

Anno XXV, Nr. 178 / INVERNO 2025

ValleyLife

CUBBIO E ALTO CHIASCIO

RIVISTA PANEUROPEA



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. 1875 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Vanessa Collarini - Prestampa e Stampa Oplaprint S.r.l.s

COVER STORY

**ITINERARI STORICI:
I CASTELLI DELL'ALTO CHIASCIO**





Kineo

Piscina Gualdo Tadino

www.piscinagualdotadino.it

NUOVA GESTIONE PISCINA GUALDO TADINO

CORSI NUOTO ADULTI
SCUOLA NUOTO BAMBINI
CORSI BABY NUOTO E GESTANTI
NUOTO LIBERO
FITNESS IN ACQUA
PALLANUOTO E PROPAGANDA
PALESTRA DELLA SALUTE
HYDROKINESITERAPIA

Dal Lunedì al Venerdì : 08:30-21:30

Sabato : 08:30-17:00



PALESTRA DELLA SALUTE



RIJENERA

circolo nazionale palestre della salute

GUALDO TADINO

Kineo - Piscina Gualdo Tadino
Via Valsorda 8 - 06023 Gualdo Tadino (PG)

075.720.03.22



In Copertina Il Castello di Branca
Foto di *Daniele Amoni*

INVERNO 2025

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE:
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Paola Butera

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE:
Vanessa Collarini

AUTORI

Simone Bandini Editore di Valley Life. Dott. in Filosofia

Paola Butera Direttore Editoriale di Valley Life Gubbio e Alto Chiascio
Con la collaborazione di

Lorenzo Diamantini. scrittore e foodblogger
Amanda Giuliani Collaboratrice editoriale Valley Life "Arezzo e Casentino". Dott.ssa in Mediazione Linguistica e Culturale.

Daniele Amoni fotografo

Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore.

©Valley Life - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale.

Questa rivista è stata chiusa venerdì 28 febbraio 2025 mentre i mandorli iniziano a mostrare i primi boccioli. la primavera è alle porte!

ValleyLife

REDAZIONE E PUBBLICITÀ
+39 350 0370 390
info@valleylife.it
www.valleylife.it

8 Trump(olino)
Trump(oline)

10 La bella stagione è un sentimento
Summer is a Feeling

12 Il Polo Museale di Gualdo Tadino un viaggio emozionante tra storia, arte e tradizione
The Gualdo Tadino Museum Centre: an Exciting Journey through History, Art and Tradition!



20 Un itinerario per sentirsi parte della storia
An Itinerary to Feel Part of History

26 Un libro, un'ispirazione: intervista a Daniele Amoni
A Book, an Inspiration: Interview with Daniele Amoni

32 Park Hotel Cappuccini: tra atmosfere storiche e comfort moderni
Park Hotel Cappuccini: Between Historic Atmospheres and Modern Comforts

36 Kineo, una piscina tante novità
Kineo, a Swimming Pool Many Novelties



42 Medical+ : Un "Respiro" di sollievo
Medical+ : A "Breath" of Relief

45 Minù: stile ed eleganza per i più piccoli
Minù: Style and Elegance for the Little Ones

50 Al Garden, il giardino che desideri
The 'Garden' you Really Wish

56 Futuro D'Arte
Futuro D'Arte

62 Gubbio e la Spartan Race: la sfida torna nel cuore verde d'Italia
Gubbio and the Spartan Race: the challenge is back in Italy's green heart

68 È necessario rubare un cuore?
Is it really necessary to steal a heart?



