si intersecano inscindibilmente, rendendo unico un personaggio" spiega il sito del Museo Civico, dove si trovano tutte le informazioni su orari e biglietti.

"Dire che Kahlo sia stata un simbolo del suo tempo, la prima metà del Novecento, e del suo paese, il Messico, in un periodo di ferventi lotte sociali, è certo ma anche riduttivo, in quanto Frida è ormai una figura emblematica, un'icona della contemporaneità, che riassume nella sua arte la manifestazione di una straordinaria volontà femminile, fuori da ogni coordinata spazio-temporale; in essa, genio artistico e sofferenza dilaniante, leggerezza e strazio vitale, un nastro avvolto intorno ad una bomba, come ebbe a dire Breton, rappresentano facce speculari di un'esistenza fuori dal comune".

Il progetto espositivo dedicato a Frida Kahlo va a concludere idealmente una trilogia di mostre, che il Museo Civico di Sansepolcro ha iniziato con Mc Curry proseguito con Banksy, il cui trait d'union è il fascino che questi artisti, pur così diversi, hanno sui giovani. E' proprio a loro che speriamo arrivi in particolare il richiamo del Museo di Piero della Francesca.

In mostra sono esposti anche alcuni documenti come il catalogo originale della mostra di Frida, organizzata da André Breton a Parigi, il primo "manifesto della pittura rivoluzionaria" firmato da Breton e Rivera, una documentazione fotografica della sua famosa Casa Azul e un grande dipinto realizzato dal pittore cinese Xu De Qi che riproduce Las Dos Frida. La mostra si chiude con un video che raccoglie le poche immagini filmate della grande artista messicana.

Il catalogo, curato da Vincenzo Sanfo è edito da Papiro Art. I servizi di accoglienza nel museo e in mostra sono gestiti da Opera Laboratori Fiorentini.

Info: Mostra Frida Kahlo, Una vita per immagini, dal 16 maggio al 13 ottobre 2021, Museo Civico Piero della Francesca, via Niccolò Aggiunti n.65, Sansepolcro, telefono 0575 732218, <http://www.museocivicosansepolcro.it/>, e mail: museocivico@comune.sansepolcro.ar.it

Biglietti: 12,00 intero (museo e mostra), 9,00 ridotto per gruppi di almeno 10 persone, giovani tra 19 e 25 anni, apposite convenzioni in atto con il Museo, residenti in Sansepolcro. 5,00 ridotto speciale per ragazzi tra 11 e 18 anni. Gratuito per minori di 10 anni, disabili e relativi accompagnatori, giornalisti accreditati, un accompagnatore per ogni gruppo, due accompagnatori per ogni gruppo scolastico, tesserati ICOM, guide turistiche (munite di tesserino di abilitazione professionale), militari, scuole di Sansepolcro. Utenti attivi iscritti alla Biblioteca Comunale "Dionisio Roberti" : museo gratuito - 4,00 mostra

Acquista su Ticket One: <https://www.ticketone.it/artist/museo-civico-sansepolcro/>

Per info dall'Italia 199151121 e dall'estero 0289096942

embodies one of those cases in which art and biography intersect inextricably, making a character unique" as the website of the Civic Museum has it along with all the information on timetables and tickets.

"To say that Kahlo was a symbol of her time, the first half of the twentieth century, and of her country, Mexico, in a period of fervent social struggles, is certainly true but also an understatement, as Frida is now an emblematic figure, an icon of contemporaneity, who summarized in her art the manifestation of an extraordinary female will, outside of any particular coordinate of space and time; in it, artistic genius and great suffering, lightness and vital torment, a ribbon wrapped around a bomb, as Breton said, creating a mirror to an out-of-the-ordinary existence".

The exhibition project dedicated to Frida Kahlo perfectly concludes a trilogy of exhibitions which the Civic Museum of Sansepolcro began with Mc Curry and continued with Banksy whose trait d'union is the fascination that these artists, although so different, exercise on the young. It is precisely to them that we hope the call of the Piero della Francesca Museum will especially reach.

There are also on display various documents such as the original catalog of the Frida exhibition organized by André Breton in Paris, the first 'revolutionary painting manifesto' signed by Breton and Rivera, a photographic documentation of her famous Casa Azul and a large painting made by the Chinese painter Xu De Qi of Las Dos Frida. The exhibition ends with a video that assembles the few filmed images of the great Mexican artist.

The catalog, edited by Vincenzo Sanfo is published by Papiro Art. The reception services in the museum and on display are managed by Opera Laboratori Fiorentini.

Info : Frida Kahlo exhibition, A life in images, from 16 May to 13 October 2021, Museo Civico Piero della Francesca, Via Niccolò Aggiunti 65, Sansepolcro, telephone 0575 732218, <http://www.museocivicosansepolcro.it/> and mail: museocivico@comune.sansepolcro.ar.it

Tickets: €12 euros full (museum and exhibition), €9 reduced for groups of at least 10 people, young people between 19 and 25 years, special agreements in place with the Museum, residents of Sansepolcro. €5 special reduced price for children between 11 and 18 years. Free for children under 10, the disabled and their accompanying persons, accredited journalists, one companion for each group, two accompanying persons for each school group, ICOM members, tourist guides (with professional qualification card), military, Sansepolcro schools. Active users registered at the Dionisio Roberti Municipal Library: free museum - €4 exhibition

Buy at Ticket One : <https://www.ticketone.it/artist/museo-civico-sansepolcro/>



Figura intera di Frida Kahlo - gentile concessione Civita

ValleyLife



CHIEDI DI DIVENTARE NOSTRO PARTNER | JOIN OUR CLUB

PER INFORMAZIONI GENERALI

Editore Dr. Simone Bandini: Tel. 339 7370104 | info@valleylife.it

PER LE SINGOLE RIVISTE

Chianti & Valdelsa: Direttore Giovanni Salvietti

Tel. 366 1894575 | chianti.valleylife@gmail.com | chianti@valleylife.it | Barberino Tavarnelle (Fi)

Siena, Valdorcia & Amiata: Direttore Jori Diego Cherubini

Tel. 328 5816968 | jori.cherubini@gmail.com | siena@valleylife.it | Abbadia San Salvatore (Si)

Alto Tevere & Valtiberina Toscana: Direttrice Valentina Piccini

Tel. 393 9815621 | mammeaspillo@gmail.com | valtiberina@valleylife.it | Sansepolcro (Ar)

Valdichiana & Lago Trasimeno: Direttrice: Carol Coller

Tel. 380 583 7638 | 335 532 7264 | valdichiana@valleylife.it | Cortona (Ar)

Maremma Toscana: Direttore Dario Migliorini

Tel. 339 8192256 | dario@capannina.it | Castiglione della Pescaia (Gr)

LA VALLE DI PIERO E RAFFAELLO

The Valley of Piero and Raphael

DI SARA SCARABOTTINI

Accordo storico tra Museo Civico di Sansepolcro e Pinacoteca di Città di Castello

Biglietto ridotto per chi visita i due musei. Primo passo di un collaborazione tra Umbria e Toscana nella valorizzazione dei beni artistici

A historic agreement between the Civic Museum of Sansepolcro and the Pinacoteca of Città di Castello

Reduced ticket prices for those visiting the two museums. First step of a col-laboration between Umbria and Tuscany in the promotion of their artistic heritage



Museo Diocesano di Città di Castello

La Valle Museo è più vicina. Che cosa si intende con questa espressione? Si dice che sia stata coniata qualche buon decennio fa dal gallerista tifernate Luigi Amedei e poi sia divenuta un'efficace (e abusata) sintesi di politiche turistiche e culturali interregionali tra Città di Castello e Sansepolcro? La convenzione tra il Museo Civico di Sansepolcro e la Pinacoteca comunale di Città di Castello sembra una prima trasposizione concreta di quella felice intuizione. Prevede infatti che chi visiti uno dei due musei, abbia il biglietto ridotto per accedere all'altro. E' una opportunità di cui si deve fruire entro 6 mesi dall'acquisto del primo biglietto.

"Con questa convenzione vogliamo rafforzare il rapporto di collaborazione con Città di Castello – spiega l'assessore biturgense Gabriele Marconcini - il legame che abbiamo con

The Valle Museo [Valley of the Museums] comes closer. What is meant by this expression? Is it said that it was coined a few good decades ago by the Castello gallery owner Luigi Amedei and then became an effective (if abused) synthesis for interregional tourism and cultural policies between Città di Castello and Sansepolcro. The agreement between the Civic Museum of Sansepolcro and the Municipal Art Gallery [Pinacoteca] of Città di Castello seems to be the first concrete expression of that happy intuition. In fact, it provides that those who visit one of the two museums can get a reduced price ticket to access the other. The opportunity must be taken up within 6 months of buying the first ticket.

"With this agreement we want to strengthen our collaborative relationship with Città di Castello – explains Sansepolcro



il comune tifernate non è soltanto riconducibile alla vicinanza geografica, ma anche alla contiguità storica e culturale: nel corso del tempo sono sempre stati molti gli scambi e le contaminazioni reciproche che hanno contribuito a rendere particolarmente viva la produzione artistica dei due territori. Nel favorire un'integrazione dei flussi turistici, questo accordo potrà dunque giovare alla valorizzazione e alla promozione del patrimonio culturale e artistico delle due città".

"Per noi questa prima attività concreta è molto importante - ha detto l'assessore alla Cultura di Città di Castello Vincenzo Tofanelli - perché finalmente mettiamo un punto fermo nell'integrazione della vallata a livello turistico, che riteniamo possa essere non solo naturale per i continui interscambi a tutti i livelli che viviamo quotidianamente tra il versante umbro e

councillor Gabriele Marconcini - the bond we have with the Castello municipality is not only due to geographical proximity, but also to historical and cultural contiguity: over time there have always been many exchanges and mutual mixings that have contributed to making the artistic production of the two territories particularly lively. In helping an integration of tourist flows this agreement could therefore help to enhance and promote the cultural and artistic heritage of the two towns".

"This first concrete activity seems very important to us - Città di Castello Councillor for Culture Vincenzo Tofanelli told me - because we are finally adding a firm touch to the integration of the valley on the tourist level, which we believe can be not only a natural thing given the continuous exchanges at all



Paliotto d'altare con ritratto del Papa tifernate Celestino II nel Museo diocesano di Città di Castello

toscano, ma anche un valore aggiunto per le rispettive identità artistiche. Museo civico e Pinacoteca comunale documentano uno dei momenti più alti che questo territorio ha storicamente espresso a livello culturale, plasmandone l'architettura urbana e l'identità. Soprattutto in vista della Mostra di Raffaello, prevista a settembre, lavorare in un'ottica comune mi sembra un modo per innovare le politiche del turismo e provare a costruire un'immagine condivisa passo dopo passo, su progetti e passi concreti”.

levels that we daily experience between the Umbrian and Tuscan sides, but also an added value for their respective artistic identities. The Civic Museum and the Municipal Art Gallery document one of the greatest historical moments that this area has experienced on the cultural level, shaping its urban architecture and identity. Especially in view of the Raphael exhibition scheduled for September, working with a common perspective seems to me to be a good way to innovate in tourism policies and to try to build a shared image step by step with concrete projects and acts.”



La Resurrezione di Piero della Francesca nel Museo Civico di Sansepolcro

I SIERI DELLA FARMACIA CANTUCCI

As beautiful as Cleopatra

A CURA DI VALENTINA PICCINI

"Si narra che Cleopatra, regina dell'Antico Egitto, solesse immergersi in latte d'asina per mantenere intatta la sua avvenenza e conservare lo splendore della propria pelle...": comincia così la storia a lieto fine per tante donne - ma anche tanti uomini - alla ricerca di prodotti affidabili, che mantengono quello che promettono in fatto di risultati e che garantiscono contro spiacevoli sorprese. Stiamo parlando di un siero ispirato dalla sapienza antica e sempre attuale, curato

"It is said that Cleopatra, Queen of Ancient Egypt, used to immerse herself in donkey milk to keep her beauty intact and preserve the splendour of her skin..." and now begins a story with a happy ending for many women - but also many men - looking for reliable beauty products, which keep what they promise in terms of results and which are guaranteed against unpleasant surprises. We are talking about a serum inspired by ancient and timeless wisdom, produced and guaranteed and



La linea a base di latte d'asina



Particolare dei prodotti con latte d'asina

e garantito dalla Farmacia Cantucci come preparato esclusivo e diventato in poco tempo uno dei molti must have delle bellezze in Valtiberina Toscana. Per chi abita a Sansepolcro la Farmacia Cantucci è un riferimento a 360 gradi, anche in fatto di cosmesi grazie ad una vasta gamma di prodotti delle case più prestigiose che mette a disposizione del cliente nella sede di via XX Settembre.

prepared exclusively by Farmacia Cantucci and fast becoming one of the must have beauty items in the Tuscan Valtiberina. For those who live in Sansepolcro, the Farmacia Cantucci is an all-round reference point, for cosmetics too thanks to a wide range of products from the most prestigious houses that it makes available to their customers from the shop in Via XX Settembre.



