

Anno XXII n° 174 / Autunno / Inverno 2023-24

ValleyLife

PERUGIA & VALLE UMBRA

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

RINASCIMENTO IN BOTTEGA
LA GRANDE MOSTRA SUL PERUGINO A PALAZZO DELLA PENNA
FINO AL 28 GENNAIO 2024



Marie Clugny

CHAMPAGNE

Blanc De Blancs Zero Dosage
Blanc De Blancs Brut
Blanc De Noir
Brut Tradition

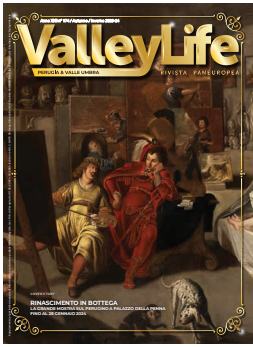


SCACCIADI AVOLI

SCACCIADI AVOLI - Montefalco PG UMBRIA Italia
www.scacciadiavoli.it



EFFEDI



In Copertina:
Van Den Bossche, Alessandro nello studio di Apelle
(Pietro Vannucci detto "il Perugino")

AUTUNNO INVERNO 2023/24

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Federico Donti (Tel. 335 1936385)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
EFFEDI Design

PHOTO EDITOR
EFFEDI Design

AUTORI

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

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

Elena Sofia Baiocco: Ufficio Stampa del Consigliere
Regionale Valerio Mancini

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

Questa rivista è stata chiusa il 29 novembre 2023
a tarda notte, ascoltando Lucio Dalla...

PHOTO CREDITS
EFFEDI Design
E21
Roberto Vaccai

ValleyLife

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

8 Lotta di genere
The Gender Struggle

10 La libertà non si dona, si conquista
Freedom Is Not Given, It Is Conquered

12 Perugino, una grande mostra al Museo civico di Palazzo della Penna a Perugia
Perugino, a Major Exhibition at the Civic Museum of Palazzo della Penna in Perugia



18 Valerio Mancini, dalle istituzioni ai cittadini – e alle imprese
Valerio Mancini, from Institutions to Citizens – to Entrepreneurs

24 Spatium Lucis
Spatium Lucis

30 I bronzi archetipali di Andrea Roggi
The Archetypal Bronzes by Andrea Roggi

38 I Mestieri Artigiani Poliziano
Poliziani Crafts



44 Secondo compleanno per "Le Cappuccinelle" Suites & Spa
Second Birthday for "Le Cappuccinelle" Suites & Spa

50 Acquistare o ristrutturare?
Buy or Renovate?

58 AREA4, Pensiero e azione
AREA4, Thought and Action

64 "La Saporita", il meglio della terra umbra
"La Saporita", the Best of the Umbrian Land



70 Fatto a mano – da Handmade Café
Handmade Café

76 La Pasteria del Centro Storico
The Pasteria of the Old Town

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

90 Costa Azzurra, una storica pescheria con cucina
Costa Azzurra, a Historic Fishmonger with Kitchen

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

...tutte le strade portano al

Nostrano

RistoPizzoPub e...

Aperto 365 giorni all'anno

Giro CICCIA Dry Aged!!!

Cucina aperta
tutti i giorni
fino alle 2 di notte



Il Nostrano delle Meraviglie ti aspetta a capodanno

• Aperte le prenotazioni •

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



Nostrano PUB
Strada Dei Loggi 26, Ponte San Giovanni (Pg) • Tel. 075 5996337
www.ristorantepizzeriapubnostrano.com



SARDEGNA TUTTO L'ANNO

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

WINTER 23-24



CAGLIARI



da 15€

A TRATTA, TASSE INCLUSE

ACQUISTA SUBITO SU WWW.RYANAIR.COM



HEALTHCARE

poliambulatori



PRESTAZIONI:

Chirurgia Generale e Coloproctologia	Chirurgia della Mano
Chirurgia Tiroidea e Paratiroidea	Chirurgia del Piede
Chirurgia dell'Obesità	Oculistica
Dermatologia	Otorinolaringoiatria
Cardiologia	Chirurgia Vascolare
Ortopedia	Neurochirurgia
Senologia	Neurologia e Psichiatria
Osteopatia	Ematologia
Malattie Infettive	Medicina Estetica
Medicina dello Sport	Riabilitazione Perineale
Ginecologia e Ostetricia	Servizio di Ecografia Diagnostica
Psicologia	Servizio di Fisiokinesiterapia
Geriatrica	Servizio Dietetico e Nutrizionale

ORARIO POLIAMBULATORIO:
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 8 ALLE 20
SABATO DALLE 9 ALLE 12

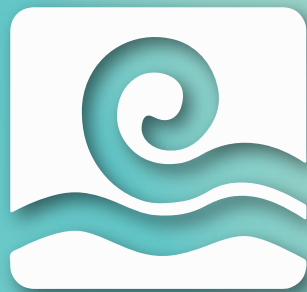
075 9280237

Via del Giochetto n.53/A, Perugia (piano terra)



HEALTHCARE
poliambulatori

www.healthcarepg.it
healthcare@healthcarepg.it



**CENTRO
PISCINE®**
divisione **TECNOACQUE srl**

www.centropiscine.it

Per piscine da sogno...



TECNO ACQUE

concessionaria **Culligan®**

Sistemi di trattamento per:

Industria • Comunità • Tempo libero • Casa

www.tecnoacquepg.it



Tecnoacque s.r.l.

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

075.396278



LOTTA DI GENERE The Gender Struggle

DI SIMONE BANDINI

*"Tardi si pente del duello chi ha già l'elmo".
(Decimo Giunio Giovenale)*

Più che di una lotta – tra orde di donne intrepide (dolcemente complicate) e schieramenti di maschi bruti e acefali – si tratta di un assedio cieco e deliberato che, a nostro parere, assume tratti di scarsa consapevolezza, risentimento ed evidente manipolazione. Una situazione grottesca, che tuttavia non si pensi sia fine a sé stessa, innocua.

Questo attacco frontale al genere maschile che è ormai la moda del momento, raccoglie un eterogeneo spiegamento di forze, dalle fazioni post-femministe in crisi esistenziale, 'svuotate' da una vittoria sul campo ormai schiacciante, alle forze pseudo progressiste in crisi d'identità – e per questo fortemente decadenti, demoniache e dissoltrici. Passiamo oltre l'immagine consegnata da taluni rappresentanti della moderna virilità che si dipingono il volto rosso sangue e indossano il cilicio, quale auto-fustigazione e ammissione d'imperitura colpa: un peccato mortale e originale, un'appartenenza maledetta: quella al 'patriarcato'. Si salvi chi può!

Utilizzare il male per fare del male, per distruggere. Diciamo noi. A sostegno di questa analisi e al di fuori di ogni sospetto, si citi qui Hannah Arendt, filosofo (e non filosofa, che non si può sentire): "Il peggior male non è dunque il male radicale, ma è un male senza radici. E proprio perché non ha radici, questo male non conosce limiti". Solo il bene è profondo e può essere radicale; il male è invece banale, superficiale

*"He who wore a helm, repents of the duel when it is too late."
(Decimus Junius Juvenal)*

More than a fight – between hordes of intrepid (sweetly complicated) women and ranks of brute and headless males – it is a blind and deliberate siege that, in our opinion, takes on traits of lack of awareness, resentment and obvious manipulation. A grotesque situation, but one that should not be thought to be an end in itself, harmless.

This frontal attack on the male gender, which is now the fashion of the moment, gathers a heterogeneous deployment of forces,

from post-feminist factions in existential crisis, 'emptied' by a now overwhelming victory on the field, to pseudo-progressive forces in identity crisis – and therefore strongly decadent, demonic and dissolving. Let us pass over the image given by certain representatives of modern manhood who paint their faces blood-red and wear a hairpiece, as self-flogging and admission of imperishable guilt: a mortal and original sin, a cursed belonging: that of 'patriarchy'. Save yourself if you can!

To use evil to do evil, to destroy. We say. In support of this analysis and beyond all suspicion, let us quote here the philosopher Hannah Arendt: "The worst evil is therefore not radical evil, but is an evil without roots. And precisely because it has no roots, this evil knows no bounds." Only the good is profound and can be radical; Evil, on the other hand, is banal, superficial and opposed to thought – which instead draws



e si contrappone al pensiero – che invece attinge in profondità, e per questo, ironicamente, non riesce a comprenderlo. Il male si diffonde così in 'superficie', nell'indifferenza e nei luoghi comuni, come un fungo ammorbando il mondo intero.

Tragedie come l'omicidio di Giulia Cecchetti – terribili derive del vuoto etico, estetico, emotivo ed operativo della gioventù odierna, e non escluderei nemmeno la generazione precedente con quarantenni a spipolare sullo smartphone da mane a sera – diventano in questa temperie sotto-culturale occasioni strumentali di condanna al genere maschile. Così un fatto cruento, malvagio in senso assoluto, si trasforma in un linciaggio di genere, contro il 'maschio' e le sue imperdonabili aberrazioni costitutive.

E un tale processo, una tale cagnara, non fa che ledere l'onore e il sentimento di rispetto e cordoglio che si dovrebbero avere e tenere per la vittima e la sua famiglia. Non è dignitosa questa caciara, ad uso e consumo della politica e della 'rivoluzione gender'. Ciò che sorprende, ancora di più, è l'atteggiamento 'politically correct' del governo conservatore in carica – che a gran voce annuncia campagne di sensibilizzazione a colpi di 'educazione sentimentale', nelle scuole. La toppa peggiore del danno. Come se un assassino potesse essere un potenziale riflesso della nostra tradizione classica – che di contro non può che educare l'animo umano alla gentilezza e alla giustizia. Mah! La 'lotta di genere' è oggi la nuova 'lotta di classe'. E i suoi promotori hanno una simile estrazione culturale: dall'egualitarismo comunista al livellamento post-capitalista il passo è breve. I generi maschile e femminile – ormai degenerati, depotenziati, indefiniti – si disgregano e smarriscono in indifferenziate 'unità di consumo', senza vita reale, emotivamente vuote, ad uso del mercato e dei suoi demiurghi. Tenetevela, una vita meramente operativa! Siamo giunti alla battaglia finale.

E non è affatto un'operazione occulta. L'obiettivo è la distruzione della nostra storia, delle nostre origini (patriarcali, ahimè!), di ogni legame tradizionale col passato. L'annientamento di ogni identità di genere porterà alla cancellazione della famiglia che conosciamo e, ben presto, anche l'amore (che rende immortale ciò che è mortale) sarà solo una bizzarra anticaglia, un inciampo da censurare e gestire. Quello che possiamo fare? Ribellarci. Poiché uomo e donna sono complementari, funzionali e si completano nella loro prodigiosa alterità. Non cedete alla logica della contrapposizione. Amatevi come un tempo.

deeply, and for this reason, ironically, it cannot understand it. Evil thus spreads to the 'surface', in indifference and clichés, like a mould polluting the whole world.

Tragedies such as the murder of Giulia Cecchetti – fearsome drifts of the ethical, aesthetic, emotional and operational emptiness of today's youth, and I wouldn't even exclude the previous generation with forty-year-olds splurging on their smartphones from morning to night – become instrumental occasions of condemnation of the male gender in this sub-cultural climate.

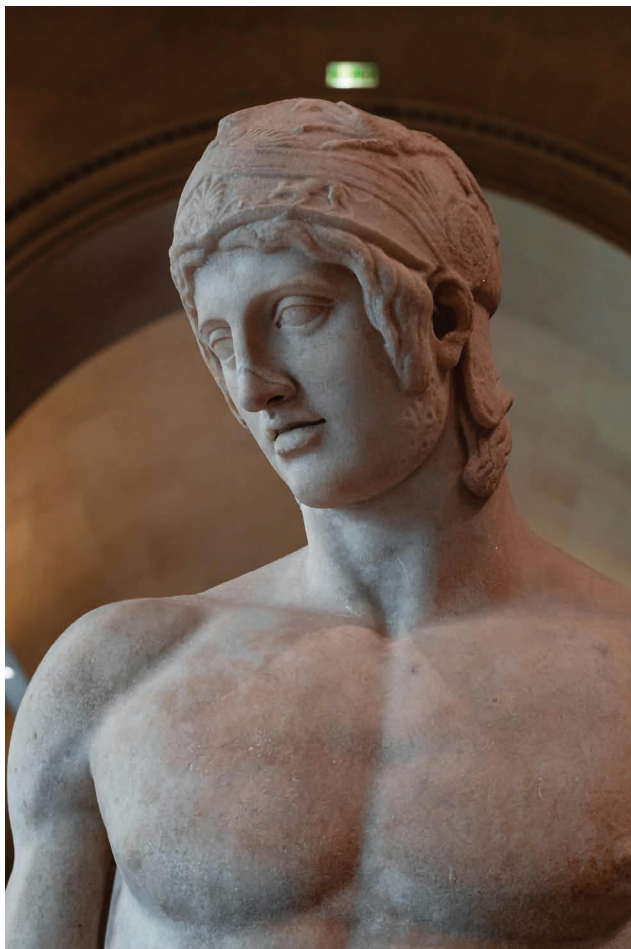
Thus a bloody act, evil in the absolute sense, is transformed into a gender-based lynching, against the 'male' and its unforgivable constitutive aberrations.

And such a mechanism, such a mess, only harm the honour and the feeling of respect and condolences that should be had and kept for the victim and his family. This confusion is not dignified, for the use and consumption of politics and the 'gender revolution'. What is even more surprising, is the 'politically correct' attitude of the current conservative government – which loudly announces awareness campaigns with 'sentimental education' in schools. The patch worse than the damage. As if a murderer could be a potential reflection of our classical tradition – which on the other hand can only educate the human soul to kindness and justice.

The 'gender struggle' is today the new 'class struggle'. And its promoters have a similar cultural background: from communist egalitarianism to post-capitalist levelling is a short step. The male and female genders – now degenerated, disempowered, undefined – disintegrate and lose themselves in undifferentiated 'consumption units', without real life, emotionally empty, for the use of the market and its demiurges.

Keep it for yourself, your purely operational life!

We have come to the final battle. And it's not a covert operation at all. The goal is the destruction of our history, of our origins (patriarchal, alas!), of any traditional link with the past. The annihilation of all gender identity will lead to the erasure of the family we know and, soon, even love (which makes immortal what is mortal) will be just a bizarre antiquity, a stumbling block to be censored and managed. What can we do? Rebel. Because man and woman are complementary, functional and complement each other in their prodigious otherness. Do not succumb to the logic of opposition. Love each other as in the past.



LA LIBERTÀ NON SI DONA, SI CONQUISTA!

Freedom Is Not Given, It Is Conquered!

DI FEDERICO DONTI

"Certo, chi combatte può morire mentre chi fugge resta vivo, almeno per un po'. Agonizzanti in un letto, fra molti anni da adesso, siete sicuri che non sognerete di barattare tutti i giorni che avrete vissuto a partire da oggi per avere l'occasione, solo un'altra occasione, di tornare qui sul campo, ad urlare ai nostri nemici che possono toglierci la vita ma non ci toglieranno mai la libertà!"

Dal film "Braveheart" di Mel Gibson

Colgo l'occasione per parlare di una delle parole più usate a sproposito: della libertà.

Il recente caso del leone fuggito dal circo (con le sue forze o con l'aiuto di qualcuno, non ci è dato di sapere) ha acceso gli allarmi generali di un popolo ormai assopito; un caos generale dove la solita carta straccia dei quotidiani si pronuncia con un perentorio: "Terrore a Ladispoli!".

Quando, pensateci, l'unico vero orrore e terrore, sta nel fatto che nel 2023 ci siano ancora persone disposte a pagare un biglietto per andare a veder un tale spettacolo: il circo, lo scempio della natura selvatica in cattività.

Comunque sia, ciò che i media e i social ci restituiscono è questa immagine di un leone davanti a un cancello; un affresco potente, simbolico per molteplici aspetti, che emana – nonostante uno smarrimento iniziale – una indomita assoluta fierezza che tutti i 'piccoli uomini' temono. La sua fierezza domina incontrastata la scena, tragicamente, nonostante tutto. E la libertà? Ritengo che sia, oggi come ieri, usata come grimaldello per ben altri scopi. Come nelle epoche passate, la conquista della libertà – fosse da un invasore piuttosto che da un tiranno – costituiva precisamente il poter ottenere una giusta indipendenza. Non tanto una libertà dalle regole e dagli statuti, quanto dall'oppressione ingiustificata e illegale.

