

Anno XXIII, nr. 176, Estate 2024

ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

UNA SERATA ESTIVA
AL COCOMERÒ



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del. 17/05/2007 n.23/2007, Iscrizione R.O.C. 18/75 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Luca Di Maggio - Prestampa e Stampa: Oplaprint

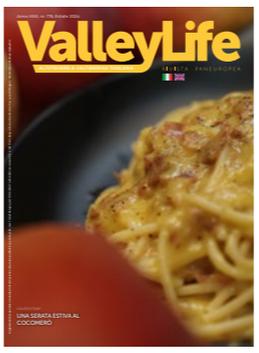


IT'S TIME TO FLY

airport.umbria.it

UMBRIA

INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI



In copertina: Una serata estiva al Cocomerò

ESTATE 2024

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Jacopo Tonelli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Luca Di Maggio (Tobu Group s.r.l.)

PHOTO CREDITS:
321Video
Davide Marconi

AUTORI

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

Jacopo Tonelli: Direttore editoriale Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana". co-fondatore di 321Video.

Patrizia Cherici: Collaboratrice di Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana".

Patrick Maurizio Ferrara: Collaboratore di Valley Life, esperto in rigenerazione urbana e innovazione sociale

Guilherme Caleffi Spindola: Direttore Editoriale Valley Life "Spoleto, Terni e Valnerina"

Federico Donti: Direttore Editoriale Valley Life "Perugia e Valle Umbra"

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 in una giornata torrida di inizio estate a Città di Castello venerdì 5 luglio ore 19

ValleyLife

REDAZIONE E PUBBLICITA'
321Video
Via Lapi, 3
06012 Città di castello (PG)
320 9123647 Jacopo
www.valleylife.it
info@tredeueunovideo.it

- 6 La Fame Culturale
Cultural Hunger
- 8 La Fotografia e il tempo
Photography and Time
- 10 Una serata estiva al Cocomerò
A Summer Evening at the Cocomerò
- 16 Gruppo Comunale di Protezione Civile, 30 anni di Noi al servizio degli Altri
Municipal Civil Protection Group, 30 Years of Us at the Service of Others



CULTURE 22

22 La 28° edizione dell'Umbria Film Festival è alle porte
The 28th Edition of the Umbria Film Festival is just Around the Corner

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

40 Montone celebra la Donazione della Santa Spina
Montone Celebrates the Donation of the Holy Thorn



LIFESTYLE 50

50 Sperimentare una connessione con la Madre Terra
Experiencing a connection to Mother Earth

56 Il Comitato di Perugia Etrusca, Patrimonio dell'Umanità
The Committee of Perugia Etrusca, a World Heritage Site

64 Estetica Sefirot: segreti di bellezza tra riverberi di luce
Sefirot Aesthetics: Beauty Secrets Between Reflections of Light



PLEASURE 72

72 Continua l'avventura In Serie C per la Prima Squadra Dukes Basket
Serie C Adventure Continues for the First Dukes Basket Team

76 Dalle avversità all'autenticità
From Adversity to Authenticity

84 Il gustoso ristorante del 'Quadrifoglio'
The Tasty Restaurant 'Quadrifoglio'

90 Bar Gelateria La Battaglia: una tradizione familiare
Bar Gelateria La Battaglia: a Family Tradition

If you have a house in Altotevere or Valtiberina Toscana area please subscribe for free and ask for your complimentary copy

SUMMER 24

GUIDO UN'AUTO NUOVA. E NON L'HO COMPRATA



Consegna
rapida



Nessun costo
aggiuntivo



Ritiro
Usato

Auto / Assicurazione / Assistenza / Manutenzione

Noleggio Auto a Lungo Termine



GAGGIOLIAUTO
Trestina (PG)



LA FAME CULTURALE

Cultural Hunger

DI SIMONE BANDINI



*"L'uomo vive in città, mangia senza fame beve senza sete, si stanca senza fare fatica, rincorre il proprio tempo senza raggiungerlo mai.
È un essere imprigionato, una prigione senza confini da cui è quasi impossibile fuggire.
Alcuni esseri umani hanno bisogno di riprendere le proprie vite, di ritrovare una strada maestra.
Non tutti ci provano e pochi ci riescono.
Una delle vie maestre è quella che conduce alla montagna. C'è tanta bellezza, fatica, solitudine e silenzio in questo mondo arrampicato.
Tutti valori poco alla moda ma che aiutano a vivere e a conoscere sé stessi"*

(Walter Bonatti, 1930-2011)

Non si tratta ahimè di fame per la cultura, voglia di conoscere e coltivare il proprio animo, ma piuttosto di uno scimmiettamento di un bisogno primario.
Dio, la natura, il fato, ci hanno fornito il senso del gusto affinché potessimo mantenere il nostro corpo e le nostre

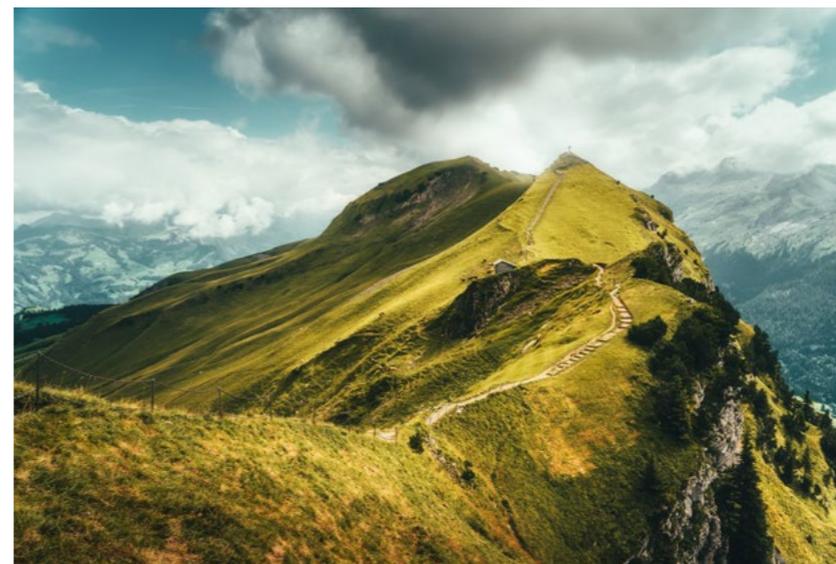
*"Men live in cities, they eat without hunger and drink without thirst, they tire without making effort, they chase their time without ever reaching it.
They are being imprisoned, a boundless prison from which it is almost impossible to escape.
Some human beings need to resume their lives, to find a new high road.
Not everyone tries, and few succeed.
One of the main roads is the one that leads to the mountain.
There is so much beauty, fatigue, solitude and silence in this climbing world.
These are all unfashionable values that help us to live and get to know ourselves."*

(Walter Bonatti, 1930-2011)

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

funzioni cerebrali. Mangiare è certamente un piacere fondamentale ma ricordate, è bene che il cibo sia tutti giorni 'meritato', non fosse altro per un senso di giustizia universale per cui 'dare ci permette di ricevere' – ed ogni impegno reca una ricompensa. Questo principio porta le nostre vite su un piano superiore, dove è la nostra volontà, dove è lo spirito a governare le nostre azioni – e si promuove una cooperazione comunitaria, oggi si potrebbe dire empatica, con la propria famiglia e contesto clanico (che termine retrogrado!). Per spiegarlo ai più materialisti – la fame culturale è una pestilenza del mondo moderno che trascende culture e condizioni sociali – un concetto che si rende immediatamente visibile nel meccanismo dell'utile e del denaro. Averne può farti comprare oggetti, cose, prestazioni e persone. Non è necessario oggi scomodare le quattro cause aristoteliche. Con lo stesso denaro si possono comprare cene rooftop con viste sensazionali, piatti signature a discrezione dei santoni della cucina molecolare, cotture sottovuoto assoluto, creme e ganache metafisiche, carni massaggiate su letti di rucola ultrabiologica, salmoni selvaggi pescati a canna solo nelle notti scozzesi di luna piena, fritti kataifi più leggeri di zeffiri polinesiani. Questa è la fame culturale che ormai ammorba la gran parte degli esseri senzienti che – dopo una giornata spesa in uffici arredati secondo l'arte geomantica taoista del feng shui, call incravattate interminabili, riunioni vendite, coltivano mestamente il grande samsara del materialismo senza nemmeno rendersene conto, ingranaggi inconsapevoli di una macchina superiore della quale nemmeno si interrogano – né vogliono sapere dove possa condurre. Una fame che non è reale, o per meglio dire a bassa intensità, poiché procede da giornate insipide e inattive. Da procedure sempre uguali a sé stesse, tristezza, depressione, mediocrità, assenza di prospettive. L'invito è a procurarsi una fame reale, per tentare di trovare la via maestra. Tornate alla sostanza delle cose, non vi fate fregare. Guardate verso l'alto. Cercate appetiti più intensi ed elevati.

Eating is certainly a fundamental pleasure but remember, it is good that food is 'deserved' every day, if only out of a sense of universal justice that 'giving allows us to receive' – and every effort brings a reward. This principle takes our lives to a higher plane, where it is our will, where it is the spirit that governs our actions – and it promotes a community cooperation, today one could say empathetic, with one's family and clan context (what a retrograde term!). To explain it to the most materialistic – cultural hunger is a pestilence of the modern world that transcends cultures and social conditions – a concept that is immediately visible in the mechanism of profit and money. Making money can make you buy things, services, and people. It is not necessary today to bother with the four Aristotelian causes. With the same money you can buy rooftop dinners with sensational views, signature dishes at the discretion of the holy men of molecular cuisine, absolute vacuum cooking, metaphysical creams and ganaches, meats massaged on beds of ultra-biological rocket, wild salmon caught on rod only on Scottish nights under full moon, fried kataifi lighter than Polynesian zephyrs. This is the cultural hunger that now plagues most sentient beings who – after a day spent in offices furnished according to the Taoist geomantic art of feng shui, endless tie calls, sales meetings, sadly cultivate the great samsara of materialism without even realizing it, unaware cogs of a superior machine of which they do not even question – nor do they want to know where it can lead. A hunger that is not real, or rather of low intensity, since it proceeds from bland and inactive days. From procedures that are always the same, sadness, depression, mediocrity, lack of prospects. The invitation is to get a real hunger, to try to find the high road. Get back to the nitty-gritty, don't be fooled. Look up. Look for more intense and elevated appetites.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

"I looked at you", The Doors



LA FOTOGRAFIA E IL TEMPO

Photography and Time

DI JACOPO TONELLI



Robert Capa in Italia

La fotografia è un'arte che permette di catturare e conservare frammenti di realtà, trasformandoli in testimonianze visive senza tempo. Ogni scatto è un viaggio nell'istante, un'opportunità per fermare il tempo e congelare un momento che altrimenti svanirebbe nell'oblio. L'atto di fotografare è un atto di amore e di osservazione, una dichiarazione di attenzione verso il mondo e le sue sfumature, spesso sfuggenti.

Photography is an art that allows you to capture and preserve fragments of reality, transforming them into timeless visual testimonies. Each shot is a journey into the moment, an opportunity to stop time and freeze a moment that would otherwise fade into oblivion. The act of photographing is an act of love and observation, a declaration of attention to the world and its nuances, often elusive.

In un'epoca dominata dal digitale, la fotografia analogica, fatta con la pellicola, assume un fascino particolare e una bellezza intrinseca. La pellicola richiede una maggiore attenzione e una profonda comprensione della luce e della composizione. Ogni rullino è limitato a un numero finito di scatti, e questo impone una riflessione attenta prima di premere il pulsante dell'otturatore. Non c'è spazio per l'errore e la superficialità; ogni foto deve essere ponderata, ogni inquadratura deve essere scelta con cura.

L'attesa dello sviluppo della pellicola è un rituale di pazienza e di anticipazione. Diversamente dalla fotografia digitale, dove l'immagine è immediatamente visibile, la fotografia su pellicola mantiene vivo il mistero e la sorpresa. C'è un'emozione indescrivibile nel vedere finalmente le proprie foto emergere dalla camera oscura, con i loro toni

In an age dominated by digital, analog photography, made with film, takes on a particular charm and intrinsic beauty. Film requires more attention and a deep understanding of light and composition. Each roll of film is limited to a finite number of shots, and this requires careful thought before pressing the shutter button. There is no room for error and superficiality; Every photo has to be thoughtful; every shot has to be chosen carefully.

Waiting for the film to develop is a ritual of patience and anticipation. Unlike digital photography, where the image is immediately visible, film photography keeps the mystery and surprise alive. There is an indescribable emotion in finally seeing your photos emerge from the darkroom, with their warm tones and deep contrasts. Each print is unique, a unique work of art that carries with it the distinctive

caldi e i contrasti profondi. Ogni stampa è unica, un'opera d'arte irripetibile che porta con sé il segno distintivo del fotografo.

La pellicola, con le sue imperfezioni e la sua grana caratteristica, conferisce alle immagini una qualità tattile e una profondità emotiva che il digitale spesso fatica a replicare. La texture della pellicola aggiunge un ulteriore strato di significato, una dimensione che rende la fotografia non solo un'immagine, ma un'esperienza sensoriale. Le tonalità sono più ricche e i colori più autentici, regalando alle fotografie un'aura di autenticità e nostalgia.

Inoltre, la fotografia su pellicola è un tributo alla lentezza e alla riflessione in un mondo sempre più veloce e superficiale. Richiede tempo, dedizione e una connessione più profonda con il soggetto fotografato. È un processo che invita a rallentare, a osservare con attenzione e a trovare la bellezza nei dettagli più minuti. Ogni scatto diventa così un'opera di meditazione, un dialogo silenzioso tra il fotografo e il mondo circostante.

Immortalare il mondo attraverso la pellicola è un atto d'amore verso l'arte della fotografia e verso la realtà stessa. È un modo per onorare la bellezza dell'effimero e per creare ricordi che resistano al passare del tempo. In un'epoca dove tutto è transitorio e immediato, la fotografia analogica rappresenta un ancoraggio alla verità e alla bellezza duratura, un'arte che continua a incantare e a ispirare, immortale come le immagini che crea.

mark of the photographer.

Film, with its imperfections and characteristic grain, gives images a tactile quality and emotional depth that digital often struggles to replicate. The texture of the film adds an extra layer of meaning, a dimension that makes the photograph not just an image, but a sensory experience. The hues are richer and the colours more authentic, giving the photographs an aura of authenticity and nostalgia.

In addition, film photography is a tribute to slowness and reflection in an increasingly fast and superficial world. It requires time, dedication, and a deeper connection with the photographed subject. It is a process that invites you to slow down, to observe carefully and to find beauty in the smallest details. Each shot thus becomes a work of meditation, a silent dialogue between the photographer and the surrounding world.

Immortalizing the world through film is an act of love towards the art of photography and towards reality itself. It's a way to honour the beauty of the ephemeral and to create memories that stand the test of time. In an age where everything is transient and immediate, analog photography represents an anchor to truth and lasting beauty, an art that continues to enchant and inspire, as immortal as the images it creates.



Picasso e Gilot

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Chet Baker", Almost blue

UNA SERATA ESTIVA AL COCOMERÒ

A Summer Evening at the Cocomerò

DI PATRIZIA CHERICI

Divertimento, fantasia, tanta frutta... e una carbonara d'eccezione senza uovo!

Abbandonando la statale 73 Senese-Aretina al bivio con la provinciale 47, si percorre un crinale collinare da cui è possibile ammirare un panorama di indescrivibile poesia. Campi di vegetazione spontanea e coltivati, incorniciati dal verde scuro di antichi querceti e contrastati dal rosso tipico della terra locale offrono appagamento anche al più esigente esteta paesaggista. Ed è proprio questo tratto di strada ad introdurci in quello che, a ragion veduta, può definirsi uno tra i borghi storici più belli e caratteristici della Valtiberina toscana e a farci scoprire un altrettanto caratteristico ed accogliente bar-ristorante, il cui nome di certo incuriosisce: il Cocomerò di Anghiari.

Fun, creativity, lots of fruit... and an exceptional carbonara without egg!

Leaving the state road 73 Senese-Aretina at the junction with the provincial road 47, you walk along a hilly ridge from which you can admire a panorama of indescribable poetry. Fields of spontaneous and cultivated vegetation, framed by the dark green of ancient oak groves and contrasted by the typical red of the local land, offer satisfaction to even the most demanding landscape aesthete. And it is precisely this stretch of road that introduces us to what, with good reason, can be defined as one of the most beautiful and characteristic historic villages of the Tuscan Valtiberina and makes us discover an equally characteristic and welcoming bar-restaurant, whose name certainly intrigues: the Cocomerò in Anghiari.





La storia del locale nasce nel 2000, quando Alessandro Landini e la moglie Angelica Nicchi decidono di aprire un chiosco in area Campo alla Fiera, offrendo agli avventori la possibilità di gustare una fetta di anguria, di ananas o di melone, rinfrescanti e dissetanti frutti tipicamente estivi, o una coppa di macedonia: da un pittoresco camioncino presero a servire piatti esclusivamente di frutta fresca. Dato che questa attività era prettamente stagionale, nel 2004 Alessandro, assieme alla sorella Lucia, decidono di acquistare il bar adiacente il chiosco: tutt'oggi, in particolar modo durante il periodo estivo, è proprio Lucia che si occupa in toto della gestione del bar. In poco tempo, il successo del chiosco, unitamente all'amore per la tradizione culinaria rurale toscano-umbra, diventano i presupposti da cui prende spunto e forma l'attuale Cocomerò che a partire dal 2008 è divenuto ufficialmente un ristorante. Dagli antipasti al dolce, l'ingrediente base è la frutta con i suoi abbinamenti: i piatti presentati danno nuova vita ad antiche ricette contadine, senza rinunciare a quel pizzico di equilibrata fantasia. Il connubio di questi ingredienti è certamente in grado di soddisfare palati raffinati e curiosi.



The history of the restaurant began in 2000, when Alessandro Landini and his wife Angelica Nicchi decided to open a kiosk in the 'Campo alla Fiera' area, offering patrons the opportunity to enjoy a slice of watermelon, pineapple or melon, refreshing and thirst-quenching typically summer fruits, or a cup of fruit salad: from a picturesque truck they began to serve dishes exclusively of fresh fruit. Given that this activity was purely seasonal, in 2004 Alessandro, together with his sister Lucia, decided to buy the bar near to the kiosk: still today, especially during the summer period, Lucia takes care of the entire management of the bar. In a short time, the success of the kiosk, together with the love for the Tuscan-Umbrian rural culinary tradition, are the assumptions from which the current Cocomerò takes its cue and shapes, which since 2008 has officially become a restaurant. From appetizers to desserts, the basic ingredient is fruit with its combinations: the dishes presented give new life to ancient peasant recipes, without sacrificing that pinch of balanced imagination. The combination of these ingredients is certainly able to satisfy refined and curious taste.



La location, come accennato, si trova nella parte alta del paese, ed offre in primo luogo una splendida veduta sul sottostante borgo medioevale e sulla piana teatro dell'omonima battaglia (la Battaglia di Anghiari) combattuta nel lontano 1440 tra il Ducato di Milano e la Repubblica di Firenze, ed incompiutamente raffigurata da Leonardo da Vinci nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio. Ma addentriamoci ora nel vivo del nostro excursus gastronomico alla scoperta del Ristorante Cocomerò!



Ad accoglierci sono proprio i titolari del locale, Alessandro, detto 'Lupo', che ci sorride con i suoi simpatici occhiali colorati da dietro al bancone, la moglie Angelica, indaffarata e sorridente sotto la chioma rosso carota, che si occupa della cucina. Dopo una prima occhiata al locale inizia l'intervista, e scopriamo che il ristorante, pur non definendosi vegetariano, presenta un menù variegato e coloratissimo in cui la frutta non è confinata al ruolo di dessert, ma ben inserita nel ruolo di protagonista principale, tanto attraverso la reinterpretazione di vecchie ricette perdute - che, come ci confida Alessandro, sono state tratte dai vecchi quaderni delle nonne e rappresentano circa il 60% delle ricette - quanto grazie ai nuovi accostamenti che scaturiscono dalla fantasia creativa di Angelica.



Un aneddoto dell'infanzia di Alessandro che rievoca memorie comuni nelle campagne del secolo scorso, riguarda l'uva passita destinata al vin santo: condita con olio e sale si rivelava una ghiotta merenda! Il menù del Cocomerò, come dice Alessandro, è più da assaporare che da leggere. Ai tanti piatti che troviamo elencati, ogni settimana Angelica, che ama creare e mettersi in gioco, propone un menù a base di un frutto di stagione, creando con esso tante portate, dall'antipasto al dessert.

The location, as mentioned, is in the upper part of the town, and offers first of all a splendid view of the medieval village below and the plain that was theatre of the homonymous battle (the Battle of Anghiari) fought in 1440 between the Duchy of Milan and the Republic of Florence, and incompletely depicted by Leonardo da Vinci in the 'Salone dei Cinquecento' in Palazzo Vecchio. But let's now get to the heart of our gastronomic excursus to discover the Cocomerò restaurant!



We are welcomed by the owners, Alessandro, known as 'Lupo' (the Wolf), who smiles at us with his nice coloured glasses from behind the counter, and his wife Angelica, busy and smiling under her carrot-red hair, who takes care of the kitchen. After a first glance at the restaurant, the interview begins, and we discover that the restaurant, although not defining itself as vegetarian, presents a varied and colourful menu in which fruit is not confined to the role of dessert, but well inserted in the role of main protagonist, both through the reinterpretation of old lost recipes - which, as Alessandro confides to us, were taken from the old grandmothers' notebooks and represent about 60% of the recipes - and thanks to the new combinations that spring from Angelica's creative imagination.



An anecdote from Alessandro's childhood that evokes common memories in the countryside of the last century, concerns the raisins destined for Vinsanto: seasoned with oil and salt it turned out to be a delicious snack! The menu of the Cocomerò, as Alessandro says, is more to be savoured than to be read. In addition to the many dishes that we find listed, every week Angelica, who loves to create and get involved, offers a menu based on a seasonal fruit, creating many courses with it, from appetizers to desserts.

Un hors d'oeuvre che raggruppa diversi antipasti ci introduce nel vivo delle tante proposte tra pere e pecorino con miele e marmellate, ricotta con marmellata di pesca e lampone, ananas con parmigiano, tradizionale panzanella, bresaola con mela, prugna con pancetta, bruschette con caprino e fichi, uva pizzutella e gorgonzola, nettarina con miele e rosmarino all'aceto balsamico. Prima di proseguire con i primi piatti, la nostra attenzione è catturata dalla descrizione di altre due leccornie: l'antipasto 'Lupo' che ricalca una ricetta della nonna di Alessandro, a base di pane toscano, dadolata di cocomero, uva pizzutella, olio e sale, e l'antipasto 'Angelica', che unisce il sapore deciso del pecorino a quello delicato della pera varietà Abate e Williams, ben amalgamati dal dolce contrasto di miele e salsa di arancia, cipolla ed albicocca.



Tra i primi piatti vanno menzionate le tradizionali lasagne, rivisitate grazie al sapiente accostamento di pere, gorgonzola e pancetta croccante, che sulla scia di sfumate note d'oltre mare ci accompagnano all'incontro del delicato cous-cous con il gusto pieno del melone, stemperato dal saporito contrasto del prosciutto crudo e della rucola. Spetta, tuttavia, un posto di riguardo una ricetta particolarmente cara agli italiani (ai romani soprattutto), peraltro nota ed apprezzata in tutto il mondo, ossia gli 'Spaghetti alla carbonara', che i nostri due artisti propongono in una originale versione, in cui la tonalità giallo-oro del mango maturato interamente in pianta va a sostituire quella solare dell'uovo, creando un nuovo contesto e nuove sfumature. Degli spaghetti strepitosi, cremosi e soprattutto senza traccia di uovo!

Tra le ricette storiche che contemplan le seconde portate si annoverano il carpaccio di manzo, ingentilito dalla presenza delle fragole e, per gli amanti del pesce, lo sgombro assortito con gli agrumi. Di sicuro apprezzamento i gamberi saltati e l'insalatina croccante con pecorino e mele Granny-Smith.

In ultimo, naturalmente non per ordine d'importanza, un accenno meritano le pizze con la frutta. Qui abbandoniamo il regno di Angelica per entrare sommessamente in quello di Alessandro, che ci confida con orgoglio di essere l'artefice della pasta: "Fatta con cinque farine diverse". Tra la frutta che più si presta all'abbinamento con la pizza

A hors d'oeuvre that brings together different appetizers introduces us to the heart of the many proposals including pears and pecorino cheese with honey and jams, ricotta with peach and raspberry jam, pineapple with parmesan, traditional panzanella, bresaola with apple, plum with bacon, bruschetta with goat cheese and figs, pizzutella grapes and gorgonzola, nectarine with honey and rosemary with balsamic vinegar. Before continuing with the first courses, our attention is captured by the description of two other delicacies: the 'Lupo' appetizer which follows a recipe of Alessandro's grandmother, based on Tuscan bread, diced watermelon, pizzutella grapes, oil and salt, and the 'Angelica' appetizer, which combines the strong flavour of pecorino cheese with the delicate one of the Abate and Williams variety pear, Well blended by the



sweet contrast of honey and orange, onion and apricot sauce.