Crema viso a base di latte d'asina

Ma solo presso la Farmacia Cantucci è possibile trovare il Siero Viso rigenerante, a base di latte d'asina, consigliato per tutte le pelli che necessitano di un buon trattamento antirughe. I consigli d'uso sono presto detti: l'ideale è distribuire mattino e sera una piccola quantità di prodotto sulla pelle del viso perfettamente pulita, massaggiare delicatamente fino a completo assorbimento. Può essere utilizzato anche da solo o prima della crema viso. E' ideale come base per il trucco. Il Siero Viso è dermatologicamente testato, nickel tested, adatto per i bambini, per uso esterno, non contiene parabeni e SLES, SLS, Siliconi, Petrolati, Coloranti, Paraffine, PEG e Oli minerali. Totalmente naturale e cento per cento made in Italy, rappresenta un modo sostenibile ed efficace per prevenire e combattere i segni del tempo.

But only at the Farmacia Cantucci can you find the regenerating face serum, based on donkey milk, recommended for all skins that need a good anti-wrinkle treatment. The recommendations for use are soon told: the ideal is to distribute a small amount of the product on perfectly cleansed facial skin morning and evening then massage gently until completely absorbed. It can be used alone or before applying face cream. It is ideal as a make-up base. The Face Serum is dermatologically tested, nickel tested, suitable for children, for external use, does not contain parabens or SLES, SLS, Silicones, Petrolates, Dyes, Paraffins, PEG or mineral oils. Totally natural and one hundred percent made in Italy, it represents a sustainable and effective way to prevent and fight the signs of aging.

The more than 3000 people who follow the advice of the

Le oltre 3000 persone che seguono su Facebook i consigli della Farmacia Cantucci sono soltanto una parte di chi si affida ai suoi professionisti della salute e ai numerosi servizi collaterali attivati fino alla prenotazione on line e alla consegna a domicilio. I prodotti che la Farmacia Cantucci seleziona debbono corrispondere a severi requisiti di qualità e questo screening è un notevole aiuto nel districarsi tra offerte e pozioni presentate come miracolose e che spesso mettono davanti alla scelta prendere o lasciare. "Specialmente con il proliferare dell'e-commerce, gridare ai miracoli di bellezza che questo o quell'ingrediente del momento garantisce è una tecnica per catturare l'attenzione dei potenziali clienti molto usata. Ma

Farmacia Cantucci on Facebook are only a part of those who rely on its health professionals and the numerous collateral services available up to online booking and home delivery. The products that the Farmacia Cantucci selects must fit strict quality control requirements and this screening is a considerable help in disentangling offers and potions presented as miraculous and which often offer only a take it or leave it choice. "Especially with the proliferation of e-commerce, boosting the miracles of beauty that this or that ingredient of the moment guarantees is a widely used technique to grab the attention of potential customers. But how can the customer be sure of which active ingredients, substances or



Siero viso a base di latte d'asina



Latte detergente Donkey Milk

il cliente come può essere sicuro di quali principi, sostanze, additivi sono stati usati per confezionare creme o prodotti antiage, chi può garantirgli che l'acquisto sia consapevole e che il prodotto corrisponda a come viene presentato?" Ed è qui che l'e-commerce diventa di vicinato, trovando una terza via tra commercio tradizionale e commercio virtuale, affiancando alla vendita in presenza la vendita on line, anzi creando un ponte con il cliente che da virtuale può diventare reale in qualsiasi momento, presentandosi in carne ed ossa nella sede di Sansepolcro. "Non sempre preparazione standard hanno la

additives have been used for anti-aging creams or products, who can guarantee that the purchaser is properly informed and that the product corresponds to how it is presented?" And this is where e-commerce becomes a neighbourhood factor, finding a third way between the traditional and the virtual marketplace, adding to their sales with an online presence, even creating a bridge with the customer that the virtual can become real at any time, presenting itself in flesh and blood at the Sansepolcro store. "Standard preparations do not always have the same effectiveness on all subjects, often even the

stessa efficacia su tutti i soggetti, spesso anche le più raffinate produzioni industriali non tengono conto della diversità nelle tipologie della pella, nella reazioni ai nutrienti. Per questo motivo abbiamo studiato dei preparati galenici ad altissima efficacia, che mettono a leva le acquisizioni della sapienza antica, naturale, sostenibile, sperimentata, attualizzandola con le conoscenze chimiche e scientifiche, con i processi che la tecnologia ha scoperto. Il siero viso al Latte d'asina è forse il nostro fiore all'occhiello per la sua ampia applicabilità ad ogni tipo di pelle e ad ogni sensibilità, per l'uso polivalente che permette e per la straordinaria tolleranza. Forse la storia di Cleopatra è solo una leggenda ma sotto ogni leggenda c'è un fondo di verità. Essere belle come Cleopatra è possibile ma oggi, grazie ai ritrovati della scienza, non c'è bisogno di fare il bagno sul latte d'asina. Con il nostro siero viso un'applicazione o due al giorno sono sufficienti a rendere visibili i risultati nell'arco di qualche settimana".

most refined industrial products do not take into account the diversity in skin types or in the reactions to nutrients. For this reason we have studied highly effective galenic preparations, which leverage the acquisitions of ancient, natural, sustainable and tested wisdom, updating it with chemical and scientific knowledge, with the processes that technology has discovered. Donkey milk face serum is perhaps our flagship for its wide applicability to every skin type and every level of sensitivity, for the multi-purpose use it provides and for its extraordinary tolerance level. Perhaps the story of Cleopatra is only a legend but in every legend there is a grain of truth. Being as beautiful as Cleopatra is possible but today, thanks to scientific discoveries, there is no need to bathe in donkey milk. With our face serum, an application or two a day is enough to make the results visible within a few weeks".

Farmacia Cantucci
Via XX Settembre, 90, 52037 Sansepolcro AR Telefono: 0575 742083



Esterno della Farmacia Cantucci di Sansepolcro

SINTETICO? NO, GRAZIE! IL GRANDE RITORNO DELLE PIETRE NATURALI

Artificial? No thanks! The great return to natural stone

DI VALENTINA PICCINI



Gli uomini di Eurosteine al lavoro



E tu di che pietra sei?

Da posatore a imprenditore, l'esperienza di Francesco Riccio, alla guida di Eurosteine, azienda leader nel settore nella vendita di marmi e graniti a livello nazionale ed internazionale e nella fornitura per opere e progetti in qualsiasi contesto privato e commerciale.

La storia aziendale di Eurosteine potrebbe appartenere al fortunato genere dei romanzi di formazione, in cui il protagonista racconta come ha realizzato il suo sogno, partendo dalla base. Solo chi, poco più che adolescente, abbia compiuto il percorso che da manovale conduce alla qualifica di posatore, può apprezzare la differenza tra pietra naturale, porfido, pietra serena, luserna, granito e capire quale di più si addice ad un determinato ambiente. Eurosteine realizza pavimentazioni

And what stone are you?

From installer to entrepreneur, the experience of Francesco Riccio, at the helm of Eurosteine, a leading company in the marble and granite sales sector at national and international level and in works and project supply for both private and commercial customers.

Eurosteine's corporate story could belong to the successful genre of coming-of-age novels, in which the protagonist relates how he made his dream come true, starting at the bottom. Only someone who, as little more than a teenager, has completed the path that leads from being a labourer to qualifying as an installer could really appreciate the difference between natural stone, porphyry, pietra serena, Luserna and granite and understand which is best suited to which specific

e rivestimenti da esterno partendo dalla progettazione del cantiere fino alla gestione finale, sviluppando in collaborazione con il cliente un progetto completo, dando forma alle sue aspettative.

Uno di questi superspecialisti, artigiani della pietra naturale, è il proprietario di Eurosteine Francesco Riccio, che ha messo a leva la professionalità acquisita nell'apprendistato da ragazzo, per dare vita ad una realtà commerciale che interagisce a livello europeo con rapporti e clienti in Austria, Germania e Spagna. "L'estero è sempre stato sul nostro orizzonte", spiega Francesco Riccio: "L'azienda è giovane ma grazie a questo respiro extranazionale ha sviluppato una propria visione ed identità, lavorando sul valore aggiunto delle pietre naturali, una autenticità, che ancora nessun processo industriale è riuscito a riprodurre".

Difficile continuare a scegliere la pietra come sinonimo di imperturbabile uguaglianza con se stessa dopo aver conosciuto Eurosteine. Difficile scegliere in generale dopo aver conosciuto le infinite combinazioni proposte da Eurosteine per pavimentazioni e rivestimenti da esterno in pietra naturale, porfido, pietra serena, luserna, granito... "Orientarsi nelle soluzioni di arredo oggi è molto complicato, sviluppare l'idea e

environment. Eurosteine carries out outdoor flooring and cladding works starting from the construction site design to final management, developing a complete project in collaboration with the customer, giving shape to his or her aspirations.

One of these 'superspecialists', true artisans of natural stone, is the owner of Eurosteine Francesco Riccio, who leveraged the professionalism acquired in his apprenticeship as a boy to create a business that interacts at European level with relationships and customers in Austria, Germany and Spain. "Working abroad has always been on our horizon, explains Francesco Riccio: It's only a young company but thanks to this extra-national breadth it has developed its own vision and identity, working on the added value of natural stone, its authenticity, which no industrial process has yet managed to reproduce".

It is difficult to continue to choose stone as a synonym of imperturbable equality with itself after having encountered Eurosteine. Difficult to choose in general after having known the infinite combinations proposed by Eurosteine for both outdoor flooring and cladding in natural stone, porphyry, pietra serena, Luserna, granite... "Finding your way around decorative and practical exterior solutions today is very complicated, developing the idea and verifying its correspondence with



Autentica, sempre perfetta, la pietra naturale



La messa in opera

verificarne la rispondenza con la realtà è lo scarto maggiore tra essere soddisfatti di avere investito tempo e denaro o rimanere delusi di un risultato al di sotto delle nostre aspettative”, dice Riccio “Per questo partiamo dalla progettazione del cantiere e accompagniamo il cliente fino alla gestione finale. Consideriamo sempre fondamentale studiare attentamente l’ambiente esterno dove andremo a realizzare la pavimentazione così da evitare ogni minima problematica”.

È dunque giunto al capolinea il tempo di materiali alternativi, anch’essi dai nomi immaginifici, processati chimicamente, che mantengono le promesse a breve termine ma non quelle a medio-lungo termine? “Quello che nel tempo spinge sempre più persone a preferire l’utilizzo di pietre naturali rispetto ad alti tipi di pavimentazioni è il fatto che la pietra ha caratteristiche indiscusse di impermeabilità, antiscivolo, antigelo, bassa propensione alle muffe ed alle macchie, resistenza ai carichi e resistenza agli agenti atmosferici; tutto ciò la rende perfetta per

reality is the great difference between being satisfied with having invested time and money or being disappointed with a result that falls short of expectations, Riccio tells me. For this reason we start from the design of the construction site and help the customer right to the final works management. We always consider it essential to carefully study the external environment where we are going to lay the flooring so as to avoid the slightest problems.”

So has the time for chemically processed alternative materials, often with imaginative names, which keep their promises in the short term but not in the medium-long term come to an end? “What over time pushes more and more people to prefer the use of natural stone over other types of flooring is the fact that stone has undisputed characteristics of impermeability, anti-slip, antifreeze, low propensity to mould and staining, resistance to loads and resistance to atmospheric agents; all this makes it perfect for lasting over time, as well as the uniqueness that

durare nel tempo, oltre che all'unicità che le pietre conferiscono (nei colori e nella forma) al lavoro finito. Non a caso la pietra è il materiale più antico per ogni tipo di costruzione – dice Riccio – ce lo insegnano i nostri antenati che senz'altro hanno costruito edifici e strade molto più durevoli rispetto ai nostri realizzati con materiali industriali, per non parlare di quel fascino ed eleganza senza tempo che la pietra naturale conferisce alle abitazioni".
"Si privilegia un impianto versatile ma solido su cui variare le installazioni – conclude Riccio – e con il passare del tempo abbiamo assimilato esperienza e competenze utili per favorire un continuo aggiornamento dell'azienda, sostenendo costantemente la crescita sia interna con l'importazione sia esterna con l'internazionalizzazione.
Eurosteine è una ditta giovane sulla carta ma con alle spalle una lunga esperienza. "Le pietre naturali sono testimoni della storia profonda del mondo. Solo apparentemente inanimate, nascondono un nucleo di energia, hanno un peso e una forza per riflettere la luce, occupano spazio, cambiano forma. Questo loro particolare vitalismo è il valore aggiunto delle nostre realizzazioni.

the stones give (in colour and shape) to the finished work. It is no coincidence that stone is the oldest material for all types of construction – Riccio tells me – our ancestors' work teaches us that without a doubt they built buildings and roads that were much more durable than ours made with industrial materials, not to mention that timeless charm and elegance that natural stone gives to homes."
"We employ a versatile but reliable working system – concludes Riccio – and with the passage of time we have built up the experience and skills necessary to pursue a continuous updating of the company, constantly supporting growth both internally with imports and externally with the internationalization of our projects.
Eurosteine is a young company on paper but with a long experience behind it. "Natural stone is a witness to the deep history of the world. Only apparently inanimate it hides a core of energy and has its innate weight and strength that reflects light, fills space and changes shape. The special vitality of stone is the added value of our work.