72 Il Custode: Una cucina raffinata racconta le eccellenze del territorio
Il Custode: A Refined Cuisine Tells the Story of the Excellence of the Territory

76 Caffè Ducale: per un appuntamento in piazza
Caffè Ducale an Appointment in the Main Square

80 Sapori di Stagione - Il Macco Eugubino: La Zuppa del Tempo e il Connubio con la Česna
"The Macco Eugubino: The Soup of Time and the Combination with the Česna"

86 Fuori zona - Donna Fiammetta: l'Home Restaurant che celebra la convivialità del fuoco
Donna Fiammetta: the Home Restaurant that Celebrates Fire Hospitality

If you have a house in Gubbio or Alto Chiascio area please subscribe for free and ask for you complimentary copy

Golosità  Umbre

RISTOMACELLERIA
PRODOTTI TIPICI LOCALI * VINI
CARNI * SALUMI * FORMAGGI



Silvia e Marcello

Golosità Umbre: un'esperienza autentica

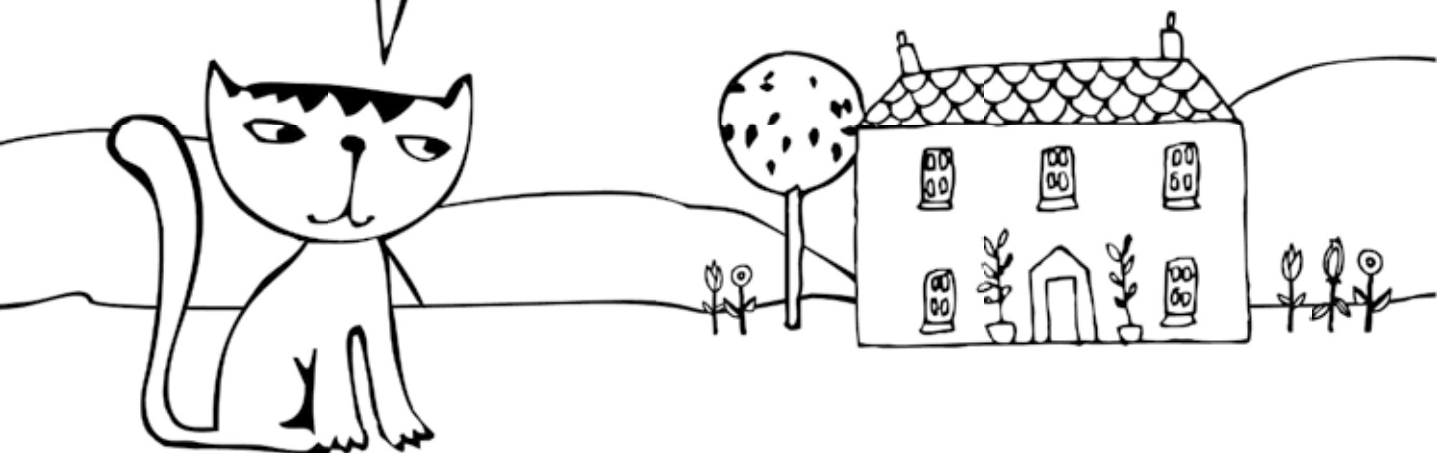
Scegli il tuo taglio di carne preferito al banco macelleria e accomodati al tavolo per un'esperienza di gusto indimenticabile.

*Speciale
Pranzo*

Dal **lunedì** al **venerdì** siamo aperti **solo** a pranzo.
È consigliata la prenotazione.



DEFINITELY
UMBRIA



WELCHOME

QUALITY HOMES IN ITALY



Linda Cesari Real Estate Expert

Via Gramsci, 8 - 06012 Città di Castello (PG) Umbria Italy
+39 339.23.65.848 - info@welchome.net - www.welchome.net





Pasticceria
Le Quattro Porte

Rendi unico il tuo momento

La tua torta personalizzata per ogni occasione speciale!