Among the first courses, it is worth mentioning the traditional lasagna, revisited thanks to the skilful combination of pears, gorgonzola and crispy bacon, which in the wake of nuanced notes from beyond the sea accompany us to the encounter of the delicate couscous with the full taste of melon, diluted by the tasty contrast of raw ham and rocket. However, a special place should be given to a recipe particularly dear to Italians (especially to the Romans), which is also known and appreciated all over the world, namely the 'Spaghetti alla carbonara', which our two artists propose in an original version, in which the yellow-gold hue of the mango ripened entirely on the plant replaces the sunny one of the egg, creating a new context and new nuances. Amazing, creamy spaghetti and above all without a trace of egg!

Among the historical recipes that include second courses are beef carpaccio, softened by the presence of strawberries and, for fish lovers, mackerel assorted with citrus fruits. The sautéed prawns and the crispy salad with pecorino cheese and Granny-Smith apples are certainly appreciated.

Finally, pizzas with fruit deserve a mention. Here we leave the realm of Angelica to quietly enter that of Alessandro, who proudly confides to us that he is the creator of pasta: "Made with five different flours". Among the fruits that

sicuramente rientrano le mele, le pere, il melone, le fragole e l'uva (da accostare alla salsiccia la migliore è la pizzutella). Il menù propone una scelta di pizze tutte molto particolari tra le quali spiccano la 'Porto Rico' (con cacio, pepe e pere), la 'Perù' (mozzarella, crudo, fragole, grana e aceto balsamico), l'Italia' (mozzarella, salmone, mascarpone e mela verde) e l'Austria' (mozzarella, melone, rucola e salsiccia). Nonostante tutto questo, Alessandro ci tiene a sottolineare che non si tratta di una vera e propria pizzeria, ma sempre di un ristorante di frutta!

La novità dell'estate 2024 riguarda la birra: quasi trenta etichette di birre sia italiane che straniere totalmente artigianali attorno alle quali verranno organizzate serate a tema nel corso delle quali sarà a disposizione degli ospiti un mastro birraio che illustrerà le varie tipologie e i giusti abbinamenti da fare.

Indubbiamente le abilità di un cuoco si corroborano nella sperimentazione, vale a dire apportare nuova linfa vitale al 'vecchio', alla ricerca non solo di nuovi sapori, ma anche di diversi orizzonti che possano consentire una sintesi tra le conoscenze della tradizione sapienziale e quelle più recenti, determinate anche sulla base delle esigenze di salute. Non resta quindi che avere il coraggio di superare i paradigmi culturali e decidere di avventurarsi verso un nuovo mondo, che poi – come abbiamo visto – tanto nuovo non è, per poter riscoprire le proprie radici con un'ottica leggermente diversa. Come rispondeva il disneyano Anton Ego, critico gastronomico nel celeberrimo cartone animato Ratatouille, alla domanda "Che cosa posso servirle?".

"Un po' di prospettiva!". Questo l'ingrediente segreto, presente tanto nella bellissima vista sulla Valtiberina quanto nella cucina del ristorante stesso.

Come riportato anche nella esplicativa tovaglietta di carta – grazie alla quale è possibile ingannare l'attesa leggendo delle virtù terapeutiche della frutta e non solo – il locale offre ristoro sotto gli incantevoli tigli in tutte le serate estive, a partire dalle ore 19.00. Anche coloro che hanno abitudini più tardive potranno godere dei gustosi piatti del Cocomerò fino a tarda notte, in quanto i battenti chiudono un'ora dopo la mezzanotte. Una cosa è certa: la semplicità e la genuinità delle materie prime, forse non così lampante ai nostri occhi, abituati a cibi preconfezionati ed elaborati, è in realtà l'ingrediente di successo di questa cucina. Alessandro e Angelica hanno lanciato il guanto di sfida, sta a voi raccogliarlo!

best lend themselves to pairing with pizza are certainly apples, pears, melon, strawberries and grapes (to be combined with sausage, the best is pizzutella). The menu offers a choice of pizzas that are all very special, including the 'Puerto Rico' (with cheese, pepper and pears), the 'Peru' (mozzarella, raw ham, strawberries, parmesan cheese and balsamic vinegar), the 'Italia' (mozzarella, salmon, mascarpone and green apple) and the 'Austria' (mozzarella, melon, rocket and sausage). Despite all this, Alessandro is keen to point out that this is not a real pizzeria, but still a fruit restaurant!

The novelty of summer 2024 concerns beer: almost thirty labels of both Italian and foreign totally artisanal beers: dedicated evenings will be organized during which a master brewer will be available to guests who will illustrate the various types and the right combinations to match.

Undoubtedly, the skills of a cook are strengthened by experimentation, that is, to bring new lifeblood to the 'old', in search not only of new flavours, but also of different horizons that can allow a synthesis between the knowledge of the wisdom tradition and the most recent ones, also determined on the basis of health needs. All that remains is to have the courage to overcome cultural paradigms and decide to venture into a new world, which – as we have seen – is not so new, to be able to rediscover one's roots with a slightly different perspective. How did Disney's Anton Ego, food critic in the famous cartoon Ratatouille, answer the question "What can I serve you?".

"A bit of perspective!" This is the secret ingredient, present both in the beautiful view of the Upper Tiber Valley and in the kitchen of the restaurant itself. As also reported in the explanatory paper placemat – thanks to which it is possible to pass the wait by reading about the therapeutic virtues of fruit and more – the restaurant offers refreshment under the enchanting lime trees on all summer evenings, starting at 19.00. Even those who have later habits will be able to enjoy the tasty dishes of the Cocomerò until late at night, as the doors close an hour after midnight. One thing is certain: the simplicity and genuineness of the raw materials, perhaps not so obvious to our eyes, accustomed to pre-packaged and processed foods, is actually the successful ingredient of this cuisine. Alessandro and Angelica have thrown down the gauntlet, it's up to you to pick it up!

Info

Cocomerò

Via Campo della Fiera 27

Anghiari (Ar)

Tel. 0575 788151

info@cocomero.org

GRUPPO COMUNALE DI PROTEZIONE CIVILE, 30 ANNI DI NOI AL SERVIZIO DEGLI ALTRI

Municipal Civil Protection Group, 30 Years of Us at the Service of Others

A CURA DI SANDRO BUSATTI



Il presidente del gruppo Sandro Busatti, insieme all'allora direttore del Dipartimento della protezione civile Guido Bertolaso

Il Gruppo Comunale di Protezione Civile di Città di Castello festeggia quest'anno il suo 30° anniversario. Il gruppo è stato fondato nel 1993, all'indomani dei terremoti che colpirono Norcia e Valnerina nel 1979 e l'Irpinia nel 1980. Questi eventi hanno sollevato la consapevolezza della necessità di servizi di protezione civile in Italia e il gruppo di Città di Castello è stato uno dei tanti che si sono formati in risposta.

"Era all'ordine del giorno, in quegli anni, parlare di quegli eventi che avevano comunque toccato profondamente la coscienza civile della popolazione", spiega il Presidente del Gruppo Comunale di Protezione Civile, Sandro Busatti, mentre ricorda gli esordi di quel progetto. "Ai nostri occhi era evidente che il nascente Servizio Nazionale di Protezione Civile doveva trovare proseliti anche nella nostra città, dove era necessario creare una struttura capace non solo di portare soccorsi immediati in caso di necessità, ma anche di svolgere un'attività concreta di sensibilizzazione ed educazione della popolazione a una nuova cultura della prevenzione, fino ad allora praticamente inesistente. L'Associazione vide per la prima volta la luce nell'inverno del 1993 quando, grazie al contributo di

The Municipal Civil Protection Group of Città di Castello celebrates its 30th anniversary this year. The group was founded in 1993, in the aftermath of the earthquakes that hit Norcia and Valnerina in 1979 and Irpinia in 1980. These events raised awareness of the need for civil protection services in Italy, and the Città di Castello group was one of many that formed in response.

"It was the order of the day, in those years, to talk about those events that had in any case deeply touched the civil conscience of the population," explains the President of the Municipal Civil Protection Group, Sandro Busatti, as he recalls the beginnings of that project. "It was clear to us that the nascent National Civil Protection Service had to find proselytes in our city as well, where it was necessary to create a structure capable not only of bringing immediate aid in case of need, but also of carrying out a concrete activity of raising awareness and educating the population to a new culture of prevention, which until then had been practically non-existent. The Association saw the light for the first time in the winter of 1993 when, thanks to the contribution of a few citizens, a new association

pochi cittadini, venne creato a Città di Castello un nuovo sodalizio di cui facevano parte Giancarlo Lorenzini, Giorgio Gallai, Oriano Baldelli, Giuseppe Celestini, Leonardo Albi Bachini, Gabriele Tasegian, Corrado Chieli, Giovanni Bigi e Gianpaolo Gustinelli. Il marzo dell'anno successivo fu firmato l'atto costitutivo della nuova Associazione che indicava le modalità con cui il gruppo avrebbe operato nel territorio tifernate: iniziammo così a prendere i primi contatti con le scuole cittadine". Il Liceo Classico Plinio Il Giovane dell'allora Preside Sergio Polenzani fu il primo Istituto a credere nel progetto, a tal punto da proporre un accordo per cui, a fronte della collaborazione da parte dell'Associazione nel realizzare prove di evacuazione per gli studenti, avrebbero fornito, in comodato d'uso, un'aula della scuola, che divenne dunque la prima sede ufficiale del Gruppo. Grazie alle scelte lungimiranti del Presidente, Giorgio Gallai, ex capitano dell'esercito, che guidò i primi passi della nascente Associazione, nell'anno 1995 poterono organizzare, nell'Aula Magna del Liceo, il primo corso di formazione, il quale registrò più di 280 iscritti. "Al termine del corso, all'inizio del 1996, ci rendemmo conto di poter contare su un grandissimo numero di volontari, pronti a dare il loro contributo", continua il Presidente Busatti. "I numeri allora rappresentavano un problema piuttosto che una risorsa perché non avevamo fondi per acquistare le divise e non avevamo automezzi per trasportare i nostri volontari; cosa che ci convinse a iscrivere la maggior parte di essi come soci sostenitori, costituendo un nucleo operativo di circa ottanta volontari che vollero comunque partecipare alle nostre prime attività, tra cui il servizio di avvistamento incendi boschivi in estate, per il quale acquistammo una vecchia Fiat Campagnola che restaurammo approssimativamente, rendendola abile a controllare i boschi del territorio per conto della Comunità Montana".

was created in Città di Castello which included Giancarlo Lorenzini, Giorgio Gallai, Oriano Baldelli, Giuseppe Celestini, Leonardo Albi Bachini, Gabriele Tasegian, Corrado Chieli, Giovanni Bigi and Gianpaolo Gustinelli. In March of the following year, the deed of incorporation of the new Association was signed, which indicated the ways in which the group would operate in the Tifernate area: so, we began to make the first contacts with the city's schools". The Liceo Classico Plinio Il Giovane of the then Principal Sergio Polenzani was the first institute to believe in the project, to the point of proposing an agreement whereby in exchange for the collaboration of the Association in carrying out evacuation tests for students, they would provide, on loan for use, a classroom of the school, which thus became the first official headquarters of the Group. Thanks to the far-sighted choices of the President, Giorgio Gallai, a former army captain, who led the first steps of the nascent Association, in 1995 they were able to organize, in the Aula Magna of the Lyceum, the first training course, which registered more than 280 participants.

"At the end of the course, at the beginning of 1996, we realized that we could count on a very large number of volunteers, ready to make their contribution," continues President Busatti. "The numbers back then were a problem rather than an asset because we didn't have funds to buy uniforms and we didn't have vehicles to transport our volunteers; which convinced us to enroll most of them as supporting members, constituting an operational nucleus of about eighty volunteers who still wanted to participate in our first activities, including the forest fire sighting service in summer, for which we bought an old Fiat Campagnola that we restored approximately, making it able to control the woods of the area on behalf of the Mountain Community". It was thanks to the services they carried out on behalf of the local authorities that they were then able to



Volontari in servizio durante l'alluvione di Senigallia

Fu proprio grazie ai servizi che svolgevano per conto delle autorità locali che poterono poi acquistare le divise per i volontari e le prime attrezzature di soccorso: la prima esercitazione fu organizzata con l'aiuto di una associazione di Protezione Civile di Sansepolcro, il Club CB Valtiberina di Maurizio Biagioli, che contribuì a realizzare un campo di soccorso alla Montesca, a Città di Castello, dove, per la prima volta, furono montate le tende di emergenza di tipo P86, utilizzate comunemente per soccorrere le popolazioni colpite da cataclismi. "Parteciparono uomini e donne, cittadini di diversa estrazione sociale, che indossavano una speciale "pettorina" che portava la scritta "Protezione Civile", l'unico segno distintivo che al tempo potevamo permetterci".

Solo un anno dopo, alle ore 02:33 del 26 settembre 1997, un terremoto di magnitudo 5.7 colpì l'Italia Centrale, devastando Assisi, Nocera Umbra e Gualdo Tadino, e lasciando senza casa tantissime persone, sfollate in campagna con la necessità di ricevere assistenza.



Volontari in azione durante un'abbondante nevicata

"Per la prima volta, il volontariato di Protezione Civile della Regione venne impegnato in modo coordinato per portare aiuto alle popolazioni umbre: a noi toccò il compito di soccorrere i cittadini del Comune di Scheggia, dove montammo la prima tendopoli, anche se poi per tutta la durata dell'autunno e dell'inverno continuammo a portare soccorsi alle popolazioni colpite, preoccupandoci in particolare di raccogliere indumenti invernali a Città di Castello, così che i nostri volontari potessero distribuirli

purchase uniforms for the volunteers and the first rescue equipment: the first exercise was organized with the help of a Civil Protection association of Sansepolcro, the Club CB Valtiberina of Maurizio Biagioli, which contributed to the creation of a rescue camp at Montesca, in Città di Castello, where, for the first time, the P86 emergency tents were erected, commonly used to help populations affected by cataclysms. "Men and women participated, citizens from different social backgrounds, who wore a special 'bib' that bore the words 'Civil Protection', the only distinctive sign that at the time we could afford." Only a year later, at 2:33 a.m. on September 26, 1997, a magnitude 5.7 earthquake struck Central Italy, devastating Assisi, Nocera Umbra and Gualdo Tadino, and leaving many people homeless, displaced in the countryside with the need to receive assistance.

"For the first time, the Civil Protection volunteers of the Region were engaged in a coordinated way to bring help to the Umbrian populations: we had the task of helping the citizens of the Municipality of Scheggia, where we



set up the first tent city, although then for the duration of autumn and winter we continued to bring aid to the affected populations, taking particular care of collecting winter clothing in Città di Castello, so that our volunteers could distribute them house by house in the territories of the most affected municipalities". This disaster has meant that the awareness of organizing a Civil Protection system has increased in all Umbrian municipalities: in Città di Castello, for example, thanks to the commitment of Mayor



casa per casa nei territori dei Comuni più colpiti".

Questo disastro ha fatto sì che la coscienza di organizzare un sistema di Protezione Civile aumentasse in tutti i comuni umbri: a Città di Castello, ad esempio, grazie all'impegno del Sindaco Adolfo Orsini, furono realizzati i piani di emergenza di tutte le scuole del Comune. Nella primavera del 2000, con la supervisione di Corrado Chieli, volontario dell'Associazione e dipendente dell'Ufficio Tecnico del Comune, gli operatori furono incaricati di predisporre le prime prove di evacuazione, mai effettuate fino a quel momento. L'anno successivo, nel 2001, il nuovo Sindaco, Fernanda Cecchini, si impegnò a trovare una nuova sede per l'Associazione, che fu individuata al piano inferiore del Loggiato Bufalini. Nel 2002, per la prima volta, il Gruppo di volontari fu chiamato ad operare fuori del territorio regionale, integrandosi con la Colonna Mobile della



Regione Umbria in direzione di Sant'Angelo dei Lombardi, dopo il terremoto che aveva causato la morte di 29 bambini e di un insegnante a causa del crollo di una scuola durante la scossa sismica. Qui, nel comune di Montelongo, fu allestita una tendopoli per circa 200 sfollati, un'esperienza molto dura che palesò la necessità di migliorare la qualità dei materiali e dei mezzi fino ad allora a disposizione.

"Così, grazie a sponsor privati - soprattutto istituzioni bancarie e contributi pubblici -, siamo riusciti ad acquistare automezzi e strutture di emergenza di grande qualità. Decidemmo così di modificare gli indirizzi operativi del gruppo passando dalla sola prevenzione dei rischi alla piena operatività durante gli interventi di soccorso. A questa rivoluzione contribuì in modo determinante il passaggio alle Regioni della gestione del volontariato di Protezione Civile (non più alle Prefetture) consentendoci di operare sotto la direzione del Servizio Regionale di Protezione Civile di Regione Umbria".

In quel periodo, nel 2005, il Comune di Città di Castello concesse in uso all'Associazione una nuova sede operativa presso la Cittadella dell'Emergenza, in via Angelini, dove è stato possibile creare una struttura operativa efficiente e modernissima, sotto ogni punto di vista. Sfortunatamente, come ha ricordato il Presidente, "passarono gli anni, ma non le emergenze": nel 2009, infatti, a causa di un terribile terremoto, i volontari dell'Associazione sono stati impegnati a L'Aquila (nella frazione di Paganica) per oltre sei mesi; nel 2011 invece a Monterosso, nelle Cinque Terre devastate dall'alluvione, e poi a Modena nel 2012, per il sisma che ha colpito l'Emilia Romagna.

Adolfo Orsini, the emergency plans of all the schools of the Municipality were realized. In the spring of 2000, under the supervision of Corrado Chieli, a volunteer of the Association and an employee of the Technical Office of the Municipality, the operators were in charge of preparing the first evacuation tests, which had never been carried out until then. The following year, in 2001, the new Mayor, Fernanda Cecchini, undertook to find a new headquarters for the Association, which was located on the lower floor of the Bufalini Loggia. In 2002, for the first time, the group of volunteers was called to operate outside the regional territory, integrating with the Mobile Column of the Umbria Region in the direction of Sant'Angelo dei Lombardi, after the earthquake that had caused the death of 29 children and a teacher due to the collapse of a school during the earthquake. Here, in the municipality of Montelongo, a



Donazione all'ospedale di Città di Castello durante l'emergenza covid

tent city was set up for about 200 evacuees, a very difficult experience that revealed the need to improve the quality of the materials and means available until then.

"Thus, thanks to private sponsors - mainly banking institutions and public contributions - we were able to purchase high-quality vehicles and emergency facilities. So we decided to change the group's operational guidelines, moving from risk prevention only to full operation during rescue operations. A decisive contribution to this revolution was the transfer to the Regions of the management of Civil Protection volunteers (no longer to the Prefectures), allowing us to operate under the direction of the Regional Civil Protection Service of the Umbria Region".

At that time, in 2005, the Municipality of Città di Castello granted the Association a new operational headquarters at the Cittadella dell'Emergenza, in Via Angelini, where it was possible to create an efficient and very modern operational structure, from every point of view. Unfortunately, as the President recalled, "years passed, but not emergencies": in 2009, in fact, due to a terrible earthquake, the Association's volunteers were engaged in L'Aquila (in the hamlet of Paganica) for over six months; in 2011 in Monterosso, in the Cinque Terre devastated by the flood, and then in Modena in 2012, for the earthquake that hit Emilia Romagna.

"It is impossible not to remember the test," concludes Dr. Busatti, "for which none of us was prepared, of the pandemic when we were asked to stand in the front row with many of our volunteers engaged in shopping for the infected, rather than delivering material to school children, collaborating in the construction of the drive-through in



“Non si può non ricordare la prova”, conclude il Dottor Busatti, “a cui nessuno di noi era preparato, della pandemia quando ci è stato chiesto di stare in prima fila con tanti nostri volontari impegnati a fare la spesa per i contagiati, piuttosto che consegnare materiale ai ragazzi delle scuole, collaborare alla realizzazione del drive-through di Cerbara, ma soprattutto assistere i centri vaccinali. Un’esperienza terribile, ma il calore della gente, il loro sorriso, la loro gratitudine per questi semplici gesti sono stati la ricompensa migliore a ogni sacrificio sostenuto, ogni ora tolta alla famiglia, al proprio lavoro, ai propri interessi”. Quest’anno l’Associazione taglia il traguardo delle trenta primavere: “se la nostra più speranza”, come scrive Simona Santi, “è che certi disastri non si verifichino mai più in futuro, quello che vogliamo è diffondere, soprattutto nei giovani che sono il futuro di noi tutti, una mentalità, quella della resilienza, che ci deve spingere a non arrenderci mai. Se questo messaggio passerà nella mente di qualsiasi persona che riusciremo ad avvicinare alla nostra grande famiglia, non avremo speso neanche un attimo invano di questi lunghi trenta anni”.

Cerbara, but above all to assist the vaccination centers. It was a terrible experience, but the warmth of the people, their smiles, their gratitude for these simple gestures were the best reward for every sacrifice made, every hour taken away from family, from work, from interests.” This year the Association crosses the milestone of thirty springs: “if our most hope”, as Simona Santi writes, “is that certain disasters will never occur again in the future, what we want is to spread, especially among young people who are the future of us all, a mentality, that of resilience, which must push us to never give up. If this message passes through the mind of any person we manage to bring to our great family, we will not have spent a single moment in vain in these long thirty years.”



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

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

Thanks to you support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue**, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.

Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

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

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

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

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

Name

Address

..... Post code

Email

LA 28° EDIZIONE DELL'UMBRIA FILM FESTIVAL È ALLE PORTE

The 28th Edition of the Umbria Film Festival is just Around the
Corner

A CURA DI CHIARA MONTAGNINI

Come ogni anno, la seconda settimana di luglio nel centro storico di Montone (Pg), si susseguono eventi legati al cinema, a proiezioni di film in anteprima e cortometraggi per i più giovani. In tutti questi anni l'Umbria Film Festival ha reso accessibile a tutti il meglio della cultura cinematografica internazionale ed ha saputo guadagnarsi la stima del pubblico, sempre più numeroso, e la considerazione degli addetti ai lavori che ormai lo considerano uno dei migliori festival internazionali indipendenti. Montone (uno dei Borghi più belli d'Italia e Bandiera Arancione del TCI) rappresenta una vera arena naturale e uno spazio ideale per mostrare le opere selezionate e per l'incontro tra ospiti di fama internazionale, pubblico e spettatori.

Like every year, in the second week of July in the historic centre of Montone (Pg), there are events related to cinema, screenings of preview films and short films for the youngest. In all these years, the Umbria Film Festival has made the best of international film culture accessible to everyone and has been able to earn the esteem of the ever-growing public and the consideration of insiders who now consider it one of the best independent international festivals. Montone (one of the most beautiful villages in Italy and TCI Orange Flag) represents a true natural arena and an ideal space to show the selected works and for the meeting between internationally renowned guests, the public and spectators.



Quest'anno è un anno di cambiamenti e di grandi novità, a partire dalla nuova Direzione Artistica affidata al critico cinematografico e giornalista Alessandro De Simone del quale riportiamo un suo pensiero sul 28° Umbria Film Festival.

"Prendere in mano un festival dalla lunga tradizione e che ha visto passare tanti nomi importanti del mondo del cinema sul suo palco non è facile. E come diceva a Peter Parker suo zio Ben "da grandi poteri derivano grandi responsabilità".



La mia, come direttore artistico della XXVIII edizione dell'Umbria Film Festival, era quella di mettere insieme un programma che fosse all'altezza della storia della manifestazione, ma non solo. Perché un festival è fatto di molte cose. Del luogo che ti ospita, e non c'è programma abbastanza ricco per eguagliare la bellezza di Montone. Di persone, naturalmente. Del pubblico, a cui devi offrire uno spettacolo che provochi loro emozioni e riflessioni. E del team con cui ho lavorato per mesi per concentrare tutti i nostri sforzi in cinque giorni che speriamo tutti possano restare nella memoria di chi ci sarà e negli annali del festival. Hanno dato tutti il massimo per riuscirci e se andrà bene sarà merito di tutte le persone che hanno contribuito all'organizzazione di questa edizione 2024 dell'Umbria Film Festival. Da parte mia, ho cercato dei bei film e degli ospiti di prestigio per rendere onore a chi ha faticato per portare a casa quella che è ogni anno un'impresa eccezionale. Ed è per loro, e per il pubblico, che penso già a quello che sarà. Immagino Montone diventare un vero e proprio borgo del cinema, con schermi in ogni piazza e salita, e attori e registi da tutto il mondo a passeggio tra i vicoli medievali di questo gioiello dell'Umbria. Il futuro per l'Umbria Film Festival comincia oggi."