Info: Francesco Riccio / Tel. 353 4273150 / pietrenaturali@eurosteine.com



La prospettiva della pietra

SANIFICARE SICURO, FACILE, ECONOMICO: LE SOLUZIONI DI HEALT & SAFETY SOLUTIONS PER CONTESTI CRITICI E VITA QUOTIDIANA

Safe, easy, economical sanitizing: solutions from
HEALTH & SAFETY SOLUTIONS for critical contexts and daily life

A CURA DI VALENTINA PICCINI

Sanificare è purtroppo un imperativo quotidiano per tutti non solo per contesti protetti, critici o di vulnerabilità, dopo l'Emergenza sanitaria COVID 19.

Convivere con esigenze di igiene rafforzate deve dunque uscire dall'emergenza e dall'eccezionalità del momento

Sanitizing is unfortunately now an everyday imperative for everyone, not only for protected, critical or vulnerable contexts, after the COVID 19 health emergency. Establishing enhanced hygiene must therefore emerge from the emergency and the exceptional nature of the moment to become ordinary



Sanificazione di una suite di hotel



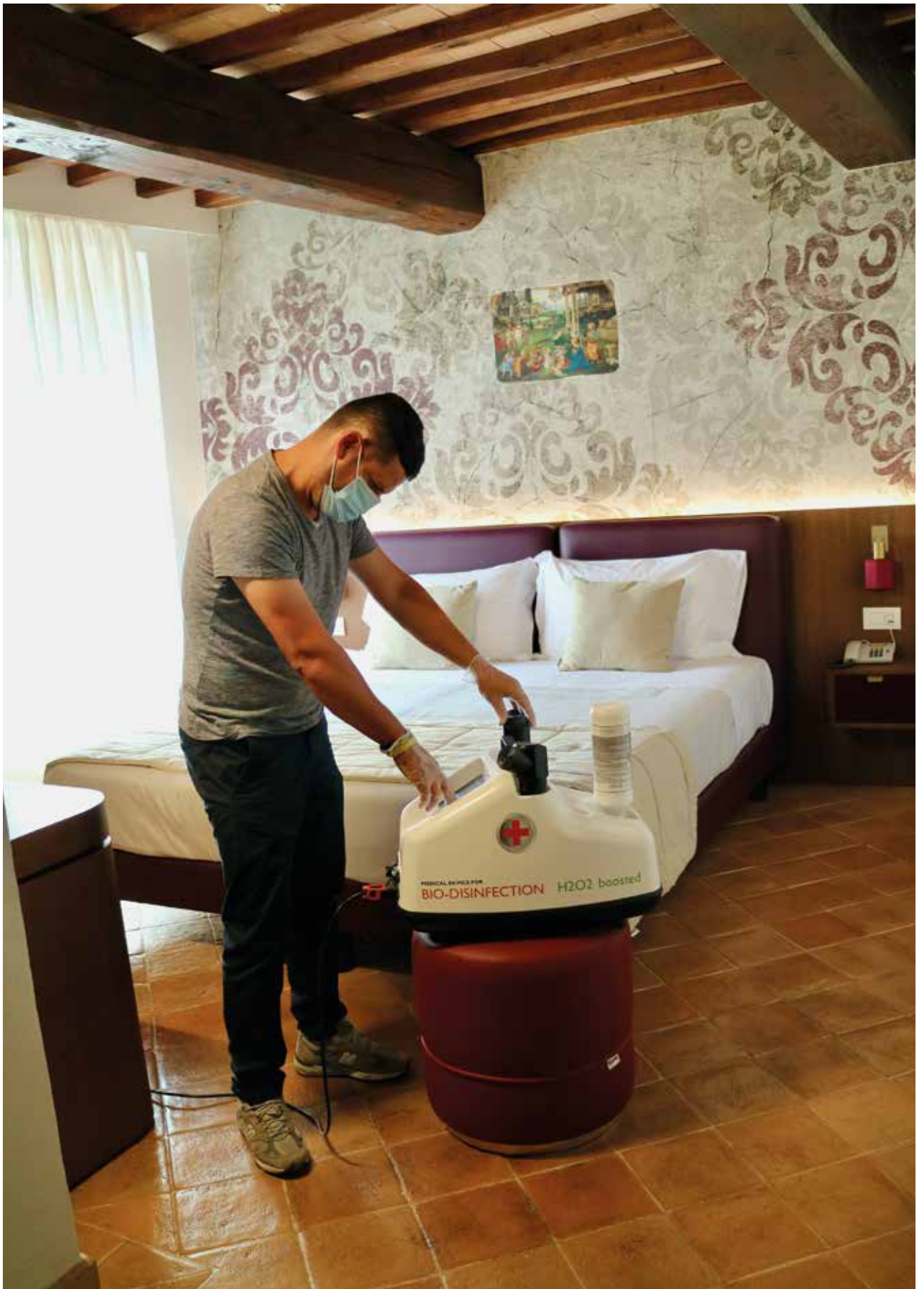
Particolare del macchinario per la sanificazione

per diventare una prassi ordinaria, attraverso processi standardizzati e poco costosa in termini di risk assessment e management. La missione di HSS, azienda specializzata in progettazione new automated technologies per sistemi di disinfezione, è, soprattutto in questo momento garantire sicurezza, economicità, facilità gestione per contrastare i problemi inerenti alle contaminazioni microbiche e/o a carica microbica controllata.

Sicurezza. Il processo di produzione HSS ha implementato, sin dall'inizio, un sistema di gestione della qualità che soddisfa i

practice, with risk assessment and management through standardized and inexpensive processes. The mission of HSS, a company specializing in the design of new automated technologies for disinfection systems, is, above all at this time, to guarantee safety, economy and ease of use to counteract the problems inherent to microbial contamination and/ the control of microbial load.

Safety. The HSS manufacturing process has implemented, from the start, a quality management system that meets the requirements of ISO 9001 and ISO 13485.





Particolare del macchinario

requisiti della norma ISO 9001 e ISO 13485.

La certificazione UNI EN ISO 9001:2015 e UNI CEI EN ISO 13485:2016 permette la gestione della produzione ed immissione in commercio a proprio nome dispositivi medici non attivi destinati alla disinfezione di dispositivi medici non invasive e l'erogazione in ambito sanitario e non del servizio di di sanificazione, disinfezione e disinfestazione, la commercializzazione di dispositivi medici e non destinati alla disinfezione, disinfestazione, igienizzazione/sanificazione.

Il sistema Medisystem nasce dalla consapevolezza di offrire un sistema automatizzato di disinfezione ad alto livello con tecnologia "no touch", insieme a protocolli di decontaminazione validati, principalmente nelle aree critiche e sui principali patogeni multiresistenti, anche nei punti di difficile raggiungimento. L'azione combinata di micronebulizzazione e perossido di idrogeno garantisce una efficacia comprovata

The UNI EN ISO 9001: 2015 and UNI CEI EN ISO 13485: 2016 certification allows the management of the production and marketing in its own name of non-active medical devices intended for the disinfection of non-invasive medical devices and the supply to the health and non-health sector the services of sanification, disinfection and disinfestation, the sale of medical and non-medical devices employed for disinfection, hygienization/ sanification.

The Medisystem system was born from the need to offer a high-level automated disinfection system with 'no touch' technology, together with validated decontamination protocols, mainly in critical areas and for the main multidrug-resistant pathogens, even in hard-to-reach points. The combined action of micro-nebulization and hydrogen peroxide guarantees proven efficacy thanks to its sporicidal, bactericidal, myco-bactericidal, fungicidal and virucidal

grazie alla sua attività sporicida, battericida, micobattericida, fungicida e virucida. Medisystem assicura un processo standard e tracciabile. L'efficacia del trattamento non dipende da attività e tempistiche dell'operatore. Il sistema è user-friendly, studiato e progettato per essere facilmente utilizzato dagli operatori senza esporli a rischio chimico e biologico.

Economicità è la seconda parola d'ordine di HSS che ha ottenuto la European patent, la US patent e la Mexican patent, ponendosi come fornitore di riferimento per un prodotto a domanda potenzialmente mondiale.

I dati dei test in vitro e in vivo sono un dato oggettivo su cui misurare la qualità di una tecnologia avanzata e allo stesso tempo sostenibile, che coniuga la rapidità alla tracciabilità, adatto non solo ad un impiego esparto grazie alle sue

attività. Medisystem ensures a standard and traceable process. The effectiveness of the treatment does not depend on operator skills or timing. The system is user-friendly, researched and designed to be easily used by operators without exposing them to chemical and biological risk.

Cost-effectiveness is the second watchword of HSS which has obtained its European patent, US patent and Mexican patent, situating itself as a reference supplier for a product with potentially worldwide demand.

The data on the in vitro and in vivo tests are objective data on which to measure the quality of an advanced and at the same time sustainable technology, which combines speed with traceability, suitable for non-expert use thanks to its user friendly characteristics, including non-corrosivity, non-toxicity,



L'operatore al lavoro con il macchinario all'ozono



Sanificazione della hall di un hotel

caratteristiche user friendly, tra le quali annoverare la non corrosività, non tossicità, l'assenza di depositi residui, di droplet e di umidità.

Facilità di gestione. Due i prodotti di punta: Evolyse basic ed Evolyse strong. Il principio attivo è il perossido d'idrogeno. Un biocida ampiamente usato per la disinfezione, la sterilizzazione e l'antisepsi. Azione quadrivalente ed attivo su biofilm. Ambientalmente sicuro, permette di utilizzare una soluzione ecocompatibile.

Evolyse Basic è un disinfettante per via aerea di dispositivi medici non invasivi e superfici quali apparecchiature, tavoli operatori e riuniti medicali. Si propone come merce non pericolosa ai sensi delle norme su I trasporto. 6% H2O2: riconosciuta efficacia sui patogeni.

Evolyse strong è un disinfettante per via aerea di dispositivi medici non invasivi e superfici quali apparecchiature, tavoli

absence of residual deposits, droplets or humidity.

Ease of management. Two flagship products: Evolyse basic and Evolyse strong. The active ingredient is hydrogen peroxide. A widely used biocide for disinfection, sterilization and antiseptics. Quadrivalent and active action on biofilm. Environmentally safe, it allows you to obtain an environmentally friendly solution.

Evolyse Basic is an airborne disinfectant for non-invasive medical devices and surfaces such as equipment, operating tables and medical units. It is offered as 'non-dangerous goods' under the transport regulations. 6% H2O2: recognized efficacy on pathogens.

Evolyse strong is an airborne disinfectant for non-invasive medical devices and surfaces such as equipment, operating tables and medical units. More efficient as a ready-to-use solution based on hydrogen peroxide and silver sulphate (10

operatori e riuniti medicali. Più rapido. Più efficiente in quanto soluzione pronta all'uso a base di perossido d'idrogeno e argento solfato (10 ppm), 12% H2O2: comprovata attività sporicida.

Tra i dispositivi, con protocolli validati e certificati, il micro nebulizzatore pratico e maneggevole, meno di chilogrammi di peso, Medibios basic, con dimensioni delle particelle minime, 2 bocchette erogatrici orientabili, avvio automatico (settimanale) e 15 programmi. Accanto alla versione basic Medibios plus, micro nebulizzatore di ultima generazione, con interfaccia uomo macchina tramite touchscreen. La visualizzazione e le impostazioni sono programmabili in tre lingue (italiano, inglese e spagnolo) e offre la possibilità di configurare le unità di misura del volume e della temperatura. Segnala anticipatamente l'inizio dei tre cicli selezionabili per sanificazione, disinfezione e disinfestazione. L'avvio dei programmi è immediato o settimanale con partenza anche ritardata. Per ogni ciclo l'apparato memorizza il numero del programma utilizzato, la durata, il giorno in cui è stato eseguito, la temperatura ambiente, l'ora di inizio e di fine e un eventuale allarme che notifica l'interruzione del ciclo stesso. Il report dei cicli effettuati può essere salvato su pen drive USB in formato PDF, per poi essere stampato. L'aggiornamento del software viene effettuato tramite pen drive USB. A livello opzionale Medibios plus può essere dotato di uno strumento di rilevazione di temperatura dew point, saturazione relativa, umidità e perossido di idrogeno.

ppm). 12% H2O2: proven sporicidal activity.