La libertà è come un passo di danza: lineare e leggera, allo stesso tempo ben definita secondo il suo codice.



"Of course, those who fight can die while those who flee stay alive, at least for a while. Dying in a bed, many years from now, you are sure that you will not dream of bartering all the days you have lived from today to have the opportunity, just one more chance, to return here to the field, to scream at our enemies that they can take our lives but will never take away our freedom!"

From the movie "Braveheart" by Mel Gibson

I would like to take this opportunity to talk about one of the most misused words: freedom.

The recent case of the lion who escaped from the circus (with his own strength or with the help of someone, we do not know) has lit the general alarms of a people now asleep; a general chaos where the usual rubbish published by mainstream newspapers pronounces itself with a peremptory: "Terror in Ladispoli!". When, think about it, the only real horror and terror, lies in the fact that in 2023 there are still people willing to pay a ticket to go see such a spectacle: the circus, the havoc of wild nature in captivity.

Be that as it may, what the media and social media give us back is this image of a lion in front of a gate; A powerful fresco, symbolic in many respects, which emanates – despite an initial bewilderment – an indomitable absolute pride that all 'little men' fear. His pride dominates the scene, tragically, in spite of everything.

And what about freedom? I believe that it is, today as in the past, used as a lock pick for quite different purposes. As in former times, the conquest of freedom—whether by an invader rather than by a tyrant – was precisely the attainment of a just independence. Not so much a freedom from rules and statutes, as from unjustified and illegal oppression.

Freedom is like a dance step: linear and light, at the same time well defined according to its code.

Fighting for freedom has always been a romantic, patriotic act.



Combattere per la conquista della libertà è sempre stato un atto romantico, patriottico. Come sappiamo, in tutte le guerre e battaglie del passato, non si è mai potuta garantire ad ogni popolo una propria autonomia senza, d'altro canto, promuovere una nuova sottomissione con nuovi lacci e bavagli.

La libertà è un concetto di popolo, unità di intenti, una visione di gruppo, comunitaria, che contempla il ricordo fondante delle radici. Nulla a che vedere con la società occidentale individualista di oggi – che si mette ad abbaiare (e piano!) solo se è invaso il proprio micragnoso orticello.

In realtà i 'piccoli uomini', già menzionati, la confondono con l'anarchia che vorrebbe 'la libertà nella libertà stessa'.

Molti si illudono di poter scrivere ciò vogliono nei social network (una battaglia per miserabili!) senza avere la consapevolezza di essere manipolati; anche e proprio lì, dove sono stati recintati per gentile concessione.

As we know, in all the wars and battles of the past, it has never been possible to guarantee each people its own autonomy without, on the other hand, promoting a new submission with new snares and gags.

Freedom is a concept of people, unity of purpose, a group, community vision, which contemplates the founding memory of roots. Nothing to do with today's individualistic Western society – which starts barking (and softly!) only if its micro-garden is invaded.

In reality, the 'little men' already mentioned confuse it with anarchy, which would provide 'freedom in freedom itself'.

Many delude themselves that they can write whatever they want in social networks (a battle for the miserable!) without having the awareness of being manipulated; even and right there, where they were fenced off courtesy.



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

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

A CURA DELLA REDAZIONE

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

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

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

Il percorso di mostra, all'interno del quale brillano opere provenienti da prestigiose collezioni pubbliche e private, ripercorre infatti, la maniera in cui i pittori ottocenteschi,

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

The exhibition at Palazzo della Penna chooses to offer visitors an unprecedented reading of Perugia's story, focusing on the theme of the "artist's workshop", which began to take shape in the Middle Ages, in particular with the affirmation of Giotto's art, and then consolidated, in its most typical characteristics, during the Renaissance period also thanks to Perugino, whose entrepreneurial skills are known no less than their artistic skills. In the nine exhibition rooms, in a blaze of styles and inventiveness, paintings signed by important masters of the Nineteenth Century reconstruct, between legend and historical sources, an exciting history of art, analysed from within the artists' workshops, from classical antiquity to the great names of the Italian Renaissance.

The exhibition, in which works from prestigious public and private collections shine, retraces the way in which nineteenth-century painters, in the middle of the Romantic period, revisited



Filippini, La cella del Beato Angelico

in pieno periodo romantico, rivisitarono l'opera dei grandi maestri rinascimentali, ricostruendo – a partire dallo studio di fonti documentarie e letteratura artistica – una storia per immagini che evidenzia non solo le capacità tecniche che si trasmettevano all'interno delle botteghe, dove arte e mestiere coesistevano, ma anche le loro umane debolezze, la loro aspirazione nel farsi eccellenti, le loro vicende sentimentali, il loro rapporto con il reale, le loro fragilità.

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

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

the work of the great Renaissance masters, reconstructing – starting from the study of documentary sources and artistic literature – a history through images that highlights not only the technical skills that were transmitted within the workshops, where art and craft coexisted, but also their human weaknesses, their aspiration to make themselves excellent, their sentimental affairs, their relationship with reality, their fragility.

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

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



Lega, Tiziano e Irene di Spilimbergo



Benucci, Raffaello accolto nella bottega di Perugino



Michis, Zeusi sceglie cinque fra le piú leggiadre fanciulle



Vannucci detto Il Perugino”.

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

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

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

A corredo dell'esposizione un ricco catalogo a colori, edito da Aguaplano, e un appuntamento settimanale con visita guidata gratuita tutti i giovedì alle ore 16:00 (obbligo di prenotazione al numero 0755773210 attivo dalle 9:00 alle 13:00 o all'e-mail biglietteria.palazzodellapenna@coopculture.it).

known as Il Perugino”.

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

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

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

The exhibition is accompanied by a rich colour catalogue, published by Aguaplano, and a weekly appointment with a free guided tour every Thursday at 4:00 p.m. (reservations are required at the 0755773210 number active from 9:00 a.m. to 1:00 p.m. or by e-mail biglietteria.palazzodellapenna@coopculture.it).

Museo civico di Palazzo della Penna

Via Podiani 11, Perugia

Orari di apertura: martedì-domenica / 10:00-18:00 (chiuso il lunedì)

Info: biglietteria.palazzodellapenna@coopculture.it



Van Den Bossche, Alessandro nello studio di Apelle

RINASCIMENTO IN BOTTEGA

PERUGINO TRA I GRANDI DELLA STORIA

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

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

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

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



CO
OP
CUL
TU
RE



unipg
Università degli Studi
di Perugia



connesi
TUTTI SEMPRE OVUNQUE

CON IL SOSTEGNO DI

seeweb
THINK CLOUD



L'impegno in Consiglio Regionale

VALERIO MANCINI, DALLE ISTITUZIONI AI CITTADINI – E ALLE IMPRESE

VALERIO MANCINI, FROM INSTITUTIONS TO CITIZENS – TO ENTREPRENEURS

DI ELENA SOFIA BAIocco E SIMONE BANDINI

Facciamo un bilancio, a quattro anni dal suo insediamento, dell'attività istituzionale di Valerio Mancini – Consigliere Regionale della Lega e Presidente della 2ª Commissione 'Attività Produttive, Ricostruzione, Agricoltura, Infrastrutture e Turismo' della Regione Umbria. Vediamo cosa è stato fatto e cosa è in corso d'opera su molto temi sensibili quali il turismo, la sicurezza, la lotta alla droga e il sostegno alle forze dell'ordine.

Ciò che segue non è che un breve excursus sull'operato di Mancini – durante il quale il Consigliere Regionale si è soffermato su alcuni dei tanti traguardi raggiunti in questi quattro anni di legislatura.

Let's take stock, four years after his inauguration, of the institutional activity of Valerio Mancini – Regional Councillor of the 'Lega' political party and President of the 2nd Commission 'Productive Activities, Reconstruction, Agriculture, Infrastructure and Tourism' of the Umbria Region. Let's take a look at what has been done and what is being done on very sensitive issues such as tourism, security, the fight against drugs and support for law enforcement.

What follows is just a brief excursus on Mancini's work – during which the Regional Councillor focused on some of the many goals achieved in these four years of legislature.

“Grazie al lavoro della Commissione che presiedo, le porte di Palazzo Cesaroni sono state aperte ai cittadini, ad eccezione della parentesi Covid che tuttavia non ha interrotto il lavoro istituzionale, proseguito anche nei mesi del lockdown grazie alle sedute in videocollegamento. In totale le sedute, audizioni escluse, dal dicembre 2019 al novembre 2023, sono state ben 150. Abbiamo anche accolto le tante richieste di audizione di cittadini, sindacati, associazioni e amministratori locali. Ci siamo occupati di ricostruzione post-sisma, Protezione Civile, agricoltura, attività produttive, infrastrutture e trasporti”, esordisce.

La Commissione è ‘itinerante’ sin dal giorno del suo insediamento: sono state espletate audizioni in tutti i territori dell’Umbria, dal Capoluogo di Regione all’Alta Valle del Tevere, dalla Valnerina al Trasimeno, dalla Media Valle del Tevere al Ternano, dall’Assisano al folignate.

I temi delle audizioni esterne sono stati molteplici, dal turismo enogastronomico e l’oleoturismo – con audizioni nei comuni di Marsciano e Torgiano e visite conoscitive alle locali cantine e frantoi – alla ricostruzione post-sisma di Norcia e Castelluccio, dal potenziamento del settore nautico di Protezione Civile a Tuoro Sul Trasimeno fino a Deruta, per affrontare il tema della ceramica umbra.

A Città di Castello si è parlato dello sviluppo del settore tabacchicolo dell’Alto Tevere visitando la Fattoria Autonoma Tabacchi, mentre alla Scuola Bufalini della proposta di potenziamento dell’offerta formativa professionale e di rilancio del sistema economico e produttivo regionale.

Altro importante incontro quello all’Aeroporto Internazionale dell’Umbria San Francesco d’Assisi, nel quale si è trattato l’argomento dello sviluppo futuro e si sono analizzati i brillanti

“Thanks to the work of the Commission that I chair, the doors of Palazzo Cesaroni have been opened to citizens, with the exception of the Covid parenthesis which, however, did not interrupt the institutional work, which continued even during the months of lockdown thanks to the videolink sessions. In total, there were 150 sessions, excluding hearings, from December 2019 to November 2023. We have also accepted the many requests for hearings from citizens, trade unions, associations and local administrators. We have dealt with post-earthquake reconstruction, Civil Protection, agriculture, productive activities, infrastructure and transport,” he begins.

The Commission has been ‘itinerant’ since the day it took office: hearings have been held in all the territories of Umbria, from the regional capital to the Upper Tiber Valley, from the Valnerina to Trasimeno, from the Middle Tiber Valley to Ternano, from Assisi to Foligno.

The topics of the external hearings were many, from food and wine tourism and olive oil tourism – with hearings in the municipalities of Marsciano and Torgiano and exploratory visits to local wineries and oil mills – to the post-earthquake reconstruction of Norcia and Castelluccio, from the strengthening of the nautical sector of Civil Protection in Tuoro Sul Trasimeno to Deruta, to address the issue of Umbrian ceramics.

In Città di Castello, the development of the tobacco sector in the Upper Tiber was discussed by visiting the Fattoria Autonoma Tabacchi, while at the Bufalini School the proposal to strengthen the professional training offer and relaunch the regional economic and production system was discussed.

Another important meeting was held at the San Francesco d’Assisi International Airport of Umbria, in which the topic of future development was discussed and the brilliant results





Con la Presidente della Regione Umbria Donatella Tesei

risultati raggiunti grazie alle politiche messe in campo dalla Giunta Tesei.

Non da ultimo il tema delle acque: Citerna, Castiglione del Lago e Valfabbrica con i relativi invasi, nello specifico la Diga di Montedoglio, il Lago Trasimeno e la Diga di Casenuove.

Ma veniamo ora alla proposta di risoluzione sull'enoturismo e l'oleoturismo, settori strategici per l'economia regionale umbra. Ci racconta Mancini: "A maggio 2020, dopo un confronto con il sindaco di Marsciano, Francesca Mele, ho attivato la 2ª Commissione al fine di recepire le necessità degli imprenditori umbri del settore. Abbiamo espletato un'audizione nel marscianese, facendo visita ad alcune aziende enoturistiche e

achieved thanks to the policies put in place by the Tesei Council were analysed.

Last but not least, the theme of water: Citerna, Castiglione del Lago and Valfabbrica with their reservoirs, specifically the Montedoglio Dam, Lake Trasimeno and the Casenuove Dam.

But now we come to the motion for a resolution on wine tourism and olive oil tourism, which are strategic sectors for the Umbrian regional economy.

Mancini tells us: "In May 2020, after a discussion with the mayor of Marsciano, Francesca Mele, I activated the 2nd Commission in order to understand the needs of Umbrian entrepreneurs in the sector. We held a hearing in the Marsciano area, visiting



Nel Centro Storico Di Città di Castello

oleoturistiche del territorio per poi elaborare una proposta di risoluzione che prevede il recepimento, nel quadro regionale, della normativa nazionale in materia. L'atto è stato approvato nel giugno 2020 all'unanimità dall'Aula e a settembre dello stesso anno è arrivata la delibera della Giunta Regionale che ha approvato il disciplinare in materia. La 2ª Commissione in soli due mesi è riuscita così a raggiungere un obiettivo che la passata legislatura non era stata in grado di centrare in anni di fallimentare amministrazione".

Riguardo al sisma di Spina di Marsciano, avvenuto nel 2009, il Consigliere della Lega dichiara: "Sono stato promotore di una Proposta di Legge, frutto di un ciclo di audizioni della 2ª

a number of wine tourism and oil tourism companies in the area, and then drew up a motion for a resolution that provides for the transposition, within the regional framework, of the national legislation on the subject. The act was unanimously approved in June 2020 by the Chamber and in September of the same year the resolution of the Regional Council arrived, approving the disciplinary on the subject. In just two months, the 2nd Commission has thus managed to achieve a goal that the past legislature had not been able to achieve in years of failed administration".

With regard to the earthquake in Spina di Marsciano, which occurred in 2009, the Councillor of the League declares: "I was



Con il Segretario della Lega Nord Matteo Salvini

Commissione, che è stata sottoscritta da tutti i componenti e che è andata a modificare la Legge n.3 del 2013 allargando la platea dei beneficiari dei finanziamenti ricomprendendo tipologie di fabbricati che non erano considerati nella ricostruzione".

Un altro aspetto fondamentale del quale ci siamo occupati come Seconda Commissione è la sicurezza stradale: oltre alla Proposta di Risoluzione sulla SP100 che collega Fighille a Pistrino nel Comune di Citerna, abbiamo lavorato in sinergia all'Assessorato alle Infrastrutture e Trasporti per finanziare la rotonda sulla Dritta del Cerro a Marsciano e la messa in sicurezza del Ponte di Montemolino con 6 milioni di euro.

the promoter of a Bill, the result of a cycle of hearings of the 2nd Commission, which was signed by all the members and which amended Law No. 3 of 2013 by expanding the number of beneficiaries of funding by including types of buildings that were not considered in the reconstruction".

Another fundamental aspect that we have dealt with as the Second Committee is road safety: in addition to the Motion for a Resolution on the SP100 that connects Fighille to Pistrino in the Municipality of Citerna, we have worked in synergy with the Department of Infrastructure and Transport to finance the roundabout on the Dritta del Cerro in Marsciano and the safety of the Montemolino Bridge with 6 million euros. Having given



L'impegno nella ricostruzione

Fatto un resoconto dei traguardi più importanti raggiunti dalla Seconda Commissione, parliamo dell'attività di Mancini in Consiglio Regionale. Vogliamo approfondire con lui le due battaglie legate al contrasto alla droga e di sostegno delle Forze dell'Ordine.

La Lega manifesta da sempre la sua contrarietà all'utilizzo di qualsiasi tipo di droga – per questo Mancini ha presentato una Legge, approvata all'unanimità dall'Aula, per istituire la 'Giornata Regionale per la Lotta contro La Droga'. Un atto che impegna la Giunta regionale a promuovere iniziative volte alla prevenzione del consumo di stupefacenti e sostanze psicoattive - nonché alla sensibilizzazione delle forme di contrasto allo spaccio e al traffico illecito, volendo diffondere la cultura della legalità e della consapevolezza dei danni e dei rischi, attraverso campagne di informazione, convegni, studi e dibattiti, coinvolgendo i Servizi per le Tossicodipendenze (Sert) e le comunità terapeutiche".