FESTE DI COMPLEANNO · MATRIMONI, BATTESIMI E COMUNIONI · FESTE DI LAUREA · ANNIVERSARI

PASTICCERIA LE QUATTRO PORTE

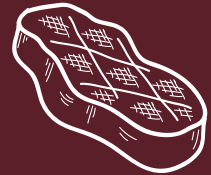
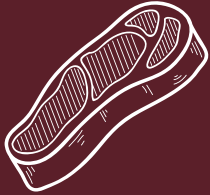
Via Vittorio Veneto, 48 · 06023, Gualdo Tadino PG

075 913 128

MACELLERIA

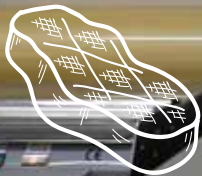


MISERIA & NOBILTA'



LA MACELLERIA DEL POPOLO

PORCHETTA INTERA SU PRENOTAZIONE • GASTRONOMIA
PRODOTTI DEL TERRITORIO • PRONTO E CUOCI, SALUMERIA



📍 GUBBIO • VIA ANTONELLO DA MESSINA, 10 📞 075 545 8722
📱 331 319 4876 🕒 379 213 34320



TRUMP(OLINO)

Trump(oline)

DI SIMONE BANDINI

"(...) Prima del potere, giusto e ingiusto non esistevano, perché la loro natura è relativa al comando, e ogni azione, per natura propria, è indifferente. Che sia giusta o ingiusta, deriva dal diritto di chi comanda. Dunque, i re legittimi rendono giuste le cose che comandano, con il comandarle; e ingiuste le cose che vietano, con il vietarle"
Thomas Hobbes, "De Cive" (1642)

È chiaro ormai ad ogni attento osservatore di filosofia politica – gli altri commentatori qui ci interessano poco – come lo stesso capitalismo che ha superato trionfante la modernità industriale stia soccombendo alla modernità finanziaria e poi virtuale – che lo hanno reso troppo evanescente e assai poco palpabile. Così come l'elettronica e l'informatica hanno sostituito la meccanica e la tecnica, altresì l'intelligenza artificiale delegherà altrove la matrice delle azioni decisive, togliendo responsabilità e scelte elettive all'umanità 'reale'. In poche parole, l'uomo è stanco della propria libertà, della capacità di autodeterminarsi: un fardello pesante di cui si può fare a meno, affaccendato com'è a far denaro o a perseguire quei piccoli, raramente grandi, piaceri materiali che affollano le sue giornate.

È altrettanto evidente come il capitalismo si stia decomponendo proprio per esser tornato nel mondo, per aver rinnegato quei principi che lo distinguevano dal collettivismo marxista, perdendo la sua radice metafisica, fondata sui principi culturali e morali – che antecedono quelli meramente economici (si veda il Max Weber di 'Etica protestante e spirito del capitalismo', in particolare sul valore dell'elezione mediante la grazia, ovvero dell'ascendente 'divino' del fare economico).

In questa situazione di passaggio, per la prima volta e sul serio, il feticcio assoluto del 'mercato' – divinità manichea del capitalismo – non appare più entità perfetta, intoccabile, ma i suoi attributi si fanno condizionati dalla mediazione dello Stato che ritrova la sua autorità 'metafisica' e i suoi valori costitutivi e fondanti.

Per questo sono nati diversi sovranismi minori in Europa – ed anche il sovranismo 'maggiore' di Trump negli States. Una nuova visione del mondo che si manifesta con molteplici facce ma che, in realtà, opera in modo molto semplice e tangibile: prendiamo ad esempio il tema 'caldo' dell'immigrazione: una cosa è l'accettazione della diversità – fondamento di ogni convivenza civile – un'altra cosa è la magnificazione compulsiva, ad oltranza, della diversità e dei diritti delle minoranze. La gente non ne può più di questi demoniaci paradossi.