Among the devices, with validated and certified protocols, the practical and handy micro nebulizer, weighing less than one kilogram, Medibios basic, with minimum particle size, two adjustable dispensing nozzles, automatic start (weekly) and 15 programs. As well as the basic version there is Medibios plus, the latest generation micro nebulizer, with human machine interface via touchscreen. The display and settings are programmable in three languages (Italian, English and Spanish) and offer the possibility of configuring the units of measurement for volume and temperature. It signals in advance the start of the three selectable cycles for sanitization, disinfection and disinfestation. The start of the programs is immediate or weekly with a delayed start. For each cycle the device stores the number of the program used, the duration, the day it was performed, the room temperature, the start and end time and any alarm that notified the interruption of the cycle. The report of the cycles performed can be saved on a USB pen drive in PDF format, and then printed out. Software updates are done via USB pen drive. Optionally, Medibios plus can be equipped with a dew point temperature, relative saturation, humidity and hydrogen peroxide measuring instrument.

HEALT & SAFETY SOLUTIONS Srl
Località San Lorenzo, 20 06014 Montone (PG)
Tel 333.2109413 email hsssr12020@gmail.com



L'operatore al lavoro con il macchinario all'ozono



L'agenzia di Trestina

L'IMMOBILIARE CORTESI SI FA IN SETTE!

Cortesi Real Estate now at number Seven!

DI ALESSANDRO SABINI

L'intraprendenza a volte si nota anche senza cercarla: basta girare per l'Alto Valle del Tevere e vedere ovunque, ma dico ovunque, il logo rosso della Cortesi Immobiliare. Si capisce ben presto come dietro ci sia un'azienda solida e affidabile, dove puoi immaginarti persone che vi lavorano alacremente. E ci è bastato varcare la porta di una delle agenzie per averne un'immediata conferma.

Resourcefulness is sometimes noticeable even when we don't really look for it: just go round the Upper Tiber Valley and you'll see everywhere, and I mean absolutely everywhere, the red logo with the 'C' of Cortesi Immobiliare. It soon becomes clear that behind that stylized letter in their advertising there is a solid and reliable company, where you can imagine people working hard. And it was enough for us to cross the threshold of one of its agencies to have that immediately confirmed.



L'agenzia di Città di Castello

Ci siamo accomodati alla scrivania, ricevuti da più collaboratori che lavorano con vari incarichi, tutti con aria sorridente e dai modi garbati di chi sfodera professionalità a prescindere. Fatto sta che scambiando due parole abbiamo trovato ciò che cercavamo: figure competenti ed esperti, unite all'intraprendenza e alla dinamicità di chi è più giovane e pieno di energie. Non sono state necessarie chissà quali parole per raccontarci l'agenzia ... pardon! Le sue sette agenzie immobiliari, dislocate ed organizzate nel territorio dell'Alta Umbria e della Valtiberina Toscana, con un occhio attento alla vicina costa adriatica.

Le pareti e le vetrine esterne sono tappezzate di annunci di ogni genere, dalle abitazioni di lusso agli appartamenti

We sat down at the desk, greeted by several collaborators who work on various tasks, all with a smiling air and with the polite manners of those who display professionalism regardless. Maybe they were born professionals from the get-go, who knows! The fact is that by exchanging a few words we found what we were looking for: competent and experienced types who join their efforts to the initiative and dynamism of those who are younger and full of energy. Who knows what words we need to speak about the agency... sorry! It's actually seven estate agent branches, located across the territory of Upper Umbria and the Valtiberina Toscana, with a keen eye on the nearby Adriatic coast.

The external walls and windows are covered with



L'agenzia di San Giustino



L'agenzia di Umbertide

familiari, dai locali del centro storico alle proprietà al mare. Nel tempo il business è cresciuto, grazie al sacrificio quotidiano di ogni suo addetto. Le sette sedi si concentrano nell'Alta Valle del Tevere (Città di Castello, San Giustino, Trestina, Umbertide) con un tuffo nella confinante Valtiberina Toscana a Sansepolcro. Più recenti le nuove agenzie di Marotta e Cesano-Senigallia nel vicino lungomare adriatico, da sempre tappa fissa di tantissimi abitanti della zona.

Una presenza capillare non di poco conto e non banale, in grado di garantire alla committenza una costanza di servizio senza eguali: dalla consulenza alla promozione, sia in fase di vendita che di acquisto. La professionalità è un obbligo inderogabile: serietà, riservatezza e competenza assolute.

Per scrupolo, andiamo a curiosare nel portale web

advertisements of all kinds, from luxury homes to family apartments, from premises in the historic centre to properties by the sea. Over time the business has grown, thanks to the daily hard work of every employee. Its seven locations are concentrated mostly in the Upper Tiber Valley (Città di Castello, San Giustino, Trestina, Umbertide) with a dip into the neighboring Valtiberina Toscana in Sansepolcro. More recent are the new agencies in Marotta and Cesano-Senigallia on the nearby Adriatic seafont, which has always been a fixed stop for many inhabitants of the area.

A capillary presence that is not insignificant and not trivial, able to guarantee the client an unparalleled service consistency: from consultancy to promotion, both in the sale and purchase phases. Professionalism is an imperative obligation:



L'agenzia di Sansepolcro

dell'agenzia: tutto ben fatto, tutto al posto giusto, tutto curato ed immediato. Il lavoro di chi opera dietro le quinte è palpabile. Scambiamo anche due parole sul mercato immobiliare, sul suo andamento, sulle mode e le tendenze: la competenza di certo non manca. La chiave del successo è senza ombra di dubbio la preparazione di ogni singolo addetto: "formazione" è di fatto la parola d'ordine. L'Agenzia è di fatto sempre alla ricerca di nuovo personale da formare grazie all'ausilio della propria 'scuola di formazione'

interna, con l'obiettivo di selezionare nuovi addetti e affiancare loro una preparazione iniziale e poi costante nel tempo. Per far ciò l'Agenzia si rivolge a figure professionali di altissimo livello, come ad esempio Pietro Margiotta, coach di livello nazionale per la formazione di agenti immobiliari.

Chiudiamo il nostro piacevole incontro appagati dalla competenza di chi sa come trattare il delicato mercato immobiliare, con una frase che ci trova in piena sintonia: "Prima di vendere bisogna saper consigliare". E dalla Cortesi Immobiliare abbiamo trovato ciò che cercavamo.



L'agenzia di Marotta

absolute seriousness, confidentiality and competence.

For the sake of completeness, let's have a look at the agency's web portal: all well done, all in the right place, all taken care of and up to date. The good work of those who operate behind the scenes is palpable. We also exchange a few words on the real estate market, on its performance, on fashions and trends: expertise is certainly not lacking. The key to success is undoubtedly the training of each individual employee: 'training' is in fact the watchword here. The

Agency is in fact always looking for new staff to be trained internally thanks to the help of its in-house academy with the aim of selecting new employees and supporting them initially and then with constant training over time. To do this the Agency turns to professional figures of the highest level, such as Pietro Margiotta, a national coach for training real estate agents.

We close our pleasant meeting satisfied by the competence of those who really know how to deal with the sensitive real estate market, with a sentence that we can only agree with: "before selling you must know how to advise". And at Cortesi Immobiliare we found what we were looking for.



L'agenzia di Cesano-Senigallia



Sede di Città di Castello, Via Nazario Sauro 42/D / Tel. 075 852 02 19

Sede di Sansepolcro: V.le V. Veneto 1 / Tel. 0575 1386045

Sede di San Giustino: Piazza Municipio 18 / Tel. 075 94 78 521

Sede di Trestina: Viale G. Parini 11 / Tel. 328 396 9443

Sede di Umbertide: Via V. Veneto 2 / Tel. 075 465 47 28

Sede di Marotta: Via Litoranea 40 / Tel. 0721 18 33 120

Sede di Cesano - Senigallia: Via Terza Strada 69, Cesano / Tel. 800728070 / cortesi.senigallia@libero.it

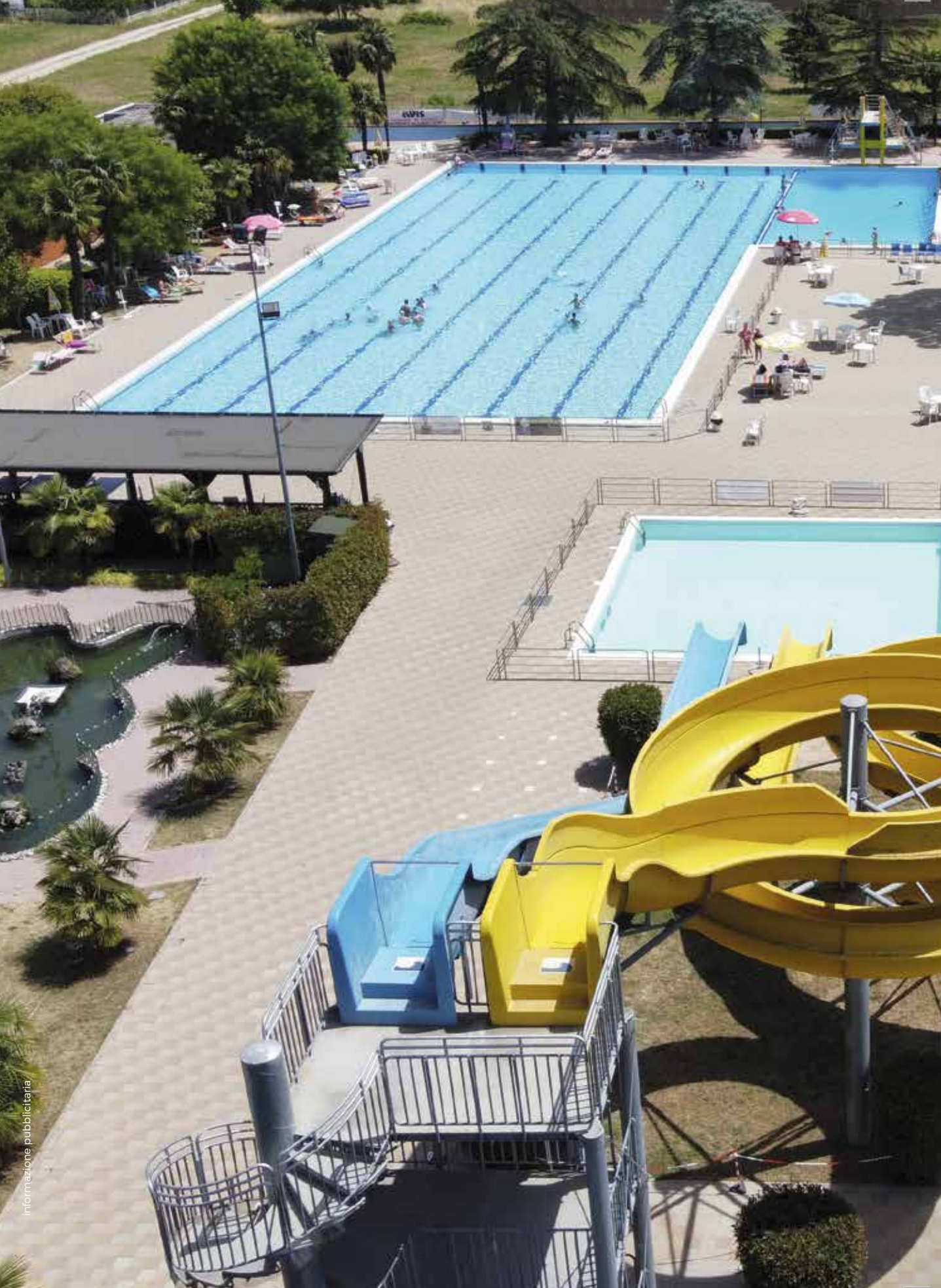
CENTRO PISCINE SPECIALIZZATO

FONI
PISCINE srl

PISCINE ♦ BENESSERE ♦ OUTDOOR



Via Ginna Marcelli, 1/A - Sansepolcro (AR)
Tel. 0575 735323 / Web. www.fonipiscine.com





PISCINE PINCARDINI DI SANSEPOLCRO: GIOCO, RELAX E BUON CIBO PER GRANDI E PICCINI

Pincardini's Sansepolcro pools: play, relaxation and good food for young and old

DI VALENTINA PICCINI



Il parco acquatico e la pineta

L'Acquapark LE Piscine di Sansepolcro si conferma punto di riferimento per il divertimento e il relax anche nell'estate 2021. E la sera si continua in pizzeria!

E' giovedì, i miei figli hanno giocato tutto il giorno tra scivoli e tuffi con gli amichetti in piscina, mi ha nno raggiunta mio marito e due amiche ed ho appena ordinato una pizza Partenopea con l'aggiunta di 'nduja al grido di "quando è pronto vi chiamo" (santo parco!)

Un tuffo dal trampolino famoso ormai da generazioni, una corsa verso gli scivoli acquatici, una gara a padel, ma anche una

Le Piscine di Sansepolcro Acquapark is a definite super-spot for fun and relaxation even in this summer of 2021. And in the evening you can continue in the pizzeria!

It's Thursday and my children have played all day with the slides and made dives with their pals into the pool, my husband and two friends joined me and I have just ordered a Neapolitan pizza with the addition of 'nduja to the cry of 'when it's ready I call you' (blessed park!)

A dive from the trampoline has been famous for generations, a race to the water slides, a padel competition, but also a



La piscina olimpionica illuminata per la notte

cena in famiglia dall'atmosfera super rilassante: l'Acquapark Le Piscine di Sansepolcro ("il Pincardini", come lo conosciamo qui), si conferma il punto focale del divertimento locale anche nell'estate 2021, con delle belle novità.