This year is a year of changes and great news, starting with the new Artistic Direction entrusted to the film critic and journalist Alessandro De Simone, of whom we report his thoughts on the 28th Umbria Film Festival.

"It's not easy to take over a festival with a long tradition that has seen so many important names in the world of cinema pass through on its stage. And as his uncle Ben told Peter Parker, "With great power comes great responsibility." Mine, as artistic director of the XXVIII edition of the Umbria Film Festival, was to put together



Piazza Fortebraccio durante le proiezioni

a program that lived up to the history of the event, but not only. Because a festival is made up of many things. Of the place that hosts you, and there is no program rich enough to match the beauty of Montone. Of people, of course. Of the audience, to whom you have to offer a show that provokes emotions and reflections in them. And of the team with whom I have been working for months to concentrate all our efforts in five days that we all hope will remain in the memory of those who will be there and in the annals of the festival. They have all given their best to succeed and if it goes well it will be thanks to all the people who have contributed to the organization of this 2024 edition of the Umbria Film Festival. For my part, I have been looking for good films and prestigious guests to honor those who have worked hard to bring home what is every year an exceptional feat. And it's for them, and for the public, that I'm already thinking about what it will be. I imagine Montone becoming a real village of cinema, with screens in every square and hill, and actors and directors from all over the world walking through the medieval alleys of this jewel of Umbria. The future for the Umbria Film Festival begins today.

Una costante negli anni a cui tutti sono grati e 'devoti' rimane il Presidente del festival che, dal 1997, è Terry Gilliam. Con la sua presenza nel territorio dell'Alta Valle del Tevere (alla fine degli anni '90 ha scelto come seconda casa la Valle del Niccone) e con la sua fama di regista eclettico, ha sempre dato al festival la visibilità internazionale che gli assicura un posto fra i festival di cinema più importanti d'Europa. Oltre alla direzione artistica e al presidente, lavorano al festival numerosi e talentuosi giovani, in prevalenza donne under 30. Uno staff sempre giovane che acquisisce competenze e strumenti utili per il mondo del lavoro nell'ambito della cultura, del turismo e nella realizzazione di eventi.



Il nuovo direttore artistico Alessandro De Simone

Le chiavi della città ad Alice Rohrwacher e Olivier Assayas

Durante l'Umbria Film Festival si è soliti invitare ogni anno un autore, regista, attore o personalità del cinema internazionale per la consegna delle 'chiavi della città' di Montone.

L'atto di donare le Chiavi della Città è simbolico; risale al Medioevo quando città come Montone erano circondate da mura con portoni che, a scopo di difesa, erano chiusi nottetempo con serrature e chiavi.

Offrire le chiavi della città significa attribuire potere a un ospite illustre, il permesso di andare ovunque in quella città.

Nelle edizioni precedenti hanno ricevuto le chiavi: Terry Gilliam, Colin Firth, Michael Winterbottom, Mike Leigh, Hanif Kureishi, Lone Scherfig, Tom Hooper, Edgar Reitz, Mike Figgis, Ken Loach, Peter Lord, Ralph Fiennes, Stephen Frears, Naomie Harris, Bille August, Bill Nighy, Paul Laverty, Michel Ocelot, Bahman Ghobadi, Thomas Vinterberg, Stanley Tucci e Trine Dyrholm.

Tra gli italiani, sono stati insigniti del premio: Giuseppe Piccioni, Silvio Soldini, Nicola Giuliano, Riccardo Milani, Vittorio Storaro, Edoardo Winspeare, Paola Cortellesi, Ferzan Ozpetek, Lello Arena. Quest'anno abbiamo scelto di dare le chiavi della città ad Alice Rohrwacher, regista italiana con grande riconoscimento all'estero per il suo lavoro, in particolare per 'Le Pupille', nominato ai Premi Oscar 2023 nella categoria miglior cortometraggio e 'La Chimera', in concorso al Festival di Cannes.

"A constant over the years to whom everyone is grateful and 'devoted' remains the President of the festival who, since 1997, has been Terry Gilliam. With his presence in the territory of the Upper Tiber Valley (at the end of the 90s he chose the Niccone Valley as a second home) and with his reputation as an eclectic director, he has always given the festival the international visibility that ensures it a place among the most important film festivals in Europe. In addition to the artistic direction and the president, many talented young people, mainly women under 30, work at the festival. An ever-young staff that acquires skills and tools useful for the world of work in the field of culture, tourism and in the realization of events.



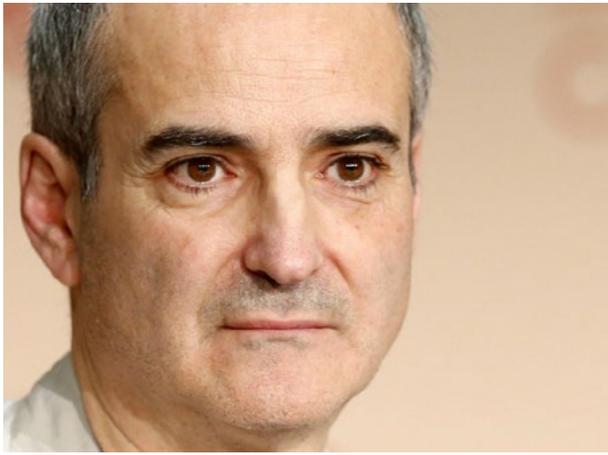
Terry Gilliam

The Keys to the City to Alice Rohrwacher and Olivier Assayas

During the Umbria Film Festival it is customary to invite every year an author, director, actor or personality of international cinema for the delivery of the 'keys to the city' of Montone. The act of donating the Keys to the City is symbolic; It dates back to the Middle Ages when towns such as Montone were surrounded by walls with gates that, for defence purposes, were locked at night with locks and keys. To offer the keys to the city is to give power to an illustrious guest, permission to go anywhere in that city.

Terry Gilliam, Colin Firth, Michael Winterbottom, Mike Leigh, Hanif Kureishi, Lone Scherfig, Tom Hooper, Edgar Reitz, Mike Figgis, Ken Loach, Peter Lord, Ralph Fiennes, Stephen Frears, Naomie Harris, Bille August, Bill Nighy, Paul Laverty, Michel Ocelot, Bahman Ghobadi, Thomas Vinterberg, Stanley Tucci and Trine Dyrholm have received the keys. Among the Italians, the following were awarded the prize: Giuseppe Piccioni, Silvio Soldini, Nicola Giuliano, Riccardo Milani, Vittorio Storaro, Edoardo Winspeare, Paola Cortellesi, Ferzan Ozpetek, Lello Arena. This year we have chosen to give the keys to the city to Alice Rohrwacher, an Italian director with great recognition abroad for her work, in particular for 'Le Pupille', nominated for the 2023 Academy Awards in the Best Short Film category and 'La Chimera', in competition at the Cannes Film Festival.

Another Key to the city 2024 will be Olivier Assayas, a well-known French director whose latest film 'Hors du temps'.



Il regista Olivier Assayas

MonTOONS, Amarcorti e presentazioni di libri tornano in Piazza Fortebraccio

Dopo aver affrontato gli anni della pandemia spostando tutte le proiezioni in Piazza san Francesco, si ritorna a proiettare due delle sezioni più importanti in Piazza Fortebraccio: la sezione 'MonTOONS - corti per bambini' e 'Amarcorti' - sezione competitiva di corti italiani. Gli eventi principali come la sezione lungometraggi e gli spettacoli dal vivo saranno comunque in Piazza san Francesco.



Alice Rohrwacher

MonTOONS, Amarcorti and book presentations return to Piazza Fortebraccio

After facing the years of the pandemic by moving all the screenings to Piazza San Francesco, we return to screening two of the most important sections in Piazza Fortebraccio: the 'MonTOONS - children's shorts' section and 'Amarcorti' - competitive section of Italian shorts. The main events such as the feature film section and live shows will still be in Piazza San Francesco.



ASSOCIAZIONE UMBRIA FILM FESTIVAL APS
info@umbriafilmfestival.com

DONA E PARTECIPA scopri come su:
umbriafilmfestival.com

Dono il tuo 5x1000 e sostieni l'Umbria Film Festival APS
(c.f. 90008160542)

**28°
UMBRIA
FILM
FESTIVAL**

**10/14 LUGLIO 2024
MONTONE**



Piazza San Francesco durante le proiezioni

Info
Umbria Film Festival

Il Programma completo è su www.umbriafilmfestival.com
Tutti gli eventi dell'Umbria Film Festival sono gratuiti e senza prenotazione.
Per ulteriori informazioni www.umbriafilmfestival.com

10 MER/WED

ore 18:00 CHIESA DI SAN FRANCESCO
AMARCORTI
Competizione corti italiani

ore 21:00 PIAZZA SAN FRANCESCO

NON RIATTACCARE DON'T HANG UP

MANFREDI LUCIBELLO
ITALIA
2023 - 90'

ANTEPRIMA ALLA PRESENZA DEL REGISTA
MANFREDI LUCIBELLO
E DELLA PROTAGONISTA BARBARA RONCHI

11 GIO/THU

ore 16:00 CHIESA DI SAN FRANCESCO
Selezione Corti Internazionali
in collaborazione con Image Hunters

ore 18:00 CHIESA DI SAN FRANCESCO
AMARCORTI

ore 19:30 PIAZZA FORTEBRACCIO
Libri da bere:
"Diegopolitik" di Boris Sollazzo

ore 21:15 PIAZZA FORTEBRACCIO
MONTIONS

a seguire PIAZZA FORTEBRACCIO
AMARCORTI

ore 21:00 PIAZZA SAN FRANCESCO

THE MOVIE TELLER LA CONTADORA DE PELICULAS

LONE SCHERFIG
FRANCIA, SPAGNA, CILE
2023 - 116'

ANTEPRIMA
ALLA PRESENZA DELLA REGISTA
LONE SCHERFIG

12 VEN/FRI

ore 17:00 CHIESA DI SAN FRANCESCO

LA CHIMERA THE CHIMERA

ALICE ROHRWACHER
ITALIA, FRANCIA, SVIZZERA, TURCHIA
2023 - 130'

ore 19:30 PIAZZA FORTEBRACCIO
Libri da bere:
"Love Song for a Vampire" di Gabriella Giliberti

ore 21:15 PIAZZA FORTEBRACCIO
MONTIONS

a seguire PIAZZA FORTEBRACCIO
AMARCORTI

ore 21:00 PIAZZA SAN FRANCESCO

CONCERTO/CONCERT La Banda del Comitato *

a seguire
Chiavi della Città/Keys of the City

Cerimonia di consegna delle
Chiavi della Città ad Alice Rohrwacher

a seguire PIAZZA SAN FRANCESCO

IN THE LAND OF SAINTS AND SINNERS L'ULTIMA VENDETTA

ROBERT LORENZ
IRLANDA
2023 - 106'

13 SAB/SAT

ore 10:30 CHIESA DI SAN FRANCESCO

CONVEGNO/CONFERENCE

AFRICA CONTESA. LA RISPOSTA DEL
CONTINENTE ALL'ASSALTO DELLE
SUPERPOTENZE

DISPUTED AFRICA. THE RESPONSE OF
THE CONTINENT TO THE SUPERPOWERS'
ASSAULT

ore 16:00 CHIESA DI SAN FRANCESCO

LA PETITE VENDEUSE DE SOLEIL LA PICCOLA VENDITRICE DI SOLE

DJIBRIL DIOP MAMBÉTY
SENEGAL
1999 - 45'

ore 17:00 CHIESA DI SAN FRANCESCO

THE CROW/IL CORVO

ALEX PROYAS
USA
1994 - 102'

ore 19:00 PIAZZA FORTEBRACCIO
Libri da bere:
"Maledetto poeta" di Mattia Labadessa

ore 21:15 PIAZZA FORTEBRACCIO
MONTIONS

a seguire PIAZZA FORTEBRACCIO

PETER AND THE WOLF PIERINO E IL LUPO

ELLIOT DEAR/STEPHEN MCNALLY
GERMANIA, REGNO UNITO
2023 - 33'

a seguire PIAZZA FORTEBRACCIO
AMARCORTI

ore 21:00 PIAZZA SAN FRANCESCO

Chiavi della Città/Keys of the City

Incontro con Olivier Assayas e cerimonia di
consegna delle Chiavi della Città

a seguire PIAZZA SAN FRANCESCO

HORS DU TEMPS TEMPO SOSPESO

OLIVIER ASSAYAS
FRANCIA
2023 - 105'

14 DOM/SUN

ore 17:15 CHIESA DI SAN FRANCESCO

L'EAU FROIDE

OLIVIER ASSAYAS
FRANCIA
1994 - 95'

ore 19:00 PIAZZA FORTEBRACCIO
Libri da bere:
"Swinging 60s. Musica, cinema, moda, arte e
cultura nella Londra degli anni sessanta" di
Franco Dassisti e Michelangelo Iossa

ore 20:00 PIAZZA SAN FRANCESCO
Cerimonia di premiazione AMARCORTI e
MONTIONS

ore 21:00 PIAZZA SAN FRANCESCO
"Amore - Il teorema di Sarah"
Monologo di e con Milena Mancini.
Regia di Vinicio Marchioni *

a seguire PIAZZA SAN FRANCESCO

THE SWEET EAST

SEAN PRICE WILLIAMS
USA
2023 - 104'



Regione Umbria
Assamblea legislativa



Direzione generale
Cinema e audiovisivo



LA PRIMA VOLTA DEL PORTOGALLO AL FESTIVAL DELLE NAZIONI

Portugal's First Time at the Festival delle Nazioni

A CURA DELL'UFFICIO STAMPA DEL FESTIVAL DELLE NAZIONI

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

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





Vasco Dantas Rocha

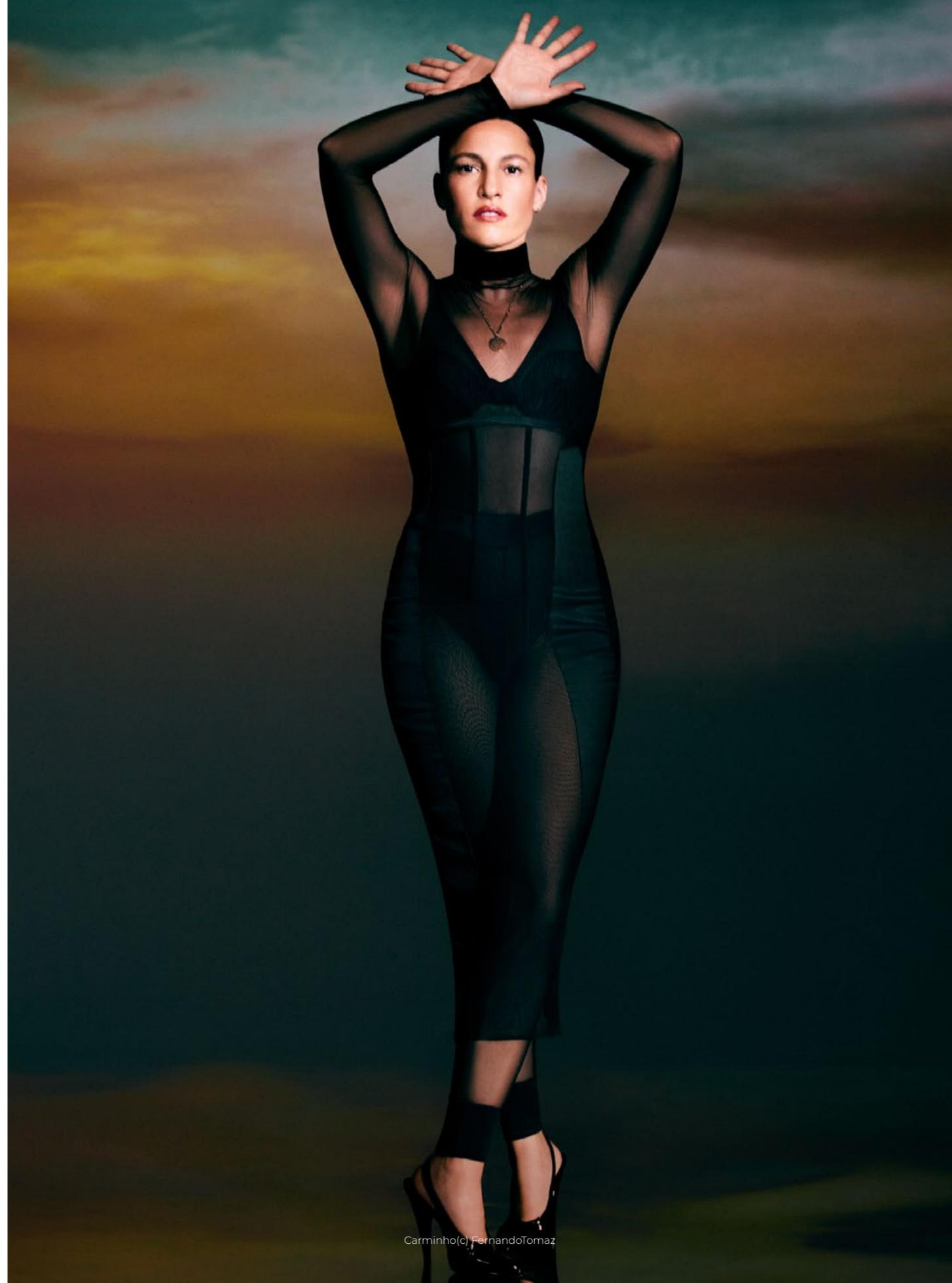
Un doveroso omaggio sarà reso ai cinquant'anni della Rivoluzione dei Garofani, avvenuta il 25 aprile 1975. Questa svolta epocale per la Repubblica portoghese è stato uno dei principali motivi ispiratori delle scelte artistiche, considerando il forte impatto che l'avvenimento ha avuto sul tessuto politico, sociale e culturale del Paese.

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

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

A fitting tribute will be paid to the fiftieth anniversary of the Carnation Revolution, which took place on April 25, 1975. This epochal turning point for the Portuguese Republic was one of the main inspirational reasons for the artistic choices, considering the strong impact that the event had on the political, social and cultural fabric of the country.

"Portugal," says Aldo Sisillo, artistic director of the Festival, "was the first European country to conquer some colonies across the ocean and the last to lose them. It was also the longest-lived and largest overseas colonial empire in history: from Africa to Asia to South America. Its colonial history is divided into three main phases: the Viceroyalty of India in Asia in the sixteenth century, Brazil in South America in the sixteenth century and the influence in Africa especially from the end of the nineteenth century until the crisis of 1974 and the subsequent decolonization. Portugal's geography also played a key role in its colonial expansion. The need to seek new trade routes led him to be a pioneer in the exploration and development of navigation technology. This condition had an impact on Portuguese music which, to its European roots, combined the intercontinental cultural interactions resulting from the 'discovered' territories and subsequent colonization. The programmatic manifesto of the Festival of Nations develops along a path that crosses latitudes and longitudes not only geographically, but touches the great periods of the history of music, culture and social history of Portugal; a landscape designed over four centuries that from the Baroque arrives to the present day, where the baton will be passed on to artists of clear fame, prestigious formations and programs with original and varied layouts, many of which arrive for the first time in Italy or are new productions of the Festival itself.



Carminho(c) FernandoTomaz



Ceque Orchestra

Italia o sono nuove produzioni del Festival stesso. Saranno di scena, quindi, l'Americantiga Ensemble, formazione specialista nel repertorio barocco portoghese che giunge in Italia per la prima volta, il gruppo multietnico dal plurilinguismo musicale Ayom con SA.LI.VA musiche dell'Atlantico Nero, e con il progetto musicale Portuguesa la

On stage, therefore, will be the Americantiga Ensemble, a formation specialized in the Portuguese baroque repertoire that arrives in Italy for the first time, the multi-ethnic group with musical multilingualism Ayom with SA.LI.VA music from the Black Atlantic, and with the musical project Portuguesa the famous singer Carminho,



Alexander Gadjev



As Tres Maria Iaia Forte - Foto T.Salamina

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

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

Info
Festival delle Nazioni
 Tutto il programma su www.festivalnazioni.com

con il sostegno e il patrocinio di

con il patrocinio diretto

In collaborazione con i Comuni di Sansepolcro, San Costanzo, Montone, Monte Santa Maria, Tiberina, Orvieto

FESTIVAL DELLE NAZIONI

57ª EDIZIONE OMAGGIO AL PORTOGALLO CITTÀ DI CASTELLO 26 AGOSTO > 6 SETTEMBRE 2024

P R O G R A M M A

26 AGOSTO ORE 21:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
ALEXANDER GADJIEV pianoforte
 musiche di Liszt, Corigliano, Chopin, Skrjabin, Beethoven

27 AGOSTO ORE 18:00
 Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato
CONCERTO DEI FINALISTI
 Concorso Nazionale Alberto Burri
 per Gruppi Giovanili di Musica da Camera
 VII Edizione

27 AGOSTO ORE 21:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
LÁGRIMAS DE SAUDADE
 Americantiga Ensemble
 musiche di Bononcini, Scarlatti, Forlivesi, Maurício, Avondano

28 AGOSTO ORE 18:00
 Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato
OMAGGIO A GIACOMO PUCCINI
 in occasione del 100° anniversario dalla morte
 Giovani interpreti
 della **Fondazione Luciano Pavarotti**

28 AGOSTO ORE 21:00
 Sansepolcro, Chiostro di Santa Chiara
RADIO RENASCENÇA TRASMETTE GRÂNDOLA, VILA MORENA
 in occasione del 50° anniversario della "rivoluzione dei garofani"
 testi di **Caterina Casini** e **Francesco Suriano**
 Caterina Casini e Francesco La Scala voci recitanti
 musiche di **Antonio Giacometti**

29 AGOSTO ORE 18:00
 Monte Santa Maria Tiberina, Chiesa S. Maria Assunta
TRIO DAVID
 musiche di Villa-Lobos, Beethoven, Schubert

29 AGOSTO ORE 21:00
 Montone, Chiesa di San Francesco
TRIO SHELIAK
 musiche di Beethoven, de Freitas Branco, Martin

30 AGOSTO ORE 18:30 e 21:00
 Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato
IL TEMPO CHE CI VA, CI VUOLE
 spettacolo per famiglie
 di e con **Silvia Fancelli** e **Damiano Augusto Zigrino**
 musiche e sound design **Michele Mandrelli**

31 AGOSTO ORE 21:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
POESIA DELL'INFANZIA LONTANA
 omaggio a **Noémia de Sousa**
Enrico Paci voce narrante
Ensemble Suono Giallo
 musiche di **Luís Neto da Costa**
 in collaborazione con **Calibro Africa Festival**

1 SETTEMBRE ORE 11:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
IL GIRO DEL MONDO IN OTTANTA GIORNI
Filarmonica Giacomo Puccini
Nolito Bambini direttore

1 SETTEMBRE ORE 18:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
ITINERARI DIDATTICI MUSICALI
Orchestra e Solisti Scuola Comunale di Musica
Giacomo Puccini

1 SETTEMBRE ORE 21:00
 San Giustino, Cortile Castello Bufalini
TRIO HERMES
 musiche di Haydn, Schumann, Smetana, Carneyro

2 SETTEMBRE ORE 21:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
FADOS, FOLIAS E OUTRAS DANÇAS PORTUGUESAS
Vasco Dantas pianoforte

3 SETTEMBRE ORE 18:00
 Umbertide, Chiesa della Collegiata
QUARTETTO PEGREFFI
 musiche di Stravinskij, de Freitas Branco, Ravel

3 SETTEMBRE ORE 21:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
AYOM
MUSICHE DELL'ATLANTICO NERO

4 SETTEMBRE ORE 21:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
CARMINHO
 in **PORTUGUESA**

5 SETTEMBRE ORE 21:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
AS TRÊS MARIAS
 con **Iaia Forte** voce recitante
Cristina Renzetti cantante
SonoraCorda Soloists

6 SETTEMBRE ORE 21:00
 Città di Castello, Chiesa di San Domenico
CEQUE PHILHARMONIC PARDUBICE
Vahan Mardirossian direttore
 musiche di Dvořák, Janáček, de Freitas Branco, Villa-Lobos

INFO E BIGLIETTI Tel. 075 8522823 | festivalnazioni.com

f @ d in v x

Viale A. Diaz 2, 52037,
Sansepolcro (AR)
+39 334 343 0663
info@libriadelfrattempo.it



RECENSIONI ESTIVE

Le recensioni della Libreria del Frattempo



COME L'ARANCIO AMARO – Milena Palminteri – Giunti Editore
Un romanzo d'esordio che nasce da una storia vera. Tre protagoniste di fronte alla sfida più grande: trovare il senso del proprio essere donne in un mondo che vuole scegliere al posto loro. Milena Palminteri, con una lingua ricca di sfumature, ci racconta le vite dolenti eppure piene di speranza di donne e uomini coraggiosi, sullo sfondo della grande Storia.