Il sovranismo giunge così a compensare la debolezza di pensiero e l'inconsistenza morale del pensiero dem e progressista che, spingendosi oltre le colonne d'Ercole del buon senso, cancella le sue ragioni positive e annaspa in

"(...) Before power, just and unjust did not exist, because their nature is relative to command, and every action, by its own nature, is indifferant. Whether it is just or unjust, it derives from the right of those in charge. Therefore, lawful kings make the things they command just by commanding them; and unjust the things they prohibit, with the prohibition of them"
Thomas Hobbes, "De Cive" (1642)

It is now clear to every attentive observer of political philosophy – the other commentators here are of little interest to us – how the same capitalism that triumphantly overcame industrial modernity is succumbing to financial and then virtual modernity – which have made it too evanescent and very little palpable. Just as electronics and information technology have replaced mechanics and technology, artificial intelligence will also delegate the matrix of decisive actions elsewhere, taking away responsibilities and elective choices from 'real' humanity. In short, man is tired of his own freedom, of the ability to self-determine: a heavy burden that can be dispensed with, busy as he is making money or pursuing those small, rarely great, material pleasures that crowd his days.

It is equally evident that capitalism is decomposing precisely because it has returned to the world, because it has denied those principles that distinguished it from Marxist collectivism, losing its metaphysical roots, based on cultural and moral principles – which precede the merely economic ones (see Max Weber's 'The Protestant Ethic and the Spirit of Capitalism', in particular on the value of election by grace, or of the 'divine' ascendancy of economic behaviours).

In this situation of transition, for the first time and seriously, the absolute fetish of the 'market' – the Manichean divinity of capitalism – no longer appears to be a perfect, untouchable entity, but its attributes become conditioned by the mediation of the State which rediscovers its 'metaphysical' authority and its constitutive and founding values.

This is why several minor sovereigntisms have been born in Europe – and also Trump's 'major' sovereigntism in the States. A new vision of the world that manifests itself with multiple faces but which, in reality, operates in a very simple and tangible way: let's take for example the 'hot' topic of immigration: one thing is the acceptance of diversity – the foundation of all civil coexistence – another thing is the compulsive magnification, to the bitter end, of diversity and the rights of minorities. People are fed up with these demonic paradoxes.

Sovereigntism thus comes to compensate for the weakness of thought and the moral inconsistency of Dem and progressive thought which, going beyond the Pillars of

un'incomprensibile, pericolosa, deriva subumana. Qui il materialismo si salda perfettamente con il determinismo e il razionalismo scientifico: la fiducia nella scienza e nelle sue soluzioni prêt à porter si fa fideistica e dispotica. La verità si esaurisce nel contingente, in ciò che accade, senza desiderare una convalida spirituale e morale a legittimarne il valore, non solo operativo ma ontologico. Non è tanto ciò che Donald Trump dichiara ad essere determinante ma ciò che egli incarna a superare la sua mera funzione politica: il pensiero riformatore del capitalismo è già tra di noi ed in lui ha trovato un possibile veicolo di espressione. Sarà lui a guidare il necessario processo riformatore del capitalismo?

Hercules of common sense, erases its positive reasons and flounders in an incomprehensible, dangerous, subhuman drift.

Here materialism is perfectly welded with determinism and scientific rationalism: trust in science and its prêt à porter solutions becomes fideistic and despotic. Truth is exhausted in the contingent, in what happens, without desiring a spiritual and moral validation to legitimize its value, not only operational but ontological.

It is not so much what Donald Trump declares that is decisive but what he embodies that goes beyond his mere political function: the reforming thought of capitalism is already among us and in him it has found a possible vehicle of expression. Will he be the one to lead the necessary reform process of capitalism?



🎵 ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

'Watch yourself boy', The Silver Lines



LA BELLA STAGIONE È UN SENTIMENTO

Summer is a Feeling

DI PAOLA BUTERA

Questo nuovo anno è iniziato da poco, e il clima è decisamente più mite rispetto al solito! Ci fa pensare alle belle nevicate di un tempo, quando ti svegliavi la mattina e c'era quel silenzio ovattato che prometteva meraviglie. Aprivi le finestre e scoprivi un vero e proprio paesaggio invernale: le montagne imbiancate in lontananza, i tetti coperti da un manto bianco perfetto, e strade deserte.