Era il luglio del 1965 quando l'impianto sportivo Pincardini fu inaugurato e da allora la sua riapertura segna l'inizio dell'estate in Valtiberina, preceduta da una complessa preparazione mirata a rispettare le norme igieniche e di sicurezza che quest'anno si sono fatte ancora più impellenti. A parte il consueto monitoraggio della qualità dell'acqua e la conformità degli impianti, in questa stagione si aggiungono infatti postazioni fisse con gel igienizzante e controllo delle distanze di sicurezza.

family dinner in a super relaxing atmosphere: the Acquapark Le Piscine di Sansepolcro (or il Pincardini, as we locals call it), is once again the focal point of local entertainment for summer 2021, with some good news too.

It was in July 1965 when the Pincardini sports facility was inaugurated and since then its reopening has marked the beginning of summer in the Valtiberina, preceded by thorough preparation aimed at respecting the hygiene and safety regulations that this year has made even more compelling. Apart from the usual monitoring of water quality and systems standards, this season, in fact, fixed stations with sanitizing gel and the checking of safety distances have been added. 2021 has been a year of good news and welcome returns for



Particolare dell'allestimento serale

Il 2021 è un anno di belle novità e gradite conferme per le Piscine Pincardini, a partire dal ritorno della pizzeria, che tanto successo ha ottenuto nella stagione precedente. D'altra parte, la pizza napoletana di Antonia non teme alcuna concorrenza e può solo aggiungere nuove ricette gourmet per stupire ancora di più i suoi clienti: provate la pizza bianca con fiori di zucca e alici, o quella con salsiccia e 'nduja e non vedrete l'ora di tornare! I bambini adoreranno i gusti classici, ma anche le palline del Vesuvio o la ciaccia frita. E se non volete rinunciare alla buona birra o ad un buon calice, Marco saprà consigliarvi su ogni abbinamento.

Bellissima anche l'atmosfera, direi introvabile nella zona: si cena a bordo della piscina olimpionica di 50 metri, che non sembra nemmeno più quella che per tutto il giorno ha ospitato le risate e le capriole dei ragazzini e l'illuminazione è resa ancora più soft da bulbi a Led che scendono dagli alberi.

the Pincardini pools, starting with the return of the pizzeria, which achieved so much success in the previous season. On the other hand, Antonia's Neapolitan pizza does not fear any competition and can only add new gourmet recipes to surprise its customers even more: try the white pizza with courgette flowers and anchovies, or the one with sausage and 'nduja and you will look forward to coming back for more! Children will love the classic tastes, but also Vesuvius balls or fried ciaccia. And if you want a good beer or glass of wine, Marco will be able to advise you on every combination.

The atmosphere is also really lovely, I would say they have something that can't be found elsewhere in the area: you can dine by the 50-meter Olympic swimming pool, which no longer seems to be the same one that has hosted the laughter and somersaults of the kids all day and the lighting is made even more soft by LED bulbs shining down from the trees. The



L'impasto della pizza napoletana del ristorante Le Piscine



Gli scivoli e la vasca con le tartarughe

La luna fa capolino dalla pineta e le ore passano in grande allegria.

Grande novità di stagione, i campi da padel, che sostituiscono i classici campi da tennis: lo sport del momento ha visto un grande impegno economico da parte dei proprietari, per creare un impianto illuminato in cui giocare fino a tarda sera e che sarà reso ottimale anche per la stagione invernale (insomma, cominciate ad allenarvi!). Sempre presenti i campi da Beach volley, evoluzione di quelli, su cui la mia generazione giocava nella grande pineta e il parco giochi per i più piccini. Insomma, un'offerta completa per tutta la famiglia!

moon peeps out of the pines and the hours pass happily by. This season's top news is about the padel courts, which replace the classic tennis courts: the sport of the moment has witnessed a great investment by the owners, to create an illuminated system in which to play until late in the evening and which will be optimal also for the winter season (in short, start training!). As ever there are the Beach volleyball courts, the evolution of those on which my generation played in the large pine wood, and the playground for the little ones. In short, a complete offer for the whole family!

INFO: Acquapark Le Piscine, Viale Barsanti, 29, 52037 Sansepolcro AR
Tel. 0575 742897

TRADIZIONE, GUSTO E SALUTE NEI GIARDINI DEDICATI AL CELEBRE PITTORE

Tradition, taste and health in the gardens
dedicated to the famous painter

DI VALENTINA PICCINI

Un giardino ombreggiato e profumato di erbe aromatiche e ornamentali (quelle curate da Aboca), un servizio impeccabile, cibo talmente genuino da non richiedere, in molti casi, nemmeno i condimenti. Questo è l'Osteria Il Giardino di Piero, il ristorante di proprietà dell'azienda Aboca che domina l'entrata in Via Aggiunti dalla strada che conduce fuori le mura di Sansepolcro.

A shady and fragrant garden of aromatic and ornamental herbs (as cultivated by Aboca Erbe), impeccable service, food so genuine that, in most cases, no seasoning is needed. This is the Osteria Il Giardino di Piero, the restaurant owned by Aboca Erbe that dominates the entrance to Via Aggiunti from the road that passes around the old walls of Sansepolcro.



Particolare della veranda esterna



Il roast-beef prodotto con carni nostrane

Per noi bambini degli anni Ottanta questo è sempre stato “il giardino dei pesci”, perché la grande vasca rotonda con i pesci rossi era una delle nostre attrazioni preferite. E poi c'è lei, la statua di Piero della Francesca, il pittore che i biturgensi imparano ad amare non appena nati e l'adiacente canonica della chiesa di San Francesco; i giardini di Piero sono magici e non potevano che ospitare il dehor di un ristorante altrettanto magico.

Fortemente voluto da Aboca, che voleva sfatare il luogo comune secondo cui “tutto quello che è buono fa male” e che l'eccellenza di un piatto “dipende esclusivamente dalla mano del cuoco”, l'Osteria Il Giardino di Piero è oggi un'eccellenza del territorio, in cui cibi genuini e paste preparate da mani sapienti

For us who were kids in the 1980's this has always been “the fish garden”, because the large round tanks with goldfish were one of our favorite attractions. And then there he is, the statue of Piero della Francesca, the painter that the people of Biturgia [an old name of Sansepolcro, tr.] learn to love from birth and there's the adjacent rectory of the Church of San Francesco; Piero's 'garden' is quite magical and unsurprisingly hosts the outdoor area of an equally magical restaurant.

Led by Aboca Erbe, who wanted to debunk the cliché that “anything nice is bad for you” and that the “quality of a dish depends entirely on the skill of the chef” the Osteria Il Giardino di Piero is now a top local venue, where genuine food and handmade pasta are joined to the elegant atmosphere of a historic building of the old town.



L'antipasto con sapori tipici della Valtiberina



Bringoli dell'Osteria allo zafferano fatti a mano

si intrecciano con il clima elegante di una dimora storica del centro città.

Questo ristorante, come è chiaro se pensiamo ad Aboca, si contraddistingue per la ricerca delle materie prime biologiche, di cui sono stati conservati la nativa composizione e il gusto. Tutto questo per offrire agli ospiti piacevoli sapori non alterati da sostanze chimiche o geneticamente modificate. Un esempio? Il magnifico roast-beef proveniente da animali autoctoni, a cui non occorre nemmeno aggiungere condimenti, per non alterare il sapore della genuinità.

This restaurant, as is obvious if we think of the Aboca company, is marked by its sourcing of organically produced raw materials, whose original composition and taste have been conserved. All this to offer guests pleasant flavours not altered by chemicals or genetic modification. For example? The magnificent roast beef from native breeds, to which there is no need to add seasoning and alter the "taste of authenticity".

In the dishes offered by the Osteria the taste is that of the substances that nature, in its perennial evolution, offers us: the philosophy of Aboca is in fact to respect the original taste



Parmigiana di melanzane a km 0



Particolare degli interni

Nei piatti proposti dall'Osteria il gusto è quello delle sostanze che la natura, nella sua perenne evoluzione, ci offre: la filosofia del ristorante è infatti quella di rispettare il gusto originario di ogni cibo, senza stravolgerlo ma usando tutta la sua maestria nello sposare i diversi ingredienti con le spezie e le giuste erbe (che potete ammirare anche coltivate nel giardino di Piero). Aggiungete a questo il giusto taglio e il giusto "fuoco" ed otterrete dei piatti saporiti e genuini.

Non solo: pensate alle proprietà digestive pro-ossidanti o anti-ossidanti di una stessa pietanza ottenuta con materie prime e

of every food, without distorting it but using all its mastery in marrying it to the various ingredients with spices and the right herbs (which you can also admire being grown in Piero's garden). Add to this the right cut, the right "fire" and you will get tasty and genuine dishes.

And not only that; think of the digestive properties pro-oxidant or anti-oxidant of the same dish with raw materials obtained like this and appropriate cooking processes... Here what is nice is also good for you, nourishing and tasty.



Il giardino esterno

processi di cottura appropriati... Qui ciò che è buono fa anche bene e nutre il corpo.

Incredibili le caratteristiche delle materie prime del Giardino di Piero: frutta e ortaggi provengono esclusivamente da coltivazione biologica certificata (e vi assicuro, si sente!), ma anche per il resto degli ingredienti la territorialità e l'eccellenza la fanno da padroni: i formaggi, pecorini, caprini e bovini provengono solo da pastori del territorio che non usano mangimi OGM, mentre il parmigiano utilizzato è solo quello Reggiano certificato biologico.

La carne bovina è esclusivamente di razza chianina certificata biologica e di Angus biologico, quella suina è esclusivamente di Suino Nero allevato nei boschi di Aboca (quando si dice km zero!) e certificato biologico. I prosciutti sono locali di

The characteristics of the raw ingredients at the Giardino di Piero are amazing: fruit and vegetables come exclusively from certified organic cultivation (and I assure you, you really taste the difference!) but also for the rest of the ingredients local sourcing and top quality rule: the sheep, goat and cow's milk cheeses come only from local shepherds who do not use GMO feed, while the Parmesan used is certified organic Reggiano only.

The beef is exclusively from the Chianina breed (certified organic) or organic Angus, the pork is exclusively from the Black Pig breed raised in the woods of Aboca (when they say low food miles they mean it!) and it's certified organic. The prosciutto too is local from the Nebrodi Black Pig, the poultry comes exclusively from organic farms and the other meats and game come only from local farms without the use of GMO feed

Suino Nero Bio di bosco, il pollame proviene esclusivamente da allevamenti biologici e le altre carni provengono solo da allevamenti locali senza uso di mangimi OGM o dai boschi di proprietà di Aboca.

Grande attenzione alla genuinità anche per sale e dolcificanti: il sale utilizzato è solo e soltanto quello depositato dai mari circa 250 milioni di anni fa, alle pendici dell'Himalaya e ha la caratteristica di ottenere la necessaria sapidità con circa la metà di cloruro di sodio, grazie al contenuto di altri sali minerali preziosi per la nostra salute. Zucchero e dolcificanti provengono solo da prodotti naturali biologici quali zucchero di canna, miele e stevia rebaudiana.

or from the woods owned by Aboca.

Great attention to authenticity even for salt and sweeteners: the salt used is only the one deposited from the seas some 250 million years ago at the foot of the Himalayas and can deliver the required sapidity with about half the sodium chloride, thanks to its content of other mineral salts valuable to health. Sugar and sweeteners come only from organic natural products such as brown sugar, honey and stevia.

Osteria Il Giardino Di Piero
Via N. Aggiunti 98/B, 52037 Sansepolcro Ar / +39 0575 733119
Orari Di Apertura: Dal lunedì alla domenica 12.30/14.00 - 19.30/22.00



Vista dell'Osteria dall'esterno



“I fiori non hanno limiti”

NEGOZIO DI ARTIGIANATO FLOREALE LOCALE



“SERVICE” | WEDDING | FESTE | BOUQUET FLOREALI

Casa Del Fiore di Sara Gigli e c.
Via Giordano Bruno 68 a Sansepolcro
Fisso: 0575 74 24 90 / Sara 339 68 37 535 / Simonetta 338 45 09 258.
fioridisara@gmail.com

BORGO DI CELLE, L'INCANTO IMMERSO NEL VERDE

Borgo di Celle, enchantment in the green...

DI SIMONE BANDINI





Una delle camere nell'edificio principale

C'è un posto in Umbria che merita di essere raccontato: poiché 'raccontare' è proprio ciò che si fa quando un luogo che abbiamo vissuto ci è rimasto nel cuore. Il nostro amato ricordo di oggi riguarda il bellissimo "Borgo di Celle: non possiamo far altro che sederci sognanti e pieni di aspettative, magari in buona compagnia, ed evocare l'ambiente esclusiva di questo magnifico nucleo storico nei pressi di Città di Castello, splendidamente recuperato e strappato al degrado. Qui abbiamo la netta sensazione di tornare alla vita di una volta viaggiando miracolosamente a ritroso nel tempo.