IL FIUME DI TOPINO – William Snow – L'IPPOCAMPO EDIZIONI
In una tiepida mattina d'estate, Topino parte per un viaggio lungo il fiume. Nel corso della giornata, remando sulla sua barchetta, si gode il canto degli uccelli, gusta il profumo dei fiori, saluta i castori sulla riva. Poi si ferma a una bottega per comprarsi la merenda, supera una chiusa, affronta un temporale, e la sera si accampa presso un isolotto. L'indomani riprende il viaggio fino ad arrivare al mare, dove c'è un amico che lo aspetta. Il bambino seguirà la storia sollevando tante finestrelle segrete, cullato dalle strofe in rima di William Snow e incantato dalle tenere illustrazioni di Alice Melvin. In fondo al libro, due pagine documentano gli animali e le piante incontrati da Topino lungo il fiume, invitando i bambini a cercarli e a scoprirli durante una gita fuori porta!



SCUSA MA RESTO QUI – Alessandro Barbaglia – Mondadori
Zeno ha paura di tornare in classe, dopo che un gruppo di bulli l'ha umiliato in un video che ha fatto il giro di tutta la scuola. Ora la chat è invasa da insulti e meme, e la sua unica difesa è rintanarsi in camera e ignorare tutti. Fino a quando non riceve un messaggio di scuse. Chi è? E cosa vuole da lui? All'inizio Zeno non si fida, ma una certa Luna insiste, continua a scrivergli, non lo lascia solo, riempie quel silenzio raccontandogli di sé. E qualcosa va a segno. Zeno piano piano si apre a sua volta, si lascia andare, fino a proporre un incontro per vedersi di persona, finalmente. Ma Luna era stata chiara: la loro storia potrà continuare solo se non si incontreranno mai. Una storia di amicizia e forse di amore, leggera come uno scambio di messaggi nei ritagli di tempo, emozionante come una canzone ascoltata in vinile, sorprendente come un tuffo nell'acqua profonda. Ossigeno. Romanzi appassionanti, che scorrono veloci, scritti in modo limpido e chiaro dalle autrici e dagli autori più amati: una boccata di ossigeno per leggere tutto d'un fiato.
Età di lettura: da 11 anni.

Orario estivo della libreria

E' arrivata l'estate e la libreria cambia orari, aggiungendo l'apertura serale del venerdì.

Lunedì	10:00 - 13:00	16:30 - 19:30	
Martedì	10:00 - 13:00	16:30 - 19:30	
Mercoledì	10:00 - 13:00	16:30 - 19:30	
Giovedì	10:00 - 13:00	16:30 - 19:30	
Venerdì	10:00 - 13:00	16:30 - 19:30	21:00 - 23:00
Sabato	10:00 - 13:00	POMERIGGIO CHIUSO	

Viale A. Diaz 2, 52037,
Sansepolcro (AR)
+39 334 343 0663
info@libriadelfrattempo.it



NEI FRATTEMPO... LEGGO!

Il calendario degli eventi della Libreria del Frattempo

CALENDARIO EVENTI ESTIVI – VENERDÌ ORE 21:00

- 28 GIUGNO – IL CANTASTORIE PRESENTA “IL GATTO CON GLI STIVALI” DI E CON MASSIMO BONCOMPAGNI
- 5 LUGLIO – Presentazione del libro “FARE ASSIEME” DI EZIO MANZINI E MICHELE D'ALENA – EGEA EDIZIONI
Evento organizzato da Caserma Archeologica all'interno del progetto “UTOPIE POSSIBILI”.
Ore 21:00 presso Caffè delle Stanze, in Via XX Settembre 156 a Sansepolcro.
- 12 LUGLIO – BUON COMPLEANNO LIBRERIA!!! Festeggiamo insieme i 15 anni della libreria
- 19 LUGLIO – IL CANTASTORIE PRESENTA “IL VISCONTE DIMEZZATO” DI E CON MASSIMO BONCOMPAGNI
- 26 LUGLIO – VIVERE MINDFULNESS CON STEFANIA PICCINI E FIORINDA PEDONE –
Evento gratuito esperienziale
- 2 AGOSTO – Presentazione del libro “QUASI TROPPI” DI ROBERTO GIORNI – PORTO SEGURO EDIZIONI
- 9 AGOSTO – BRIVIDI D'ESTATE – UNA SERATA DI LETTURE MOSTRUOSE – Letture e laboratorio adatti dai 5 ai 99 anni
- 30 AGOSTO – ASPETTANDO IL SETTEMBRE BITURGENSE – Letture e laboratorio sulle tradizioni del nostro paese
- 6 SETTEMBRE – SCUOLA, NON TI TEMO!!! - Letture e laboratorio propiziatori per l'inizio dell'anno scolastico, adatti dai 3 ai 10 anni
- IL CENTRO ESTIVO PER CHI NON VA AL CENTRO ESTIVO
Ogni martedì e giovedì dalle ore 16:00 alle ore 18:00 letture e laboratorio creativo per lettori dai 5 ai 12 anni. Costo €. 10,00 a bambino. Sono previste scontistiche.

PRENOTAZIONE TESTI SCOLASTICI

Hai preso i libri per i compiti delle vacanze? Affrettati perchè oltre che comprarli devi anche farli... ;-)
In libreria puoi anche ordinare i libri di testo per le scuole superiori di primo e secondo grado e per l'università, pagando anche con la Carta della Cultura Giovani e con la Carta del Merito.
Effettuando l'ordine in libreria avrai la possibilità di scaricare l'app per monitorare la situazione del tuo ordine in qualsiasi momento. I tuoi libri arriveranno direttamente in libreria e potrai venire a ritirarli quando preferisci, eventualmente anche già copertinati.

MONTONE CELEBRA LA DONAZIONE DELLA SANTA SPINA

Montone Celebrates the Donation of the Holy Thorn

DI PATRICK MAURIZIO FERRARA



Ph: Paolo Appolite

Ogni anno a Montone, nel cuore dell'Umbria, va in scena una delle rievocazioni storiche più sentite e apprezzate della Regione, una festa dalla storia secolare che poggia interamente sulla partecipazione e sulla vocazione dei propri volontari e degli abitanti del borgo. Ne abbiamo parlato con Raffaele Bei, Presidente della Pro Loco di Montone.

Every year in Montone, in the heart of Umbria, one of the most heartfelt and appreciated historical re-enactments of the Region is staged, a festival with a centuries-old history that rests entirely on the participation and vocation of its volunteers and the inhabitants of the village. We talked with Raffaele Bei, President of the Pro Loco of Montone.



Rappresentazione storica del rione Porta del Borgo

A Montone, ogni Lunedì dell'Angelo e la penultima domenica di Agosto, si concretizzano le celebrazioni della festa per la Donazione della Santa Spina, manifestazione in grado di polarizzare attorno a sé le attenzioni di tutti gli abitanti del borgo e dei paesi limitrofi, oltre che dei tanti turisti che accorrono ogni anno, sempre più numerosi, per assistere e partecipare alla manifestazione.

"La Rievocazione nasce nel 1961 per mano della Pro Loco Montonese", ci spiega Raffaele Bei. "Da allora, la penultima domenica d'agosto si celebra una festa che per un'intera settimana coinvolge tutti i rioni di Montone, ossia quello di Porta del Borgo, quello di Porta del Monte e quello di Porta del Verziere".

La Festa della Santa Spina punta a far rivivere le memorie dell'illustre passato di Montone e della famiglia Fortebracci: nel 1473, infatti, Carlo Fortebracci, conte di Montone, dopo aver valorosamente combattuto per la Serenissima Repubblica di Venezia, ricevette in dono una Spina dalla Corona del Cristo. Decise dunque di portarla in dono a Montone, decretandone la festa il Lunedì dell'Angelo. Le leggende popolari raccontano che la Spina, custodita prima nella Chiesa di S. Francesco e poi in quella di S. Agnese, avesse attirato un numero talmente grande di pellegrini che nei primi anni del '600, per motivi di ordine pubblico, ne fu ordinata una seconda ostensione. "Inizialmente", continua il Presidente Bei, "la festa era

In Montone, every Easter Monday and the second last Sunday of August, the celebrations of the feast for the Donation of the Holy Thorn take place, an event capable of polarizing around itself the attention of all the inhabitants of the village and neighbouring villages, as well as of the many tourists who flock every year, more and more numerous, to attend and participate in the event.

"The re-enactment was born in 1961 at the hands of the Pro Loco Montonese", explains Raffaele Bei. "Since then, on the second last Sunday of August, a festival has been celebrated that for an entire week involves all the districts of Montone, namely that of Porta del Borgo, that of Porta del Monte and that of Porta del Verziere".

The Festival of the Holy Thorn aims to revive the memories of the illustrious past of Montone and the Fortebracci family: in 1473, in fact, Carlo Fortebracci, Count of Montone, after having valiantly fought for the Serenissima Republic of Venice, received a Thorn from the Crown of Christ as a gift. He therefore decided to bring it as a gift to Montone, decreeing its feast on Easter Monday. Popular legends tell that the Thorn, kept first in the Church of St. Francis and then in that of St. Agnes, had attracted such a large number of pilgrims that in the early 1600s, for reasons of public order, a second exposition was ordered. "Initially," continues President Bei, "the festival consisted of a religious event and popular games, which over the years



Rappresentazione storica del rione Porta del Monte



St. Paolo Appalti

costituita dall'evento religioso e da giochi popolari, che poi negli anni si sono articolati fino a raggiungere la formula odierna: il palio dura una settimana, nella quale ciascuno dei 3 rioni propone, i bandi di sfida e poi le proprie rappresentazioni medioevali realizzate nei più suggestivi angoli di Montone, inscenando fatti particolarmente notevoli per la storia del borgo, o anche semplicemente momenti di vita quotidiana del 1400". I bandi e le rappresentazioni vengono poi giudicate da una giuria di esperti, valutandone la storicità, la scenografia e l'interpretazione.

"L'altra gara che porta punteggio per la vittoria del Palio e la sfida di tiro con l'arco, un momento della celebrazione particolarmente atteso dai montonesi": negli anni si è venuto a creare un vero e proprio gruppo chiamato "Arcieri Malatesta", che si allenano tutto l'anno e competono per la Festa della Santa Spina, gareggiando anche in altre manifestazioni di arco storico sparse in tutte Italia. La somma dei punteggi realizzati nei bandi di sfida, nelle rappresentazioni medioevali e nel tiro con l'arco permettono di aggiudicarsi il Palio della Santa Spina ed eleggere la prima Dama del rione come Castellana, Margherita Malatesta, moglie di Carlo Fortebracci.

Il corteo storico, infine, è il momento più importante della festa, in cui i 3 Rioni sfilano per le strade di Montone per rendere onore a Carlo Fortebracci: un momento particolarmente evocativo, nel quale la Santa Spina viene esposta fuori dalla Chiesa, così che tutto il pubblico e i figuranti possano vedere da vicino la reliquia. "Quest'anno", sottolinea ancora Raffaele Bei, "è particolarmente importante per la festa, perché si celebrano i 30 anni dall'introduzione del Palio, dall'11 al 18 agosto, senza trascurare le celebrazioni per i 600 anni dalla morte di Fortebracci, per cui sono stati organizzati svariati eventi e convegni, tutti finalizzati a testimoniare l'importanza di questa data per il borgo".

have been articulated until they reach today's formula: the Palio lasts a week, in which each of the 3 districts proposes, the calls for challenges and then its own medieval representations made in the most evocative corners of Montone, staging particularly remarkable events for the history of the village, or even simply moments of daily life in the 1400s". The announcements and performances are then judged by a jury of experts, evaluating their historicity, scenography and interpretation.

"The other competition that brings points for the victory of the Palio is the archery challenge, a moment of the celebration particularly awaited by the people of Montone": over the years a real group called "Arcieri Malatesta" has been created, who train all year round and compete for the Festival of the Holy Thorn, also competing in other historical archery events scattered throughout Italy. The sum of the scores obtained in the challenge notices, in the medieval representations and in archery allow to win the Palio della Santa Spina and elect the first Dame of the district as Castellana, Margherita Malatesta, wife of Carlo Fortebracci.

Finally, the historical procession is the most important moment of the festival, in which the 3 districts parade through the streets of Montone to honour Carlo Fortebracci: a particularly evocative moment, in which the Holy Thorn is displayed outside the Church, so that all the public and the participants can see the relic up close. "This year," Raffaele Bei points out, "is particularly important for the festival, because we celebrate the 30th anniversary of the introduction of the Palio, from 11 to 18 August, without neglecting the celebrations for the 600th anniversary of Fortebracci's death, for which various events and conferences have been organized, all aimed at testifying to the importance of this date for the village."

It is impossible not to remember the words of the President regarding the participation of the citizens, engaged in the



Corteo storico





Impossibile poi non ricordare le parole del Presidente in merito alla partecipazione della cittadinanza, impegnata in prima fila nella realizzazione delle attività: "fino agli anni '80, al contrario di oggi, la festa non aveva un'impronta turistica, era conosciuta per lo più dai paesi limitrofi. Oggi c'è una ricerca più accurata delle rappresentazioni, vengono organizzate e preparate con diversi mesi di anticipo prima della festa, oltre ad una maggiore cura nei particolari, tant'è che ormai la manifestazione è riconosciuta a livello regionale, raggiungendo un ottimo riscontro a livello turistico. Il cuore pulsante della festa sono i Rioni, ognuno con la propria taverna di quartiere, pronte ad accogliere e ad intrattenere residenti e turisti. C'è un grande coinvolgimento civico, tutti danno il proprio contributo al funzionamento e alla gestione del Rione, talvolta anche con la partecipazione e il sostegno dei paesi limitrofi, ormai parte integrante della Festa. Il mio ringraziamento più grande e sincero va all'impegno dei volontari nella realizzazione delle celebrazioni, una preparazione che richiede tanti mesi di duro lavoro, considerando i bandi di sfida, i costumi, le scenografie, le taverne, il corteo storico e tutte le altre attività messe in piedi per dare vita ad un clima di festa e di convivialità: un momento gioioso in cui, pur considerando le gare rionali, non ci sono sconfitti, ma un solo vincitore, il borgo di Montone".

front row in the realization of the activities: "until the 80s, unlike today, the festival did not have a tourist imprint, it was known mostly by neighbouring countries. Today there is a more accurate search for the representations, they are organized and prepared several months in advance before the festival, as well as greater attention to detail, so much so that the event is now recognized at a regional level, reaching an excellent response at a tourist level. The beating heart of the festival are the districts, each with its own neighbourhood tavern, ready to welcome and entertain residents and tourists. There is a great civic involvement, everyone gives their contribution to the functioning and management of the district, sometimes even with the participation and support of nearby villages, now an integral part of the Festival. My greatest and most sincere thanks go to the commitment of the volunteers in the realization of the celebrations, a preparation that requires many months of hard work, considering the challenge announcements, the costumes, the sets, the taverns, the historical parade and all the other activities set up to give life to an atmosphere of celebration and conviviality: a joyful moment in which, even considering the local races, there are no losers, but only one winner: the village of Montone".



I tamburini del borgo

Photo Credits: Ph. Paolo Ippoliti

Donazione della
Santa Spina

Montone
11-18 agosto 2024

Domenica 11
Centro storico ore 19:30
Apertura tavernelle rionali

Piazza Fortebraccio ore 21:30
Presentazione delle Castellane e
esibizione degli sbandieratori di Gubbio

Lunedì 12
Rocca di Braccio ore 21:30
Bandi di sfida tra i Rioni

Martedì 13
Rocca di Braccio ore 18:00
"Guanto di sfida"
Giochi popolari tra i giovani dei Rioni

Rocca di Braccio ore 21:30
"A souldiers resolution"
Musiche al tempo di Braccio. Ensemble Festinamus

Mercoledì 14
Dalle ore 21:00
Rappresentazione medievale del Rione
Porta del Borgo

Giovedì 15
Dalle ore 21:00
Rappresentazione medievale del Rione
Porta del Monte

Venerdì 16
Dalle ore 21:00
Rappresentazione medievale del Rione
Porta del Verziere

Sabato 17
Rocca di Braccio ore 18:00
Gara di tiro con l'arco tra i Rioni

Piazza Fortebraccio ore 21:30
Proclamazione del Rione vincitore

Domenica 18
Centro Storico ore 18:00
Corteo Storico della Donazione della
Santa Spina

Chiosso di San Francesco ore 21:15
Concerto della Corale Braccio Fortebraccio.
Direttore Francesco Fulvi

321
VIDEO

ASTROZOMBIE

LAPI WAY FEST
SABATO 20 LUGLIO

18.00
L'APRISCATOLE LIVE:
GIACOMO DI CARLO
FILIPPO PODERINI
SCREAMAKENOISE
LECOSEDIGIULI

21.00
YOUNG SIGNORINO
"YS LAVEY"

22.30
DJ SET
" "

FOOD & DRINK

FREE ENTRY

WALK-IN
TATTOO
TATUAGGI SENZA
APPUNTAMENTO " "

CITTÀ DI CASTELLO (PG)
VIA SCIPIONE LAPI 2/D



Sales-rentals - Vendite-affitti / Professional valuations - Perizie di stima/
Project management / Post sale support - Servizi post vendita



CASALE DEL PARCO – BADIA TEDALDA – TUSCANY

Enchanting stone farmhouse in a quaint hamlet in the hills of Badia Tedalda. The property, currently used as a holiday rental, has a total of 8 bedrooms and 9 bathrooms as well as two kitchens, 4 living rooms, a games room and a garage of over 60 m2. The landscaped gardens and grounds are set over 8,500 m2 and include a beautiful 10 x 5 m panoramic swimming pool with changing room and bathrooms. A stunning home perfect for making magical memories with family and friends.

REF: BT309 APE G - €425,000



Scan for website

Via Mazzini 7, 52031, Anghiari (Ar)

+39 (0) 575 789930

+39 327 3272827

www.itcasa.it



CASALE SERENITÀ – ANGHIARI – TUSCANY

Quintessential Tuscan farmhouse, beautifully restored combining original features with contemporary décor. The home has 4 bedrooms, 3 bathrooms, 2 kitchens, a dining room, 2 living rooms, a media room & study. The grounds include a garage, terraces, olive grove, and a pool.

REF: A327 APE: F €1250,000



IL RINASCIMENTO – MONTERCHI – TUSCANY

Interesting business opportunity in a charming medieval town in Tuscany. The renovated property boasts an independent 1-bed apartment, a bar & shop, storage, and a vast terrace with breathtaking countryside views. Could also be converted into a house or 2 apartments.

REF: M314 APE: G €185,000



IL BAGNOLINO – ANGHIARI – TUSCANY

Experience the 'dolce vita' in this secluded 4-bedroom farmhouse in Tuscany's rolling hills. Enjoy privacy & stunning views from the gated grounds and private pool. Rustic charm meets modern amenities in this welcoming home. With solar panels and a private well, it's well on the way to being an off-grid oasis.

REF AR321 – APE G €450,000



CASALE MONTEDOGLIO – SANSEPOLCRO – TUSCANY

Traditional stone farmhouse currently divided into 2 units: restructured ground floor with 1 bedroom, 1 bathroom, kitchen, and living room with stone fireplace; first floor to be finished. The lower ground floor has 3 large storage rooms. Close to Lago Montedoglio and a short drive to Sansepolcro.

REF: S246 – APE G - €250,000



GLI ARCHI – SANSEPOLCRO – TUSCANY

Stunning stone farmhouse with breath-taking views of the valley and brimming with striking original features such as brick vaulted ceilings and arches. The property has been partially renovated and includes the main farmhouse, a stone outbuilding and over 12 hectares of land. A rare find in the area.

REF: S305 – APE exempt - €665,000



VILLA DELLA VERNA – CHIUSI DELLA VERNA – TUSCANY

A charming villa with garden and garage in Chiusi della Verna, Tuscany, an area known for La Verna Sanctuary and the stunning Autumn foliage in the surrounding forests. With 2-3 bedrooms and 3 bathrooms and a charming taverna, this home is warm and welcoming and is within walking distance of local amenities and restaurants.

REF: CV284 APE: G €320,000

SPERIMENTARE UNA CONNESSIONE CON LA MADRE TERRA

Experiencing a connection to Mother Earth

DI GUILHERME CALEFFI SPINDOLA



Fare rafting lungo un fiume selvaggio e incontaminato in Valnerina ti darà una scarica esilarante di vitalità – mentre una spruzzata gelida d'acqua corrente bacerà la tua pelle e il ruggito delle rapide raggiungerà le tue orecchie. Ogni potente colpo di pagaia ti conetterà più profondamente all'energia incessante del fiume, mentre il profumo dei pini e della terra bagnata ti faranno sprofondare nella foresta rigogliosa e vibrante che costeggia le rive. La vista di un arcobaleno che si forma tra la nebbia, con i suoi colori vividi contro il cielo, accrescerà il tuo senso di meraviglia e connessione con la natura. Circondato dalla bellezza mozzafiato della Valnerina, con le sue colline ondulate e antichi boschi, ti sentirai profondamente vivo e connesso al mondo naturale.

Rafting down the wild, untamed river in Valnerina, Umbria, you feel an exhilarating surge of vitality as the water's icy spray kisses your skin and the roar of the rapids get to your ears. Each powerful stroke of the paddle connects you more deeply to the river's relentless energy, while the scent of pine and wet earth grounds you in the lush, vibrant forest that lined the banks. The sight of a rainbow arching through the mist, its colors vivid against the backdrop of the sky, heightens your sense of wonder and connection to nature. Surrounded by the breathtaking beauty of Valnerina, with its rolling hills and ancient woodlands, you feel profoundly alive and connected to the natural world. Nomad Rafting has been providing people with this experience since 2014.



Rafting Nomad offre queste esperienze fin dal 2014, con un decennio di esperienza nel mondo degli sport all'aria aperta, grazie alla passione di Stefano Gaffi, Maria delle Grotti e alcuni altri loro collaboratori. Situato, ai piedi dell'incantevole borgo medievale di Vallo di Nera, a soli 10 km da Spoleto, il centro offre una varietà di attività fluviali e terrestri per tutte le età, garantendo attività divertenti e sicure per vivere la natura sotto la guida di istruttori esperti. Dagli emozionanti sport fluviali come il rafting e il kayak alle avventure terrestri come il tiro con l'arco, le attività si svolgono nella regione incontaminata e pittoresca della Valnerina, rinomata per i suoi tesori naturali, culturali e gastronomici. Le avventure di rafting sono organizzate su due fiumi.

From the decade-long background in outdoor sports and the passion of Stefano Gaffi, Maria delle Grotti, and some of their collaborators, Nomad Rafting is nestled at the foot of the enchanting medieval village of Vallo di Nera, just 10 km from Spoleto, the center offers a variety of river and land activities for all ages, ensuring fun and safe ways to experience nature under the constant guidance of expert instructors. The center's activities span from thrilling river sports like rafting and kayaking to engaging land adventures such as archery. These activities take place in the unspoiled and picturesque Valnerina region, renowned for its natural, cultural, and gastronomic treasures. Their rafting experience is delivered in two rivers.



Rafting sul Fiume Nera: Questo tratto di 5 km da Vallo di Nera a Sant'Anatolia di Narco è ideale per tutte le età, anche per i bambini piccoli e per chi non sa nuotare, grazie alla sua facile navigabilità e alla mancanza di ostacoli. Questo percorso di 1 ora offre viste mozzafiato mentre si snoda attraverso villaggi medievali con una ambientazione meravigliosa, senza interruzioni improvvise o rapide. Rafting sul Fiume Corno: Si estende per circa 7 km da Serravalle di Norcia a Nortosce; questo percorso di due ore ti porta attraverso le spettacolari e selvagge Gole di Biselli. Con rapide alte fino a 3 metri, offre un'esperienza emozionante senza restrizioni di età, rendendolo adatto sia alle famiglie che ai più temerari. Rafting Nomad dà priorità alla sicurezza, con tutti gli istruttori che possiedono certificazioni in rafting, salvataggio e primo soccorso. Il centro fa parte del Safety Network, un'associazione nazionale che garantisce alti standard nelle attività fluviali. Questa rete assicura che centri come Nomad Rafting soddisfino i necessari criteri di sicurezza, offrendo ai visitatori la necessaria tranquillità. Il centro è dotato di docce, servizi igienici e spogliatoi. Gli ospiti sono forniti di mute in neoprene, giubbotti di salvataggio, caschi e pagaie per le attività in acqua. Per le attività terrestri, tutte le attrezzature necessarie sono fornite dal centro. Si consiglia ai visitatori di portare dotazioni personali come costume da bagno, asciugamano e infradito, vestendosi a strati specie nei periodi più freddi.