La legge prevede anche, su base volontaria, test antidroga per presidenti, assessori e consiglieri non solo della Regione ma anche di Province e Comuni, tramite la collaborazione degli enti del servizio sanitario regionale per l'esecuzione e il conseguente trattamento dei dati personali. Test che sono facoltativi e le spese a carico dei soggetti stessi.

Importante anche la Legge per le Associazioni Combattentistiche e d'Arma e per le Associazioni delle Forze dell'Ordine, di cui Mancini è primo firmatario e per la quale la Giunta Regionale ha recentemente approvato il Regolamento. "Si tratta di un atto dovuto nei confronti delle donne e degli uomini che hanno servito con abnegazione e senso del dovere il nostro Paese. Grazie a questo Regolamento verranno erogati

an account of the most important goals achieved by the Second Commission, let's talk about Mancini's activity in the Regional Council. We want to deepen with him the two battles related to the fight against drugs and support of the Police. 'Lega' political party has always expressed its opposition to the use of any type of drug – for this reason Mancini presented a law, unanimously approved by the Chamber, to establish the 'Regional Day for the Fight against Drugs'. An act that commits the Regional Council to promote initiatives aimed at preventing the consumption of narcotics and psychoactive substances - as well as raising awareness of the forms of combating drug dealing and illicit trafficking, wanting to spread the culture of legality and awareness of damage and risks, through information campaigns, conferences, studies and debates, involving the Services for Drug Addiction (Sert) and therapeutic communities".

The law also provides, on a voluntary basis, for drug tests for presidents, councillors and councillors not only of the Region but also of Provinces and Municipalities, through the collaboration of the regional health service bodies for the execution and consequent processing of personal data. Tests that are optional and the costs are borne by the subjects themselves.

Also important is the Law for Combatant and Weapon Associations and for Law Enforcement Associations, of which Mancini is the first signatory and for which the Regional Council has recently approved the Regulations.

"This is an act owed to the women and men who have served our country with self-sacrifice and a sense of duty. Thanks to this Regulation, funding will be provided for activities to promote the social, cultural and educational function and to promote the culture of safety. The minimum threshold of the regional

finanziamenti per attività di promozione della funzione sociale, culturale ed educativa e di promozione della cultura della sicurezza. La soglia minima del contributo regionale è di mille euro e quella massima di cinquemila, risorse che potranno essere utilizzate per l'educazione dei nostri giovani attraverso attività didattiche volte a celebrare momenti e date salienti della storia umbra e della storia delle forze armate, delle forze di polizia nazionale e locale e per lo svolgimento di cerimonie, manifestazioni, mostre, convegni e raduni. Un altro risultato importante, in linea con altre battaglie di civiltà e sicurezza che, insieme ai colleghi della Lega Manuela Puletti e Marco Castellari, stiamo portando avanti: di recente abbiamo anche ottenuto la riattivazione della sede del Provveditorato delle Carceri a Perugia e ci stiamo anche battendo per la riapertura delle sedi distaccate dei tribunali", conclude Mancini.

contribution is one thousand euros and the maximum one of five thousand, resources that can be used for the education of our young people through educational activities aimed at celebrating salient moments and dates of Umbrian history and the history of the armed forces, national and local police forces and for the holding of ceremonies, events, exhibitions, conferences and gatherings. Another important result, in line with other battles of civility and security that, together with colleagues from the League Manuela Puletti and Marco Castellari, we are carrying out: recently we have also obtained the reactivation of the headquarters of the Superintendent of Prisons in Perugia and we are also fighting for the reopening of the detached offices of the courts", concludes Mancini.



SPATIUM LUCIS

Spatium Lucis

A CURA DELLA REDAZIONE

Nell'ambito del progetto "L'Umbria e il Perugino" e in occasione degli ottocento anni dalla prima rappresentazione del Presepio di san Francesco (Greccio, 1223), è in corso nelle prestigiose sale espositive di Palazzo Bonacquisti, nel pieno centro di Assisi, la mostra d'arte contemporanea "Spatium Lucis".

Nella biografia scritta da Tommaso da Celano su san Francesco, si legge della notte in cui, per la prima volta, il santo volle riproporre la nascita di Gesù: "Uomini e donne arrivano festanti dai casolari della regione, portando ciascuno secondo le sue possibilità, ceri e fiaccole per illuminare quella notte, nella quale si accese splendida nel cielo la stella che illuminò tutti i giorni e i tempi". E ancora più avanti: "Questa notte è chiara come pieno giorno e dolce agli uomini e agli animali!".

Su tali suggestioni la mostra intende richiamare il passaggio di san Francesco, la sua vita. L'idea di riproporre la nascita del Salvatore è interpretata attraverso l'allegoria della luce che illumina fisicamente la notte e, al contempo, lo spirito. Per tale motivo, celebrando l'ottocentesimo dall'ideazione

As part of the project "Umbria and Perugino" and on the occasion of the eight hundredth anniversary of the first representation of the Nativity scene of St. Francis (Greccio, 1223), the contemporary art exhibition "Spatium Lucis" is underway in the prestigious exhibition rooms of Palazzo Bonacquisti, in the heart of Assisi.

In the biography written by Thomas of Celano on St. Francis, we read of the night when, for the first time, the saint wanted to re-propose the birth of Jesus: "Men and women arrive joyfully from the farmhouses of the region, each carrying candles and torches to enlighten that night, in which the star that illuminated all days and times was lit up splendidly in the sky". And still further: "This night is as clear as broad daylight and sweet to men and animals!"

On these suggestions, the exhibition intends to recall the passage of St. Francis, his life. The idea of re-enacting the birth of the Savior is interpreted through the allegory of light that physically illuminates the night and, at the same time, the spirit. For this reason, by celebrating the eight hundredth





del Presepio, saranno magnificate le caratteristiche intime e spirituali di questa tradizione, senza limitarsi legarsi alla canonica iconografia presepiale.

Una celebrazione storica e culturale per far rivivere queste immagini emotive, attraverso la lente estetica di nove artisti contemporanei: Valentina Angeli, Barcaroli Laretta, Giorgio Bertinelli, Carlo Carnevali, Fausto Ministrini, Armando Moriconi, Filip Moroder Doss, Sandro Piermarini, Roberto Sportellini.

Le opere spazieranno dalla pittura alla scultura, fino al video e diverse installazioni, intercettando suggestioni legate al

anniversary of the conception of the Nativity scene, the intimate and spiritual characteristics of this tradition will be magnified, without limiting themselves to the canonical iconography of the nativity scene.

A historical and cultural celebration to bring these emotional images to life, through the aesthetic lens of nine contemporary artists: Valentina Angeli, Barcaroli Laretta, Giorgio Bertinelli, Carlo Carnevali, Fausto Ministrini, Armando Moriconi, Filip Moroder Doss, Sandro Piermarini, Roberto Sportellini.

The works will range from painting to sculpture, up to video



pensiero francescano, letto non solo in chiave figurativa ma estraendone i contenuti d'ispirazione astratto-simbolica.

Ciò anche tenendo conto che Palazzo Bonacquisti contiene al suo interno una mostra permanente di opere storiche sull'iconografia di san Francesco, di proprietà della Fondazione Perugia.

La sede espositiva è un importante edificio rinascimentale del secolo XVI che si affaccia sulla piazza principale di Assisi, appartenuto ai nobili Bonacquisti, signori di Panzo. L'architrave del portale reca infatti inciso il nome di Galeazzo

and various installations, intercepting suggestions related to Franciscan thought, read not only in a figurative key but extracting its abstract-symbolic contents.

This is also taking into account that Palazzo Bonacquisti contains a permanent exhibition of historical works on the iconography of St. Francis, owned by the Perugia Foundation.

The exhibition venue is an important Renaissance building of the sixteenth century overlooking the main square of Assisi, which belonged to the Bonacquisti nobles, lords of Panzo. The architrave of the portal is engraved with the name of Galeazzo





Filippo Pomponio Bonacquisti, che fu tra i fondatori nel 1554 dell'Accademia del Monte, poi Accademia Properziana del Subasio. La dimora storica mirabilmente situata di fronte al Tempio della Minerva e compresa tra Piazza del Comune, Via degli Archi, Via dei Macelli Vecchi e Via Volta Pinta è stata edificata sull'area dello splendido foro romano, oggi sotterraneo. Magnifici i soffitti decorati e le murature antiche venute alla luce a seguito di lavori di restauro.

La Fondazione Perugia ha acquistato l'edificio nel 2007 e, dopo una mirata attività di recupero e ristrutturazione, lo ha successivamente destinato a sede di attività espositive e ad attività culturali, congressuali e museali.

Info: La mostra si tiene ad Assisi, presso Palazzo Bonacquisti, sede della Fondazione CariPerugia Arte – fino al 7 gennaio 2024. Progetto a cura di La Casa degli Artisti di Perugia. Mostra a cura di Andrea Baffoni.

Filippo Pomponio Bonacquisti, who was one of the founders in 1554 of the Accademia del Monte, later the Accademia Properziana del Subasio. The historic residence admirably located in front of the Temple of Minerva and between Piazza del Comune, Via degli Archi, Via dei Macelli Vecchi and Via Volta Pinta was built on the area of the splendid Roman forum, now underground. The decorated ceilings and ancient walls that have come to light as a result of restoration work are magnificent.

The Perugia Foundation purchased the building in 2007 and, after a targeted recovery and renovation activity, subsequently used it as a venue for exhibitions and cultural, congress and museum activities.

Info: The exhibition is held in Assisi, at Palazzo Bonacquisti, headquarters of the CariPerugia Arte Foundation – until January 7, 2024. Project curated by La Casa degli Artisti di Perugia. Exhibition curated by Andrea Baffoni.



Info e contatti:

Ass. Culturale "La Casa degli Artisti"

Presidente dell'Associazione Francesco Minelli 346 2206224

Vicepresidente dell'Associazione Carla Medici 348 5275776

www.lacasadegliartistiperugia.it / lacasadegliartistipg@gmail.com

CON IL SOSTEGNO DELLA:



CON IL PATROCINO DI:



CON IL PATROCINO DELLA CITTA' DI ASSISI



Nell'ambito del progetto "L'Umbria e il Perugino"

SPATIUM LUCIS

Artisti contemporanei per gli ottocento anni dall'invenzione del Presepio

Palazzo Bonacquisti, ASSISI (PG)

Piazza del Comune

7 DICEMBRE 2023 - 7 GENNAIO 2024

VALENTINA ANGELI

LAURETTA BARCAROLI - GIORGIO BERTINELLI

CARLO CARNEVALI - FAUSTO MINISTRINI - ARMANDO MORICONI

FILIP MORODER DOSS - SANDRO PIERMARINI - ROBERTO SPORTELLINI

VERNISSAGE

7 dicembre 2023
ore 17.00

a cura di
Andrea Baffoni



INGRESSO LIBERO

Orari di apertura: giovedì e venerdì 14.30 - 18.30 / sabato e domenica 11.30 - 18.30

ORGANIZZAZIONE E CURA DELL'EVENTO: ASS. LA CASA DEGLI ARTISTI APS / PERUGIA / 346 2206224 - 348 5275776

lacasadegliartistipg@gmail.com / www.lacasadegliartistiperugia.it

ENTRA NELL'EVENTO



I BRONZI ARCHETIPALI DI ANDREA ROGGI

The Archetypal Bronzes by Andrea Roggi

A CURA DELLA REDAZIONE

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

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

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

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



Sullo sfondo la torre di Palazzo Vecchio a Firenze



Il Maestro Roggi all'opera

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

Dal 2020 Roggi plasma anche opere in acciaio inossidabile. Dalla fine degli anni '90 diviene promotore della corrente Art for Young che ha come obiettivo quello di risvegliare nei giovani la passione per l'arte in tutte le sue forme. Il movimento artistico porta in seguito alla realizzazione del progetto il Parco della Creatività® ove raggiunge la sua massima espressione. Dal 2000 Roggi inizia una proficua collaborazione con l'Università della Georgia, con sede a Cortona, e l'Università del Texas, con sede a Castiglion Fiorentino, dove tiene seminari e corsi sulle varie tecniche scultoree. Nei primi anni 2000 subisce il fascino dell'intellettuale Pier Francesco Greci (figura di spicco nel panorama culturale toscano) e delle sue teorie sull'arte di Piero della Francesca.

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

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

Since 2020 Roggi creates sculptures in stainless steel as well.

In the late 90s he became the initiator of the Art for Young movement, aimed at awakening an appreciation of art and all art forms in young people. The movement has culminated with the inauguration of the Parco della Creatività, its crowning achievement. Since 2000, Roggi has been pursuing a fruitful collaboration with the University of Georgia, based in Cortona, and with the University of Texas, based in Castiglion Fiorentino, where he holds workshops and courses on sculptural techniques. In the early 2000s, he became fascinated with one of the most prominent intellectual figures in Tuscany, Pier Francesco Greci, especially with his theories about the art of Piero della Francesca.

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

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

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

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

On the occasion of the 78th Venice Biennale International Film Festival, the world premiere of the movie American Night, by Alessio Della Valle, was held at the Campari Boat-in Cinema – an exclusive event organised at the Venice Arsenal – on the 9th of September 2021. The sculpture Le nostre Radici per un nuovo



Un prodigioso allineamento con la Cupola del Brunelleschi, Firenze

d'arte allestita presso l'Arsenale.

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

Nel 2023 Roggi ha creato opere d'arte uniche e dal design esclusivo, quali prestigiosi premi per la manifestazione di UEFA FootbALL 2023; inoltre, una delle sue creazioni è stata consegnata in premio al fisico e inventore italiano Federico Faggin.

Da ultimo ricordiamo la florida collaborazione tra l'artista castiglione e il designer di gioielli di fama internazionale Martin

Futuro created by Maestro Roggi appears in one of the main scenes of the movie and was also presented during the event, as a part of the art exhibition set up at the Arsenal.

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

In 2023 Roggi created unique and exclusively designed works of art such as awards for the 2023 UEFA FootbALL prize-giving ceremony; one of his creations was also awarded to Italian physicist and



L'opera 'Energia della Vita'. Particolare.

Katz – nella mirabile sintesi estetica ed escatologica della scultura “Energia della Vita”. L’opera è stata recentemente esposta a Firenze, al Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio e continuerà il suo viaggio a Venezia, dal 21 dicembre al 6 gennaio, presso la Scuola Grande di San Rocco in una mostra curata da Rina dal Canton.

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

- The Circle of Life, 1 maggio – 30 settembre 2018, mostra personale diffusa in Toscana, Umbria e Basilicata (Forte dei Marmi, Pietrasanta, Castelfalfi, Casole d’Elsa, Cortona, Assisi, Spello e Matera).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 20 maggio – 30 settembre 2019, mostra personale antologica a Lucca e Pietrasanta (Piazza dell’Anfiteatro, Real Collegio, Le Mura, Baluardo di San Frediano a Lucca e Piazzetta del Teatro a Pietrasanta).
- Resurrectio | Tributo ai monti pisani, 12 aprile – 8 novembre 2019, personale Pisa (Piazza Vittorio Emanuele e MACC | Meeting Art Craft Center).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 1 giugno – 31 agosto 2020, mostra personale antologica a Forte dei Marmi (Piazza Dante, Via Carducci, Via Mazzini e Via IV Novembre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 18 dicembre 2020 – 21 settembre 2021, mostra personale antologica a Siena (Belvedere, Piazza San Domenico, Vicolo Campaccio, Via Pianigiani, Piazza Tolomei, Logge della Mercanzia, Piazza del Campo, Piazza Duomo e Magazzini del Sale).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 23 settembre – 21 novembre

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

In the latest years, particularly noteworthy are the exhibitions:

- The Circle of Life, 1st of May – 30th of September 2018, widespread solo exhibition in Tuscany, Umbria and Basilicata (Forte dei Marmi, Pietrasanta, Castelfalfi, Casole d’Elsa, Cortona, Assisi, Spello and Matera).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 20th of May – 30th of September 2019, anthological solo exhibit in Lucca and Pietrasanta (Piazza dell’Anfiteatro, Real Collegio, Le Mura, Baluardo di San Frediano in Lucca and Piazzetta del Teatro in Pietrasanta).
- Resurrectio | Tributo ai monti pisani, 12th April – 8th November 2019, solo exhibit Pisa (Piazza Vittorio Emanuele and MACC | Meeting Art Craft Center).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 1st of June – 31st of August 2020, anthological solo exhibit in Forte dei Marmi (Piazza Dante, Via Carducci, Via Mazzini and Via IV Novembre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 18th of December 2020 – 21st of September 2021, anthological solo exhibit in Siena (Belvedere, Piazza San Domenico, Vicolo Campaccio, Via Pianigiani, Piazza Tolomei, Logge della Mercanzia, Piazza del Campo, Piazza Duomo and Magazzini del Sale).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 23rd of September – 21st of November 2021, anthological solo exhibit in Cortona (Piazza della



...a Uno “Slancio verticale” a Spello



Un sodalizio con il designer Martin Katz

2021, mostra personale antologica a Cortona (Piazza della Repubblica, Piazza del Duomo, Giardini pubblici Parterre).