Visitare il Relais di Borgo di Celle è un'esperienza da fare, tanto vale la magnifica location panoramica - che dall'alto della sua specola domina maestoso l'Alta Valle del Tevere. Ci troviamo a nord della verde Umbria, a due passi dal confine con la Toscana. Il Borgo oggi è un'ambita location di matrimoni grazie alla sua bellissima e spaziosa terrazza scenografica - ma anche al raffinato e curato ristorante ed all'intimità del

There is a place in Umbria that deserves to be spoken about: because that is precisely what we do when a place where we have lived has remained in our hearts. Our beloved memory today concerns beautiful Borgo di Celle: we cannot help but sit dreamily and full of expectation, perhaps in good company, and evoke the exclusive ambience of this magnificent little centre near Città di Castello, now splendidly restored and recovered from past decay. Here we have the distinct feeling of returning to life as it once was, of miraculously travelling back in time.

Visiting the Relais di Borgo di Celle is really something wonderful, as is its magnificent panoramic location - majestically dominating the Upper Tiber Valley from the top of its high view point. It's located in the north of Green Umbria, a stone's throw from the Tuscan border. Il Borgo today is a coveted wedding location thanks to its beautiful and spacious scenic terrace - but also for the sophisticated and well-run restaurant and the pleasant intimacy of its fabulous Wellness



I cuochi all'opera

favoloso centro benessere - che si prenderà cura di voi senza compromesso alcuno.

Un 'viaggio nel tempo' è appunto lo slogan che primeggia nel portale di questo Relais: la storia del Borgo è ricca di fascino e coglie l'attenzione del visitatore, il quale può calarsi in un viaggio immaginario e ripercorrere i fatti, gli aneddoti e le leggende che hanno segnato la sua storia secolare.

Le vicende di questo di questo ameno e bucolico paesello sono incise nelle pietre incasellate nelle mura dei suoi palazzi: la "Ruota Celtica", la "Croce Templare" e il "Giglio di Francia" sono perfettamente visibili e testimoniano gli avvenimenti che lo hanno attraversato. Oggi Borgo di Celle, immerso e perfettamente integrato nella natura circostante, è una

Centre - where you'll be looked after to the max.

A 'journey through time' is precisely the slogan that stands out on the Relais website: the history of Borgo de Celle is rather fascinating and grabs the visitor's attention, inspiring an imaginary journey retracing the facts, anecdotes and legends that mark its centuries-old history.

The events of this pleasant and bucolic townlet are engraved in stones set in the walls of its buildings: the 'Celtic Wheel', the 'Templars' Cross' and the 'Lily of France' are all perfectly visible and testify to the historical occurrences that have transpired here. Today Borgo di Celle, immersed in and perfectly integrated into the surrounding nature is an up-to-date venue completely devoted to hospitality services - and it certainly



Attenzione ai dettagli dell'allestimento



La piscina riscaldata della spa



Table setting elegante e ricercato

struttura moderna, completamente votata all'accoglienza ed alla ricettività - ed è certamente un raro angolo di paradiso. Il Borgo accoglie i suoi ospiti donando tranquillità e calma: il ristorante propone ogni sera una "Cena Benessere", con abbinato ingresso alla Spa ed alla piscina riscaldata - che si trovano al suo interno nella curatissima zona wellness. Già,

has for itself a rare corner of the terrestrial paradise. Il Borgo welcomes its guests by offering them tranquillity and calm: the restaurant produces a 'Wellness Dinner' every evening, with combined entrance to the Spa and the heated swimming pool - which are located inside the well-kept wellness area. Yes, because 'dedicating oneself to oneself' is



Area relax nella spa



La sala panoramica del ristorante

perché 'dedicarsi a se stessi' è qui un imperativo categorico. Non mancano poi sauna, bagno turco e idromassaggio con zona relax ed è possibile richiedere un servizio professionale di massaggi. C'è poi una seconda piscina all'aperto, magnifica e con vista sulle colline d'intorno, dove gli ospiti possono indulgere nelle calde giornate estive.

Il ristorante è aperto tutti i giorni e offre sempre un menù alla carta. Lo chef propone una cucina tipica umbra utilizzando solo i migliori prodotti freschi di stagione, accuratamente selezionati e volti alla tutela della qualità. Ogni piatto è ben curato e studiato per esaltare i profumi e i sapori locali - ed è ben accompagnato da una imponente selezione di vini, stilata da sommelier professionisti.

a categorical imperative here. There is also a sauna, Turkish bath and whirlpool with relaxation area and one can request a professional massage. Then there is also a magnificent second outdoor swimming pool overlooking the surrounding hills where guests can indulge themselves on hot summer days.

The restaurant is open every day and always offers an à la carte menu. The chef provides classic Umbrian cuisine using only the best fresh seasonal products, carefully selected and of the highest quality. Each dish is beautifully prepared and designed to bring out local aromas and flavours - brilliantly accompanied by an impressive wine list, drawn up by professional sommeliers.

It is easy to see how the fun and joyous combination of



Veduta aerea dell'antico borgo

Si comprende bene come il divertente e gaudente connubio tra ristorante e Spa permetta ai visitatori (anche del posto) del Relais, di fare un'esperienza completa e rigenerante, tra cucina tradizionale gourmet e cura del proprio equilibrio psicofisico. Il personale del Borgo di Celle avrà cura di consigliarvi il percorso gastronomico e di benessere più adatto alle vostre aspettative. La terrazza esterna del ristorante è ideale per cerimonie o eventi privati e gode di un meraviglioso e torreggiante panorama. Di notte, la vista della vallata che si accende è davvero suggestiva. Il Relais è ormai un punto di riferimento prestigioso per i matrimoni, molto apprezzato da coppie locali o 'straniere': la versatilità della struttura si presta ad organizzare banchetti nuziali sia nella terrazza panoramica che direttamente nella piazzetta del borgo, a compimento di un ricevimento unico nel suo genere.

restaurant and spa allows visitors (including locals) to the Relais to have a complete, regenerative experience, with traditional gourmet cuisine alongside taking good care of their psycho-physical balance. The Borgo di Celle staff will solicitously advise you on the gastronomic and wellness itinerary that best suits your requirements.

The outdoor terrace of the restaurant is ideal for ceremonies or private events and enjoys a wonderful and over-arching panorama. At night the view of the valley lights is truly impressive.

The Relais has become a prestigious focal point for weddings, much appreciated by both local and foreign couples: the versatility of the venue lends itself to organizing wedding banquets both on the panoramic terrace or right in the village square and to stage a reception unique of its kind.

Info: Borgo di Celle, Loc. Celle 7, Città di Castello (Pg) / www.borgodicelle.com / info@borgodicelle.it



La piscina esterna

ITALVAPOR

**LAVAGGIO E STIRATURA INDUSTRIALE,
NOLEGGIO BIANCHERIA PER RISTORANTI E HOTEL**

DAL 1981: 40 ANNI DI ESPERIENZA



Via Aspromonte Bucchi 2/B
06012 Citta' Di Castello (Pg)
Tel 075.8550778

“DAL GRIGINO”, TRA PIATTI TIPICI E SAPORI DI TERRA E MARE

Dal Grigino' classic dishes and flavours
of both land and sea

DI VALENTINA PICCINI





Particolare dell'esterno



Foto storica del "Grigino"

In pieno centro città di Sansepolcro, accanto all'arco di Porta Fiorentina, che era uno dei 4 bastioni del borgo medioevale, si trova il "Ristorante Enoteca Berghi dal Grigino", un punto di riferimento per chi ama i piatti tipici della Valtiberina, senza scendere nell'ovvio.

Partiamo dal nome particolare di questo luogo, "dal Grigino", così è conosciuto dagli abitanti di Sansepolcro e questo ci ricorda la sua lunga tradizione: il locale esiste infatti dalla metà degli anni '20, già gestito dal bisnonno dell'attuale proprietario, detto "grigino" per i suoi capelli brizzolati.

Oggi il ristorante è di proprietà del bisnipote Andrea, che lo gestisce insieme ai figli Giacomo, specializzato nella

In Sansepolcro city centre, next to the arch of Porta Fiorentina which was one of the four bastions of the medieval town, is the Ristorante Enoteca Berghi dal Grigino, a real reference point for those who love the classic dishes of the Valtiberina (but not so classic as to lapse into the obvious).

Let's start with the rather special name of this place, dal Grigino as it is known by the inhabitants of Sansepolcro reminding us of its long tradition: the place has in fact existed since the mid-1920s, managed then by the great-grandfather of the current owner, called 'grigino' for his graying hair.

Today the restaurant is owned by great-grandson Andrea, who runs it together with his sons Giacomo – who specializes in



Particolare con Elisabetta sullo sfondo

parte pizzeria; ma la clientela conosce bene anche il braccio destro e fratello, il simpaticissimo Silvio e l'instancabile ed elegantissima Elisabetta.

In questo clima familiare è possibile gustare nella deliziosa veranda ornata di targhe che ricordano le etichette dei vini più amati il vero piacere della cucina Toscana, in particolare della nostra terra, la Valtiberina Toscana, con una vasta scelta di prodotti tipici. Grande attenzione alle materie prime e alla stagionalità: funghi, tartufi e verdure di stagione la fanno

the pizzeria section – but the clientele also knows his right arm and brother well, the very nice Silvio and the tireless and very elegant Elisabetta.

In this family atmosphere you can enjoy, in the delightful veranda adorned with plaques that recall the labels of the most loved wines, the true pleasure of Tuscan cuisine, in particular of our own area, the Valtiberina Toscana, with a wide choice of classic products. Great attention to raw materials and seasonality here: mushrooms, truffles and seasonal vegetables



Tartare di gamberi



Il proprietario Andrea con la compagna Elisabetta

da padroni, alternandosi nel corso dell'anno per arricchire paste fatte in casa e carni. Celebre la "tartare del Grigino", ma anche la tagliata di manzo aromatizzata con diverse spezie e condimenti e la superba Fiorentina.

E, se avete iniziato il pasto con il tipico Antipasto della Valtiberina (un trionfo di salumi, formaggi e crostini con patè locale) o con l'altrettanto tipica panzanella, nulla vieta di optare per primo o un secondo di pesce: dai tagliolini al nero di seppia su crema di zafferano, fino alla tartare di gamberi e ai freschi carpacci di pesce spada o piovra abbinati a verdure di stagione.

are the bosses, alternating throughout the year to enrich homemade pasta and meats. The Tartare del Grigino is justly famous, but also the sliced beef flavoured with different spices and condiments and the superb Bistecca Fiorentina.

And, if you start your meal with a classic Antipasto della Valtiberina (a triumph of cold cuts, cheeses and bruschette with local pate) or with the equally classic panzanella, nothing stops you from opting for a first or second course of fish: from tagliolini al nero di seppia su crema di zafferano up to prawn tartare and fresh swordfish or octopus carpaccio paired with seasonal vegetables.



Tagliolini al nero di seppia



Piovra arrostita

Il ristorante enoteca Berghi é anche Pizzeria e propone un ricco menù di pizze cotte in forno a legna e preparate con ingredienti di prima qualità. La lenta lievitazione garantisce l'ottima digeribilità, mentre le farciture spaziano da quelle più classiche, fino a pesce, verdure di stagione, tartufi e porcini. Completa l'offerta una cantina ricercata e incentrata sulle tipicità dei vini aretini, che rende questo luogo ottimo anche per una romantica cena a lume di candela, ammirando lo scorcio della via maestra di Sansepolcro. La simpatia e la cortesia di Andrea e dello staff vi farà dire "mai più senza"!

The Berghi is also a Pizzeria and offers a rich menu of pizzas cooked in a wood oven and prepared with top quality ingredients. The slow leavening guarantees excellent digestibility, while the toppings range from the more classic ones, to fish, seasonal vegetables, truffles and porcini mushrooms. The selection is completed by a refined cellar focused on the typical wines of Arezzo, which also makes this place excellent for a romantic candlelit dinner, with a glimpse of Sansepolcro's main street. The friendliness and courtesy of Andrea and the staff will make you say 'let's do this again'!

Ristorante Enoteca Berghi "dal Grigino"
Via Giordano Bruno, 45 - Sansepolcro (AR)
Tel. +39 328 4871361
E-mail: info@ristoranteberghi.it
Giorno di chiusura: lunedì



**i-Genius, l'igienizzazione rapida e sicura
della tua valigia post-vacanza**
Armadio igienizzante all'ozono ideale per ogni materiale



Vieni a trovarci in via Alessandro Goracci, 5
Località Santa Fiora, Sansepolcro (AR)
Tel 327.0799355

L'ACCADEMIA HOSTARIA DI CITTÀ DI CASTELLO SI RINNOVA

CENA ALL'OMBRA DEL CAMPANILE ROTONDO

A re-vamp for the Accademia Hostaria of Città di Castello
Dinner in the shade of the round bell tower

A CURA DI SARA SCARABOTTINI

Una location di grande atmosfera per i classici della cucina locale a base di tartufo e eccellenze del territorio. La cucina di Giacomo Brunetti torna con le eccellenze del territorio e i menù al tartufo

Ravioli al cioccolato, pane fatto in casa e da qualche settimana, insieme ai piatti della tradizione l'Accademia Hostaria offre anche l'esperienza unica di mangiare dentro una cartolina.