Rafting on the Nera River: This 5 km stretch from Vallo di Nera to Sant'Anatolia di Narco is ideal for all ages, even young children and non-swimmers, due to its easy navigability and lack of obstacles. This 1-hour long route offers breathtaking views as it winds through medieval villages, providing a scenic backdrop without abrupt interruptions or rapids. Rafting on the Corno River: Spanning approximately 7 km from Serravalle di Norcia to Nortosce, this two-hour long route takes you through the spectacular and wild Gole di Biselli. With rapids as tall as 3 meters, it offers a thrilling experience without age restrictions, making it suitable for both families and adventure seekers. Nomad Rafting prioritizes safety, with all instructors holding certifications in rafting, rescue, and first aid. The center is a part of the Safety Network, a national initiative ensuring high standards in river and floodplain activities. This network guarantees that centers like Nomad Rafting meet the necessary safety criteria, providing visitors with peace of mind. The center is equipped with showers, restrooms, and changing rooms. Guests are provided with neoprene suits, life jackets, helmets, and paddles for water activities. For land activities, all necessary equipment is supplied by the center. Visitors are advised to bring personal items such as a swimsuit, towel, and flip-flops, with additional layers recommended during colder periods. Nomad Rafting also offers specialized programs for groups



Rafting Nomad offre anche programmi specializzati per gruppi e scuole, combinando divertimento ed esperienze educative nella natura. Dal rafting adrenalinico all'educazione ambientale coinvolgente, queste attività sono progettate per promuovere una connessione più profonda con il mondo naturale e promuovono l'importanza della tutela ambientale. Rafting Nomad è più di un semplice centro sportivo; è una porta d'accesso a esperienze indimenticabili in una delle regioni più belle d'Italia. Che si tratti di navigare tra le rapide, esplorare i sentieri o semplicemente godersi il paesaggio idilliaco, i visitatori lasciano sempre il centro con ricordi e competenze che durano una vita.

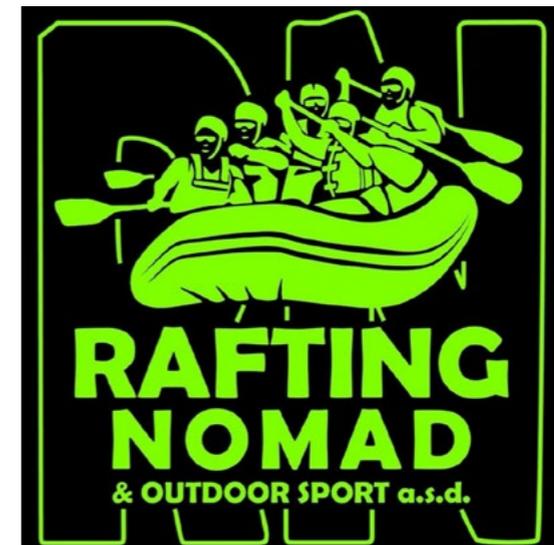
and schools, combining fun and educational experiences in nature. From adrenaline-pumping rafting to engaging environmental education, these activities are designed to foster a deeper connection with the natural world and promote the importance of environmental stewardship. Nomad Rafting is more than just a sports center; it is a gateway to unforgettable experiences and learning opportunities in one of Italy's most beautiful regions. Whether navigating the rapids, exploring the trails, or simply enjoying the serene landscape, visitors leave with memories and skills that last a lifetime.



Maria delle Grotti



Stefano Gaffi



Info
Rafting Nomad
 Località Vallo di Nera - SP472 Km 0 - Umbria (Pg)
 Segui le indicazioni sul navigatore per RAFTING NOMAD
 Tel.: +39 334 8581414
 @raftingnomad
 www.raftingnomad.com

IL COMITATO DI PERUGIA ETRUSCA, PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

The Committee of Perugia Etrusca, a World Heritage Site

DI FEDERICO DONTI



Antiche mura etrusche

In pieno periodo elettorale nella città di Perugia giunge la notizia di un'iniziativa che noi riteniamo molto importante, non solo per la nostra città ma per il futuro dell'Italia e dell'Europa, di cui essa fa parte; la notizia è diffusa attraverso una lettera consegnata ai candidati sindaco, che si contendono il suo futuro scettro amministrativo, e riporta una proposta da inserire, nel loro programma elettorale. La lettera presenta la firma di organizzazioni di volontariato più importanti della città e dei suoi dintorni, che hanno talmente a cuore il destino di Perugia da indurla a riscoprire il suo glorioso passato per consentirle di tornare al suo antico splendore, quello etrusco, al quale accennano autorevoli fonti come quella di Plinio e di Servio e al quale fa riferimento la stessa fondazione di Roma.

Le associazioni firmatarie del documento hanno costituito il 20/10/2022 il "Comitato Perugia Etrusca" una comunità culturale che rifacendosi all'Art.12 della Convenzione del Consiglio d'Europa attivata a Faro (Portogallo), intende far leva sulle Identità culturali di Perugia per portarle a conoscenza della popolazione.

In the middle of the election period in the city of Perugia comes the news of an initiative that we consider very important, not only for our city but for the future of Italy and Europe, of which it is a part; The news is spread through a letter delivered to the mayoral candidates, who are competing for his future administrative sceptre, and reports a proposal to be included in their electoral program. The letter bears the signatures of the most important volunteer organizations in the city and its surroundings, which have the destiny of Perugia so close to heart that they have led it to rediscover its glorious past to allow it to return to its ancient splendour, the Etruscan one, to which authoritative sources such as that of Pliny and Servius refer and to which the foundation of Rome itself refers.

On 20/10/2022, the associations that signed the document established the "Perugia Etruscan Committee", a cultural community that, referring to Article 12 of the Council of Europe Convention activated in Faro (Portugal), intends to leverage the cultural identities of Perugia to bring them to the attention of the population.



Le antefisse del Tempio

La lettera diretta al futuro sindaco prende spunto da un documento trasmesso al comune di Perugia nel 1383 dal segretario di Firenze, con il quale implora "Perugia, basandosi sull'antica cultura etrusca che accomuna le due città, di prestare a Firenze il suo illustre giurista Bartolo per istituire la facoltà universitaria di legge".

Da questa lettera, che esalta la gloria di Perugia etrusca, prende spunto l'invito al futuro sindaco di portare avanti gli obiettivi definiti nello statuto del comitato che riporta in sintesi: "Scopo dell'iniziativa è quello di valorizzare le importanti emergenze etrusche della città e del suo territorio, storiche, monumentali ed architettoniche, portandole alla conoscenza in primo luogo degli abitanti e poi del mondo esterno ignaro dei valori nascosti e palesi rappresentati. Perugia, antica sede di insegnamento dell'etrusca disciplina per apprendere il quale, come ci riferisce Cicerone, le famiglie romane inviavano i propri figli in Etruria, intende ripercorrere le tracce della sua storia più antica per diffonderne i contenuti culturali, artistici, etici ed educativi, ritenendoli utili e preziosi per la città, per la società attuale e per il futuro delle nostre generazioni. A Perugia è iniziato da anni un percorso didattico riservato alle scuole primarie e secondarie di primo grado con particolare attenzione alla conoscenza della cultura etrusca, come cultura dei nostri avi, basato sulle scoperte emerse dagli scavi effettuati in 30 anni sotto la cattedrale della città di Perugia.

Esso, coadiuvato dal museo multimediale della civiltà etrusca 'RASNA', mette in risalto le importanti emergenze etrusche ed evidenzia la storia della civiltà etrusca, giungendo a farci comprendere come essa sia la radice della cultura occidentale e l'anello di congiunzione con quella orientale. Compito del Comitato Promotore è unire tutte le associazioni culturali e le forze economiche e politiche che ne condividono gli intenti, con l'impegno di svolgere insieme un'azione di informazione e di coinvolgimento culturale soprattutto con la popolazione di Perugia; evitando aspetti individualisti, saranno coinvolte in modo paritetico tutte le forze che condividono questo stesso principio".



The letter addressed to the future mayor takes its cue from a document sent to the municipality of Perugia in 1383 by the secretary of Florence, in which he implores "Perugia, basing itself on the ancient Etruscan culture that unites the two cities, to lend Florence its illustrious jurist Bartolo to establish the university faculty of law".

From this letter, which exalts the glory of Etruscan Perugia, the invitation to the future mayor to carry out the objectives defined in the statute of the committee takes its cue, which summarizes: "The purpose of the initiative is to enhance the important Etruscan emergencies of the city and its territory, historical, monumental and architectural, bringing them to the knowledge first of all of the inhabitants and then of the outside world unaware of the hidden and obvious values represented. Perugia, the ancient seat of teaching the Etruscan discipline to learn which, as Cicero tells us, Roman families sent their children to Etruria, intends to retrace the traces of its most ancient history to spread its cultural, artistic, ethical and educational contents, considering them useful and precious for the city, for today's society and for the future of our generations. In Perugia, an educational path reserved for primary and secondary schools began years ago, with particular attention to the knowledge of the Etruscan culture, as the culture of our ancestors, based on the discoveries that emerged from the excavations carried out in 30 years under the cathedral of the city of Perugia.

Assisted by the multimedia museum of the Etruscan civilization 'RASNA', it highlights the important Etruscan emergencies and highlights the history of the Etruscan civilization, coming to make us understand how it is the root of Western culture and the link with the Eastern one. The task of the Organizing Committee is to unite all the cultural associations and the economic and political forces that share its intentions, with the commitment to carry out together an action of information and cultural involvement, especially with the population of Perugia; Avoiding individualistic aspects, all forces that share this same principle will be involved on an equal footing." The committee meets whenever it is deemed necessary to



Le fondazioni del Tempio dell'Acropoli

Il comitato si riunisce ogni qualvolta si ritiene necessario intraprendere iniziative per il raggiungimento dei suoi obiettivi, seguendo un percorso contraddistinto da varie fasi; la prima fase, che proseguirà senza interruzione fino alla fine del percorso, prevista per gli anni 2027-28, consiste, nel coinvolgimento della cittadinanza, e che svolge attraverso manifestazioni, conferenze, pubblicazioni e comunicati stampa; è la fase più importante, perché volta alla 'consapevolezza diffusa' portata avanti da tutte le associazioni, ed in modo più specifico da quelle direttamente coinvolte nella cultura etrusca, come ad esempio "radici di pietra" grazie all'opera instancabile dell'Arch. Bilancia che ha portato alla ribalta le maestose mura etrusche di Perugia oppure 'Catha' che gestisce il museo multimediale della civiltà etrusca 'RASNA', allestito all'interno del complesso culturale di S. Anna di Perugia, oppure dell'Ass. "Borgo S. Antonio" porta Pesa, che organizza in tutto l'anno conferenze e spettacoli programmati, tutte e 13 le associazioni componenti il Comitato partecipano con modalità diverse alle sue azioni.

Esse nell'assemblea del 5 marzo 2024, tenutasi in occasione della manifestazione "Noi etruschi in festa" che celebra ogni anno l'anniversario della fondazione di Perugia, hanno nominato i responsabili pro tempore del Comitato così costituito: Consiglieri: tutti i presidenti delle associazioni - Presidenti: Maria Antonietta Gargiulo (club Unesco Perugia/Gubbio) - Mario Valentini (Soc. Operaia Mutuo Soccorso) - Delegati ai rapporti con le istituzioni: Francesco Pinelli (Borgo S. Antonio) - Lauro Antonucci (UILP Umbria) - Comitato scientifico: Franco Anesi (Etica Vivente) - Oscar Bigarini (Borgo S. Antonio) - Michele Bilancia (Radici di Pietra) - Luciano Vagni (Catha). È stato designato come presidente la dott.ssa Mariangela Turchetti (soprintendenza archeologica).

Altre associazioni hanno chiesto di far parte del Comitato, ed altre ancora non iscritte al Comitato contribuiscono ad incrementare la 'consapevolezza diffusa', organizzando manifestazioni culturali e folcloristiche come l'Ass. Pro Ponte' con le note iniziative legate ai Volumni.



undertake initiatives to achieve its objectives, following a path marked by various phases; The first phase, which will continue without interruption until the end of the path, scheduled for the years 2027-28, consists of the involvement of citizens, and which is carried out through events, conferences, publications and press releases; it is the most important phase, because it is aimed at the 'widespread awareness' carried out by all the associations, and more specifically by those directly involved in the Etruscan culture, such as "Radici di pietra" thanks to the tireless work of Arch. Libra that brought to the fore the majestic Etruscan walls of Perugia or 'Catha' that manages the multimedia museum of the Etruscan civilization 'RASNA', set up inside the cultural complex of S. Anna in Perugia, or the Ass. "Borgo S. Antonio" brings Pesa, which organizes conferences and scheduled shows throughout the year; all 13 member associations of the Committee participate in its actions in different ways.

In the assembly of 5 March 2024, held on the occasion of the event "We Etruscans in celebration" which celebrates the anniversary of the foundation of Perugia every year, they appointed the pro tempore managers of the Committee constituted as follows: Councillors: all the presidents of the associations - Presidents: Maria Antonietta Gargiulo (Unesco club Perugia/Gubbio) - Mario Valentini (Soc. Operaia Mutuo Soccorso) - Delegates for relations with institutions: Francesco Pinelli (Borgo S. Antonio) - Lauro Antonucci (UILP Umbria) - Scientific Committee: Franco Anesi (Living Ethics) - Oscar Bigarini (Borgo S. Antonio) - Michele Bilancia (Radici di Pietra) - Luciano Vagni (Catha). Dr. Mariangela Turchetti (Archaeological Superintendence) has been appointed as President.

Other associations have asked to be part of the Committee, and others not yet registered with the Committee contribute to increasing the 'widespread awareness', organizing cultural and folkloristic events such as 'the Ass. Pro Ponte' with the well-known initiatives related to the Volumni.

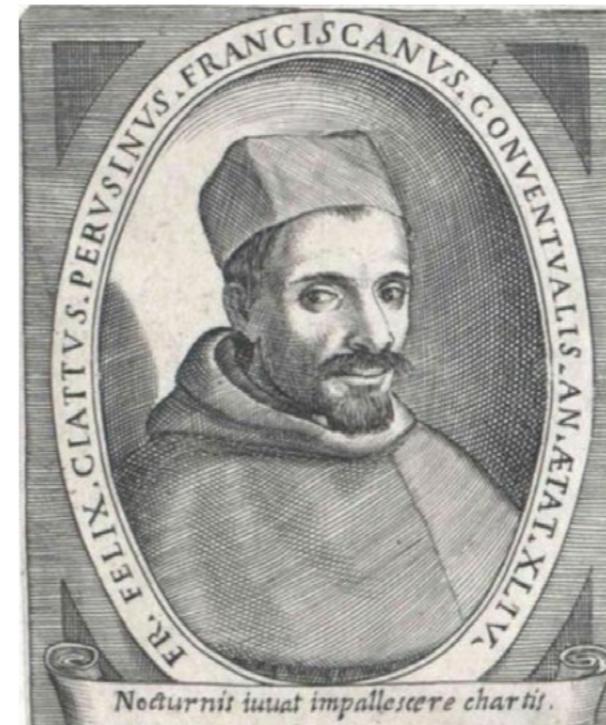
To gather information on the subject, we met with Eng. Luciano Vagni, president of the Ass. Catha, and we asked

Per raccogliere notizie sull'argomento abbiamo incontrato l'Ing Luciano Vagni presidente dell'Ass. Catha, e gli abbiamo chiesto perché il comitato sia nato solo nel 2020, ad oltre 11 anni dal 2009 quando è stato da lui pubblicato il libro 'Sotto la Cattedrale' ed è stata effettuata l'apertura del percorso sotto la cattedrale di San Lorenzo da lui realizzato per il 'capitolo della cattedrale di San Lorenzo', che si è conclusa con la grande manifestazione che tutti ricordano, che ha coinvolto tutta la cittadinanza dall'Arcivescovo alle Sovrintendenze, dal Governatore della regione al Sindaco della città.

L'ingegnere, sorridendo, ci ha fatto comprendere come la città di Perugia, pur entusiasta dei risultati conseguiti, non fosse ancora pronta nel 2009 a comprendere la sua storia più remota, convinta che le sue radici più antiche fossero quelle medievali.

"In questi anni, si è lavorato con le scuole e con le numerose conferenze svolte in varie parti d'Italia, coinvolgendo personaggi che hanno iniziato a comprendere e a diffondere la cultura etrusca"; l'ingegnere ci ha spiegato che è difficile per noi comprenderla perché totalmente diversa da quella attuale, improntata sulla sacralità del rapporto armonico con la natura sulla pace, perché di essa sono state distrutte le tracce, per non offuscare la gloria della civiltà che l'ha succeduta: quella romana.

In questi anni la cultura etrusca ha fatto passi da gigante; finalmente molti studiosi sono concordi nel sostenere che le cosiddette 'civiltà villanoviana' e quella "proto villanoviana" siano fasi della civiltà etrusca; prima degli scavi sotto la cattedrale di Perugia, si riteneva che la storia etrusca della città iniziasse nel IV Sec. A.C. seguendo le conclusioni espresse dall'archeologa Luisa Banti nel 1936 su 'Studi Etruschi'; esse sono state smentite dagli scavi che ne attestano l'appartenenza all'epoca villanoviana; queste testimonianze hanno restituito alla città circa 6 secoli di storia, rimandandola all'epoca dei miti, cioè dei mitici personaggi come il troiano Euliste o l'etrusco Auleste che avrebbero fondato la città come ci riferiscono storici



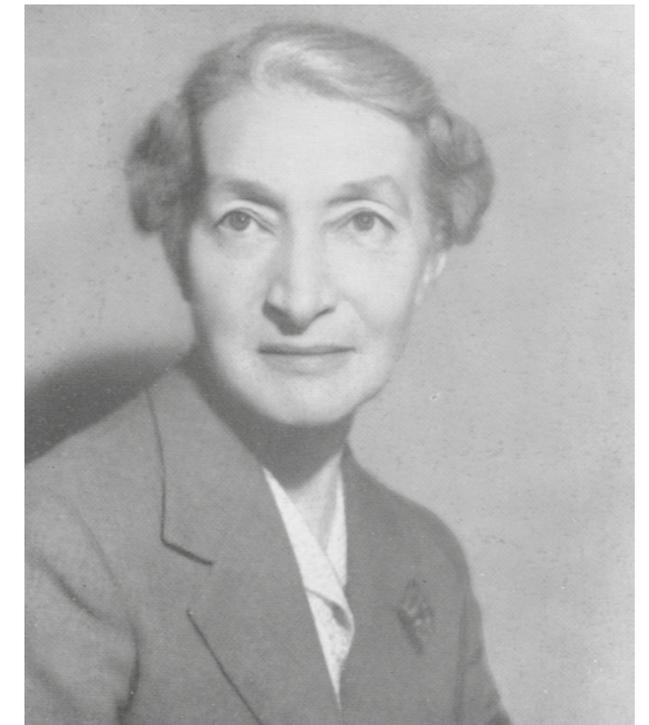
Felice Ciatti

him why the committee was born only in 2020, more than 11 years after 2009 when he published the book 'Under the Cathedral' and the opening of the path under the cathedral of San Lorenzo that he created for the "chapter of the cathedral of San Lorenzo" was carried out, which ended with the great event that everyone remembers, which involved all the citizens from the Archbishop to the Superintendents, from the Governor of the region to the Mayor of the city.

The engineer, smiling, made us understand how the city of Perugia, although enthusiastic about the results achieved, was not yet ready in 2009 to understand its most remote history, convinced that its oldest roots were the medieval ones.

"In recent years, we have worked with schools and with the numerous conferences held in various parts of Italy, involving personalities who have begun to understand and spread the Etruscan culture"; The engineer explained to us that it is difficult for us to understand it because it is totally different from the current one, based on the sacredness of the harmonious relationship with nature and peace, because the traces of it have been destroyed, so as not to obscure the glory of the civilization that succeeded it: the Roman one.

In recent years, Etruscan culture has made great strides; Finally, many scholars agree that the so-called 'Villanovan civilizations' and the 'proto-Villanovan' civilization are phases of the Etruscan civilization; before the excavations under the cathedral of Perugia, it was believed that the Etruscan history of the city began in the fourth century B.C. following the conclusions expressed by the archaeologist Luisa Banti in 1936 in 'Etruscan Studies'; they have been denied by excavations that attest to their belonging to the Villanovan era; these testimonies have given back to the city about 6 centuries of history, sending it back to the era of myths, that is, of mythical characters such as the Trojan Euliste or the Etruscan Auleste who would have founded the city as historians such as the seventeenth-century



Luisa Banti

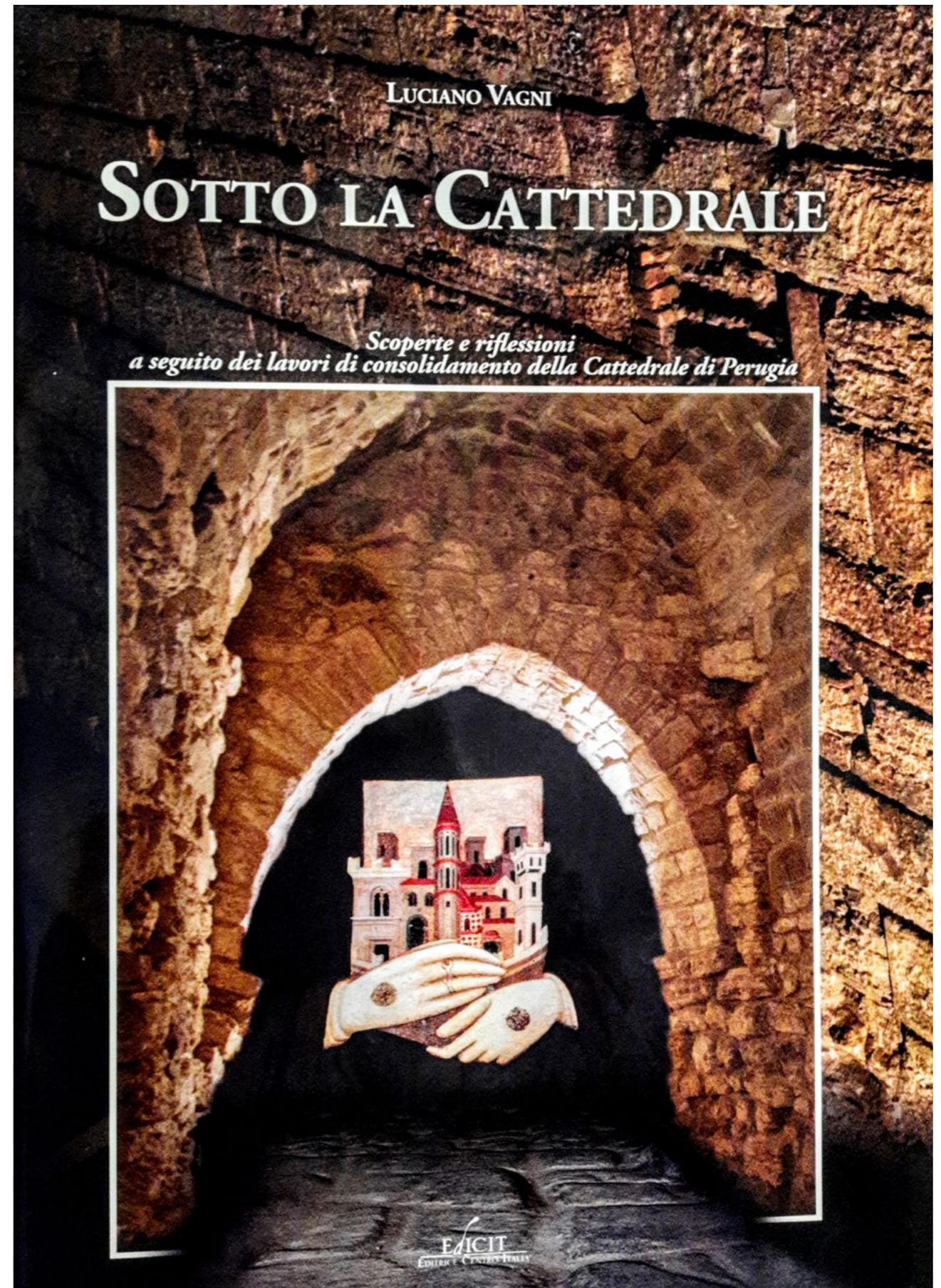
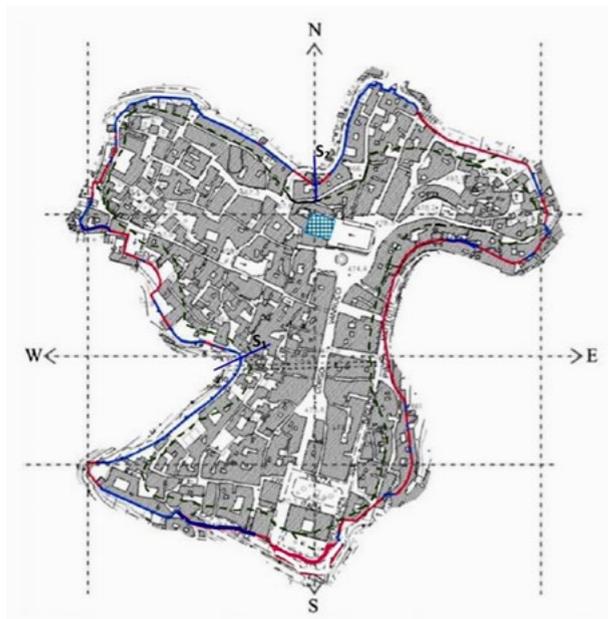
quale il seicentesco Felice Ciatti. Sono questi gli aspetti, ci dice l'ingegnere: "che ci consentono di comprendere che l'autorevole archeologa Banti sia stata influenzata dalla propaganda di 'romantismo' del ventennio, e che le sue valutazioni abbiano poi influenzato studiosi e funzionari, tanto che ancora le guide storiche della città ed i libri in commercio, riportano che Perugia sia entrata nell'influenza etrusca nel IV secolo A.C.". "Ci rendiamo conto che le cose stanno cambiando ma non dobbiamo illuderci che ciò avvenga in modo repentino, perché le trasformazioni culturali, a meno che non siano trascinate da imponenti interessi economici (e questo non è il nostro caso), sono lente". Assistiamo nei nostri giorni al crollo di posizioni intransigenti e assolute, come quella che aveva definito romane le terme di San Casciano, che invece sono state riscontrate clamorosamente di epoca etrusca. "Un esempio simile, ma ancora più eclatante" ci dice l'ingegnere, "è rappresentato dal mosaico di Santa Elisabetta a Perugia, che nel suo libro in corso di stampa "Orfeo e popoli" è definito una delle opere etrusche più prestigiose. Abbiamo preso visione del libro che spiega l'importanza del mosaico dimostrando l'assurdità che sia stato considerato di epoca romana. Riteniamo che esso sia prezioso per consentire alla città di Perugia di tornare ad essere al centro di un dibattito culturale, sul quale il Comitato potrà vigilare nel verificare la rigosità scientifica. Nel congedarci dall'ingegnere gli abbiamo assicurato il sostegno della nostra rivista all'iniziativa, con ulteriori incontri per addentrarci nel libro e nella cultura etrusca, per conoscere le altre figure rappresentative del Comitato ed intervistare colui che sarà il prossimo Sindaco per seguire passo per passo il processo che porterà l'Etrusca Perugia a divenire Patrimonio dell'Umanità: la nostra rivista intende sostenere questo prestigioso progetto.