- Terra Mater | Earth and Heaven, 28 gennaio – 22 agosto 2022, mostra personale antologica a Vicenza (Piazza dei Signori, Basilica Palladiana, Loggia del Capitaniato, Piazza delle Erbe, Piazzale Alcide De Gasperi e Piazza San Lorenzo).

- Terra Mater | Earth and Heaven, 15 maggio – 27 novembre 2022, mostra personale antologica a Venezia (Galleria Ravagnan a Dorsoduro e Piazza San Marco, Sina Centurion Palace, Teatro Stabile del Veneto “Carlo Goldoni”, Tenuta di Venissa a Mazzorbo).

- Mirabilia Naturae | Oltre il buio, 18 giugno 2022 – 18 marzo 2023, mostra collettiva a Stra, provincia di Venezia, insieme ad Achille Costi e Toni Benetton (Villa Pisani e Villa Loredan).

- Terra Mater | Earth and Heaven, 21 settembre 2022 – 15 aprile 2023, mostra personale antologica a Matera (Sassi di Matera, Chiesa del Purgatorio).

- Res Sacrae | Human and Divine, 8 dicembre 2022 – 11 aprile 2023, mostra personale a Viareggio (Lungomare di Viareggio, Molo della Madonnina).

- Terra | La nascita dell'opera di Andrea Roggi, 18 gennaio – 21 aprile 2023, mostra personale a Firenze, tenutasi presso Accademia dei Georgofili.

- Genesys | Il Seme della Rinascita, 9 maggio – 12 giugno 2023, mostra personale a Venezia, tenutasi presso Campo San Vio, Ca' di Dio, Arsenal.

- Hyle | Le Radici del Futuro, 14 giugno – 30 aprile 2023, mostra personale ad Asolo, tenutasi presso il centro storico.

Repubblica, Piazza del Duomo, Giardini pubblici Parterre).

- Terra Mater | Earth and Heaven, 28th of January – 22nd of August 2022, anthological solo exhibit in Vicenza (Piazza dei Signori, Basilica Palladiana, Loggia del Capitaniato, Piazza delle Erbe, Piazzale Alcide De Gasperi e Piazza San Lorenzo).

- Terra Mater | Earth and Heaven, 15th of May – 27th of November 2022, anthological solo exhibit in Venice (Ravagnan Gallery in Dorsoduro and Piazza San Marco, Sina Centurion Palace, Teatro Stabile del Veneto “Carlo Goldoni”, Tenuta di Venissa in Mazzorbo).

- Mirabilia Naturae | Oltre il buio, 18th of June 2022 – 18th of March 2023, collective exhibit in Stra, province of Venice, together with Achille Costi and Toni Benetton (Villa Pisani and Villa Loredan).

- Terra Mater | Earth and Heaven, 21st of September 2022 – 15th of April 2023, anthological solo exhibit in Matera (Sassi di Matera, Chiesa del Purgatorio).

- Res Sacrae | Human and Divine, 8th of December 2022 – 11th of April 2023, solo exhibit in Viareggio (Lungomare di Viareggio, Molo della Madonnina).

- Terra | La nascita dell'opera di Andrea Roggi, 18th of January – 21st of April 2023, solo exhibit in Florence, held at Accademia dei Georgofili.

- Genesys | Il Seme della Rinascita, 9th of May – 12th of June 2023, solo exhibit in Venice, held at Campo San Vio, Ca' di Dio, Arsenal.

- Hyle | Le Radici del Futuro, 14th of June 2022 – 30th of April 2023, solo exhibit in Asolo.

Info e contatti:

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

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

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



Colorificio Moderno è distributore di rivestimenti decorativi quali resine spatolabili effetto microcemento, ad uso civile ed industriale, utilizzate come vere e proprie finiture ad alto spettro di lavorabilità e con pregevoli effetti materici. Lavorazioni più e meno complesse che, grazie al personale qualificato e ad una ricerca approfondita di qualità del prodotto, garantiscono sempre ottimi risultati.

Grazie alla collaborazione con interior designer e studi tecnici, Colorificio Moderno riesce a contribuire, con i suoi prodotti, ad opere esclusive di alto effetto e riuscita, specialmente negli ambienti domestici - mantenendo sempre uno standard qualitativo molto elevato.

Un design di lusso - che prevede l'utilizzo, ad esempio, delle carte da parati, tornate prepotentemente di moda; carte di assoluta fattura che possono essere applicate nei vari ambienti della casa ed anche all'interno dei box doccia, con una vasta gamma di decorazioni disponibili e con la possibilità di personalizzarle con immagini, foto, frasi e molto altro ancora.

Esterni / Interni ♦ Imprese e Privati
Consulenza e Servizio ♦ Street Art



COLORIFICIO MODERNO s.r.l.

www.colorificiomodernoperugia.it info@colorificiomoderno.it



PERUGIA

Via C. Pizzoni, 5
Zona ind.le S.Sisto (PG)
Tel 075.5280225 Fax 075.7972066

GUBBIO

Via B. Ubaldi, 26
Tel/Fax 075.9277044





I MESTIERI ARTIGIANI POLIZIANI

Poliziani Crafts

DI SIMONE BANDINI

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

Un modo sempre originale per rimettere al centro la materia, intesa come origine di tutte le cose; e al centro mette anche l'uomo, che ha imparato a modellare la materia per scopi pratici ed estetici, restituendo manufatti di altissimo pregio e qualità. "L'Amministrazione comunale - sottolinea il sindaco Michele Angiolini - intende valorizzare questo patrimonio 'riunendo' e

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

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

'mappando' il patrimonio di saperi di produzione artigianale attraverso una visibilità che favorisca il dialogo tra produttori e istituzioni e sia, al tempo stesso, di facile accesso per i visitatori che intendono conoscere qualcosa in più di queste eccellenze e del nostro territorio".

"Le antiche tradizioni artigianali della città di Montepulciano sono dei veri e propri scrigni di tesori – aggiunge l'assessore alle attività produttive Monja Salvadori che coordina il progetto. - L'artigianato, del resto, è una componente fondamentale del patrimonio culturale e, al tempo stesso, rappresenta una realtà dinamica nel panorama

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

"The ancient craft traditions of the city of Montepulciano are real treasure chests – adds the councillor for productive activities Monja Salvadori who coordinates the project. - Crafts, after all, are a fundamental component of cultural heritage and, at the same time, represent a dynamic reality in the local economic landscape. In addition to the artistic craftsmanship of excellence, in fact,



Veduta di Montepulciano



economico locale. Oltre all'artigianato artistico di eccellenza, infatti, Montepulciano vanta antiche tradizioni e attività artigianali che oggi rischiano di essere dimenticate e quindi perdute; vere e proprie storie di antichi mestieri da riscoprire dal valore anche sociale". Il progetto si articola in azioni di comunicazione e valorizzazione di breve, medio e lungo periodo, con il coinvolgimento diretto degli artigiani e porterà alla realizzazione di una carta dei valori condivisa e alla strutturazione di un prodotto di destinazione turistica legato

Montepulciano boasts ancient traditions and craft activities that today risk being forgotten and therefore lost; real stories of ancient crafts to be rediscovered with a social value as well". The project is divided into short, medium and long-term communication and enhancement actions, with the direct involvement of artisans and will lead to the creation of a shared charter of values and the structuring of a tourist destination product linked to the sector. Other actions under study include



Gli artisti ...

al settore. Tra le altre azioni allo studio, attività con le scuole e gli studenti e attività laboratoriali. "Un progetto nato dall'esigenza di andare a riscoprire i mestieri poliziani. Nella storia Montepulciano ha avuto artigiani che hanno saputo mantenere viva quella che era l'economia del nostro territorio: negli anni è cambiata la società, è cambiata la richiesta del territorio stesso e sono cambiate le generazioni; quindi, di fronte ad una effettiva possibilità di perdere questi mestieri, abbiamo deciso di provare mantenerli e preservarli.

activities with schools and students and laboratory activities. "A project born from the need to rediscover Poliziani's crafts. Throughout history, Montepulciano has had artisans who have been able to keep the economy of our territory alive: over the years society has changed, the demand of the territory itself has changed and generations have changed; So, faced with a real possibility of losing these trades, we decided to try to maintain and preserve them. The project stems from the need to maintain the authenticity

Il progetto nasce proprio dall'esigenza di mantenere l'autenticità dei nostri mestieri nel nostro territorio: un progetto fortemente voluto, non solo dal mio assessorato, ma dall'intera amministrazione, e che stiamo portando avanti. Non vuole essere un progetto che va solo nella direzione di creare botteghe ad uso e consumo del turista, ma anche per il residente. E soprattutto per creare occupazione per le nuove generazioni che potrebbero, prima riscoprire e poi dedicarsi a mestieri che fanno parte della nostra cultura" aggiunge

of our crafts in our territory: a project strongly desired, not only by my department, but by the entire administration, and which we are pursuing. It is not intended to be a project that goes only in the direction of creating shops for the use and consumption of tourists, but also for the resident. And above all to create employment for the new generations who could, first rediscover and then devote themselves to trades that are part of our culture," adds Councillor Salvadori.



...e gli Artigiani di Montepulciano!

ancora l'assessore Salvadori.

Unica è la posizione in collina di Montepulciano. Straordinario è il suo patrimonio architettonico, con remote origini etrusche e romane, sviluppo medievale e fioritura rinascimentale, e di beni culturali: nel Museo Civico Pinacoteca Crociani, insieme a reperti archeologici, sono custoditi oltre duecento autentici capolavori compreso un ritratto, recentemente attribuito a Caravaggio. Eccezionale il paesaggio, custodito con cura da generazioni, e la

The position on the hills of Montepulciano is unique. Its architectural heritage is extraordinary, with remote Etruscan and Roman origins, medieval development and Renaissance flourishing, and cultural heritage: in the Pinacoteca Crociani Civic Museum, together with archaeological finds, there are over two hundred authentic masterpieces including a portrait, recently attributed to Caravaggio. The landscape is exceptional, carefully guarded for generations, and the environmental quality, to this

qualità ambientale; a questo contesto appartengono le ricchezze naturali della Riserva del Lago di Montepulciano e le acque sorgive delle Terme di Montepulciano, a Sant'Albino. Unico e inconfondibile è il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, primo vino italiano ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, rosso pregiato e di grande personalità che esalta una tradizione eno-gastronomica tanto radicata quanto rispettosa della stagionalità dei singoli elementi.

Una stagionalità di cui è possibile godere in pieno attraverso la rete sentieristica di 'Montepulciano Active'. Dieci inediti percorsi ad anello, per un totale di circa 100 km, inseriti nella Rete Escursionistica Toscana (RET), georeferenziati e interamente segnalati, che lambiscono e attraversano molti punti chiave del territorio caratterizzati da bellezze storiche, architettoniche e

context belong the natural riches of the Montepulciano Lake Reserve and the spring waters of the Terme di Montepulciano, in Sant'Albino. Unique and unmistakable is the Vino Nobile di Montepulciano DOCG, the first Italian wine to have obtained the Denomination of Controlled and Guaranteed Origin, a fine red wine with great personality that enhances a food and wine tradition that is as deep-rooted as it is respectful of the seasonality of the individual elements.

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



L'Assessore Monia Salvadori

naturalistiche, senza far mancare all'escursionista un contatto diretto con quelle che sono le caratteristiche peculiari di Montepulciano, come il lago, i vigneti, gli uliveti e il "Paesaggio Collinare Policolturale di Montepulciano" che ha recentemente ottenuto il riconoscimento di Paesaggio Rurale Storico, con l'iscrizione nell'apposito registro nazionale che fa capo al Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare. Una moderna rete escursionistica, percorsi ad anello tematizzati e differenziati per tipologia di utenza (escursionisti, sportivi, famiglie, turisti) basata sulla rete dei Cammini storici culturali, le ciclopiste, le ippovie e i percorsi trekking presenti sul territorio come la Via Lauretana Toscana (Siena – Cortona), i percorsi etruschi Klanis, la Ciclo pedonale della Bonifica, il Sentiero del Nobile, l'Anello del Chiaro e i percorsi bike e MTB.

are the peculiar characteristics of Montepulciano, such as the lake, the lake the vineyards, olive groves and the "Polycultural Hilly Landscape of Montepulciano" which has recently obtained the recognition of Historic Rural Landscape, with the registration in the appropriate national register that belongs to the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty.

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



100% originale!



...i sentieri di Montepulciano

Info: www.montepulcianoliving.it

SECONDO COMPLEANNO PER “LE CAPPUCCINELLE” SUITES & SPA

Second Birthday for “Le Cappuccinelle” Suites & Spa

DI FEDERICO DONTI



Il 3 dicembre 2021, esattamente 2 anni fa, inaugurava una delle più suggestive strutture ricettive del comprensorio perugino: Le Cappuccinelle. Un traguardo non scontato ci raccontano i proprietari, che a pochi passi da Perugia, hanno ristrutturato una caratteristica struttura adibita ad agriturismo che si inserisce in totale armonia nelle campagne umbre. Prende il nome dalle suore – prime guardiane dell’emancipazione femminile – che nel lontano XVII secolo garantivano alle donne che ospitavano, una possibilità di riscatto e affermazione sociale.

Fin dalla sua nascita, questo luogo, ha ospitato donne “avanguardiste” per i loro tempi le quali, vivendo una condizione molto difficile dovuta al pensiero sociale del tempo, cercavano rifugio in questo luogo e, con l’aiuto in primis delle suore, in secundis della sorte e della natura, potevano riorganizzare la loro vita.

Nell’ottica di rispettare la missione originaria del luogo, è nata la SPA dell’agriturismo. Esclusività, riservatezza e naturalezza sono le chiavi che rendono questo posto un piccolo rifugio ideale per gli ospiti della struttura e per tutti coloro che cercano pace, dove potersi rigenerare e ritrovare la tempra smarrita, recuperando vigore e benessere.

Oltre ai pacchetti per la Spa (diversi di stagione in stagione), la struttura organizza per i suoi ospiti interessanti iniziative da svolgersi all’interno della proprietà, come i percorsi DeTox, dove in 4 giorni di soggiorno sono attentamente seguiti da uno specialista che curerà il piano alimentare e fisico, all’interno (compresi i massaggi) e all’esterno della struttura (passeggiate), sia per le coppie che individuale.

Intorno alla bellissima e panoramica struttura principale troviamo

On December 3, 2021, exactly 2 years ago, one of the most evocative accommodation facilities in the Perugia area was inaugurated: Le Cappuccinelle. A goal that is not taken for granted, the owners tell us, who a few steps from Perugia, have renovated a characteristic structure used as a farmhouse that fits in total harmony in the Umbrian countryside. It takes its name from the nuns – the first guardians of women’s emancipation – who in the distant seventeenth century guaranteed the women they hosted a chance of redemption and social affirmation.