Mentre aspettiamo che i pruni selvatici tornino a fiorire, vogliamo portarvi in un viaggio fantastico attraverso castelli, rocche e luoghi insoliti. Percorriamo insieme queste strade che sono rimaste intatte nel tempo e ci sorprendono sempre. Dalla Rocca Flea al Castello di Magrano, dal museo dell'emigrazione a quel convento trasformato in resort.

Facciamo una pausa per un caffè in centro e l'immagine della cartolina cambia: dalla piazza panoramica possiamo ammirare un tramonto mozzafiato da immortalare in una foto, mentre dalla valle sopra Gualdo si mescolano gli odori del cloro con quelli dei pini e le montagne maestose sembrano venire verso di noi.

Poi ci sistemiamo in cucina dove i colori sbiaditi dell'inverno si ravvivano dentro un piatto fumante che scalda l'anima. E brindiamo a questo nuovo anno, sperando che ci porti la consapevolezza che senza tutto ciò che è stato fino ad ora, non saremmo qui!

La storia, con tutte le sue battaglie, difese e sfide, ci ha regalato tanto intorno a noi. Mentre la natura segue il suo corso che sta a noi proteggere, rispettando i suoi tempi senza forzature. E così, mentre sfogliamo la nostra rivista qua e là, ci renderemo conto che la bella stagione è solo un sentimento da capire e accogliere, tra una foglia che cade e un germoglio che spunta.

This new year has just begun, and the weather is definitely milder than usual! It makes us think of the beautiful snowfalls of the past, when you woke up in the morning and there was that muffled silence that promised wonders. You would open the windows and discover a real winter landscape: the whitewashed mountains in the distance, the roofs covered with a perfect white mantle, and deserted streets.

While we wait for the wild prunus to bloom again, we want to take you on a fantastic journey through castles, fortresses and unusual places. Let's walk together these roads that have remained intact over time and always surprise us. From the Rocca Flea to the Castle of Magrano, from the museum of emigration to that convent transformed into a resort.

We take a break for a coffee in the centre and the image of the postcard changes: from the panoramic square we can admire a breathtaking sunset to immortalize in a photo, while from the valley above Gualdo the smells of chlorine mix with those of pines and the majestic mountains seem to come towards us.

Then we settle into the kitchen where the faded colours of winter come alive in a steaming dish that warms the soul. And let's toast to this new year, hoping that it will bring us the awareness that without everything that has been so far, we would not be here!

History, with all its battles, defences and challenges, has given us so much around us. While nature follows its course that it is up to us to protect, respecting its times without forcing. And so, as we leaf through our magazine here and there, we will realize that the summer season is only a feeling to be understood and welcomed, between a leaf that falls and a sprouting new branch.

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

'Maybe Tomorrow', Stereophonics



*"Tout casse,
tout passe,
tout lasse"*

IL POLO MUSEALE DI GUALDO TADINO: UN VIAGGIO EMOZIONANTE TRA STORIA, ARTE E TRADIZIONE!

The Gualdo Tadino Museum Centre: an Exciting Journey
through History, Art and Tradition!

DI PAOLA BUTERA
FOTO DI DANIELE AMONI





Museo Opificio Rubboli

Se volete intraprendere un viaggio affascinante tra storia, arte e tradizione a Gualdo Tadino, il Polo Museale è ciò che fa per voi. Qui troverete sette musei magnifici che vi porteranno in un percorso da sogno, ed è davvero facile lasciarsi conquistare da questo itinerario unico.

If you want to embark on a fascinating journey through history, art and tradition in Gualdo Tadino, the local Museum is for you. Here you will find seven magnificent museums that will take you on a dream route, and it is really easy to get captivated by this unique itinerary.