Felice Ciatti tell us. These are the aspects, the engineer tells us: "That allow us to understand that the authoritative archaeologist Banti was influenced by the propaganda of 'Romanness' of the twentieth century, and that her evaluations then influenced scholars and officials, so much so that even the historical guides of the city and the books on the market, report that Perugia entered the Etruscan influence in the fourth century B.C. "We realize that things are changing, but we must not delude ourselves that this will happen suddenly, because cultural transformations, unless they are driven by imposing economic interests (and this is not the case with us), are slow". In our days we are witnessing the collapse of intransigent and absolute positions, such as the one that had defined the thermal baths of San Casciano as Roman, which instead have been sensationally found to date back to the Etruscan era. "A similar example, but even more striking," the engineer tells us, "is represented by the mosaic of Santa Elisabetta in Perugia, which in his book "Orpheus and Peoples" is defined as one of the most prestigious Etruscan works. We have seen the book that explains the importance of the mosaic demonstrating the absurdity that it was considered from the Roman era. We believe that it is valuable to allow the city of Perugia to return to being at the centre of a cultural debate, on which the Committee will be able to monitor in verifying scientific rigour. In saying goodbye to the Engineer, we assured him of the support of our magazine for the initiative, with further meetings to delve into the book and the Etruscan culture, to meet the other representative figures of the Committee and interview the one who will be the next Mayor to follow step by step the process that will lead Etruscan Perugia to become a World Heritage Site: our magazine intends to support this prestigious project.

Info

Comitato Perugia Patrimonio dell'Umanità

Viale Roma, 15 - Perugia



La copertina del libro 'Sotto la Cattedrale' di Luciano Vagni

SENSO / NON SENSO

La felicità non è una condizione naturale. E' confronto, ingannevole.
È una meta illusoria, come lo è del resto la vita, proiezione di un concetto, metafora di una illusione, coazione a perpetuare la Chimera, per l'eternità.
La tensione alla ricerca della felicità, irraggiunta e irraggiungibile, ci rende ancora più infelici.
Sembra impossibile uscire da questa prigione, costituita da mille e mille celle, l'una concatenata all'altra, circoscritte in una struttura labirintica.
Nessuna fede, o religione, culto o ideologia, riesce a scalfire il sistema agito all'interno di un potente disegno, a sua volta disegnato dal sistema stesso, di cui collettività e individuo sono artefici, portatori, strumento e strumentista, strategicamente connessi e intercambiabili.
Solo una mente lucida, plastica e operosa, non dedita alla celebrazione di speranza e fede, nonché della ipoteticamente benefica, influenza delle stesse su intento e operato umani, può leggere con distacco la vicenda, peraltro inspiegabile, trascritta dal percorso della nostra specie.
La ricerca di un senso nella vita è pura speculazione concettuale. Proviene dall'angoscia del sentirci effimeri e inconsistenti, mortali e dimenticabili, sostituibili e intercambiabili.
Questa ricerca, connotata da una urgenza insopprimibile, è compensatoria alla paura della fine, del non contare nulla, nella percezione che, fossimo emanazione divina o demoniaca, siamo solo fuggiaschi, esuli senza pace.
Anche l'intuizione o il pensiero di un intelletto che non coltivi speranza o fede, che la vita non abbia senso alcuno (mio auspicio "beneaugurante") è una concettualizzazione che non porta a niente.
La mente umana scorpora la vita dalla morte e vita e morte da un tutto inconoscibile per eludere l'oscuro timore di un confronto con i propri limiti di fronte al Mistero e alla infinitezza dell'abisso che lo permea, lo circonda, lo sostiene.
Senso o non senso?
Il mio limite mi conduce alla "sfera" del non senso, prossimo, adesso al Mistero, alla sua essenza, indicatore per Utopia.

IN NUCE

In nuce era tutto. Unità e frantumazione. Composizione e decomposizione. Creazione e dissoluzione.
Ciò che non fu previsto nel progetto e che diede luogo al suo vanificare, pur attraverso innumerevoli tentativi di ri- scrittura, fu il dolore, con la sua eco infinita, con la sua perpetuazione infaticabile, con l'incessante silenzio delle sue grida, nell'assenza di anime potenti al punto da consolare la pena della tortura subita, fino alla scomparsa di ogni apparizione che ne rivelasse o celasse germinazione, presenza, contaminazione.
Il progetto era sbagliato, l'errore irrimediabile, la questione irrisolvibile.
"Le stelle abitano il cielo. All'osservatrice indicano "la via " senza imporre un percorso stabilito nella comprensione di una sia pur transitoria coincidenza di intenti.
Chi vuole, segue la direzione suggerita consapevole di una dissoluzione benedicente, alla meta.
Nonostante la visione di molti vi legga rigenerazione o risveglio, ricompensa o punizione, ignoto inconoscibile è la meta stessa.
Tutto. Anche l'antica fonte.
Se fosse.
Nell'affidarsi al Mistero e alla sua compensazione, revoca dello squilibrio procurato."



Tiziana Antico.

Da decenni attiva al fianco degli animali tutti.

Per info e contatti

Profili Instagram:

I@il respiro profondo del pianeta

@Tiziana.antico

@Tizianaantico (dialogando con le nuvole in val Tiberina)

Blog: Il respiro profondo del pianeta

Mail: tiziana.antico100@gmail.com

ESTETICA SEFIROT: SEGRETI DI BELLEZZA TRA RIVERBERI DI LUCE

Sefirot Aesthetics: Beauty Secrets Between Reflections of Light

DI PATRIZIA CHERICI



Le due proprietarie Elena e Veronica

"I rami che seguono la forma del vento, chiome che tendono all'infinito. Le sue radici sono l'animo del futuro, al suo interno scorre linfa che genera vita. Il collegamento profondo tra l'uomo e la Madre Terra".

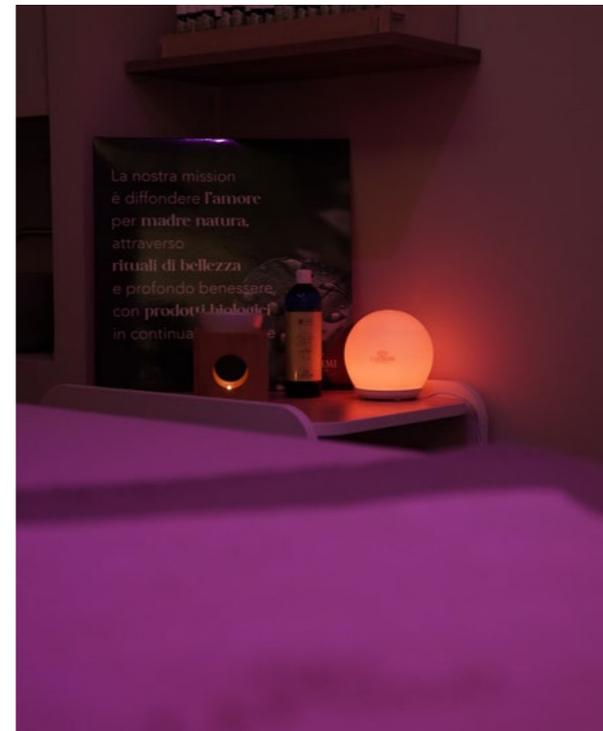
Il 10 Luglio 2017 rappresenta una data significativa per Elena e Veronica, estetiste con oltre 20 anni di esperienza nel settore. Infatti, è il giorno in cui le giovani ed intraprendenti professioniste coronano il loro sogno nel cassetto, inaugurando in Anghiari l'Estetica Sefirot. Corre innanzitutto l'obbligo, come affettuosamente ci ricordano Elena e Veronica, "di esprimere il nostro sincero ringraziamento a tutte le persone che, negli anni, si sono affezionate a noi, perché è anche grazie a loro se oggi possiamo raccontare questa grande storia di successo".

Come spesso accade quando ci si interessa a qualcosa e, nel caso in questione, quando si redige un editoriale su una particolare attività, ciò che stimola maggiormente la nostra curiosità e fantasia è proprio il nome. Chiediamo a Veronica il significato del nome scelto per il loro centro estetico: "Il termine Sefirot - dice - rappresenta l'albero della vita e le entità da cui è formato: bellezza, saggezza, comprensione, intelligenza: un profondo passaggio dal rigore al trionfo. Personalmente penso che simboleggi tutto ciò che noi essere umani siamo nella nostra interezza." Sentite le sue parole, viene da pensare che le nostre sagaci estetiste abbiano ben colto, con il nome Sefirot, la valenza del profondo legame bidirezionale esistente tra anima e

"The branches that follow the shape of the wind, crowns that tend to infinity. Its roots are the soul of the future, within it flows sap that generates life. The deep connection between man and Mother Earth."

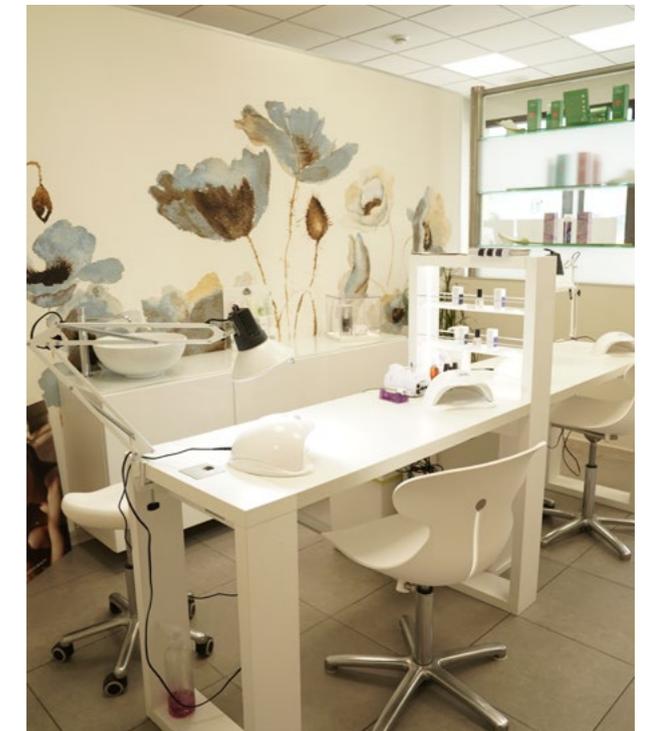
July 10, 2017 is a significant date for Elena and Veronica, beauticians with over 20 years of experience in the sector. In fact, it is the day when the young and enterprising professionals crown their dream, inaugurating the Sefirot Aesthetics in Anghiari. First of all, as Elena and Veronica affectionately remind us, "we must express our sincere thanks to all the people who, over the years, have grown fond of us, because it is also thanks to them that today we can tell this great success story".

As often happens when we are interested in something and, in this case, when we write an editorial about a particular activity, what most stimulates our curiosity and imagination is the name. We ask Veronica the meaning of the name chosen for their beauty centre: "The term Sefirot - she says - represents the tree of life and the entities from which it is formed: beauty, wisdom, understanding, intelligence; a profound passage from rigor to triumph. Personally, I think it symbolizes everything we human beings are in our entirety". So, having heard her words, one thinks that our shrewd beauticians have well grasped, with the name Sefirot, the value of the deep two-way bond existing between soul and body, giving a more holistic



Ambiente soffusa della sala massaggi

corpo, conferendo un'impronta, potremmo dire, più olistica, alla ormai ben consolidata estetica tradizionale. Ed è un fatto innegabile che in questi ultimi sette anni vi sia stata una continua ricerca personale che si riflette pienamente in una evoluzione professionale di indiscusso valore, e che ciò sia particolarmente evidente a partire dallo scorso anno, quando le conoscenze maturate in entrambi gli ambiti hanno condotto Elena e Veronica ad una vera e propria svolta, ben rappresentata dall'introduzione di svariate innovazioni nel proprio centro estetico. In particolare, Veronica racconta come alla base di questo percorso di crescita possiamo collocare l'esperienza vissuta nel periodo della 'pandemia' che ha chiaramente accentuato il bisogno di una diversa e più introspettiva chiave di lettura ed interpretazione della realtà quotidiana. Sulla scorta di queste considerazioni possiamo percepire il grande sforzo e la profonda tensione che Elena e Veronica debbono aver affrontato nel tentativo, eccellentemente ottenuto, di tradurre in pratica il loro cambiamento interiore, attestando in tal modo quella "ricerca di qualcosa di diverso anche nel nostro lavoro manuale", ci confessano candidamente. Prosegue Veronica: "L'estetica base tradizionale è il mio lavoro e mi piace tantissimo e rimane per me qualcosa di meraviglioso nell'ambito del nostro istituto, ma ero alla ricerca di qualcosa che fosse ancor più intimamente connesso alla mia diversa e più completa percezione dei bisogni delle persone. Durante il periodo di chiusura obbligatoria imposta, ho avuto modo di avvicinarmi al mondo dello yoga e ciò mi ha consentito di rielaborare le dinamiche relazionali e lavorative anche sotto l'aspetto psico-fisico e non solo meramente fisico". Come anticipato poc'anzi tra le righe, in realtà, già dopo il secondo anno di apertura, Elena e Veronica carezzavano l'idea di ritagliare su misura l'attività già esistente che avevano rilevato, sentendo l'esigenza di 'farla propria', il più possibile aderente al loro sentire ed intendere, ma a causa di immane e imprevisti hanno dovuto attendere fino al 2024.



Reparto manicure

imprint to the now well-established traditional aesthetic. And it is an undeniable fact that in the last seven years there has been continuous personal research that is fully reflected in a professional evolution of undisputed value, and that this is particularly evident starting from last year, when the knowledge gained in both areas led Elena and Veronica to a real turning point, well represented by the introduction of various innovations in its beauty centre. Veronica tells how at the base of this path of growth we can place the experience lived in the period of the 'pandemic' which has clearly accentuated the need for a different and more introspective key to reading and interpreting everyday reality. On the basis of these considerations, we can perceive the great effort and the deep tension that Elena and Veronica must have faced in the attempt, excellently obtained, to translate their inner change into practice, thus attesting to that "search for something different even in our manual work", they candidly confess to us. Veronica continues: "The traditional basic aesthetics is my work and I like it very much and it remains for me something wonderful within the monster institute, but I was looking for something that was even more intimately connected to my different and more complete perception of people's needs. During the period of mandatory closure imposed, I had the opportunity to approach the world of yoga and this allowed me to rework the relational and work dynamics also from a psychophysical point of view and not only from a purely physical point of view". As anticipated above the lines already after the second year of opening, Elena and Veronica were toying with the idea of tailoring the existing business they had taken over, feeling the need to 'make it their own', as close as possible to their feelings and understandings, but due to inevitable unforeseen events they had to wait until 2024. In fact, although the Sefirot Beauty Centre was born as a classic wellness aesthetic, just over a year after opening, we are beginning to witness a gradual and progressive growth transformation, thanks to the inclusion of technologically



Un momento di un massaggio



Gaia durante un corso di aggiornamento

Di fatto, seppur il Centro Estetica Sefrot nasca come estetica benessere classica, già dopo poco più di un anno dall'apertura, iniziamo ad assistere ad una graduale e progressiva trasformazione accrescitiva, grazie all'inserimento di apparecchiature tecnologicamente avanzate per il trattamento di viso e corpo. Ciò che segna la vera svolta è l'apertura delle porte alla millenaria tradizione indiana del mondo ayurvedico. Per comprendere la portata di questa scelta è necessaria una breve descrizione di ciò che un così complesso sistema di conoscenze come l'Ayurveda contempla.

Il termine Ayurveda deriva dalla fusione delle parole sanscrite ayus "durata della vita" e veda "conoscenza rivelata", traslabile in italiano con le parole "conoscenza della vita". Ayurveda, accanto alla Medicina Tradizionale Cinese, è tra i più antichi sistemi di medicina naturale, oggi riconosciuta anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità ed ufficialmente praticata, nonché fonte di numerosissime pubblicazioni scientifiche di indiscussa validità anche in occidente. La particolarità di tutte queste discipline orientali che le connota e profondamente le distingue dall'attuale medicina occidentale, è una visione unitaria ed olistica dell'uomo: un tutt'uno in perfetta armonia con l'ambiente circostante, la madre terra, da cui trae vita e sussistenza. L'Ayurveda identifica quindi non solo uno stile di vita, ma più propriamente una filosofia di guarigione, e si trova così a sconfinare dall'alimentazione all'esercizio fisico attraversando la meditazione e la medicina erboristica, la cura del corpo e i trattamenti di bellezza, la cura della mente e dello spirito. La concezione della realtà secondo questa filosofia di vita riflette quella di un mondo naturale improntato più su quello che oggi le persone desiderano, e cioè avere più contatto con la natura, liberandosi dallo stress della vita quotidiana.

In un siffatto panorama, Elena e Veronica si propongono di offrire, nel loro centro estetico, un piccolo angolo di paradiso, una vera e propria oasi di relax tra musica rilassante e profumi della natura concentrati negli oli

advanced equipment for the treatment of face and body. What marks the real turning point is the opening of the doors to the thousand-year-old Indian tradition of the Ayurvedic world. To understand the significance of this choice, a brief description of what such a complex system of knowledge as Ayurveda contemplates is necessary.

The term Ayurveda derives from the fusion of the Sanskrit words ayus "lifespan" and veda "revealed knowledge". Ayurveda, next to Traditional Chinese Medicine, is one of the oldest systems of natural medicine, today also recognized by the World Health Organization and officially practiced, as well as the source of numerous scientific publications of undisputed validity also in the West. The peculiarity of all these oriental disciplines that characterizes them and profoundly distinguishes them from current Western medicine, is a unitary and holistic vision of man: a whole in perfect harmony with the surrounding environment, mother earth, from which he draws life and subsistence. Ayurveda therefore identifies not only a lifestyle, but more properly a philosophy of healing, and thus finds itself crossing over from nutrition to physical exercise through meditation and herbal medicine, body care and beauty treatments, care of the mind and spirit. The conception of reality according to this philosophy of life reflects that of a natural world based more on what people want today, and that is to have more contact with nature, freeing themselves from the stress of everyday life.

In such a panorama, Elena and Veronica propose to offer, in their beauty centre, a small corner of paradise, a real oasis of relaxation between relaxing music and scents of nature concentrated in essential oils. All this has also been made possible through structural changes, which have seen the creation of two additional functional cabins dedicated exclusively to the world of Ayurveda and aromatherapy, for a multisensory experience, while the other two host more traditional beauty treatments. In this regard, it is important to emphasize that these are not two separate and contrasting worlds, but complementary approaches

essenziali. Tutto ciò è stato reso possibile anche attraverso modifiche strutturali, che hanno visto la creazione di ulteriori due cabine funzionali dedicate esclusivamente al mondo dell'ayurveda e all'aromaterapia, per un'esperienza multisensoriale, mentre le altre due ospitano i trattamenti di estetica più tradizionale. Al riguardo preme sottolineare come non si tratti di due mondi separati e in contrasto, bensì di approcci complementari in grado di creare una sinergia perfetta. "Gli oli essenziali - dice Veronica - vengono da noi chiamati 'i nostri piccoli angeli' perché possono aiutarci nella vita quotidiana sia a livello fisico che a livello psicosomatico, e nell'ayurveda sono fondamentali. Con essi è possibile effettuare dei veri e propri rituali ayurvedici utilizzandoli durante i massaggi.

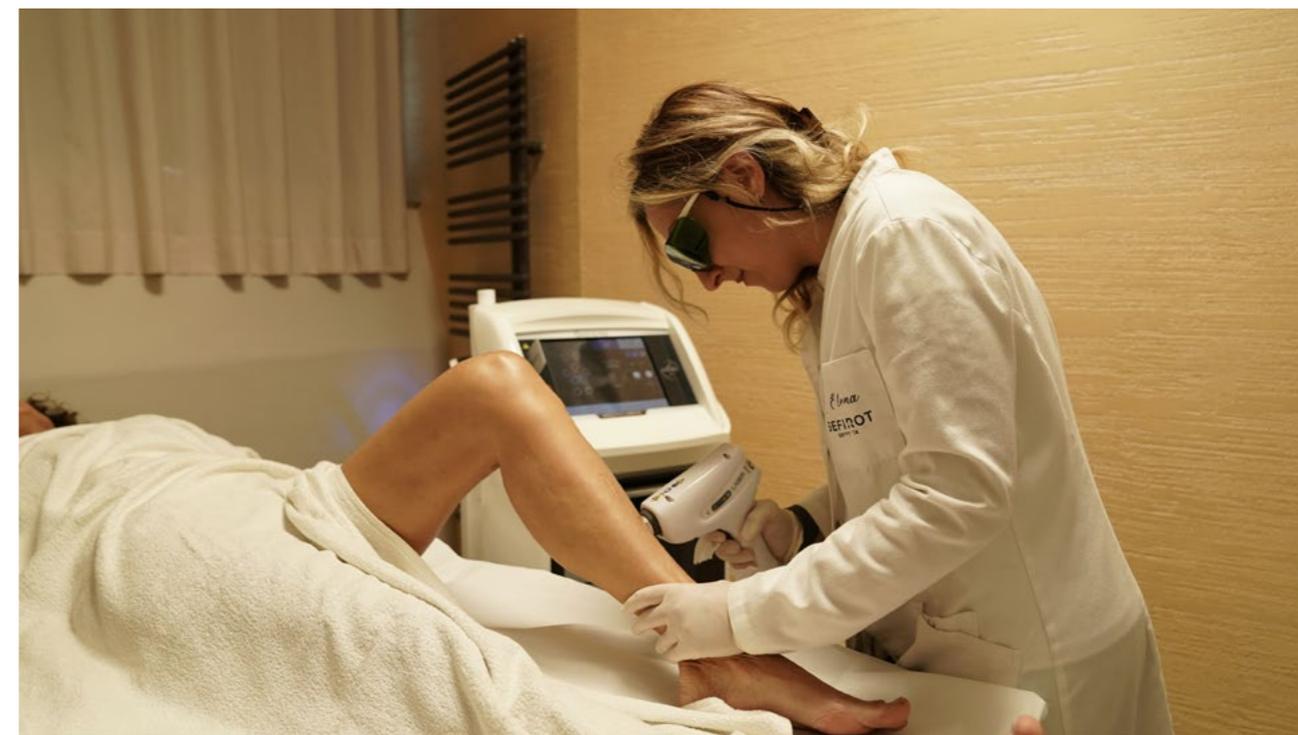
"L'ayurveda - continua Elena - cela un vero e proprio mondo, al quale le persone si avvicinano alla ricerca di un aiuto finalizzato prioritariamente al benessere psico-emotivo, confermando in tal modo tanto la saggezza orientale, quanto quella degli antichi romani, secondo i quali era 'mens sana in corpore sano'."