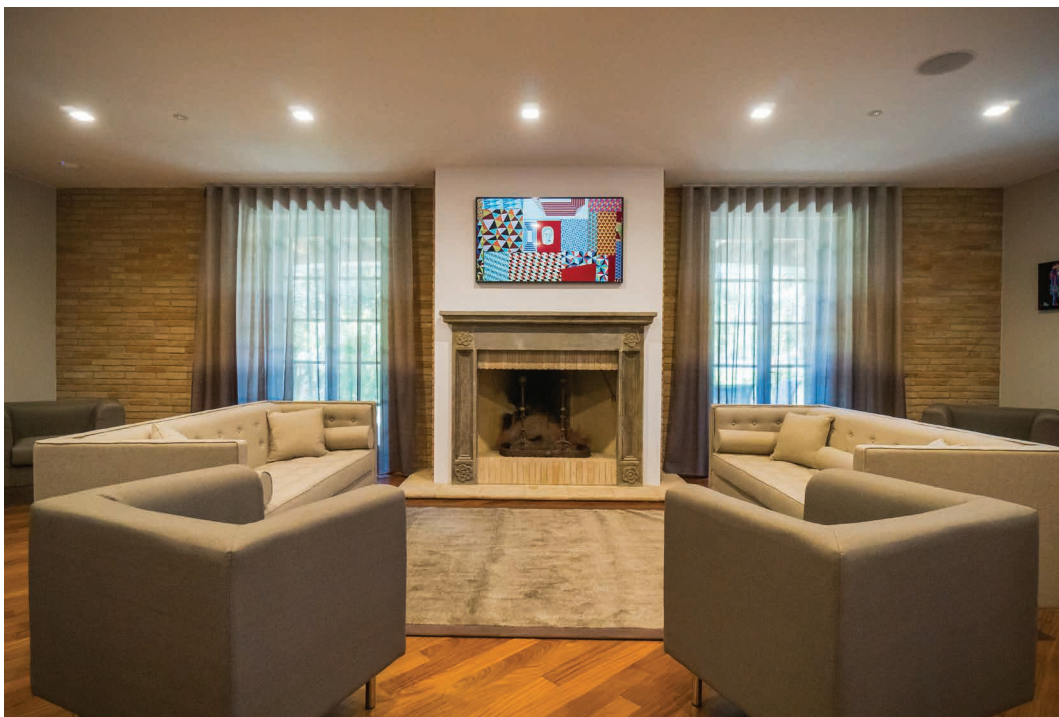
Since its inception, this place has hosted “avant-garde” women for their times who, living in a very difficult condition due to the social thought of the time, sought refuge in this place and, with the help first of all of the nuns, secondly of fate and nature, they could reorganize their lives.

In order to respect the original mission of the place, the SPA of the farmhouse was born. Exclusivity, confidentiality and naturalness are the keys that make this place an ideal small refuge for the guests of the structure and for all those looking for peace, where they can regenerate and regain their lost temper, recovering vigour and well-being.

In addition to the Spa packages (different from season to season), the structure organizes interesting initiatives for its guests to take place within the property, such as the DeTox paths, where in 4 days of stay they are carefully followed by a specialist who will take care of the food and physical plan, inside (including massages) and outside the structure (walks), both for couples and individual.

Around the beautiful and panoramic main structure we find vegetable gardens and a grove, which the structure makes





La sala del Camino

gli orti e un boschetto, che la struttura mette a disposizione. Organizzano inoltre esperienze di raccolta di prodotti stagionali, quali ad esempio tartufi, zafferano e olive.

"Nella nostra Spa ci si sente accolti, come fossimo a casa. Il tutto impreziosito da trattamenti ideati ad hoc da vivere in solitaria o in coppia nella totale intimità, con l'utilizzo di prodotti erboristici assolutamente artigianali.", ci raccontano. Degno di nota il percorso 'Sana', nella zona umida, con temperature e step prestabiliti in

available. They also organize experiences for the collection of seasonal products, such as truffles, saffron and olives.

"In our Spa you feel welcomed, as if you were at home. All embellished with ad hoc treatments to be enjoyed alone or as a couple in total intimacy, with the use of absolutely artisanal herbal products", they tell us. Worthy of note is the 'Sana' path, in the humid area, with pre-established temperatures and steps able to guarantee total psychophysical relaxation, detoxification of the



Una Camera Superior

grado di garantire totale rilassamento psicofisico, detossinazione della pelle, liberando le vie respiratorie agendo finanche sul sistema immunitario.

Per coloro che mirano ad un servizio che si spinga oltre la semplice esperienza di rigenerazione, non possiamo non menzionare il fiore all'occhiello di questa oasi di relax, la bellissima 'Private SPA Suite', realizzata su due livelli con postazione per trattamenti di coppia completa di tutti gli strumenti e servizi necessari per raggiungere il benessere psicofisico, vasca idromassaggio e sauna, il tutto "in-room". "Se desiderate prendervi del tempo solo per voi, prenotate un soggiorno presso l'Agriturismo Le Cappuccinelle Suites & SPA e chiedete dei trattamenti della Spa", consiglia il Direttore.

Nella stagione invernale, il "Ristorante SetteDue" – aperto solo su prenotazione per gruppi di almeno dieci persone – è il terminale della produzione agricola dell'azienda agraria e dell'agriturismo. Il suo nome ha origine dai 72 minuti della delicata raccolta dello zafferano, rigorosamente effettuata all'alba nonché al tempo impiegato dalla terra per compiere 18 gradi di rotazione; è esattamente con la stessa passione, dedizione e amore per questa affascinante coltivazione che chef e brigata di cucina lavorano alla composizione dei piatti del ristorante.

Seguitemi nel nostro sito e sui social, dove potrete vedere le nostre iniziative aggiornate per le festività, oltre ai sempre attivi pacchetti spa e benessere.

skin, freeing the respiratory tract and even acting on the immune system.

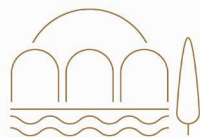
For those who aim for a service that goes beyond the simple experience of regeneration, we cannot fail to mention the flagship of this oasis of relaxation, the beautiful 'Private SPA Suite', built on two levels with a station for couples' treatments complete with all the tools and services necessary to achieve psychophysical well-being, hot tub and sauna, all "in-room". "If you want to take some time just for yourself, book a stay at the Agriturismo Le Cappuccinelle Suites & SPA and ask for Spa treatments," advises the Director.

In the winter season, the "SetteDue Restaurant" – open only by reservation for groups of at least ten people – is the terminal of the agricultural production of the farm and the farmhouse. Its name originates from the 72 minutes of the delicate saffron harvest, rigorously carried out at dawn as well as the time taken by the earth to complete 18 degrees of rotation; It is with exactly the same passion, dedication and love for this fascinating crop that the chef and kitchen brigade work on the composition of the restaurant's dishes.

Follow us on our website and on social media, where you can see our updated initiatives for the holidays, as well as the always active spa and wellness packages.



La panoramica private Spa



LE CAPPUCCINELLE
SUITES & SPA

Info e contatti:

Le Cappuccinelle Suites & SPA

Via Tuderte, 170 - Perugia (PG) / Tel. 075 9698570

www.lecappuccinelle.it / info@lecappuccinelle.it

Ristorante SetteDue: Tel. 075 9698570 – 389 5894616 (Whatsapp)

EFFEDI

DESIGN



Soluzioni Creative

BRAND / REBRANDING
LOGO RESTYLING
PUBBLICITA'
SOCIAL WEB
MANIFESTI

CULTURA GRAFICA DESIGN

FOTOGRAFIA
PROGETTAZIONE
RENDERING 3D

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

Geom. Federico Donti

+39.335.1936385

www.uffedidesign.com



Machine usate totalmente
Revisionate e Garantite

Second hand Machinery fully
Revised and Guaranteed



FORTIES

REVISIONE MACCHINE MATERIE PLASTICHE



Mulini Cesoi

Trituratori Densificatori

Estrusori Taglierine

Silos Nastri Trasporto

Coclee Ventilatori

FORTIES Srl

Via Firenze 40/b Taverne di Corciano (PG)
075/5279242 • www.forties.it • staff@forties.it

ACQUISTARE O RISTRUTTURARE?

BUY OR RENOVATE?

DI FEDERICO DONTI

Anche in questo numero di Valley Life abbiamo il piacere di avere – quale nostra agenzia immobiliare di riferimento per il territorio perugino – la 'Teknomedia Immobiliare'. Simone Boccali ci fornisce puntualmente consigli utili e giuste chiavi di lettura sul mercato delle case.

L'argomento principe di questo appuntamento è la riqualificazione del parco immobiliare esistente. Simone ci spiega come oggi il mercato immobiliare proponga molte novità per le nuove abitazioni, ma che purtroppo e per molteplici motivi, queste non corrispondono alle aspettative degli acquirenti.

Perché dunque non prendere in considerazione una ristrutturazione? Forse più adatta alle nostre esigenze e

In this issue of Valley Life we are pleased to have – as our reference real estate agency for the Perugia area – the 'Teknomedia Immobiliare'. Simone Boccali provides us with useful advice and the right interpretations of the housing market.

The main topic of this event is the redevelopment of the existing building stock. Simone explains how today the real estate market offers many innovations for new homes, but unfortunately and for many reasons, these do not correspond to buyers' expectations.

So why not consider a renovation? Perhaps more suited to our needs and perhaps, after all, even more convenient. So, he advises us to take into consideration that specific part of the





Simone Boccali



Simona Piano (Socio Teknomedia Immobiliare)

magari, in fondo, anche più conveniente. Così ci consiglia di prendere in esame quella parte specifica di mercato che può essere riadattata ai tempi ed alle esigenze attuali.

“Abbiamo diverse categorie di immobili da proporre, ognuno con una specifica destinazione quale abitazione, oppure con finalità di investimento. Nella prima ipotesi teniamo conto di alcuni fattori molto importanti, quali le metrature; infatti, gli appartamenti degli anni 60/70 hanno come punto di forza proprio gli spazi molto ampi da poter ricollocare e adattare alle esigenze odierne, dove per esempio un nucleo familiare

market that can be adapted to the times and current needs.

“We have different categories of properties to offer, each with a specific destination as a home, or for investment purposes. In the first hypothesis, we take into account some very important factors, such as square footage; In fact, the apartments of the 60s and 70s have as their strong point the very large spaces that can be relocated and adapted to today's needs, where, for example, a family unit could find its ideal size”, he tells us.

“In the case of targeted investments,” he continues, “Teknomedia offers both the traditional apartments of our



“Villa Bicocca” - Loc. Monte Malbe (PG) € 490.000,00
Costruita dalla Famiglia Brufani (dell'omonimo Grand Hotel Brufani di Perugia)



Borgo di Castelleone - Deruta (PG) € 128.000,00

potrebbe trovare una sua dimensione ideale”, ci dice.

“Nel caso di investimenti mirati – prosegue – Teknomedia propone sia gli appartamenti canonici dei nostri centri storici che i casali tipici delle campagne umbre – che ben rappresentano lo stile e la qualità di vita che tutto il mondo di invidia”.

Infatti, l’idea del restauro, in entrambi le soluzioni, soddisfa pienamente i canoni e le esigenze di investimento, sia avviando un B&B piuttosto che altre strutture ricettive similari. Il recupero e il riadattamento di appartamenti di pregio

historic centres and the typical farmhouses of the Umbrian countryside – which well represent the style and quality of life that the whole world envies.

“In fact, the idea of restoration, in both solutions, fully satisfies the rents and investment needs, both by starting a B&B or other similar accommodation facilities. The recovery and readaptation of prestigious apartments in historic centres such as Assisi or nearby Lake Trasimeno, the renovation of cottages in the countryside: these are the suitable properties, both for the type of structure and for the unique context.



Borgo di Castelleone (Interno)



Borgo di Corciano (PG) Villa Lussuosa € 675.000,00

nei centri storici come Assisi o nelle pertinenze del Lago Trasimeno, la ristrutturazione di rustici in campagna: sono questi gli immobili idonei, sia per tipologia di struttura che per il contesto unico. "Location! Location! Location!", ci dicono gli inglesi che la sanno lunga in materia immobiliare.

Teknomedia affronta questi investimenti tenendo a mente i suoi tre principi ispiratori: tecnica, estetica, funzionalità

Oltre ai suoi 15 agenti sul territorio (con esperienza minima di 7 nel settore), Teknomedia si avvale del lavoro di un team di

"Location! Location! Location!", say the English who know a lot about real estate.

Teknomedia approaches these investments keeping in mind its three inspiring principles: technique, aesthetics, functionality. In addition to its 15 agents in the area (with a minimum of 7 experience in the sector), Teknomedia makes use of the work of a team of notaries and legal translators (also for advising foreign clients); specialized technicians for the redistribution of spaces (such as 'open space' living rooms in





Villa Molte Malbe (PG) 5 minuti dal centro di Perugia € 350,000,00

notai e traduttori legali (anche per la consulenza alla clientela straniera); di tecnici specializzati per la redistribuzione degli spazi (come i soggiorni 'open space' negli appartamenti o le ampie vetrate nei casali) e la scelta dei materiali di finitura in base alle tendenze; per l'efficienza energetica, ovvero per la messa in opera di un'impiantistica moderna e funzionale che tenga conto delle ultime tecnologie disponibili sul mercato. Il ruolo professionale di Teknomedia è la mediazione tecnica di alto livello, appunto, che segue la committenza in tutte le fasi della compravendita o della ristrutturazione. Tutto è costruito intorno alle esigenze reali e, nello specifico, al budget della sua clientela.

apartments or large windows in farmhouses) and the choice of finishing materials according to trends; for energy efficiency, i.e. for the implementation of a modern and functional system that takes into account the latest technologies available on the market.

Teknomedia's professional role is high-level technical mediation, which follows the client in all phases of the sale and renovation. Everything is built around the real needs and, specifically, the budget of its clientele.

Simone Boccali also gives us a preview for 2024: a new fourth office will be inaugurated in Ponte San Giovanni, near the airport, a strategic crossroads for investments in the vicinity.



Villa Molte Malbe e il suo panorama



Villa a Lisciano Niccone, ad un Km dal castello di Reschio
Venduta a € 530.000,00

Simone Boccali ci dà anche un'anticipazione per il 2024: sarà inaugurata una nuova quarta sede a Ponte San Giovanni, vicino all'aeroporto, un crocevia strategico per gli investimenti nelle vicinanze. Questo permetterà all'impresa di avere ancora una maggiore influenza e capillarità nella zona. Ma non è finita qui: ci sarà il rinnovo della storica sede nella zona universitaria Elce – ed infine l'ampliamento dell'organico con la creazione di un secondo team di lavoro.

This will allow the company to have even greater influence and capillarity in the area. But that's not all: there will be the renovation of the historic headquarters in the Elce university area – and finally the expansion of the workforce with the creation of a second work team.



Info e Contatti:

TEKNOMEDIA Immobiliare

Agenzia Elce (PG) - Via Annibale Vecchi, 105 - Tel. 075 45821

Agenzia Ferro di Cavallo (PG) - Via F. Gregorovius, 31 - Tel. 075 5058690

Agenzia S. Sisto (PG) - Viale S. Sisto, 210 - Tel. 075 5280607



Nella piana di Campo Tosto (Foto di Federico Donti)





AREA 4, PENSIERO E AZIONE

AREA 4, THOUGHT AND ACTION

DI FEDERICO DONTI

Art. 33 della Costituzione Italiana: "La Repubblica riconosce il valore educativo, sociale e di promozione del benessere psicofisico dell'attività sportiva in tutte le sue forme"

"Uno straordinario passo in avanti insieme alla neo approvata ed entrata in vigore Riforma dello sport che tanto cambierà il volto organizzativo, gestionale ed istituzionale delle palestre e dei centri sportivi oltre alla qualità psicofisica delle persone. Lo sport è lo spettacolo della salute". Cit. Barbara Carli

Article 33 of the Italian Constitution: "The Republic recognizes the educational, social and psychophysical well-being value of sporting activity in all its forms".

"An extraordinary step forward together with the newly approved and entered into force Sports Reform that will change the organizational, managerial and institutional face of gyms and sports centers as well as the psychophysical quality of people. Sport is the spectacle of health". Cit. Barbara Carli



Barbara Carli e Mattia Tanci

Originaria di Assisi, Barbara Carli è un eccellente esempio di imprenditoria femminile, che è riuscita a concretizzare le sue aspirazioni, creare un luogo di allenamento dove l'approccio alla persona è globale, una visione olistica del benessere, partendo dal corpo. Stare in forma è una cosa semplice: sana alimentazione, attività ed esercizio fisico, buone abitudini e serenità nelle relazioni sociali, poche indicazioni che tuttavia, per metterle

Originally from Assisi, Barbara Carli is an excellent example of female entrepreneurship, who has managed to realize her aspirations, creating a training place where the approach to the person is global, a holistic vision of well-being, starting from the body. Staying fit is a simple thing: healthy eating, activity and physical exercise, good habits and serenity in social relationships, few indications that, however, to put them into practice, require not

in pratica, richiedono non soltanto impegno e perseveranza ma anche conoscenza delle leggi che regolano la cultura del benessere.