A location with a great atmosphere for the classics of local cuisine based on truffles and the best of local products. Giacomo Brunetti's cuisine returns with menus based on truffles and other local best products.

Ravioli with chocolate, homemade bread and, from a few weeks ago, together with traditional dishes, Accademia Hostaria has also offered the unique experience of eating inside a postcard. In Città di Castello it is possible to sit at a table a few steps



Esterno della struttura



Colpo d'occhio sotto l'arco

A Città di Castello è possibile sedersi al tavolo a pochi passi dalla base di uno dei due campanili cilindrici ancora integri esistenti in Italia.

Risalente al 1000, 1100, il Campanile cilindrico del Duomo è testimone unico delle lontane origini romaniche della Cattedrale tifernate. Il Campanile ha una circonferenza esterna di m. 7, interna di m. 4,50 ed una altezza di m. 43,50. La torre di Pisa lo supera di appena dieci 10 metri. La struttura, che si può visitare, termina con un coronamento a cono in cui è ubicata la cella campanaria. Il Campanile tifernate si collega all'influsso ravennate che si può riscontrare nei

from the base of one of the only two still intact cylindrical bell towers in Italy.

Dating back to 1000-1100, the cylindrical bell tower of the Duomo is a unique witness to the distant Romanesque origins of the city's Cathedral. The bell tower has an external circumference of 7m, internally 4.50m and a height of 43.50m. The tower of Pisa exceeds it by just ten metres. The structure, which can be visited, ends with a cone-shaped crown in which the belfry is located. Castello's bell tower is drawn from the Ravenna influence that can be found in various round bell towers present in the Upper Tiber Valley. In the city, near the

campanili rotondi presenti nell'Alta Valle del Tevere. In città, presso la chiesa di San Michele Arcangelo, esiste un'altra torre campanaria di forma circolare, attualmente troncata nella parte inferiore e incorporata nella canonica.

Da due decenni, negli ultimi cinque anni con la gestione di Giacomo Brunetti, Accademia Hostaria lavora all'ombra di questo bellissimo monumento. "Ne sentiamo tutta la responsabilità" dice Giacomo Brunetti "per questo abbiamo scelti arredi esterni che lo rispettassero e che non entrassero in conflitto con la sua perfetta linea architettonica. D'altronde la scelta di venire in centro storico, di mettere radici in un angolo caratteristico della città e riproporre il meglio della cucina locale deriva un profondo legame con il territorio e dall'amore per il patrimonio artistico".

"Pensando di rinnovare il locale, siamo intervenuti sia internamente che esternamente sotto il campiale rotondo, come si chiama a Castello. Il soppalco e le terrazini sono

church of San Michele Arcangelo, there is another circular bell tower, currently truncated in the lower part and incorporated into the rectory.

For two decades - and in the last five years under the management of Giacomo Brunetti - Accademia Hostaria has been working in the shadow of this beautiful monument. "We feel a lot of responsibility" says Giacomo Brunetti "for this reason we have chosen outdoor furnishings that respect the space and that don't conflict with its perfect architectural line. On the other hand, the choice to come to the historic town centre, to take root in a classic corner of the city and offer the best of local cuisine derives from a deep bond with the area and from love of its artistic heritage."

"Planning our renovation, we carried out works both internally and externally under the round tower. The mezzanine and the terraces were made of wrought iron and wood without intrusive lighting but with small lamps that serve the individual



Campanile rotondo di Città di Castello



Particolare dell'interno

state realizzate in ferro battuto e legno senza illuminazione invadente ma con delle poldine che servono i singoli tavoli, mantenendo una atmosfera soffusa e lasciando che, specialmente la sera, il campanile si imponga all'improvviso al visitatore lasciandolo a bocca aperta".

Ed è a questo punto che Accademia Hostaria viene in aiuto, offrendo i patti tipici della cucina tradizionale non da un panorama mozzafiato - cosa abbastanza comune - ma dentro un panorama mozzafiato. Una cartolina da Città di Castello in cui trova posto anche il cliente.

Quanto alla cucina di Giacomo Brunetti e allo stile di accoglienza, la sua lunga militanza nella ristorazione è una garanzia insieme ai commenti entusiasti che leggiamo su un sito non morbido con cui non rispetta alcuni standard di qualità, efficienza cortesia, il temuto odiato e spesso bannato Tripadvisor.

Scrive Luca dopo la sua visita nel maggio scorso "Ci sono dei posti che quando devi andare a pagare se il titolare ti offrisse il conto tu vorresti pagare ugualmente. Beh questo è uno di quei posti. L'eccellenza nella materia prima, nella preparazione dei piatti e loro presentazione merita ogni singolo centesimo

tables, maintaining suffused atmospheric lighting that lets the bell tower suddenly impose itself on the visitor, leaving him or her open mouthed, especially in the evening."

And it is at this point that Accademia Hostaria's food kicks in, offering the typical range of traditional cuisine not with a breathtaking view - which is common enough - but within a breathtaking view. A postcard from Città di Castello in which the customer also finds a place.

As for Giacomo Brunetti's cuisine and hospitality style, his long work in catering is a guarantee, together with the enthusiastic comments we read on a non-soft site which holds out for certain standards of quality, efficiency, courtesy - the feared, hated and often banned. Tripadvisor.

Luca wrote after his visit last May "There are some places that when it's time to pay when owner presents the bill you're really happy to cough up. Well this is one of those places. The excellence of the raw materials, of the preparation of the dishes and their presentation deserves every single cent asked. Goose breast as an appetizer, pappardelle with duck sauce and pork fillet with truffle are a progressive explosion of aromas and flavours. I was at the head of a table for six and they brought

chiesto. Il petto d'oca come antipasto, le pappardelle al ragù di anatra e il filetto di maiale con tartufo sono una progressiva esplosione di profumi e sapori. In un tavolo da 6 posti hanno io ero a capotavola e dalla parte opposta sedeva il figlio dei nostri amici a cui hanno portato un semplice piatto di penne al pomodoro. Beh non sentivo il profumo di pomodoro da così lontano da quando ero piccolo e mia nonna faceva le conserve in casa. Insomma straconsigliatissimo! Se passate da Città di Castello non perdetevi questo posto. Giacomo il titolare grande professionista!"

"Comments come quello di Luca fanno piacere, ricompensano delle notevoli difficoltà affrontate da tutta la ristorazione durante il lockdown" dice Giacomo Brunetti "Noi ci siamo dati da fare, abbiamo trovato collaborazioni con i colleghi, ci siamo fatti coraggio e alla ripresa abbiamo deciso di investire in questo nuovo allestimento, un punto di forza insieme ai nostri evergreen: Oltre alle diete speciali, per vegetariani, opzioni vegane e senza glutine, vi aspettano Pappardella all'anatra", "Gnocchetti ai porcini e fonduta di Parmigiano", "Chinghiale con erbe e polenta", il famoso Tiramisù dell'Accademia, la Panna cotta e la cheesecake ai frutti di bosco, tutti realizzati secondo ricette nostre e con ingredienti di prima qualità, preferibilmente di stagione ed a chilometri zero. Essendo a Città di Castello a non mancare mai è il tartufo nelle sue varianti stagionali!"

a simple plate of penne with tomato sauce to the son of our friends on the opposite side. Well I haven't smelled the smell of tomatoes from so far since I was little and my grandmother made preserves at home. In short, highly recommended! If you're going to Città di Castello don't miss this place. Giacomo is a great professional!"

"Comments like Luca's are really pleasing, they reward the considerable difficulties faced by all restaurants during the lockdown, Giacomo tells me, we worked hard, we collaborated with colleagues, we showed courage and decided to recover by investing in this new setting, a strong point together with our evergreens: in addition to catering to special diets for vegetarians, vegans and gluten-free options, Pappardella all'anatra, Gnocchetti with porcini and Parmesan fondue, Wild Boar with herbs and polenta, the Accademia's famous Tiramisù, Pannacotta and berry cheesecake, all made according to our recipes and with top quality ingredients, preferably in season and at low food miles. Being in Città di Castello, the truffle in its seasonal variations is never lacking!"



Alcuni dei vini dell'Hostaria

L'Accademia Hostaria di Brunelli Giacomo
Aperto Pranzo e Cena. Chiuso Lunedì
Via del Modello,1 06012 Città di Castello (PG)
Tel. 075.8523120 - 328.7049060

IL SUSHI CHE NON TI IMMAGINI È A BAGNO DI ROMAGNA

Sushi you woudn't dream of in Bagno di Romagna

DI VALENTINA PICCINI

Sushi River, esperanto da mangiare

Il sushi "fusion nippo-brasiliano con accostamenti occidentali" che piace agli italiani

Sushi River, Esperanto for 'eat'

The "Japanese-Brazilian fusion sushi with western combinations" that Italians like



Coreografie di sushi



Sushi box take-away

Decido di scrivere di Sushiriver alle 10 della mattina e il California Roll che mi saluta dall'home page del sito (<https://sushiriver.it>), fa gola anche a quest'ora. Forse è questo il segreto del successo di Sushi River in un settore saturo di offerte e di foto di piatti desiderabili che promettono di renderti felice? Ma concentriamoci sul California Roll, tenera polpa di granchio avocado maio giapponese e uova di Masago. Facciamo insieme un esperimento sociale. Pronti? Sospendete la lettura solo per qualche secondo. Digitate sullo smarphone <https://sushiriver.it>. Lo vedete anche voi? Il Sushi River di San Piero in Bagno non è il solito - buonissimo certo e magari vissuto ma ormai irrimediabilmente dejavu - ristorante di sushi è food filosofy, filosofia del cibo.

"Il nostro sushi è un fusion nippo-brasiliano con accostamenti occidentali gradevoli al palato, e va incontro alle esigenze e ai gusti degli italiani. Tutti i nostri prodotti, di alta qualità, vengono preparati e consumati in giornata e il rapporto tra gli ingredienti che trovate nel nostro menù è: 60% materia prima 40% riso, in controtendenza rispetto agli altri". Parola di Vanni, Vanni Puzolo, il patron: "Ho sempre fatto il manager, non sono un imprenditore. Fare il



Sushi con contaminazione di sapori

I decide to write about Sushi River at 10 in the morning and the California Roll that greets me from the home page of the site (<https://sushiriver.it>) is tempting enough even at that time of day. Perhaps this is the secret of Sushi River's success in a business replete with offerings and photos of desirable dishes that promise to make you happy?

But let's focus on the California Roll, tender crabmeat, Japanese mayo, avocado and Masago roe. Let's do a social experiment together. Are you ready? Pause reading for just a few seconds. Type <https://sushiriver.it> on your smartphone. Do you see it too? The Sushi River in San Piero in Bagno is not the usual thing - very good of course and maybe you've experienced it but now irreparably passé - this sushi restaurant embodies a food philosophy.

"Our sushi is a Japanese-Brazilian fusion with Western combinations appealing to every palate, and suited to the needs and tastes of Italians. All our high quality products are prepared and consumed on the same day and the ratio between the ingredients you find on our menu is: 60% raw ingredients 40% rice, in contrast to others." That's what Vanni, Vanni Puzolo, the owner tells me: "I've always been a manager, I'm



Particolare del sushi con pesce freschissimo

manager vuol dire avere intuizioni! Ho compreso che nel territorio della Vallata del Savio il consumo di sushi e della cucina giapponese veniva colmato da un servizio di delivery proveniente da Cesena, Forlì e Novafeltria, città comunque distanti; da qui è nata l'idea di creare Sushi River in San Piero in Bagno, punto strategico della Vallata. Poi la domanda da padre che mi sono sempre posto: cosa posso fare per mio figlio? Se aprire un'attività può aiutarlo nel suo percorso di vita e hai le risorse per farlo ... why not?". Già perché no?

Continuiamo l'esperienza sociale alla ricerca del sushi perfetto da asporto o en plasse (servito al tavolo); anche la pagina FB del River Sushi promette molto. Mettiamolo alla prova nella chat: "Fate consegne a domicilio?". Nonostante sia metà mattina, mi rispondono subito. "Ciao, effettuiamo consegne tutti i giorni in tutta la valle del Savio, da Bagno di Romagna a Cesena compresa, Valle del Bidente (Santa Sofia/Galeata/Civitella etc) e Pieve/San Sepolcro Sul nostro sito/pagine social puoi consultare il nostro menu <https://sushiriver.it/menu/> Per qualsiasi altra informazione, siamo qui".