Iniziamo dal simbolo della città: la Rocca Flea, un'imponente fortezza restaurata dall'imperatore Federico II di Svevia e dal 1999 sede del Museo Civico. Questo museo è diviso in tre sezioni: la sezione archeologica, dove potete ammirare reperti che raccontano la storia di Gualdo Tadino dalla preistoria fino al Medioevo; quella ceramica, con una collezione che celebra l'antica tradizione artigiana della città, prestando particolare attenzione alla tecnica del lustro; infine c'è la pinacoteca, ricca di opere provenienti principalmente dalle chiese locali, rappresentative della cultura figurativa che si colloca tra Umbria e Marche. Da non perdere i dipinti di Matteo da Gualdo, il capostipite della scuola locale, e il grande polittico di Niccolò di Liberatore, noto come l'Alunno. Ogni anno la Rocca Flea ospita anche mostre temporanee d'arte contemporanea ed eventi musicali o legati alla tradizione locale.

Let's start with the symbol of the city: the Rocca Flea, an imposing fortress restored by Emperor Frederick II of Swabia and since 1999 home to the Civic Museum. This museum is divided into three sections: the archaeological section, where you can admire artifacts that tell the story of Gualdo Tadino from prehistoric times to the Middle Ages; the ceramic one, with a collection that celebrates the ancient artisan tradition of the city, paying particular attention to the lustre technique; finally there is the art gallery, rich in works mainly from local churches, representative of the figurative culture that is located between Umbria and Marche. Do not miss the paintings by Matteo da Gualdo, the progenitor of the local school, and the large polyptych by Niccolò di Liberatore, known as the Alunno. Every year the Rocca Flea also hosts temporary exhibitions of contemporary art and musical events or events related to local tradition.

L'itinerario prosegue con il Museo della Ceramica, dove potrete scoprire la bellezza della ceramica umbra attraverso le storie dei maestri Paolo Rubboli e Alfredo Santarelli. La collezione civica di ceramiche proviene da donazioni e acquisizioni pubbliche ed è un progetto che racconta la storia artistica ed economica del territorio, evidenziando i successi delle manifatture ceramiche gualdesi nel corso dei secoli. Con le varie sezioni del Museo della Ceramica presso la Rocca Flea, Casa Cajani e l'Opificio Rubboli, oltre all'esposizione delle opere del Concorso Internazionale della Ceramica, si sta formando un vero sistema museale composto da diversi punti espositivi che mostrano materiali dalla seconda metà del XIX secolo fino agli ultimi decenni del XX.

The itinerary continues with the Museum of Ceramics, where you can discover the beauty of Umbrian ceramics through the stories of the masters Paolo Rubboli and Alfredo Santarelli. The civic collection of ceramics comes from donations and public acquisitions and is a project that tells the artistic and economic history of the area, highlighting the successes of Gualdo ceramic manufactures over the centuries. With the various sections of the Museum of Ceramics at the Rocca Flea, Casa Cajani and the Opificio Rubboli, in addition to the exhibition of the works of the International Ceramics Competition, a real museum system is being formed consisting of several exhibition points showing materials from the second half of the nineteenth century to the last decades of the twentieth century.



Museo Regionale dell'Emigrazione Pietro Conti

Novecento, seguendo le tracce dell'emigrazione italiana all'estero. In meno di un secolo, ben 27 milioni di persone sono partite, e tutto questo viene presentato in modo multimediale, utilizzando fonti dell'epoca. Stiamo parlando del Museo Regionale dell'Emigrazione Pietro Conti, che è stato creato per mettere in evidenza il patrimonio storico, culturale e umano legato a questo grande esodo che ha coinvolto l'Italia dalla fine dell'Ottocento. Grazie a proiezioni video emozionanti, i visitatori possono vivere un percorso che ripercorre l'arrivo, il viaggio e la partenza. Ci sono documenti, immagini e storie provenienti da tutte le regioni italiane. È un viaggio collettivo che mette al centro l'emigrante: dagli addii agli incontri con culture diverse, dalla nostalgia alle gioie e ai dolori quotidiani, fino all'integrazione nella nuova realtà e alle sfide affrontate.