"Se fossimo in grado di fornire a ciascuno la giusta dose di nutrimento ed esercizio fisico, né in difetto, né in eccesso, avremmo trovato la strada della salute", diceva Ippocrate - ed è anche ispirandosi a queste parole che Barbara afferma come "Lo sport sia un farmaco!". Infatti, proprio lei, Delegato Regionale di ANIF Eurowellness per l'Umbria, (Associazione Nazionale Impianti Sport e Fitness), si impegna costantemente nella promozione dei centri sportivi affinché tutto il movimento cresca virtuosamente.

Area4 nasce 11 anni fa da un'idea ben precisa, educare il più

only commitment and perseverance but also knowledge of the laws that govern the culture of well-being.

"If we were able to provide everyone with the right amount of nutrition and exercise, neither in deficiency nor in excess, we would have found the way to health", said Hippocrates - and it is also inspired by these words that Barbara states how "Sport is a medicine!". In fact, she, Regional Delegate of ANIF Eurowellness for Umbria, (National Association of Sport and Fitness Facilities), is constantly committed to the promotion of sports centres so that the whole movement grows virtuously.

Area4 was founded 11 years ago from a very specific idea, to educate the highest number of people to train and a healthy lifestyle, to contribute to the improvement of the well-being of



Area 4 e il suo Staff

alto numero di persone all'allenamento e ad un sano stile di vita, contribuire al miglioramento del benessere della collettività.

"Più attivi, più spesso! La salute non è soltanto assenza di malattia, ma una sensazione di benessere e vitalità che soltanto se seguiamo un corretto stile di vita possiamo aspettarci di avere".

Area4 è molto più di una palestra: un sistema integrato che offre una molteplicità di servizi, ricerca e innovazione continua, formazione e ovviamente allenamento. Una curiosità? Il nome "Area 4" ha origine da una scoperta scientifica: nel 1909 il neurologo tedesco K. Brodman divise il cervello in aree e chiamò Area 4 la corteccia motoria primaria - che è la

the community.

"More active, more often! Health is not only the absence of disease, but a feeling of well-being and vitality that only if we follow a correct lifestyle can we expect to have".

Area4 is much more than a gym: an integrated system that offers a variety of services, continuous research and innovation, training and of course training. A curiosity? The name "Area 4" originates from a scientific discovery: in 1909 the German neurologist K. Brodman divided the brain into areas and named Area 4 the primary motor cortex - which is the region of the brain involved in planning, controlling and executing voluntary movements of the body.

The services offered by Area4 are simple and integrated paths:

regione del cervello coinvolta nella pianificazione, controllo ed esecuzione dei movimenti volontari del corpo.

I servizi che offre Area4 sono percorsi semplici e integrati: fitness, dimagrimento e ricomposizione corporea; performance sportiva e riattrezzatura; backschool e metodo Canali System che prevedono ginnastica posturale per adulti e bambini per educare al movimento da eseguire nel modo corretto; corsi e classi di allenamento di gruppo e functional. Area 4 è davvero uno spazio innovativo e 'sconfinato' - di oltre 2200 mq - con ambienti dedicati: Area 4 Pro, Area 4 Flow e Area 4 Medical.

'Area 4 Pro' è un ambiente riservato e dedicato, dove ci si allena con discrezione in compagnia del proprio personal trainer,

fitness, weight loss and body recomposition; sports performance and reathletization; backschool and Canali System method which provide postural gymnastics for adults and children to educate on the movement to be performed in the correct way. Group and functional training courses and classes.

Area 4 is truly an innovative and 'boundless' space - of over 2200 square meters - with dedicated environments: Area 4 Pro, Area 4 Flow and Area 4 Medical.

'Area 4 Pro' is a reserved and dedicated environment, where you can train discreetly in the company of your personal trainer, while 'Area 4 Flow' is: 'Our Wellness Academy dedicated to holistic activities, alternatives to the world of fitness and very fashionable, such as Yoga, Pilates, Studio Reformer and postural gymnastics'.



Una vista sulla Palestra

mentre 'Area 4 Flow' è: "La nostra Accademia del Benessere consacrata alle attività olistiche, alternative al mondo del fitness e molto di moda, come Yoga, Pilates, Studio Reformer e ginnastica posturale", ci spiega Barbara. Da ultimo, 'Area 4 Medical' si occupa di consulenze di fisioterapia e nutrizione a completamento dei servizi offerti dal centro.

'Area 4 Outdoor', invece, è una proiezione verso l'esterno delle attività più classiche: "Passeggiate, trekking, collaborazioni e partnership varie con altre associazioni sportive", precisa.

Sport salute e benessere non sono più ambiti distinti poiché: "Il fattore salute è sempre più legato all'attività fisica nella prevenzione primaria, dalla pre-abilitazione - che significa lavorare su un corpo a prova di infortuni - fino alla telemedicina

explains Barbara. Finally, 'Area 4 Medical' deals with physiotherapy and nutrition consultations to complete the services offered by the centre.

'Area 4 Outdoor', on the other hand, is an outward projection of the most classic activities: "Walks, trekking, collaborations and various partnerships with other sports associations," he specifies. Sport, health and well-being are no longer separate areas because: "The health factor is increasingly linked to physical activity in primary prevention, from pre-habilitation - which means working on an injury-proof body - to telemedicine that puts sport and health in close contact within fitness centres," he adds.

The gym's areas of expertise and activity are divided into four fundamental spaces: fitness, for the targeted and personalized



Il Comune di Bastia inaugura il primo progetto in Umbria legato all'iniziativa "Sport nei parchi"

che mette a stretto contatto sport e salute all'interno dei centri fitness", aggiunge. I settori di competenza e attività della palestra si dividono in quattro spazi fondamentali: fitness, per il raggiungimento mirato e personalizzato della piena efficienza fisica; riabilitazione e rieducazione, grazie al lavoro di equipe tra i professionisti del centro; sport e agonismo, con particolare riferimento al ruolo fondamentale della palestra nella prevenzione degli infortuni e per una migliore performance - con la supervisione tecnica di Mattia Tanci che

achievement of full physical efficiency; rehabilitation and re-education, thanks to the teamwork of the centre's professionals; sport and competition, with particular reference to the fundamental role of the gym in the prevention of injuries and for better performance - with the technical supervision of Mattia Tanci who follows Olympic athletes, footballers, swimmers and other level sportsmen; the recreational area that enhances the social and fun factor of sport. Barbara declares decisively: "Physical activity is cheap health, inactivity is poison!"



11 anni di Area 4



segue atleti olimpionici, calciatori, nuotatori e altri sportivi di livello; l'area ludico ricreativa che valorizza il fattore di socialità e divertimento dello sport. Barbara dichiara con decisione: "L'attività fisica è salute a buon mercato, l'inattività un veleno!"

Il benessere è oggi un fattore centrale nella vita di tutti, nella quale il lavoro è una parte essenziale. Pensiamo alle aziende: lo stato di benessere fisico dei dipendenti è assolutamente centrale per lo sviluppo strategico dell'impresa. A questo scopo è consigliato predisporre programmi di welfare e well-being aziendali per aumentare non solo il grado di salute - ma anche di produttività del personale. In questo Area 4 è già una ROI del benessere con piani e servizi studiati ad hoc. "Il Futuro è di chi si allena!" ... Con un grande spirito di iniziativa, Barbara Carli ha sempre dedicato grandi risorse e progetti ambiziosi a questa palestra, volendo inoltre partecipare e investire nelle iniziative nazionali che riguardano il mondo del 'Fitness' - così combattendo la sedentarietà, alzando l'indice di sportività generale e ricordandoci che: sta ad ognuno di noi fare le scelte giuste!

"Il modo migliore per predire il futuro è farselo da soli!"

"Well-being is now a central factor in everyone's life, in which work is an essential part. Let's think about companies: the state of physical well-being of employees is absolutely central to the strategic development of the company. To this end, it is recommended to set up corporate welfare and well-being programs to increase not only the degree of health - but also the productivity of staff. In this area, Area 4 is already an ROI of well-being with plans and services designed ad hoc.

"The Future belongs to those who train!" ... With a great spirit of initiative, Barbara Carli has always dedicated great resources and ambitious projects to this gym, also wanting to participate and invest in national initiatives that concern the world of 'Fitness' - thus fighting a sedentary lifestyle, raising the index of general sportsmanship and reminding us that: it is up to each of us to make the right choices!

"The best way to predict the future is to do it yourself!"

AREA4

GROUP



Info e Contatti:

AREA 4

Via Sacco e Vanzetti, 16 Bastia Umbra (Pg)

Tel. +39.075.8507057 - +39.353.4269885 (anche su Whatsapp)

www.area4gym.it - info@area4gym.it

“LA SAPORITA”, IL MEGLIO DELLA TERRA UMBRA

“La Saporita”, the Best of the Umbrian Land

DI FEDERICO DONTI

Nel 1980, i due giovani soci e amici Norbert Pernstich e Huber Maffei (originari del Trentino Aldo Adige), si trasferiscono nelle nostre campagne umbre nei pressi del lago Trasimeno; più precisamente a Paciano, nella località di Collazzone, per dare vita alla loro azienda agricola.

Il luogo è ideale: posto ad un'altezza di 280 metri sul livello del mare, in posizione privilegiata e baciato dal sole. La terra argillosa - assieme al microclima della zona - contribuiscono favorevolmente alla crescita qualitativa dei prodotti agricoli.

“La nostra azienda, posta in questa terra di confine, è situata alle pendici dei panoramici colli del Comune di Paciano, un borgo medioevale riconosciuto e premiato dalla Comunità Europea quale ‘villaggio ideale d'Italia’ e che fa parte, peraltro, dell'Associazione dei ‘Borghi più belli d'Italia’”, ci raccontano.

In questi primi 26 ettari è nata “La Saporita”. Qui sono iniziate le coltivazioni del grano e del granturco - fin quando, prepotente

In 1980, the two young partners and friends Norbert Pernstich and Huber Maffei (originally from Trentino Aldo Adige), moved to our Umbrian countryside near Lake Trasimeno; more precisely in Paciano, in the town of Collazzone, to give life to their farm.

The place is ideal: located at a height of 280 meters above sea level, in a privileged position and kissed by the sun. The clayey soil - together with the microclimate of the area - contribute favourably to the qualitative growth of agricultural products.

“Our company lies in this borderland, is located on the slopes of the panoramic hills of the Municipality of Paciano, a medieval village recognized and awarded by the European Community as the ‘ideal village of Italy’ and which is also part of the Association of the ‘Most Beautiful Villages in Italy’”, they tell us.

In these first 26 hectares “La Saporita” was born. This is where the cultivation of wheat and corn began - until, overbearingly - the



“La Saporita” e il suo meraviglioso contesto



il meleto

- è arrivato il progetto della coltivazione delle mele, mettendo a frutto le conoscenze e le esperienze 'altoatesine'.

Attraverso la commercializzazione delle più svariate e pregiate varietà di mele l'azienda ha preso il volo e oggi, dopo quarant'anni di scommesse e sacrifici, può vantare una superficie complessiva di 50 ettari, raggruppati in un corpo unico tra cui 20 ettari di frutteto, 14 ettari di vigneto, 6 ettari di oliveto.

La lungimirante prospettiva della 'differenziazione aziendale'

project of apple cultivation arrived, making use of the 'South Tyrolean' knowledge and experience.

Through the marketing of the most varied and valuable varieties of apples, the company has taken off and today, after forty years of bets and sacrifices, it can boast a total area of 50 hectares, grouped in a single body including 20 hectares of orchard, 14 hectares of vineyards, 6 hectares of olive groves.

The forward-looking prospect of 'farm differentiation' has allowed



I fratelli Mark e Lisa



il raccolto...

ha permesso loro di occuparsi di altre colture; i loro prodotti, senza passare per i consorzi, vanno direttamente dalla terra al consumatore, attraverso il punto vendita diretto in azienda. Scopriamo così l'assortito negozio di 100 mq. Nel 2020 c'è il subentro dei figli Mark e Lisa nel set aziendale. Tra le loro prerogative fondamentali ci sono gli scrupolosi sistemi di 'agricoltura integrata' che permettono alla committenza di avere frutta genuina e sicura, senza intermediari, dal campo alla tavola.

them to deal with other crops; Their products, without going through the consortia, go directly from the land to the consumer, through the direct point of sale on the farm. This is how we discover the assorted shop of 100 square meters. In 2020 there is the takeover of the company set by the children Mark and Lisa. Among their fundamental prerogatives are the scrupulous systems of 'integrated agriculture' that allow the customer to have genuine and safe fruit, without intermediaries, from the field to the table.





uno dei momenti del raccolto

L'agricoltura integrata, infatti, è una pratica di difesa delle colture, che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci, sostanze dannose sia per l'uomo che per gli insetti utili; questa pratica prevede, per esempio, l'inserimento di altri insetti predatori naturali che non sono dannosi alle coltivazioni, oppure l'uso di varietà colturali maggiormente resistenti e di specifiche lavorazioni meccaniche.

La Saporita è inoltre un'azienda autosufficiente per quanto riguarda il consumo di energia elettrica e che nutre un profondo

Integrated agriculture, in fact, is a practice of crop protection, which involves a drastic reduction in the use of pesticides, substances that are harmful to both humans and beneficial insects. This practice involves, for example, the inclusion of other natural predatory insects that are not harmful to crops, or the use of more resistant crop varieties and specific mechanical processing.

La Saporita is also a self-sufficient company in terms of electricity consumption and has a deep respect for the environment.



La famiglia



La fioritura

rispetto per l'ambiente, con circa 600 pannelli fotovoltaici installati sul tetto dei magazzini.

Se volete assaggiare le tipicità locali, l'eccellenza dei prodotti umbri e provare la qualità delle produzioni agricole, andate a trovarli direttamente in azienda e avrete l'occasione di apprezzare di persona quanto vi abbiamo raccontato.

A La Saporita sarai accolto e seguito nell'intera esperienza di acquisto, con simpatia e professionalità, con una giusta ed esaustiva spiegazione sull'origine e la coltivazione dei prodotti agricoli.

with about 600 photovoltaic panels installed on the roof of the warehouses.

If you want to taste the local specialties, the excellence of Umbrian products and try the quality of agricultural productions, go and visit them directly on the farm and you will have the opportunity to appreciate in person what we have told you.

At La Saporita you will be welcomed and followed throughout the entire shopping experience, with sympathy and professionalism, with a fair and exhaustive explanation of the origin and cultivation of agricultural products.



Il punto vendita diretto alla Saporita

In alternativa, potete trovarli nei numerosi mercati settimanali di cui vi forniamo di seguito il calendario:

LUNEDÌ

Tavernelle | 8:00 - 12:30

Chiusi | 8:00 - 12:30

MARTEDÌ

Monteleone | 8:00 - 12:30

Montegabbione | 8:00 - 12:30

MERCOLEDÌ

Piegaro | 8:00 - 12:30

Fontignano | 14:00 - 15:20

GIOVEDÌ

Magione | 8:00 - 12:30

Ponte San Giovanni | 8:00 - 12:30

Sant' Arcangelo | 13:30 - 15:00

VENERDÌ

San Feliciano | 8:00 - 12:30

Bastia | 8:00 - 12:30

SABATO

Piazzale Bove (Perugia) | 8:00 - 12:30

Pian di Massiano (Perugia) | 8:00 - 12:30

Castiglione del Lago | 8:00 - 12:30

Alternatively, you can find them in the many weekly markets of which we provide you with the calendar below:

MONDAY

Tavernelle | 8:00 - 12:30

Chiusi | 8:00 - 12:30

TUESDAY

Monteleone | 8:00 - 12:30

Montegabbione | 8:00 - 12:30

WEDNESDAY

Piegaro | 8:00 - 12:30

Fontignano | 14:00 - 15:20

THURSDAY

Magione | 8:00 - 12:30

Ponte San Giovanni | 8:00 - 12:30

Sant'Arcangelo | 13:30 - 15:00

FRIDAY

San Feliciano | 8:00 - 12:30

Bastia | 8:00 - 12:30

SATURDAY

Piazzale Bove (Perugia) | 8:00 - 12:30

Pian di Massiano (Perugia) | 8:00 - 12:30

Castiglione del Lago | 8:00 - 12:30



Mark e il vino Pacus



Info e contatti:
Azienda Agricola Collazzone "LA SAPORITA"
Località Collazzone, 20 - Paciano (PG)
Tel. +39.075.830312
www.la-saporita.it - info@la-saporita.it

FATTO A MANO - DA HANDMADE CAFÈ

Handmade Cafè

DI FEDERICO DONTI

Handmade Cafè nasce a Perugia nel 2010 dalla volontà del suo ideatore che pensò ad un luogo ideale sia per una colazione formale che per un aperitivo tra amici: "Siamo diventati da subito un punto di riferimento per la città di Perugia, anche grazie alla nostra attenzione alla preparazione dei cocktail ed ai famosi 'Apericena'".