Di sicuro interesse, per coloro che sono nuovi all'argomento e decideranno di affidare la cura del proprio benessere all'esperienza di Elena e Veronica presso il centro Estetica Sefrot, è il fatto che esistono tre tipi di massaggi prevalenti, in relazione alla tipologia corporea: Pitta, Kapha e Vata. Si tratta di trattamenti purificanti, detossinanti, calmanti, drenanti, con innumerevoli proprietà. Laddove Vata è un trattamento estremamente purificante per il corpo e per la mente, Pitta trova indicazione qualora si voglia sortire un effetto calmante, mentre Kapha è un massaggio di pulizia profonda che coinvolge prevalentemente i liquidi corporei, agendo su microcircolazione e sistema linfatico. Tutti e tre i massaggi comprendono comunque un trattamento viso, perché secondo una visione d'insieme, non è possibile trattare una parte del corpo escludendone un'altra: pertanto si parte dal cuoio capelluto e si finisce con i piedi. In affiancamento ai massaggi ayurvedici vengono proposti dei rituali realizzati con prodotti completamente

capable of creating a perfect synergy. "Essential oils," says Veronica, "are called 'our little angels' because they can help us in daily life both physically and psychosomatically, and in Ayurveda they are fundamental. With them it is possible to carry out real Ayurvedic rituals using them during massages.

"Ayurveda," Elena continues, "conceals a real world, to which people approach in search of help aimed primarily at psycho-emotional well-being, thus confirming both the oriental wisdom and that of the ancient Romans, according to whom it was 'mens sana in corpore sano.'"Of great interest for those who are new to the subject and decide to entrust the care of their well-being to the experience of Elena and Veronica at the Sefrot Beauty Centre, is the fact that there are three prevalent types of massages, in relation to body type: Pitta, Kapha and Vata. These are purifying, detoxifying, calming, draining treatments, with countless properties. Where Vata is an extremely purifying treatment for the body and mind, Pitta is indicated if you want to have a calming effect, while Kapha is a deep cleansing massage that mainly involves body fluids, acting on microcirculation and lymphatic system. However, all three massages include a facial, because according to an overall view, it is not possible to treat one part of the body while excluding another: therefore, it starts with the scalp and ends with the feet. Alongside the Ayurvedic massages, there are rituals made with completely natural products created by the Lakshmi company, suitable for treating all types of blemishes. It is then possible to associate these manual techniques with the machinery present in the institute: one does not exclude the other, on the contrary they are complementary to each other and create a perfect synergy to obtain the best results and regain the perfect physical shape.

Veronica explains: "These skills in the field derive from the studies carried out by me and Gaia (our irreplaceable and competent collaborator!) which allowed us to obtain a Master's degree in Ayurveda by receiving the national



Il trattamento laser



Un dettaglio del trattamento laser



Veronica durante una fase di massaggio ayurvedico

naturali creati dall'azienda Lakshmi, adatti a curare ogni tipo di inestetismo. A tali tecniche manuali è poi possibile associare i macchinari presenti in istituto: l'uno non esclude l'altro, anzi sono tra loro complementari e creano una perfetta sinergia per ottenere i migliori risultati e ritrovare la forma fisica perfetta. Precisa Veronica: "Tali competenze in materia derivano dagli studi effettuati da me e Gaia (la nostra insostituibile e competente collaboratrice!) che ci hanno permesso di conseguire un Master in Ayurveda ricevendo l'attestato nazionale di 'Terapiste Ayurvediche di Primo Livello', che ci consente anche di affiancare medici ayurvedici. È nostra intenzione continuare tali studi al fine di arrivare al terzo ed ultimo livello". Conclude Elena: "Naturalmente, in quanto centro estetico tradizionale,

certificate of 'First Level Ayurvedic Therapists', which also allows us to work alongside Ayurvedic doctors. It is our intention to continue these studies to reach the third and final level. "Elena concludes: "Of course, as a traditional beauty centre, Estetica Sefirot offers all the services inherent to our business from hand treatment (classic manicure and nail art) to pedicure, from classic hair removal to Brazilian hair removal for both women and men, from facial treatments (peeling, anti-blemish, illuminating and anti-aging treatments) carried out with high cosmetic products of the Parisian brand Matis, to make-up for ceremonies or photo shoots, including shootings for fashion shows. In conclusion, when the adventure began, one wonders if it



Stessa foto 10 anni dopo



Saletta dei trattamenti laser



Gli oli essenziali

Estetica Sefirot offre tutti i servizi inerenti la nostra attività dal trattamento mani (manicure classica e nail art) alla pedicure, dalla depilazione classica a quella brasiliana sia per donna che per uomo, dai trattamenti viso (peeling, antismacchia, trattamenti illuminanti ed anti-age) effettuati con prodotti di alta cosmesi del marchio parigino Matis, al make-up per cerimonie o per servizi fotografici, tra cui anche shooting per sfilate di moda.

In conclusione, quando l'avventura ebbe inizio, c'è da chiedersi se siano state Elena e Veronica a scegliere il nome del centro estetico, o viceversa! Certamente, la non casualità è testimoniata dalla lungimiranza delle due nostre meravigliose estetiste: con ben sette anni di anticipo, l'attuale realtà di Estetica Sefirot era già scritta, mostrando come alla fine sia così sottile la linea che intercorre tra il desiderare ardentemente qualcosa e il suo manifestarsi. Sefirot rappresenta, in fin dei conti, le diverse e complementari entità dell'albero della vita...

was Elena and Veronica who chose the name of the beauty centre, or vice versa! Certainly, the non-coincidence is evidenced by the farsightedness of our two wonderful beauticians: seven years in advance, the current reality of Estetica Sefirot was already written, showing how in the end the line between ardently desiring something and its manifestation is so thin. Sefirot represents, after all, the different and complementary entities of the tree of life...

Info
Estetica Sefirot
di Rongo e Buzzichini
 Via Guglielmo Marconi 2, Anghiari (Ar)
 Tel. 0575 788681



Fortebraccio
HOTEL



TUTTI I GIORNI COCKTAIL BAR

APERITIVI, APERICENA A BORDO PISCINA
DISPONIBILE PER EVENTI

Hotel Spa Fortebraccio
Via dei Magistrati 11, 06014 Montone (PG)
075 9306400 - info@hotelfortebraccio.it



Fortebraccio
HOTEL

Fortebraccio
pool



INGRESSO IN PISCINA
LETTINO
LIGHT LUNCH O APERITIVO

20€
a persona



Hotel Fortebraccio
Via dei Magistrati 11, Montone (PG)
+39 075.9306400 - +39 389.8893549

CONTINUA L'AVVENTURA IN SERIE C PER LA PRIMA SQUADRA DUKES BASKET

SERIE C ADVENTURE CONTINUES FOR THE FIRST DUKES BASKET TEAM

DI PATRIZIA CHERICI

La Dukes Basket Sansepolcro comunica che per la stagione sportiva 2024/2025 il nuovo allenatore della squadra partecipante al campionato di Serie C unica sarà Maurizio Cristini che sarà coadiuvato dal vice allenatore Silvio Bartolini e dall'accompagnatore ufficiale Francesco Pasquetti. Maurizio Cristini è un allenatore di grande esperienza che ha calcato i campi di basket prima come giocatore e poi come allenatore fin dagli anni 70. Lo scorso anno ha allenato la squadra del Basket Città di Castello in Divisione regionale 2 Umbra sfiorando la promozione e perdendo solo in finale con il Basket Passignano. Nella sua lunga carriera di allenatore ha allenato le prime squadre di Gubbio, Umbertide, Perugia oltre che quella di Città di Castello la città dove risiede. Grande conoscitore e insegnante di Basket ha allenato generazioni di giocatori che poi hanno calcato i parquet di tutta Italia. Nel 2020 ha pubblicato un libro "Racconti di Pallacanestro" dove ha narrato i suoi primi cinquant'anni di basket. Con Maurizio Cristini la Dukes Basket ha voluto assicurarsi un allenatore di grande esperienza e molto attento alla crescita dei giovani e alla loro valorizzazione. Insieme a lui in panchina siederà come vice Silvio Bartolini, una bandiera del B.C. Fratta Umbertide dove ha giocato per tanti anni come play maker calcando i parquet di tutta Italia. Silvio è stato già impegnato negli anni scorsi come allenatore delle giovanili della Dukes Basket ed anche questa scelta si pone in linea con la valorizzazione del settore giovanile della Pallacanestro Sansepolcro dove già da tempo ha ben operato costruendo giocatori pronti ad affrontare campionati seniores. Completa il roster dirigenziale della prima squadra Francesco Pasquetti, anche lui ex giocatore e bandiera della Pallacanestro Sansepolcro per oltre 15 anni oltre che ex allenatore del settore giovanile. Anche questa scelta si pone in linea con una valorizzazione del settore giovanile della Dukes che vede nella prima squadra un fondamentale tassello di crescita complessiva dell'ambiente cestistico locale e naturale destinazione dei giocatori che escono dai campionati giovanili. Un grande in bocca al lupo a Maurizio, Silvio e Francesco per gli importanti appuntamenti della prossima stagione agonistica.



Maurizio Cristini nuovo allenatore Prima Squadra

ROMOLINI IMMOBILIARE ANCORA SPONSOR PRINCIPALE DUKES.

La Dukes Pallacanestro Sansepolcro è lieta di annunciare il rinnovo della partnership con Romolini Immobiliare, che continuerà a essere lo sponsor principale della squadra anche per la stagione 2024-2025. Tale collaborazione, che va avanti in modo proficuo già da qualche anno, si è rivelata un connubio vincente, basato su valori condivisi e sulla passione per lo sport e per lo sviluppo del territorio. Romolini Immobiliare, leader nel settore immobiliare, ha dimostrato un costante impegno nel supportare la nostra realtà sportiva, contribuendo

Dukes Basket Sansepolcro announces that for the 2024/2025 sports season the new coach of the team participating in the single Serie C championship will be Maurizio Cristini who will be assisted by deputy coach Silvio Bartolini and the official companion Francesco Pasquetti. Maurizio Cristini is a highly experienced coach who has been on basketball courts first as a player and then as a coach since the 70s. Last year he coached the Ciudad di Castello Basketball team in the Regional Division 2 Umbra, touching the promotion and losing only in the final to Basket Passignano. In his long career as a coach he coached the first teams of Gubbio, Umbertide, Perugia as well as that of Città di Castello, the city where he resides. Great connoisseur and basketball teacher has coached generations of players who then kicked the parquets all over Italy. In 2020 he published a book "Stoles of Basketball" where he narrated his first fifty years of basketball. With Maurizio Cristini, Dukes Basket wanted to secure a highly experienced coach and very attentive to the growth of young people and their enhancement. Together with him on the bench he will sit as deputy Silvio Bartolini, a flag of the B.C. Fratta Umbertide where he played for many years as a play maker treading on the parquets all over Italy. Silvio has already been engaged in recent years as a youth coach of Dukes Basket and this choice is also in line with the enhancement of the youth sector of Sansepolcro Basketball where he has long worked well by building players ready to face senior championships. The management roster of the first team is completed by Francesco Pasquetti, also a former player and flag of Sansepolcro Basketball for over 15 years as well as a former youth sector coach. This choice is also in line with an enhancement of the Dukes youth sector which sees in the first team a fundamental piece of overall growth of the local basketball environment and a natural destination of the players who leave the youth championships. A great good luck to Maurizio, Silvio and Francesco for the important events of the upcoming competitive season.

ROMOLINI IMMOBILIARE STILL MAIN SPONSOR DUKES.

Dukes Pallacanestro Sansepolcro is pleased to announce the renewal of the partnership with Romolini Immobiliare, which will continue to be the main sponsor of the team for the 2024-2025 season as well. This collaboration, which has been going on in a profitable way for some years now, has proved to be a winning combination, based on shared values and a passion for sport and territorial development. Romolini Immobiliare, a leader in the real estate sector, has demonstrated a constant commitment to supporting our sports reality, contributing

in maniera significativa alla crescita della squadra. Il loro sostegno è stato fondamentale nel raggiungimento dei nostri successi e nel promuovere il valore del lavoro di squadra, della dedizione e della determinazione. "Siamo entusiasti di proseguire questa fruttuosa collaborazione con Romolini Immobiliare," afferma Michele Allegrini, presidente della Dukes Pallacanestro Sansepolcro. "Il supporto di Riccardo e Marta, non solo ci consente di migliorare continuamente le nostre performance in campo, ma ci permette anche di promuovere i valori dello sport verso i giovani della nostra comunità." La Dukes Pallacanestro Sansepolcro e Romolini Immobiliare invitano tutti i tifosi e la comunità a sostenere la squadra nella prossima stagione, partecipando numerosi alle partite e condividendo insieme le emozioni che solo il basket può dare.

significantly to the growth of the team. Their support has been critical in achieving our successes and promoting the value of teamwork, dedication and determination. "We are excited to continue this fruitful collaboration with Romolini Immobiliare," says Michele Allegrini, president of Dukes Pallacanestro Sansepolcro. "The support of Riccardo and Marta, not only allows us to continuously improve our performance on the field, but also allows us to promote the values of sport to the young people of our community." The Dukes Pallacanestro Sansepolcro and Romolini Immobiliare invite all fans and the community to support the team in the coming season, participating numerous matches and sharing together the emotions that only basketball can give.



Anghiari negli anni '70 ed '80 era "Basket city", lo sport più praticato ed amato in paese era proprio la pallacanestro, con ben due squadre a contendersi il primato cittadino, la Baldaccio e la Libertas. In quel periodo tante persone appassionate della palla a spicchi, su tutte il "ragioniere" Mario Venturini e Frido Camaiti, lavoravano a capo delle rispettive società per portare il basket ai massimi livelli e fare innamorare i giovani a questo sport. Col passare del tempo l'interesse verso il basket si è spento e ad Anghiari non è rimasto più nulla di questa passione sportiva, fino a questi giorni.

Il 6 Marzo 2024 infatti è stata per noi una data storica: con l'aiuto ed il sostegno della Dukes Sansepolcro, è nata ufficialmente la "Libertas San Bartolomeo", nuova società che dopo tanti anni vuole riportare la pallacanestro ad Anghiari, ridisegnando la geografia cestistica della Valtiberina Toscana.

Tutto è partito proprio da un'idea condivisa dal presidente della Dukes, Michele Allegrini, con Alessandro Zanchi, Ezio Boncompagni e Samuele Gaggiottini, rispettivamente nuovi presidente, vicepresidente e segretario della Libertas.

L'obiettivo è quello di far rinascere ad Anghiari un forte movimento legato al basket, con un ampio settore giovanile e una prima squadra maschile che partirà dalla prima divisione. Abbiamo quindi voluto rendere omaggio a questa storica realtà anghiarese, la Libertas, ripristinando il nome della vecchia gloriosa società, adottando i colori cittadini bianco e verde e aggiungendo "San Bartolomeo", che è il nostro patrono. Cercheremo di coinvolgere nel progetto quanti più anghiaresi possibili, soprattutto ex giocatori e appassionati di basket ancora presenti sul territorio. La sfida è già iniziata.

Anghiari in the 70s and 80s was 'Basket city', the most practiced and loved sport in the village was basketball, with two teams competing for the city's primacy, Baldaccio and Libertas. At that time many people who were passionate about the ball in wedges, all the 'reader' Mario Venturini and Frido Camaiti, worked at the head of their respective clubs to bring basketball to the highest level and make young people fall in love with this sport. As time went on, the interest in basketball went out and Anghiari has nothing left of this sporting passion, until these days.

In fact, March 6, 2024 was a historic date for us: with the help and support of Dukes Sansepolcro, the "Libertas San Bartolomeo" was officially born, a new company that after so many years wants to bring basketball back to Anghiari, redesigning the basketball geography of Valtiberina Toscana.

It all started with an idea shared by the president of Dukes, Michele Allegrini, with Alessandro Zanchi, Ezio Boncompagni and Samuele Gaggiottini, respectively new president, vice president and secretary of Libertas.

The goal is to reborn Anghiari a strong movement linked to basketball, with a large youth sector and a first men's team that will start from the first division. We therefore wanted to pay tribute to this historic Anghian reality, the Libertas, restoring the name of the old glorious society, adopting the city colors white and green and adding 'St. Bartholomew', who is our patron. We will try to involve as many as possible in the project, especially former players and basketball enthusiasts still present in the area. The challenge has already begun.

MINIBASKET

A SETTEMBRE PROVA GRATIS



Paolo Biggio

Diplomato ISEF istruttore nazionale e formatore minibasket per la Federazione Italiana Pallacanestro. Arrivato 8 anni fa alla Dukes ha riformato letteralmente il settore Minibasket con progetti scuola, tornei, campi estivi, clinic nazionali, eventi sociali, gemellaggi e collaborazioni. Ad oggi, grazie al suo lavoro, la dukes può contare sul suo operato per tutte le squadre del settore giovanile. La sua esperienza e le sue competenze hanno consentito alla pallacanestro Dukes Sansepolcro, una crescita continua sia sotto il profilo tecnico sia come numero di iscritti nel settore del minibasket.

VIENI A GIOCARE CON NOI

Corsi di minibasket aperti a tutti i
bambini e le bambine da 5 a 12 anni

Per info:

Fabrizio: 339 6615089

Segreteria: 351 9594117

info@basketdukes.it

www.basketdukes.it



AMPIA TERRAZZA ESTIVA PANORAMICA



LA TERRAZZA DI PIERO

VIA DELL'OSPEDALE 16, MONTERCHI (AR)

INFO E PRENOTAZIONI:

+39 057570756



DALLE AVVERSITÀ ALL'AUTENTICITÀ

From Adversity to Authenticity

DI GUILHERME CALEFFI SPINDOLA



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

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



I legumi dell'Appennino

Allo stesso modo, la Norcineria Ulivucci fu rilevata dal padre di Catia all'età di vent'anni: inizialmente lavorò come norcino, specializzandosi dunque nella nobile arte della norcineria, e successivamente mise in opera un allevamento di suini e un laboratorio di lavorazione di salumi, poi venduti in negozio. Tuttavia, nel tempo e con le nuove normative, l'attività si è concentrata esclusivamente sulla vendita di salumi, lavorati da un laboratorio artigianale di Norcia.

Similarly, Norcineria Ulivucci was taken over by Catia's father at the age of twenty. Initially, Catia's father worked as a norcino, specializing in this handcraft, and later created a pig farm and a processing laboratory for the production of cured meats, which were then sold in the shop. However, over time and with new regulations, the activity has focused exclusively on the sale of cured meats purchased from an artisanal laboratory in Norcia.

The most challenging moment they had to face, both as a family and with their activities, was the earthquake in 2016. The territory, immersed in greenery and rich in diverse seasonal landscapes, offers experiences of contact with nature and walks in the woods, but at the same time, it is a land that takes much away. In 2016, they found themselves with an uninhabitable house, damaged facilities, and a completely changed and destroyed landscape, with their monuments and landmarks gone. Thus began a reconstruction effort that required enormous energy.

Il momento più difficile che hanno dovuto affrontare, sia come famiglia che con le loro attività, è stato il terremoto del 2016. Il territorio, immerso nel verde e ricco di paesaggi stagionali diversi, offre esperienze di contatto con la natura e passeggiate nei boschi, ma allo stesso tempo è una terra che toglie molto. Nel 2016, si sono ritrovati con una casa inagibile, strutture danneggiate e un paesaggio completamente cambiato e distrutto, con i loro monumenti e punti di riferimento scomparsi. È iniziato così uno sforzo di ricostruzione che ha richiesto enormi energie.

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

Attualmente, la Norcineria Ulivucci è ancora fuori dalla loro storica sede, situata proprio di fronte alla Basilica di San Benedetto; oggi si trovano a soli 50 metri dalla Porta Ascolana, appena fuori dalle mura della città. Hanno rischiato che Norcia diventasse una città fantasma, ma grazie a coloro che hanno continuato a vivere e investire nel territorio, Norcia sta tornando coraggiosamente alla normalità.

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

Currently, Norcineria Ulivucci is still outside their historic headquarters, located right in front of the Basilica of San Benedetto, so you can find them 50 meters from the Ascolana door, right outside of the walls of the town. They risked Norcia becoming a ghost town, but thanks to those who continued to live and invest in the territory, Norcia has been bravely returning to normal.



Insieme nella vita e nel lavoro, Catia e Claudio

Per quanto riguarda la fattoria, l'uso iniziale dei campi per l'allevamento è stato convertito nella coltivazione di prodotti agricoli tipici, con l'introduzione di alcune innovazioni. Le lenticchie, particolarmente ricche di ferro e facili da cucinare, sono un prodotto di eccellenza. Dal 2023 è stata introdotta anche la coltivazione delle lenticchie nere che sono ancora più piccole, di facile cultura e molto gustose. Anche il farro, lavorato per zuppe o intero. È stata poi introdotta la coltivazione dei ceci, sia quelli bianchi, piccoli, rotondi e lisci, che quelli neri, più rugosi e con un maggiore contenuto di ferro e Omega-3. Un altro prodotto tipico degno di nota è la roveja, un legume originario di questa zona. La roveja è una varietà di pisello che cresce spontanea e ora viene coltivata. Viene utilizzata per fare un piatto tradizionale chiamato "farecchiata," un piatto molto semplice ma saporito della cucina contadina, che è essenzialmente una versione diversa della polenta di mais.

Regarding the farm, the initial use of the fields for livestock farming has been converted into the cultivation of typical products, with the introduction of some innovations. Lentils, particularly rich in iron and easy to cook, are a product of excellence. Since 2023, the cultivation of black lentils has also been introduced. These lentils are even smaller, easy to grow, and very tasty. Also, spelt, processed for soups or whole. The cultivation of chickpeas was then introduced, both the white, small, round, smooth-skinned ones, and the black ones, which are more wrinkled and have a higher iron and Omega-3 content. Another typical product worth mentioning is the roveja, a legume native to this area. Roveja is a variety of pea that grows wild and is now cultivated. It is used to make a traditional dish called "farecchiata," a very simple yet flavorful dish from a peasant cuisine, which is essentially their version of corn polenta. It is a true uniqueness of our region. Additionally, each of



È una vera unicità della nostra regione. Inoltre, ciascuno di questi legumi contribuisce con la sua fioritura a creare il mirabile paesaggio che abbellisce la valle.

Per la Norcineria Ulivucci, i principali prodotti sono i salumi e i formaggi tipici come il "Prosciutto IGP", il "Guanciale" e il formaggio "Pecorino". La produzione non è fatta su larga scala ma offre prodotti autentici e di alta qualità, con una produzione al 100% di animali italiani lavorati artigianalmente secondo la tradizione locale. Tutti i loro prodotti possono essere trovati sul sito web e spediti direttamente a domicilio.

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

these legumes contributes to creating the landscape that beautifies the valley.

For Norcineria Ulivucci, the main products are cured meats and typical cheeses such as il "Prosciutto IGP", "Guanciale" and il "Pecorino" cheese. The production is not done on a large scale but offers authentic and high-quality products to customers with a production with 100% of Italian animals handcrafted according to the local tradition. All their products can be found on the website and shipped directly to you.

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



Colori sensazionali d'inizio estate



Colpo d'occhio sulla bottega

Info
Norcineria Ulivucci
 Via della Stazione, 1/e, 06046 Norcia PG
 Tel. 320 868 7487
 norcineriaulivucci.it

-AZIENDA AGRICOLA- BELLUCCI FRANCESCA CACCIA AL TARTUFO



AZ. AGRICOLA BELLUCCI FRANCESCA

Tel. +39 339 6296315

Mail: bellucci_francesca@libero.it

INTERPRETE

Tel. +39 0045 21225426 / +39 371 5721067

Mail: lene@mediaboost.dk

IL GUSTOSO RISTORANTE DEL 'QUADRIFOGLIO'

The Tasty Restaurant 'Quadrifoglio'

DI PATRIZIA CHERICI

Il 'Quadrifoglio' è un locale evocativo con una vista meravigliosa sull'antico borgo di Anghiari. Elisabetta e Matteo, compagni nella vita e nel lavoro, sono i proprietari che – alla tenera età rispettivamente di cinquantacinque e sessanta anni – hanno deciso di reinventarsi lanciandosi in una nuova esperienza.

The 'Quadrifoglio' is an evocative place with a wonderful view of the ancient village of Anghiari. Elisabetta and Matteo, partners in life and work, are the owners who – at the tender age of fifty-five and sixty respectively – have decided to reinvent themselves by launching into a new experience.





"Inizialmente - racconta Matteo - l'idea era solo quella di spostare la Tabaccheria che mia moglie aveva in paese in Via Mazzini: da subito però ci siamo resi conto che il locale era troppo ampio per ospitare solo questo tipo di servizio e quindi abbiamo deciso di aprire anche un'attività di bar ristorazione, rinnovando completamente tutta la location e dando vita ad 'un qualcosa' di veramente particolare, dato che ci troviamo in uno degli angoli più affascinanti del paese, creando una vera e propria terrazza con panorama su uno dei più suggestivi scorci di Anghiari."