Intanto sul sito il California Roll ha ceduto il posto al Temaki Rainbow, un arcobaleno invitante anche a vederlo dal monitor, sembra uscito ora dalla cucina di Alen Puzzolo, che sfata un luogo comune: il sushi non è più un tabù. Può non piacere. "Sono sempre stato scettico e restio ad assaggiare il sushi... Poi l'ho provato e ho capito che i sapori della nostra tradizione culinaria possono fondersi anche

not an entrepreneur. Being a manager means having insights! I saw that in the Savio Valley area the consumption of sushi and Japanese cuisine was fulfilled by a delivery service coming from Cesena, Forlì and Novafeltria, cities that are in any case a long way off; hence the idea of opening Sushi River in San Piero in Bagno, a strategic point for the Valley. Then the 'father question' that I have always asked myself: what can I do for my son? If opening a business can help him in his life path and you have the resources to do it... why not?" Yes, why not?

Let's continue the social experiment in search of the perfect takeaway or en place sushi (served at the table); the FB page of Sushi River also promises a lot. Let's put it to the test in the chat box: "Do you deliver?". Although it's mid-morning, they answer me immediately. "Hello, we do deliveries every day throughout the Savio valley, from Bagno di Romagna to Cesena included, Valle del Bidente (Santa Sofia /Galeata /Civitella etc) and Pieve/ San Sepolcro. On our website/ social pages you can consult our menu <https://sushiriver.it/menu/> for any other information, we are here."

Meanwhile, on the site, the California Roll has given way to Temaki Rainbow, a rainbow that is inviting even looking at it on the monitor, and seems to have popped out of Alen Puzzolo's kitchen right now who meanwhile dispels a cliché: sushi is no longer a taboo. You may not like it. "I'd always been skeptical and reluctant to taste sushi... Then I tried it and I realized that the flavours of our culinary tradition can also blend with Japanese culture,



Composizione di crudo di pesce

all'interno della cultura nipponica regalandoci un'esplosione di "gusto e leggerezza. L'idea di portare un laboratorio di sushi a San Piero in Bagno è per me una duplice sfida: consentire a tutti il consumo di sushi senza percorrere troppi chilometri ed avvicinare al gusto esotico gli scettici di qualsiasi età".

"Fusion nippo-brasiliano con accostamenti occidentale" è la definizione che Riversushi ha scelto per la sua particolare filosofia del cibo e sembra fatta apposta per unire il meglio di quello che c'è in giro per il mondo, senza paura di infrangere steccati o invadere recinti sacri. Ad esempio: il sushi può essere ipocalorico. Sì, da Sushi River può esserlo e si chiama con un gioco di parole, "Pokè calorie", oppure può essere un pic-nic, pratica scippata all'americana style con il nome di Sushi pic nic che ha avuto un grande successo, naturalmente non può non essere un Aperisushi o un take away per staccare dall'ufficio, per un pranzo veloce, finire in bellezza una giornata di lavoro, regalarsi una cenetta anziché arrischiare tra i fornelli ricette pescate nel web.

E' ancora mattina, alla fine di questo articolo sono praticamente diventata uno dei maggior esperti di Sushi River non mi resta che andare a Bagno di Romagna e passare dal virtuale al reale. Ci vediamo lì...



Un'altra variante rivisitata

producing an explosion of taste with lightness. The idea of bringing a sushi kitchen to San Piero in Bagno is a double challenge for me; give everyone the chance to eat sushi without travelling for too many kilometres and win over sceptics of any age to its exotic tastes".

"Japanese-Brazilian fusion with western combinations" is the definition that Sushi River has chosen for its particular philosophy of food and it seems made to combine the best of what is around the world, without fear of breaking barriers or invading sacred precincts. For example: sushi can be low-calorie. Yes, at Sushi River it really can be and it is called with a play on words, 'Pokè calories', or it can be a picnic, an American-style practice with the name of 'Sushi picnic' which has of course been a great success. You must try an 'Aperisushi' or a take away to disconnect from the office, for a quick lunch, finish a day's work in style, treat yourself to a dinner instead of risking recipes from the web in the kitchen.

It is still morning, at the end of this article I have practically become one of the greatest Sushi River experts, I just have to go to Bagno di Romagna and go from virtual to real. We'll see them there...

Info e ordini: © Sushi River S.R.L.
Via T. Corzani 43 , 47021 - Bagno Di Romagna
+39 347 030 5686



Vassoio di crudi

SPOSARSI IN UMBRIA IN UNA LOCATION ESCLUSIVA TENUTA DEI MORI ORGANIZZA NEL DETTAGLIO LE VOSTRE CERIMONIE CON LOCATION MOZZAFIATO

GETTING MARRIED IN UMBRIA IN AN EXCLUSIVE LOCATION

Tenuta Dei Mori organizes your wedding down to the last detail in
a breathtaking location

DI VALENTINA PICCINI



Champagne e veduta panoramica

E' finalmente tornata la stagione dei matrimoni e se siete alla ricerca della location perfetta in centro Italia, non potrete che innamorarvi della Tenuta dei Mori. Belvedere mozzafiato sulle colline del perugino, interni raffinati, natura in perfetto equilibrio con le ristrutturazioni del vecchio casale della famiglia Vicaroni .

The wedding season is finally back and if you are looking for the perfect venue in central Italy, you'll absolutely fall in love with Tenuta dei Mori.

A breathtaking viewpoint on the Perugian hills, refined interiors and nature in a perfect balance with the restoration of the old Vicaroni family farmhouse.



Particolare della rinnovata sala interna

Tenuta dei Mori si trova a Villanova, piccolo borgo sulla collina umbra, le loro proposte per gli eventi in struttura, sono uniche e personalizzate per ogni occasione poiché cercano ogni volta di far fronte alle esigenze individuali, sempre seguendo la cultura e tradizione culinaria umbra, la ricerca della qualità e soprattutto la cura del dettaglio che in un giorno importante come quello del Matrimonio, fanno la differenza. L'uso esclusivo della location, per il giorno del vostro evento, è una caratteristica essenziale, proprio per garantire massima

Tenuta dei Mori is located in Villanova, a small village on the Umbrian hills and their offerings for events at their venue are rather unique and customizable for every occasion as they try each time to meet your individual requirements while always respecting the ways of Umbrian culture and its culinary tradition, always striving for the maximum in quality and above all with the great attention to detail that make the difference on an important day like that of a wedding.



Il camminamento degli sposi



Banchetto nuziale all'aperto

attenzione all'evento stesso e per dare la possibilità di scegliere tra il servizio del pranzo e quello della cena.

Parte integrante della Tenuta, è l'azienda vitivinicola biologica creata e seguita da Nicolò Vicaroni, che produce ottimi vini: rossi, bianchi e bollicine, tutti ottenuti rivisitando in chiave contemporanea i vitigni tradizionali umbri, come sangiovese e trebbiano. Sarà sicuramente un piacere per i vostri ospiti sorseggiare dei vini biologici che provengono dal vigneto che si estende proprio sotto il Salone panoramico dove si svolgerà il banchetto, il km 0 è assolutamente garantito!

Quando si sceglie una location, ci sono molti fattori da tenere

The exclusive use of the location, on the day of your event, is an essential feature, precisely to ensure maximum attention to the event itself and to offer the possibility of choosing between the lunch and dinner service.

The organic winery created and run by Nicolò Vicaroni is an integral part of the Tenuta, and it produces excellent wines: reds, whites and bubbles, all obtained by revisiting traditional Umbrian vines such as Sangiovese and Trebbiano in a contemporary key. It will certainly be a pleasure for your guests to sip organic wines that come from the vineyard that extends





La sala panoramica con vista sulle colline umbre

in considerazione, soprattutto se decidiamo di sposarci fuori dal nostro domicilio. E allora ecco che si va alla ricerca di soluzioni affidabili e serie, che diano sicurezza e che collaborino solo con i migliori professionisti del settore.

I servizi di ristorazione sono forniti da alcune delle più rinomate aziende di catering che rispettano la vera cultura gastronomica umbra e che sono in grado di gestire e personalizzare l'evento in maniera professionale in ogni circostanza. Scegliere Tenuta dei Mori per il tuo evento significa avere l'utilizzo esclusivo di tutta la location per gli ospiti e gli invitati: i vostri genitori ed amici intimi se lo vorranno potranno infatti soggiornare nelle

right beneath the panoramic hall where the wedding banquet will take place, 'low wine miles' are absolutely guaranteed!

When choosing a venue, there are so many factors to consider, especially if we decide to get married outside our home area. Then we need to look for reliable, reassuring and serious partners who work with only the best professionals in the sector.

Catering services here are provided by some of the most renowned companies operating in full respect of true Umbrian gastronomic culture and are able to manage and customize



Aperitivo a bordo piscina

7 unità abitative e - cosa fondamentale, se parliamo di eventi - non esiste il problema delle previsioni meteo.

L'ambientazione simbolica della cerimonia può infatti essere realizzata dove preferite: sulla terrazza panoramica, sotto il gazebo, in piscina oppure in un ambiente più particolare, ad esempio tra i vigneti o nell'uliveto, a seconda delle condizioni climatiche e delle vostre preferenze. Ma non solo: la nuova sala panoramica, il Salone dei Mori, di circa 250mq su un unico piano, gode di una vista mozzafiato in qualsiasi condizione meteo grazie alle grandi vetrate che la circondano. Dal 2020 Tenuta dei Mori è ufficialmente "casa comunale"; sarà possibile quindi, in collaborazione con il Comune di Marsciano, effettuare il rito civile in loco con valenza legale, al fine di rendere davvero unico e speciale il vostro evento, senza doversi spostare in

the event in a professional way in all circumstances. Choosing Tenuta dei Mori for your event means having the exclusive use of the entire location for hosts and guests: if they wish, your parents and close friends can in fact stay in the seven residential units and - a fundamental issue if we're talking about events - there is no problem with a poor weather forecast.

The symbolic setting of the ceremony can in fact be created wherever you prefer: on the panoramic terrace, under the gazebo, in the swimming pool or in a more special space, for example among the vineyards or in the olive grove, depending on the weather and your preferences. But not only that: the new panoramic room, the 'Salone dei Mori', of about 250 square meters on one floor, enjoys a breathtaking view in any

luoghi diversi.

Se interessati, lo staff di Tenuta dei Mori sarà lieto di incontrarvi in struttura per un sopralluogo conoscitivo, in modo da poter vedere direttamente con i vostri occhi le possibilità di questa bellissima location.

weather conditions thanks to the large windows that surround it. From 2020 Tenuta dei Mori officially became a 'municipal house': it will therefore be possible, in collaboration with the Municipality of Marsciano, to carry out the civil ceremony on site with legal effect, in order to make your event truly unique and special, without having to travel to different places.

If you're interested, the staff of Tenuta dei Mori will be happy to meet you at the venue for a site inspection, so that you can see directly with your own eyes the possibilities of this beautiful venue.

Tenuta dei Mori

Via XXIV Maggio, 21A - loc. Villanova - 06055 Perugia - Italy

Phone: +39 075 8787121 / Whatsapp: +39 345 2502291

E-mail: info@tenutadeimori.com



Sullo sfondo una sensazionale campagna umbra



**VI ASPETTIAMO CON LE NOSTRE FANTASTICHE
PIZZE EXTRALARGE COTTE SUL FORNO A LEGNA**



**CONTATTI: IL PALAZZETTO DEL MONTE,
VIA DEL PALAZZETTO 10/12, MONTE SANTA MARIA TIBERINA (PG)
PRENOTAZIONI: TEL. 075 8571027 / 338 8652654**

Duri's Café

*"Credo ci voglia un dio,
ed anche un bar"*

**BAR, TABACCHERIA, VALORI BOLLATI, LOTTO, GRATTA E VNCI,
GELATI, COLAZIONI, APERITIVI**



Viale Giotto 59/61 - 53035 Le ville di Monterchi (AR)
Tel 0575.70097

SHOTS

M · E · N · U



Woo Woo

1/2 PEACH SCHNAPPS
1/2 VODKA
1 CRANBERRY JUICE



Black RUSSIAN

2/3 VODKA
1/3 COFFEE LIQUEUR



Silver BULLET

2/3 GIN
1/3 SCOTCH WHISKY
LEMON TWIST



Voodoo

carefully layer
1/3 COFFEE LIQUEUR
1/3 RUM CREAM
1/3 OVERPROOF 75% RUM



B-52

2/3 COFFEE LIQUEUR
1/3 IRISH CREAM
ORANGE LIQUEUR



Cranberry COOKIE

2/3 CRANBERRY JUICE
1/3 AMARETTO



Blue KAMIKAZE

1/3 VODKA
1/3 BLUE CURACAO
1/3 LIME JUICE



Mad Dog

carefully layer
1/3 RASPBERRY SYRUP
2/3 VODKA
HOT SAUCE



Kamikaze

2/3 VODKA
ORANGE LIQUEUR
DASH OF LIME JUICE



Irish FLAG

carefully layer
1/3 GREEN MINT CREAM
1/3 IRISH CREAM LIQUEUR
1/3 ORANGE LIQUEUR



Cappuccinotini

1/3 DOUBLE ESPRESSO
1/3 VANILLA
1/3 CHOCOLATE LIQUEUR



Freak SHOT

1/3 MINT LIQUEUR
2/3 CUCUMBER VODKA