"Siamo stati i primi in città a proporre gli aperitivi in stile milanese", ci raccontano.

Negli anni il gruppo è cresciuto e si è evoluto per rispondere alle esigenze della clientela, aprendo due nuovi punti vendita: 'HandMade Centova' e 'Handmade Collestrada'.

"Nel 2018 è nato HandMade Collestrada, il nostro punto vendita aperto h24, 7 giorni su 7...Siamo chiusi, pensate, per sole quattro

Handmade Cafè was born in Perugia in 2010 from the will of its creator who thought of an ideal place both for a formal breakfast and for an aperitif with friends. "We immediately became a point of reference for the city of Perugia, also thanks to our attention to the preparation of cocktails and the famous 'Apericena'".

"We were the first in the city to offer Milanese-style aperitifs," they tell us.

Over the years, the group has grown and evolved to meet the needs of customers, opening two new stores: 'HandMade Centova' and 'Handmade Collestrada'.

"In 2018 HandMade Collestrada was born, our store open 24 hours a day, 7 days a week. We are closed, just think for only four hours a year, for the company Christmas lunch", they point out with amusement. In the first





Gli aperitivi...

ore l'anno, per il pranzo aziendale in occasione del Natale", precisano divertiti. Nei primi mesi del 2019 è stato aperto Handmade Centova. Entrambi questi punti vendita hanno anche la parte oil (distributori benzina, diesel e a Centova anche gpl) e sono rivenditori di Tabacchi e Monopoli.

months of 2019, Handmade Centova was opened. Both of these points of sale also have the oil part (petrol, diesel and in Centova also LPG stations) and are tobacco and monopoly retailers.

HandMade Collestrada is a warm and welcoming place, at the helm we find Cina, the store manager, who together with all the staff accompanies



...e la pasticceria HandMade



Il Barman Francesco Merini

HandMade Collestrada è un locale caldo e accogliente: alla guida troviamo Gina, la Responsabile del punto vendita, che insieme a tutto lo staff accompagna i clienti nelle varie fasi della giornata: partendo dalla primissima mattina con le ricche colazioni e con un'ampia varietà di brioche (è possibile trovare i cornetti caldi a partire dalle 2:00 del mattino), per poi passare allo spuntino salato con le pizze e panini Handmade, per poi proseguire a pranzo con la cucina dello chef Fabio Panunzi. Qui troneggia la

customers in the various phases of the day: starting from the very early morning with rich breakfasts and a wide variety of croissants (you can find hot croissants starting at 2:00 in the morning), and then move on to the savoury snack with Handmade pizzas and sandwiches, and then continue to lunch with the cuisine of chef Fabio Panunzi. Here the meat dominates with the grill in view, without forgetting first courses of the Umbrian tradition. The attention to ingredients is very high and local suppliers are preferred (the meat of the famous Gran Cigliata comes from



Le serate all'HandMade Perugia



Dai primi...

carne con la griglia a vista, senza dimenticare primi piatti della tradizione umbra. L'attenzione agli ingredienti è altissima e si prediligono fornitori locali (la carne della famosa Gran Grigliata proviene da allevamenti umbri). Dalla cucina dello chef Panunzi viene prodotta la maggior parte dei panificati in vendita nei diversi punti vendita del gruppo, dalla pizza alla pala, alla focaccia, al pane e da poco potete trovare anche la torta al testo.

Umbrian farms).

Chef Panunzi's kitchen produces most of the breads on sale in the group's various stores, from pizza to shovel, focaccia, bread and recently you can also find torta al testo.

The day continues with the afternoon. The display case is full of quick savoury and sweet snacks. HandMade Collestrada is also ideal for an aperitif in the mid-afternoon or before returning home from work - and concludes its service with dinner.



ai piatti più particolari



Gina in servizio a Collestrada

La giornata prosegue con il pomeriggio: la vetrina è ricca di spuntini veloci salati e dolci. HandMade Collestrada è ideale anche per un aperitivo a metà pomeriggio o prima di rientrare a casa dal lavoro – e conclude il suo servizio con la cena.

La sede storica di Perugia città offre egualmente un servizio molto trasversale, dalla colazione alla cena, passando per gli aperitivi accompagnati dai cocktail di Francesco Merini – che vanta una ventennale esperienza nel settore ed è tra i maggiori esperti di mixology a Perugia, nonché docente dell'Università dei Sapori – e le serate musicali nel week end con i dj e la spensieratezza 'garantita'.

"Con lo chef Michele Radicchia, abbiamo creato un menù che sposa i piatti della tradizione umbra con le nuove tendenze culinarie. Vorremmo, infatti, proporre alla nostra clientela una scelta più ampia di possibilità proponendoci anche con un menù completo per una cena tra amici o una cena aziendale". Senza dubbio, "HandMade Café" è un luogo ideale per feste private o eventi aziendali: d'inverno all'interno della spaziosa sala o nel privé che è possibile riservare e d'estate nel meraviglioso giardino privato. Lauree, compleanni, ricorrenze di vario tipo vengono organizzate e seguite con attenzione e dedizione dai dipendenti e dalla responsabile Eventi e Comunicazione.

La mentalità operativa di Handmade – ovvero 'fatto a mano', eloquentemente raffigurata in veste grafica nel suo logo – prevede che i panificati, la pasticceria e la ristorazione siano a cura di maestri pasticceri e chef, mentre i cocktail prendano vita da barman di livello elevatissimo.

The historic headquarters in the city of Perugia also offers a very transversal service, from breakfast to dinner, passing through aperitifs accompanied by cocktails by Francesco Merini – who boasts twenty years of experience in the sector and is one of the leading experts in mixology in Perugia, as well as a professor at the University of Flavors – and musical evenings on weekends with DJs and 'guaranteed' lightheartedness.

"With chef Michele Radicchia, we have created a menu that combines traditional Umbrian dishes with new culinary trends. In fact, we would like to offer our customers a wider choice of possibilities, also offering a complete menu for a dinner with friends or a business dinner".

Without a doubt, "HandMade Café" is an ideal place for private parties or corporate events: in winter in the spacious room or in the private room that can be reserved and in summer in the wonderful private garden. Graduations, birthdays, anniversaries of various kinds are organized and followed with attention and dedication by the employees and the Events and Communication Manager.

Handmade's operational mentality – eloquently depicted in its logo – requires that the bakery, pastry and catering are handled by master pastry chefs and chefs, while the cocktails come to life by bartenders of the highest level. A place not to be missed, which after so many years has decided to grow and change, following the major trends of the moment and making them its own, without giving up the company philosophy based on genuineness, quality and courtesy.



lo Chef Fabio



Info e contatti:

'HandMade Cafè Perugia'

Via G.B. Pontani 41.

Per prenotazioni Tel. 0753722741 / 3534142557

'HandMade Cafè Collestrada Perugia',

Loc. Collestrada S.S. 45 Km. 72,227. Aperto 24h 7su7.

Per informazioni Tel. 075.5997793

'HandMade Cafè Centova Perugia',

Viale Centova 3 Tel 075 3724927

LA PASTERIA DEL CENTRO STORICO

The Pasteria of the Old Town

DI FEDERICO DONTI

In uno dei caratteristici vicoli del centro storico di Perugia, più precisamente in via Baldo, scopriamo la trattoria contemporanea 'La Pasteria'

Da 4 anni a questa parte Edoardo Generosi e il socio Tommaso Polidori si uniscono per dare vita a questo progetto culinario, insieme alle corrispettive compagne di vita, Marianna e Paola. Edoardo e Tommaso, oltre ad essere legati da una storica amicizia, coltivavano il desiderio di realizzare insieme il progetto – e poterlo condividere con gli amici – di far conoscere le tradizioni umbre e perugine attraverso la cucina. Oggi possiamo dire che hanno soddisfatto le aspettative e che sia riuscito loro molto bene! "Lo fanno per amore, e anche con amore!", dice Marianna.

In one of the characteristic alleys of the historic center of Perugia, more precisely in Via Baldo, we discover the contemporary trattoria 'La Pasteria'.

For 4 years now, Edoardo Generosi and his partner Tommaso Polidori have been working together to give life to this culinary project, together with their respective life partners, Marianna and Paola. Edoardo and Tommaso, in addition to being linked by a historic friendship, cultivated the desire to realize the project together – and to be able to share it with friends – to make Umbrian and Perugian traditions known through cooking. Today we can say that they have met expectations and that it has succeeded very well for them! "They do it out of love, and with love too!" says Marianna.



Marianna, Edoardo, Paola e Tommaso

PASTERIA
trattoria contemporanea



La suggestiva sala interna della Pasteria

Prima di assaggiare i piatti è necessario descrivere il contesto, tipico e unico nel suo genere: una delle caratteristiche della Pasteria è proprio il locale: una traversa del corso principale di Perugia (Corso Vannucci). Una volta varcata la soglia della trattoria giungiamo ad un grandissimo salone, di oltre 100 mq, incastonato tra le mura storiche di pietra, i mattoni e le volte a crociera. Qui troviamo una cucina nostrana fatta di folklore e passione che ci regala un'aria casareccia e familiare.

La Pasteria nasce, infatti e inizialmente, proprio con l'idea di proporre dei primi piatti, con pasta fresca fatta in casa - prodotta da loro stessi e da altri specialisti artigiani locali; tutti piatti di connotazione umbra.



Edoardo e i prodotti tipici a Km0

Before tasting the dishes, it is necessary to describe the context, typical and unique in its kind: one of the characteristics of the Pasteria is the place: a side street of the main street of Perugia (Corso Vannucci). Once we cross the threshold of the trattoria we reach a very large hall, of over 100 square meters, set between the historic stone walls, bricks and cross vaults. Here we find a local cuisine made of folklore and passion that gives us a homely and familiar air.

The Pasteria was born, in fact, and initially, with the idea of offering first courses, with fresh homemade pasta - produced by themselves and by other local artisan specialists; all dishes with Umbrian connotations.



Perchè si chiama "La Pasteria?"

Il successo del locale e l'entusiasmo che ne è derivato hanno portato il gruppo ad ampliare il menù, completandolo con degli antipasti (come la Tartare di chianina, la 'Parmigiana di melanzane' e la 'Strapazzata al tartufo'), dei secondi (citiamo qui il succulento 'Agnello di Colfiorito fritto') e vari contorni di stagione. Ci tengono a farci sapere come i loro prodotti e le materie prime

The success of the restaurant and the enthusiasm that has resulted from it have led the group to expand the menu, completing it with appetizers (such as the 'Chianina tartare', the 'Eggplant Parmigiana' and the 'Strapazzata al tartufo'), second courses (we mention here the succulent 'Fried Colfiorito Lamb') and various seasonal side dishes.



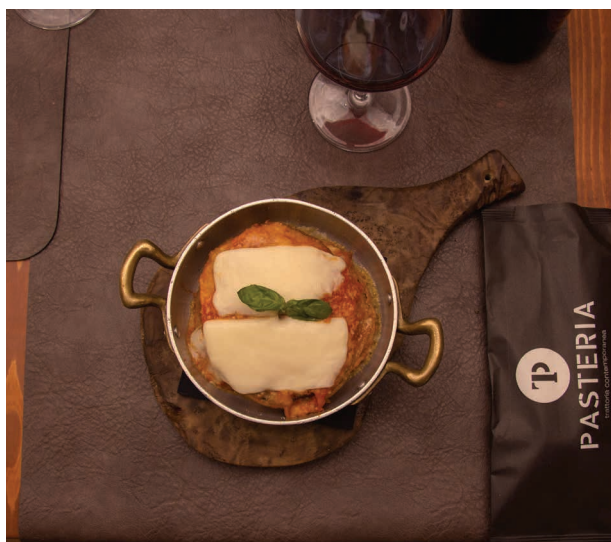
Un ottimo cinghiale in umido



La frittata con tartufo

impiegate siano tutte di aziende locali e a Km 0, come per esempio i legumi che provengono dalla Valnerina o i salumi e i formaggi dall'area dei Sibillini. C'è quindi anche una volontà di ricerca, dedita proprio all'esaltazione dei prodotti nostrani. La particolarità della Pasteria è anche questa. Edoardo ha una grande passione per il cibo e per i viaggi: assaggiare, scoprire e

They are keen to let us know that their products and the raw materials used are all from local and Km 0 companies, such as legumes that come from the Valnerina or cured meats and cheeses from the Sibillini area. There is therefore also a desire for research, dedicated precisely to the exaltation of local products. The peculiarity of the Pasteria is also this. Edoardo has a great



La Parmigiana



Il prosciutto tagliato a coltello



L'agnello fritto

riportare. Questo il loro motto!
Infatti, oltre le portate tipiche umbre, la Pasteria propone delle pietanze italiane rivisitate in chiave nostrana. Così ci fanno l'esempio del Brasato al Barolo, riproposto come 'Brasato al Sagrantino'...che abbiamo assaggiato e possiamo dirvi come sia davvero eccezionale! Come ci spiega Tommaso: "Il menù

passion for food and travel: tasting, discovering and bringing back. This is their motto! In fact, in addition to the typical Umbrian dishes, the Pasteria offers Italian dishes revisited in a local key. So they give us the example of Brasato al Barolo, re-proposed as 'Brasato al Sagrantino'... that we tasted and we can tell you how exceptional it really is! As Tommaso explains:



Le cene in via Baldo

segue la stagionalità dei prodotti e troviamo puntualmente dei suggerimenti giornalieri creati e dedicati a quello che è stato trovato fresco al mercato (come asparagi, porcini e aglio), oppure il fantastico 'Spezzatino di guancia' o lo 'Stinco di maiale'. Immane il tartufo, così come i fritti speciali di porcini e carciofi.

C'è da aggiungere che, nella bella stagione, la Pasteria può farvi accomodare all'aperto, sia nel vicoletto che nella meravigliosa cornice di Corso Vannucci.

Spirito d'accoglienza e condivisione, fantasia e continua ricerca, per questo locale a conduzione familiare nel cuore storico di Perugia.

The menu follows the seasonality of the products and we regularly find daily suggestions created and dedicated to what has been found fresh at the market (such as asparagus, porcini mushrooms and garlic), or the fantastic 'Cheek Stew' or the 'Pork Shank'. Not to be missed is the truffle, as well as the special fried porcini mushrooms and artichokes.

It should be added that, in the summer, the Pasteria can make you sit outdoors, both in the alley and in the wonderful setting of Corso Vannucci.

A spirit of hospitality and sharing, imagination and continuous research, for this family-run restaurant in the historic heart of Perugia.



PASTERIA

trattoria contemporanea

Info e contatti:

La Pasteria Trattoria Contemporanea,
Via Baldo 5, Perugia / Tel. 075 5732427.

Aperto a pranzo e cena.

Sono benvenuti gli amici a quattro zampe.

DAJE

VINO SFUSO - PRODOTTI TIPICI - DEGUSTAZIONI

BOTTEGA E DEGUSTAZIONI

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



DAJE

Via Danzetta, 5 Perugia
Centro Storico

Tel. 075.8674275 - 366.5979245

Scanzi
IL GRASSO DAL
prosciutto?

POSSIAMO AIUTARTI!

Numero Daje

075-8674275

PASTICCERIA **VENTANNI,**
Mugnano - Ellera



COLAZIONI

APERITIVI & DRINK: dal lunedì alla domenica con un'accurata selezione di vini

PRANZI: Dal lunedì al venerdì: Primi, Secondi e Insalate

Nel nostro negozio di Mugnano, **PIZZERIA** tutte le sere

Pasticceria VENTANNI

Via Alessandra 16, **Mugnano** (Pg) Tel. 075 6959191

Via Antonio Gramsci 59, **Ellera di Corciano** Tel. 075 3756151

www.pasticceriaventanni.it





PER

5 MARZO

Umbria Jazz
50TH ANNIVERSARY



2013 - 2023

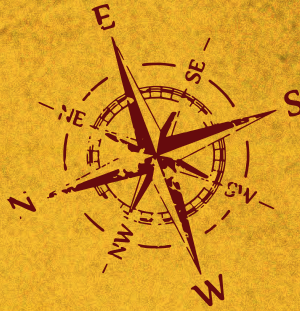
Da 10 anni, **EFFEDI Map** rappresenta un utile strumento per orientare gli itinerari del turista in visita a *Perugia* ed i comuni limitrofi.