"Il servizio di ristorazione che offriamo - continua Elisabetta - consiste in piatti veloci per le pause pranzo, ai quali accostare proposte culinarie della tradizione casalinga con una particolare attenzione rivolta all'aspetto nutrizionale: chi lavora in ufficio seduto tutto il giorno ha la necessità di consumare dei piatti soddisfacenti e allo stesso tempo non estremamente calorici, per cui accanto alle tradizionali 'insalatone' proponiamo ad esempio ottimi 'carpacci di pesce' (ricchi di omega 3 per accelerare il metabolismo e smaltire più velocemente i grassi che acquisiamo nell'alimentazione), uniti sempre ad un po' di rucola o finocchi che hanno ottime proprietà nutrizionali sazianti e drenanti. Naturalmente è possibile trovare anche piatti della cucina tradizionale locale come i 'bringoli con il sugo finto' o la gustosa e fresca 'panzanella'. Il menù varia a seconda della stagione e spesso presentiamo piatti fuori menù (oggi, ad esempio, proponiamo 'riso venere con zucchine e salmone'). Un sugo particolare che i turisti gradiscono molto è il 'ragù bianco di durelli di pollo', piatto che rivaluta il quinto quarto del pollo, ovvero quella parte di frattaglie che normalmente è utilizzata solo in modo molto marginale, ma che invece, se cucinata nella giusta maniera, è estremamente gustosa e rappresenta una ricetta tipica della tradizionale cucina povera. Un altro piatto di cui vado molto fiera è la mia carbonara: naturalmente aggiungo

"Initially," says Matteo, "the idea was just to move the tobacconist that my wife had in the village to Via Mazzini: but we immediately realized that the place was too large to accommodate only this type of service and so we decided to open a bar and restaurant business, completely renovating the entire location and giving life to 'something' really special, since we are located in one of the most fascinating corners of the town, creating a real terrace with a view of one of the most evocative views of Anghiari."

"The catering service we offer," continues Elisabetta, "consists of informal dishes for lunch breaks, which can be combined with traditional home cooking proposals with particular attention to the nutritional aspect: those who work in the office sitting all day need to consume satisfying dishes that are not extremely caloric, so alongside the traditional 'salads' we offer, for example, excellent 'fish carpaccio' (rich in omega 3 to speed up the metabolism and dispose of the fats we acquire in the diet more quickly), always combined with a little rocket or fennel which have excellent satiating and draining nutritional properties. Of course, you can also find traditional local dishes such as 'bringoli with fake sauce' or the tasty and fresh 'panzanella'. The menu varies according to the season, and we often present off-menu dishes (today, for example, we offer 'venus rice with zucchini and salmon'). A particular sauce that tourists like very much is the 'white ragù of chicken durelli', a dish that re-evaluates the fifth quarter of the chicken, that is that part of offal that is normally used only in a very marginal way, but which, if cooked in the right way, is extremely tasty and represents a typical recipe of traditional poor cuisine. Another dish I'm very proud of is my 'carbonara': of course I add my personal touch, but a good part of the recipe comes directly from the 'Sora Lella' restaurant in Rome."

"When I was doing military service in the capital town,"



Aperitivo con vista su Anghiari

il mio tocco personale, ma una buona parte della ricetta proviene direttamente dal ristorante della 'Sora Lella' a Roma".

"Quando prestavo servizio militare nella capitale - continua Matteo - mi capitava spesso di andare a pranzo in questa famosa trattoria: un giorno, incuriosito, ho chiesto direttamente alla sora Lella se mi svelava qualche trucco e da lì ho appreso alcuni segreti che poi ho insegnato a mia moglie!"

"Ci tengo a sottolineare - dice Elisabetta - che la mia è una cucina strettamente casalinga e tradizionale perché non provengo da nessuna scuola culinaria se non quella della mia mamma che per più di quindici anni, insieme a mio padre, sono stati i cuochi di un famoso agriturismo della zona, vincendo la competizione gastronomica nella prima edizione dei Centogusti dell'Appennino. Per trent'anni ho fatto l'estetista e magari potrà sembrare strano quello che sto per dire, ma sono convinta che non ci sia poi così tanta differenza tra i due mestieri: l'estetista si prende cura delle persone e il fine principale è apportare un benessere psico fisico alla persona, ma se riflettiamo bene anche la cucina porta un benessere di questo genere. Per questo motivo, nella preparazione dei piatti metto tanta passione e cerco di dare il meglio, unendo alle materie prime selezionate le mie capacità culinarie al fine di 'prendermi cura' di chi si siede al tavolo."

"Il mese scorso - racconta con orgoglio Matteo - abbiamo avuto come ospiti una coppia senese che ha ordinato i bringoli con il ragù di durelli e le penne pasticcate, il tutto accompagnato da due calici di ottimo vino rosso. Terminato il pranzo, dopo aver fatto tantissimi complimenti, ci hanno raccontato di essere i proprietari di un agriturismo a Sinalunga: è loro abitudine recarsi in alcune delle tante



Matteo continues, "I often went to lunch in this famous trattoria: one day, intrigued, I asked Sister Lella directly if she would reveal some tricks to me and from there I learned some secrets that I then taught my wife!"

"I would like to emphasize - says Elisabetta - that mine is a strictly homemade and traditional cuisine because I do not come from any culinary school other than that of my mother who for more than fifteen years, together with my father, were the cooks of a famous farmhouse in the area, winning the gastronomic competition in the first edition of the Centogusti dell'Appennino. For thirty years I have been a beautician and it may seem strange what I am about to say, but I am convinced that there is not so much difference between the two professions: the beautician takes care of people and the main purpose is to bring psycho-physical well-being to the person, but if we think about it carefully, even the kitchen brings a well-being of this kind. For this reason, I put a lot of passion into the preparation of the dishes and I try to give my best, combining the selected raw materials with my culinary skills in order to 'take care' of those who sit at the table."

"Last month," Matteo says proudly, "we had as guests a couple from Siena who ordered 'bringoli with durelli sauce' and 'Penne pasticcate', all accompanied by two glasses of excellent red wine. At the end of lunch, after having made many compliments, they told us that they are the owners of a farmhouse in Sinalunga: it is their habit to go to some of the many tourist resorts in the provinces near Siena and then suggest them to their guests as destinations to visit - so they go to the various refreshment points to try the dishes on offer in person. Passing through Anghiari, they were impressed by our restaurant, they stopped to taste our cuisine and being satisfied, they decided to include us



località turistiche delle province vicino a Siena per poi suggerirle ai propri ospiti come mete da visitare – così si recano nei vari ristoranti a provare di persona i piatti proposti. Passando per Anghiari, rimasti colpiti dal nostro locale, si sono fermati ad assaggiare la nostra cucina e rimanendone soddisfatti, hanno deciso di inserirci tra i loro posti consigliati”.

“Da poco – continua - siamo partiti anche come ‘pinseria’ sia da asporto che per consumazione in loco in particolare nel periodo estivo potendo godere dell’ampio spazio esterno. Per chi non lo sapesse la differenza tra pizza e pinsa consiste principalmente nella forma dato che la prima è tonda mentre la seconda ha una forma ovalizzata, ma anche negli ingredienti in quanto per la pizza si usa solo acqua e farina, mentre la pinsa è fatta con acqua ed una miscela di farine (solitamente frumento, soia e riso).”

Il Quadrifoglio è aperto 7 giorni su 7 dalle 7.00 (nei giorni feriali) o dalle 8.00 (nei festivi) con orario continuato. Tutte le mattine vi aspetta una vasta scelta di pasticceria fresca (è possibile anche prenotare torte per ogni occasione) da consumare con un ottimo cappuccino o caffè; si può trovare uno spazio per lo smart working con linea wi-fi gratuita per gli ospiti. Luogo piacevole dove fermarsi per un momento di relax pomeridiano o serale, per gustare un aperitivo o per sorseggiare un calice di vino, qui troviamo una vasta scelta da piccole aziende locali e una selezione di liquori di marca. Lo spazio esterno può essere prenotato per organizzare feste di compleanno o cene di gruppo.

Continua Matteo: “Venendo da esperienze precedenti ed essendo stato titolare di due pub in Valtiberina, oltre a proporre i classici aperitivi, mi diletto a preparare cocktail su misura: quando i nostri ospiti si siedono al tavolo, chiedo per prima cosa quali siano i loro gusti così da riuscire a soddisfarli in pieno creando un aperitivo ‘ad personam’. Sono inoltre affascinato da mondo delle birre

among their recommended places”.

The Quadrifoglio is open 7 days a week from 7.00 a.m. (on weekdays) or from 8.00 a.m. (on holidays) all day long. Every morning a wide selection of fresh pastries awaits you (it is also possible to book cakes for any occasion) to be enjoyed with an excellent cappuccino or coffee; You can find a space for smart working with free Wi-Fi for guests. A pleasant place to stop for a moment of relaxation in the afternoon or evening, to enjoy an aperitif or to sip a glass of wine, here we find a wide choice from small local companies and a selection of branded liqueurs. The outdoor space can be booked to organize birthday parties or group dinners.

Matteo continues: “Coming from previous experiences and having been the owner of two pubs in the Tiber Valley, in addition to offering the classic aperitifs, I delight in preparing tailor-made cocktails: when our guests sit down at the table, I first ask what their tastes are, so as to be able to fully satisfy them by creating an ‘ad personam’ aperitif. I am also fascinated by the world of beers and I have done five sommelier courses: I am thus able to recommend the one that best suits the requests that are made to me. There are ladies who, for example, love beer, but not its ‘bitter’ taste: so here I propose the ‘Harry Potter Butter Beer’, so they can sip a drink with a few degrees, with a sweet and sparkling taste and with a golden foam, with a unique and enveloping flavour that combines notes of caramel, vanilla and a pinch of butter! We offer special and not too commercial draught beers such as, for example, the “Boon Kriek” (only for true connoisseurs!): few people know that the traditional Belgian drink is not the “Chouffe”, but rather the cherry beer: it is a beer that is very reminiscent of the Italian strawberry and is excellent consumed with a tasting of cheeses, cold cuts and croutons of the Tuscan tradition! I also try to satisfy the needs of those who want to taste something special, offering ‘old’ liqueurs such as

ed ho fatto ben cinque corsi da sommelier: sono così in grado di consigliare quella che più si adatta alle richieste che mi vengono fatte. Ci sono signore che ad esempio amano la birra, ma non il suo gusto ‘amaro’: allora ecco che propongo loro la ‘Birra burro di Harry Potter’, così possono sorseggiare una bevanda con pochi gradi, dal gusto dolce e frizzante e con una schiuma dorata, dal sapore unico ed avvolgente che combina note di caramello, vaniglia ed un pizzico di burro! Proponiamo birre alla spina particolari e non troppo commerciali come, ad esempio, la “Boon Kriek” (solo per veri intenditori!): in pochi sanno che la bevanda tradizionale belga non è la “Chouffe”, ma bensì la birra alla ciliegia: è una birra che ricorda molto il fragolino italiano ed è ottima consumata con una degustazione di formaggi, salumi e crostini della tradizione toscana! Cerco anche di soddisfare le esigenze di chi voglia degustare qualcosa di particolare, proponendo ‘vecchi’ liquori come il ‘Coca Buton’ o il ‘Southern Comfort’, il classico whisky per donne con 34° ed un aroma fruttato – oppure il Jack Daniels invecchiato con le alghe piuttosto che grappe toscane barricate”.

Conclude Elisabetta: “La nostra missione è quella di cercare di essere diversi dalla solita routine: location dal panorama mozzafiato e grande attenzione ai nostri ospiti che vogliamo coccolare creando, sin dai primi istanti, un’atmosfera di familiarità, complicità e serenità!”

Nella tabaccheria è inoltre possibile trovare tutti i servizi più richiesti: vendita di tabacchi, punto poste, pagamento bollette, pago PA, biglietteria Trenitalia e Autolinee Toscane, marche da bollo, super enalotto, lotto e gratta e vinci.

‘Coca Buton’ or ‘Southern Comfort’, the classic whiskey for women with 34° and a fruity aroma – or Jack Daniels aged with seaweed rather than barricaded Tuscan grappas”.

Elisabetta concludes: “Our mission is to try to be different from the usual routine: locations with breathtaking views and great attention to our guests whom we want to pamper by creating, from the very first moments, an atmosphere of familiarity, complicity and serenity!”

In the tobacconist you can also find all the most popular services: tobacco sales, post office point, bill payment, PA payment, Trenitalia and Autolinee Toscane ticket office, revenue stamps, Superenalotto, Lotto and ‘Gratta e Vinci’ cards.



Elisabetta e Matteo i proprietari del locale



Info
Bar Tabaccheria il Quadrifoglio
 Via XVIII Agosto 12, Anghiari (Ar)
 Tel: 331 2949576

BAR GELATERIA LA BATTAGLIA: UNA TRADIZIONE FAMILIARE

Bar Gelateria La Battaglia: a Family Tradition

DI PATRIZIA CHERICI



(Dedicato ad una persona speciale, Giovanni Rubechini, un amico ed un grande maestro del gelato artigianale)

Il Bar Gelateria La battaglia nasce nel Maggio del 1992 da un'idea di Pasqualino e Giovanna che decidono di unirsi non solo nella vita matrimoniale, ma anche in quella lavorativa. Il nome scelto per il locale trae origine dalla via dove è posta la gelateria, nonché dal famoso affresco che Leonardo da Vinci realizzò nel 1503-1504 (commissionato per il Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze) che ritrae un episodio degli scontri tra l'esercito fiorentino e quello milanese del 29 Giugno 1440 - avvenuto appunto nella piana di Anghiari. Tale scena pittorica è divenuta anche il logo del bar ed è riprodotta negli shopper.

(Dedicated to a special person, Giovanni Rubechini, a friend and a great master of artisanal ice cream)

The 'Battaglia Bar' was born in May 1992 from an idea of Pasqualino and Giovanna who decided to unite not only in their married life, but also in their working life. The name chosen for the restaurant originates from the street where the ice cream parlour is located, as well as from the famous fresco that Leonardo da Vinci created in 1503-1504 (commissioned for the Salone dei Cinquecento of Palazzo Vecchio in Florence) which depicts an episode of the clashes between the Florentine and Milanese armies of June 29, 1440 - which took place in the plain of Anghiari. This pictorial scene has also become the logo of the bar and is reproduced in the shopping bags.



Giovanna Zanchi e le nipoti Rachele e Rebecca

"La passione per il mio lavoro - racconta Giovanna - è maturata nel tempo. Quando ho iniziato questa attività con mio marito eravamo molto giovani, ma l'entusiasmo che avevamo agli esordi ci ha sempre accompagnato in tutti gli anni a venire: questo bar era (ed è!) la nostra seconda casa, trascorrendovi la maggior parte delle nostre (mie) giornate! Quando mio marito è venuto a mancare, ho deciso di continuare con l'aiuto di alcuni dipendenti. Poi, da circa due anni, si sono unite alla squadra le mie nipoti Rachele e Rebecca: ciò è per me motivo di gioia e di orgoglio perché l'attività potrà continuare ad esistere come tradizione familiare!"

Il fiore all'occhiello del Bar La Battaglia è sicuramente il buonissimo gelato artigianale! "Molti clienti - racconta Giovanna - si complimentano con me, dicendomi che è uno dei gelati di produzione propria più buoni della vallata! Sinceramente ne vado orgogliosa perché dedico gran parte della giornata alla sua preparazione, mettendoci tanto entusiasmo ed amore. Sono stata molto

"My passion for my work," says Giovanna, "has matured over time. When I started this business with my husband, we were very young, but the enthusiasm we had at the beginning has always accompanied us in all the years to come: this bar was (and is!) our second home, spending most of our (my) days there! When my husband passed away, I decided to continue with the help of some employees. Then, about two years ago, my granddaughters Rachele and Rebecca joined the team: this is a source of joy and pride for me because the business will be able to continue to exist as a family tradition!"

The jewel in the crown of Bar La Battaglia is definitely the delicious homemade ice cream! "Many customers," says Giovanna, "compliment me that it is one of the best homemade ice creams in the valley! Honestly, I'm proud of it because I dedicate most of the day to its preparation, putting a lot of enthusiasm and love into it. I was very lucky because I had an excellent teacher, Giovanni Rubechini, a true artist of artisanal ice cream

fortunata perché ho avuto un ottimo maestro, Giovanni Rubechini, un vero artista del gelato artigianale che purtroppo è scomparso lo scorso anno: mi ha trasmesso la sua passione, insegnandomi anche i piccoli grandi trucchi del mestiere".

"Per il mio gelato utilizzo tutti prodotti naturali ed i gusti alla frutta sono fatti con frutta fresca. In questi ultimi periodi, soprattutto mia nipote Rebecca, mi aiuta nelle preparazioni e sta diventando veramente brava: si impegna con costanza e dedizione che poi sono i segreti per una buona riuscita! È lei che spesso prende l'iniziativa per inventare nuovi gusti: recentemente, ad esempio, abbiamo creato lo 'yogurt variegato al mango e macadamia' ed il 'cremino al pistacchio'. Buoni e particolari sono anche il 'peanuts' a base di caramello ed arachidi salate macinate che rendono il gelato goloso, dalla struttura piacevolmente granulosa e dal gusto intenso ricco di contrasti ed il "cerasaè" fatto con il cioccolato bianco e il croccante all'amarena".

who unfortunately passed away last year: he passed on his passion to me, also teaching me the little big tricks of the trade".

"For my ice cream I use all natural products and the fruit flavours are made with fresh fruit. In recent times, especially my niece Rebecca, helps me in the preparations and is becoming really good: she works hard with perseverance and dedication which are the secrets to a good success! It is she who often takes the initiative to invent new flavours: recently, for example, we have created the 'variegated yogurt with mango and macadamia' and the 'pistachio cremino'. Also good and particular are the 'peanuts' ice creams, made with caramel and ground salted peanuts that make them delicious, with a pleasantly grainy structure and an intense taste rich in contrasts and the 'cerasaè' made with white chocolate and black cherry brittle".

Also sought after in this period are the liquorice flavours, French vanilla, in addition to the traditional fruit flavours





Cono con gelato artigianale



Coppa yogurt guarnita

Ricercati in questo periodo sono anche i gusti alla liquirizia, alla vaniglia francese, oltre ai tradizionali gusti alla frutta come anguria, melone, pesca e mango. Un'ottima alternativa al gelato è lo yogurt fresco creato artigianalmente con prodotti di alta qualità che può essere gustato al naturale o farcito come si preferisce (per i più golosi consigliamo nutella e granella di noccioli). "Nel periodo estivo - continua Giovanna - è molto richiesto il 'Bubble Tea', una bevanda rinfrescante a base di tè, creata ed inizialmente diffusa a Taiwan negli anni '80: si tratta di un pregiato tè verde insaporito con gustosi sciroppi di frutta ed arricchito con sorprendenti e colorate perle di concentrato di frutta che, rompendosi in bocca, rendono più intenso ad ogni sorso il sapore della bevanda: è privo di glutine e di lattosio e si può assaporare alla mela verde, limone, mango, pesca, ananas, fragola, mirtillo e passion fruit." Il Bar è aperto tutti i giorni dalle 5.30 di mattina fino a tarda ora. Vanta un ampio spazio esterno ed è un ottimo posto per fare colazione con paste fresche, sandwich, cappuccini e caffè o per uno spuntino a pranzo con la squisita pizza farcita o per bere un aperitivo in compagnia! Ogni momento è l'ora giusta per un break al Bar Gelateria La Battaglia dove, in un ambiente familiare ed allegro, sarete accolti dal personale sempre gioviale e disponibile e catturati dalla simpatia coinvolgente di Giovanna e delle sue due splendide nipoti Rebecca e Rachele!

such as watermelon, melon, peach and mango. An excellent alternative to ice cream is fresh yogurt created by hand with high quality products that can be enjoyed plain or stuffed as you prefer (for those with a sweet tooth we recommend Nutella and chopped hazelnuts!). "In the summer - continues Giovanna - 'Bubble Tea' is in great demand, a refreshing tea-based drink, created and initially spread in Taiwan in the 80s: it is a fine green tea flavoured with tasty fruit syrups and enriched with surprising and colourful pearls of fruit concentrate that, breaking in the mouth, make the flavour of the drink more intense with every sip: It is gluten-free and lactose-free and can be enjoyed with green apple, lemon, mango, peach, pineapple, strawberry, blueberry and passion fruit." The bar is open every day from 5.30 a.m. until late. It boasts a large outdoor area and is a great place to have breakfast with fresh pastries, sandwiches, cappuccinos and coffee or for a snack at lunch with the delicious stuffed pizza or to drink an aperitif with friends! Any time is the right time for a break at the Bar Gelateria La Battaglia where, in a familiar and cheerful environment, you will be welcomed by the always jovial and helpful staff and captured by the engaging sympathy of Giovanna and her two beautiful granddaughters Rebecca and Rachele!

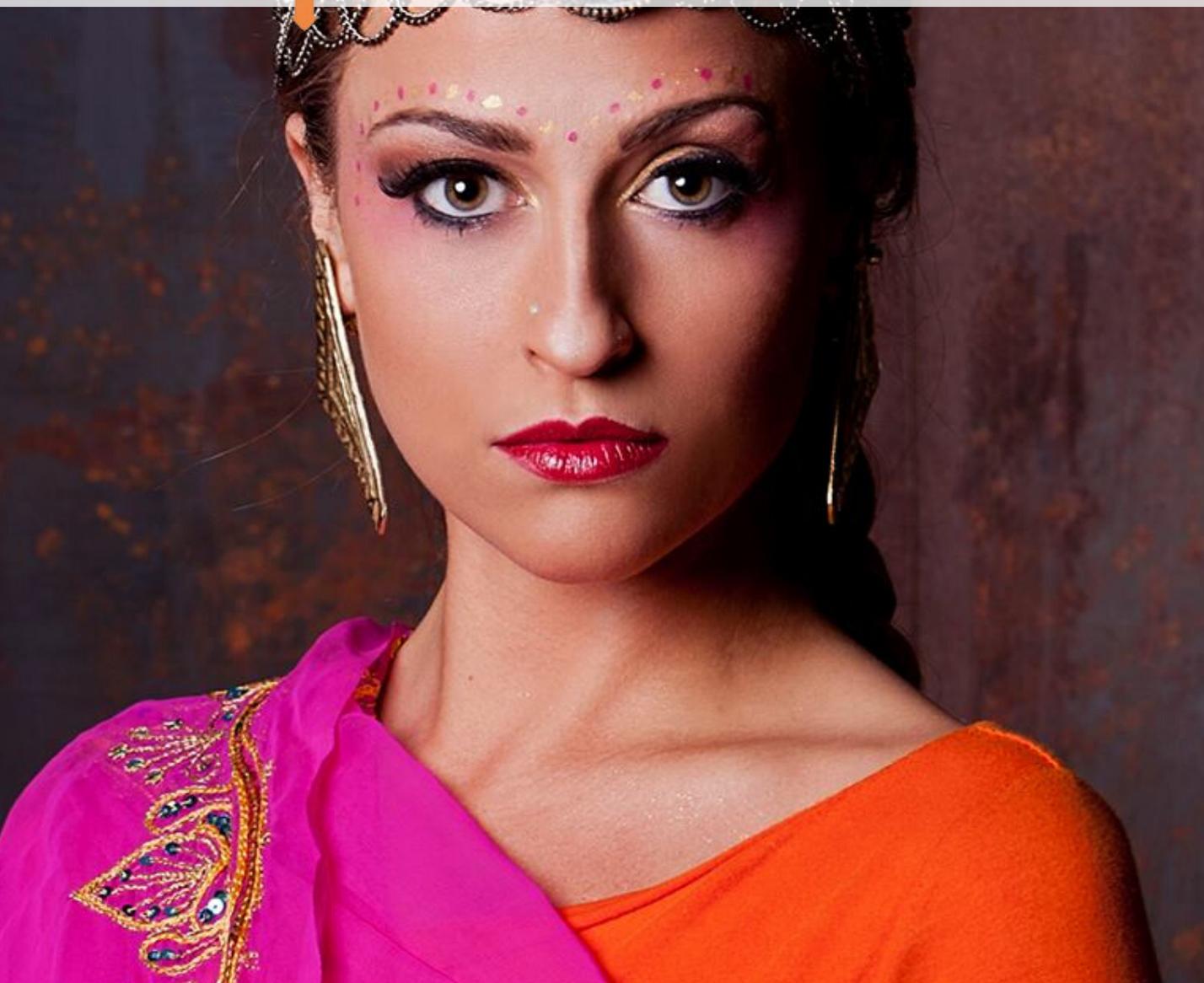


Info
Bar La Battaglia
 Via della Battaglia 2, Anghiari (Ar)
 Tel 339 5815253



agenzia di viaggio

Gente in movimento



Agenzia Viaggi Gente in Movimento



C.so Vittorio Emanuele, 18 Città di Castello



genteinmovimento.info



genteinmovimentoadv@gmail.com



0753722395 / 3403811271 / 3290707418

RICHIEDI UN PREVENTIVO SENZA IMPEGNO PER LE TUE VACANZE, o PRENOTA UNA DELLE NOSTRE PARTENZE DI GRUPPO!