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



PERUGIA

1253 AC



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



2013 - 2013

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

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





RAVAZZI: IN CANTINA COME IN FAMIGLIA

Ravazzi: in the Cellar as in the Family

DI SIMONE BANDINI

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

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

L'impressione immediata è quella di esser 'capitati' in un luogo senza tempo, magnetico, dove la bellezza e la forza della campagna si mescolano all'armonia e alla storia di questa famiglia. L'impresa nasce nell'immediato dopoguerra, così Alberto Ravazzi rammenta gli esordi e il carattere del padre: "Enio era un uomo molto disponibile, di poche parole. Negli anni '50 aveva già attivato il mercato romano con il commercio agroalimentare locale, vino e prodotti alimentari diversi". Poi si lascia andare ad un romantico ricordo della sua giovinezza: "Il

The immediate impression is that of having 'stumbled' into a timeless, magnetic place, where the beauty and strength of the countryside mix with the harmony and history of this family. The company was born in the immediate post-war period, so Alberto Ravazzi remembers his father's beginnings and character: "Enio was a very helpful man, of few words. In the 1950s it had already activated the Roman market with local agri-food trade, wine and various food products". Then he lets himself go to a romantic memory of his youth: "The oldest memory is olfactory:

ricordo più antico è olfattivo: il profumo acre, fortissimo del vino in fermentazione, la cui aroma dalle cantine saliva al piano superiore, dove abitavamo, tanto che per uscire di casa per andare a scuola dovevo fare le corse, per non rimanerne come 'stordito' dall'odore intenso".

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

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

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

In Asia, poi, altre richieste giunsero dalla Thailandia, stavolta con bottiglie tradizionali e, alla fine degli anni'90 dagli Stati Uniti: "Con questa euforia di conquista, il nostro referente di New York ci propose di venire a Manhattan per promuovere il nostro vino

the acrid, very strong scent of fermenting wine, whose aroma rose from the cellars to the upper floor, where we lived, so much so that to leave the house to go to school I had to run, so as not to be 'stunned' by the intense smell".

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

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

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

In Asia, then, other requests came from Thailand, this time with traditional bottles and, at the end of the 90s, from the United States: "With this euphoria of conquest, our contact person in New York suggested that we come to Manhattan to promote our wine at an event organized by a prestigious hotel. For some reason we decided not to go, even though we contributed our



in un evento organizzato da un prestigioso hotel. Per qualche ragione decidemmo di non andare, pur contribuendo con il nostro prodotto in partnership. Pensate... Lo stesso giorno ci fu l'attentato alle Twin Towers per cui, l'intuito mi pare fece la sua parte. Una coincidenza che mi ha fatto molto riflettere sul destino e il suo imprevedibile corso".

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

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

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

product in partnership. Think... On the same day there was the attack on the Twin Towers for which, intuition seems to me, played its part. A coincidence that made me think a lot about destiny and its unpredictable course."

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

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

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

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



piccoli gruppi ed anche momenti conviviali direttamente in vigna, per così dire en plein air!.

La forza di questa famiglia: "È proprio la sua unità, nella perfetta compenetrazione di business e valori". È la volta di fare conoscenza del più piccolo, Francesco, 23 anni, che ci svela un primissimo ricordo: "Avevo forse sette anni e salivo le scale fino alla sommità della botte mentre il babbo mi diceva di annusare piano, altrimenti mi sarei ubriacato! Ho sempre partecipato alla vita dell'azienda ed è stata una scelta elettiva farne parte". Laureato in enologia: "Mi piace la parte della produzione e così intendo crescere in senso professionale, affiancando l'enologo storico della cantina Andrea Bernardini che è con noi da quindici anni". Il figlio maschio più grande, Matteo, 26 anni invece ha intrapreso altre strade: "Ho studiato 'Economia' con una laurea conseguita a Siena e sono trader in una banca senese. Ricordo con piacere (e quanta fatica!) i lavori in vigna, anche per me il vino è parte della mia storia personale". Per Martina, 28 anni: "La bottega del vino è sempre stata presente fin nei ricordi più lontani. Vivevamo qui sopra ed era inevitabile immergersi in questo mondo antico e sorprendente. Ho studiato 'Scienze dell'Infanzia' nel capoluogo toscano ed anche io ho sempre preso parte all'attività di famiglia. Poi, mi sono specializzata con un Master in 'Marketing e Comunicazione' all'Università di Roma ed ho perfezionato l'uso della lingua inglese. Oggi seguo dunque la comunicazione a tutto tondo dell'azienda e mi occupo delle degustazioni e della preparazione e allestimento delle fiere di settore a cui partecipiamo". Riprende la parola Alberto: "Oggi siamo orientati verso la selezione di mercati e operatori prevalentemente esteri, volendo consolidare i rapporti già intrapresi a livello internazionale. Usando una metafora vitivinicola, l'ultimo decennio ci ha fatto davvero 'maturare' grazie alla creazione della 'Collezione Privata' che ha alzato decisamente il target di riferimento con vini di grande profilo, trascinando con sé anche la linea 'Classica'. Le degustazioni sono una lente d'ingrandimento per far conoscere i nostri vini, per questo abbiamo preso accordi anche con strutture ricettive locali e vogliamo incoraggiare anche i lettori di Valley Life a visitare la nostra azienda ed assaggiare le nostre varie produzioni e le bottiglie più prestigiose".

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

The eldest son, Matteo, 26, on the other hand, has taken other paths: "I studied 'Economics' with a degree obtained in Siena and I am a trader in a Siennese bank. I remember with pleasure (and how much effort!) the work in the vineyard, even for me wine is part of my personal history".

For Martina, 28 years old: "The wine shop has always been present even in the most distant memories. We lived up here and it was inevitable to immerse ourselves in this ancient and surprising world. I studied 'Childhood Sciences' in the Tuscan capital and I have always taken part in the family business. Then, I specialized with a Master's degree in 'Marketing and Communication' at the University of Rome and I perfected the use of the English language. Today, therefore, I follow the company's all-round communication and take care of the tastings and trade fairs in which we take part".

Alberto takes the floor again: "Today we are oriented towards the selection of mainly foreign markets and operators, wanting to consolidate the relationships already undertaken at an international level. Using a winemaking metaphor, the last decade has really made us 'mature' thanks to the creation of the 'Private Collection' which has decisively raised the target audience with high-profile wines, also dragging with it the 'Classic' line. The tastings are a magnifying glass to make our wines known, which is why we have also made agreements with local accommodation facilities and we also want to encourage Valley Life readers to visit our company and taste our various productions and the most prestigious bottles".



Info e Contatti:

Cantine Ravazzi

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

Tel. +39 0578 56008

www.ravazzi.it

info@ravazzi.it

COSTA AZZURRA, UNA STORICA PESCHERIA CON CUCINA

Costa Azzurra, a Historic Fishmonger with Kitchen

DI FEDERICO DONTI

Parafasando un recente spot della Regione Umbria, possiamo dire che la passione e la dedizione di questa famiglia sia riuscita a portare il mare in città! Stavolta per davvero, e non è una trovata pubblicitaria.

Anche in questo numero abbiamo il piacere di recensire un'altra delle attività storiche perugine a conduzione familiare. Ci interessa sottolineare come le nostre piccole medie imprese del territorio siano il volano della nostra economia reale, fatta, come in questo caso, di attività storiche perugine di piccole dimensioni. E anche in questo caso è stata proprio la passione a guidare il lavoro! E che ha portato il mare in Umbria!

Il 5 novembre del 1981, Remo Boccolacci insieme a sua moglie Daniela, dettero vita alla Pescheria Costa Azzurra; così la sede

Paraphrasing a recent commercial from the Umbria Region, we can say that the passion and dedication of this family has managed to bring the sea to the city! This time for real, and it's not a publicity stunt.

Also in this issue we have the pleasure of reviewing another of Perugia's family-run historical businesses. We are interested in underlining how our small and medium-sized enterprises in the area are the driving force of our real economy, made, as in this case, of small-scale historical activities in Perugia.

And even in this case, it was passion that drove the work! And that brought the sea to Umbria!

On November 5, 1981, Remo Boccolacci together with his wife Daniela, gave life to the Pescheria Costa Azzurra; so the historic





La nuova ed elegante Pescheria

storica di Via Bonaiuti divenne un punto di riferimento del pesce fresco per tutta Perugia e dintorni, una fornitura di riferimento anche per i ristoranti del comprensorio umbro.

È proprio la signora Daniela, che rappresenta il faro e la guida di quest'azienda - alla regia di tutto il lavoro, specialmente nella preparazione di crudi e preparati - a ricordarci gli infiniti viaggi di suo marito Remo da Perugia verso il mare. Oltre quarant'anni di avventure, di giorno e di notte, partecipando alle aste dei

headquarters in Via Bonaiuti became a point of reference for fresh fish for all of Perugia and its surroundings, a reference supply also for the restaurants of the Umbrian area.

It is Mrs. Daniela, who represents the beacon and guide of this company - at the direction of all the work, especially in the preparation of raw and prepared products - who reminds us of the endless journeys of her husband Remo from Perugia to the sea. Over forty years of adventures, day and night, participating



Le portate proposte da Costa Azzurra

principali mercati, per poter riportare il pesce fresco secondo un principio di qualità, che da sempre ha contraddistinto il loro operato.

Dal lunedì al venerdì c'è sempre un furgone della pescheria Costa Azzurra, che parte da Perugia, arriva in loco, e dopo aver effettuato l'asta del pesce ritorna con il carico in sede, con un

in the auctions of the main markets, in order to bring fresh fish back according to a principle of quality, which has always distinguished their work.

From Monday to Friday there is always a van from the Costa Azzurra fish market, which leaves from Perugia, arrives on site, and after carrying out the fish auction returns with the load



I primi dello Chef Fabrizio Catrana

pesce vivo che ha solo poche ore. Una volta giunto a Perugia, ogni cassetta di pesce viene ispezionata ed esaminata per far sì che tutto effettivamente sia adeguato e conforme alla legge. L'obiettivo è sempre quello di avere un pesce che sia sano e perfetto, dalla testa alla coda. Con il tempo, la pescheria Costa Azzurra ha aperto il suo mercato

to the site, with a live fish that is only a few hours old. Once in Perugia, each crate of fish is inspected and examined to ensure that everything is adequate and compliant with the law. The goal is always to have a fish that is healthy and perfect, from head to tail. Over time, Costa Azzurra fishmonger has also opened its market in other countries, such as the Iberian

anche in altri paesi, come per esempio nella penisola iberica: esclusivamente nei mesi invernali e primaverili, il mercoledì pomeriggio arriva un carico di pesce fresco e pescato dal Portogallo e dalla Spagna. Ci sono voluti anni e diversi tentativi per riuscire ad instaurare una relazione commerciale efficiente e proficua: "Un nostro fedele contatto che compra presso il porto

Peninsula, exclusively in the winter and spring months, a load of fresh fish from Portugal and Spain arrives on Wednesday afternoons. It took years and several attempts to be able to establish an efficient and profitable business relationship: "A loyal contact of ours who buys at the port of Peniche in Portugal on our commission, as soon as the Wednesday morning market



Piatti gustosi e colorati

di Peniche in Portogallo su nostra commissione, appena finito il mercato del mercoledì mattina, ci spedisce tramite cargo aereo la merce dall'aeroporto di Lisbona a quello di Roma Fiumicino", raccontano con orgoglio. Oltre a questa ed altre particolarità, troverete sul loro bancone svariate tipologie di ostriche, crudi, crostacei, pescato, pesci

is over, sends us the goods by air cargo from Lisbon airport to Rome Fiumicino airport", they say with pride. In addition to this and other peculiarities, you will find on their counter various types of oysters, raw, shellfish, fish, farmed and 'wild' fish. To complete the work, Remo and Daniela encouraged the three



I ricordi degli anni 80



Onoreficenza per i 40 anni di attività

allevati e 'selvaggi'.

Per completare l'opera, Remo e Daniela hanno incoraggiato il subentro nell'attività dei tre figli: Veronica, Valentina e Luca, avvenuto circa undici anni fa, ognuno con mansioni diverse.

Poi, il Primo dicembre del 2022, esattamente dopo 41 anni, la Pescheria Costa Azzurra ha cambiato sede, con molte novità e un restyling grafico.

"Dopo tanti anni, abbiamo sentito l'esigenza di poter dare un servizio migliore, rinnovando i locali ed il servizio - ma riuscendo a mantenere quello spirito che ha sempre contraddistinto il nostro lavoro", spiegano.

children to take over the business: Veronica, Valentina and Luca, which took place about eleven years ago, each with different tasks.

Then, on December 1, 2022, exactly after 41 years, the Pescheria Costa Azzurra changed location, with many new features and a graphic restyling.

"After so many years, we felt the need to be able to provide a better service, renovating the premises and the service - but managing to maintain the spirit that has always distinguished our work," they explain.



Luca Boccolacci



Chef Fabrizio Catrana

Infatti, nella nuova elegante sede di 300 mq con ampio e comodo parcheggio, in via della Madonna Alta (sempre a Perugia), troviamo la stessa filosofia del punto vendita originario: il bancone che dà spazio non solo al pesce fresco, ma anche a una gastronomia di qualità (i preparati come le insalate di mare, gli spiedini, etc.) allestita grazie all'opera dello chef Fabrizio Catrana e dello staff qualificatissimo.

La pescheria offre anche il nuovo servizio di piccola ristorazione (solo a pranzo) in sala, proponendo un menù mensile ideato proprio dagli stessi; una pescheria con cucina dove si può mangiare quanto di più buono ci possa donare il mare seguendo stagionalità, periodi di pesca e fantasia dello chef, con tre formule per riscoprire il gusto del mare – che vi consigliamo di scoprire direttamente in Costa Azzurra!

Inoltre, oggi è anche possibile ordinare il pesce tramite il servizio di E-Commerce, che vi permetterà di scegliere a vostro piacimento e farvi consegnare il prodotto a domicilio in tutta Italia.

Oggi la Pescheria di Remo e famiglia conta circa 14 persone nel suo gruppo di lavoro: un orgoglio che li ripaga ampiamente dell'impegno di tanti anni, con la soddisfazione di tutti i clienti che da più di 40 anni sono loro affezionati.

In fact, in the new elegant 300 sqm headquarters with ample and convenient parking, in Via della Madonna Alta (also in Perugia), we find the same philosophy as the original store: the counter that gives space not only to fresh fish, but also to quality gastronomy (preparations such as seafood salads, skewers, etc.) set up thanks to the work of chef Fabrizio Catrana and the highly qualified staff. The fishmonger also offers the new small catering service (only for lunch) in the dining room, offering a monthly menu designed by them: a fishmonger's shop with a kitchen where you can eat the best that the sea can give us following seasonality, fishing periods and the chef's imagination, with three formulas to rediscover the taste of the sea – which we recommend you discover directly at Costa Azzurra!

In addition, today it is also possible to order fish through the E-Commerce service, which will allow you to choose at your convenience and have the product delivered to your home throughout Italy.

Today the Pescheria di Remo e famiglia has about 14 people in its work group: a pride that amply repays them for their commitment of many years, with the satisfaction of all the customers who have been loyal to them for more than 40 years.



La Pescheria Costa Azzurra al gran completo



PESCHERIA COSTA AZZURRA

La Freschezza è Servita

Info e Contatti:

Pescheria 'Costa Azzurra'
Via della Madonna Alta, 142
Tel. 075.5006810 - 075.5007464
www.pescheriacostazzurra.it
info@pescheriacostazzurra.it



BLUMARÈ

CUCINA NOBILE E POPOLARE
PREPARATA CON ACQUA DI MARE



ASSISI - SANTA MARIA DEGLI ANGELI - VIA G. SANTARELLI, 2
PER INFO E PRENOTAZIONI 351 9782275