Nei suggestivi spazi ottocenteschi del Museo Opificio Rubboli c'è una collezione straordinaria di maioliche a lustro Rubboli che va dal 1878 agli anni '60 del Novecento. Troverete anche opere significative di altre importanti ceramiche dello stesso periodo. Il percorso museale si snoda attraverso quattro ambienti che riflettono le fasi produttive della manifattura e include la sezione delle "muffole": antichi forni risalenti al 1884 utilizzati per creare i preziosi lustri oro e rubino grazie a una terza cottura con fumo di ginestra. Non manca poi una sezione contemporanea con lavori a lustro realizzati da designer italiani in occasione della Triennale della Ceramica d'Arte Contemporanea di Gualdo Tadino nel 2009.

Per chi ama la storia più remota, c'è il Museo archeologico antichi Umbri. Qui si trovano oltre 1500 reperti archeologici che coprono un arco temporale dal XIII secolo a.C. fino al III secolo a.C., permettendo così di ricostruire le dinamiche socioculturali delle popolazioni del Centro Italia. Dalla preistoria al Medioevo, fino alla scoperta della civiltà affascinante degli antichi umbri, i visitatori possono esplorare la vita quotidiana, l'economia e gli scambi culturali di queste antiche comunità.

A leap back in time takes us between the nineteenth and twentieth centuries, following the traces of Italian emigration abroad. In less than a century, as many as 27 million people have left, and all this is presented in a multimedia way, using sources of the time. We are talking about the Pietro Conti Regional Museum of Emigration, which was created to highlight the historical, cultural and human heritage linked to this great exodus that has involved Italy since the end of the nineteenth century. Thanks to exciting video projections, visitors can experience a path that traces the arrival, the journey and the departure. There are documents, images and stories from all Italian regions. It is a collective journey that puts the emigrant at the centre: from goodbyes to encounters with different cultures, from nostalgia to daily joys and sorrows, up to integration into the new reality and the challenges faced.

In the evocative nineteenth-century spaces of the Opificio Rubboli Museum there is an extraordinary collection of Rubboli luster majolica ranging from 1878 to the 60s of the twentieth century. You will also find significant works of other important ceramics from the same period. The museum itinerary winds through four rooms that reflect the production phases of the manufacture and includes the section of the "muffles": ancient ovens dating back to 1884 used to create the precious gold and ruby lustres thanks to a third firing with broom smoke. There is also a contemporary section with lustrous works created by Italian designers on the occasion of the 'Triennale della Ceramica d'Arte Contemporanea' in Gualdo Tadino, in 2009.

For those who love more remote history, there is the Ancient Umbrian Archaeological Museum. Here there are over 1500 archaeological finds covering a time span from the thirteenth century BC to the third century BC, thus allowing us to reconstruct the socio-cultural dynamics of the populations of Central Italy. From prehistory to the Middle Ages, to the discovery of the fascinating civilization of the



Chiesa Monumentale di San Francesco

Nella piazza principale del centro storico di Gualdo Tadino, è impossibile non notare la Chiesa Monumentale di San Francesco. È davvero un gioiello dell'arte devozionale legata all'ordine francescano!

La facciata, con il suo tetto a capanna e il grande portale gotico decorato con capitelli, è già uno spettacolo. Entrando, ti colpisce subito l'unica ampia navata che ricorda tanto la Basilica di San Francesco ad Assisi. E dentro? È un tripudio di decorazioni e affreschi incredibili! Tra le opere più notevoli ci sono sicuramente quelle del pittore-notaio rinascimentale Matteo da Gualdo, che ha lasciato un segno profondo nella scuola umbra. Non puoi perderti la pala d'altare in ceramica policroma, uno dei manufatti più importanti del XVI secolo. Per chiudere in bellezza il tuo giro, c'è un museo davvero unico: Il Museo del Somaro. Un vero tributo a questo animale straordinario che meriterebbe tutta la nostra attenzione e cura per le sue tante qualità. Il modo in cui è allestito sembra una grande metafora della vita stessa; è come un affresco creato da molte mani, dove possiamo fermarci a riflettere sulle contraddizioni della nostra esistenza. Spesso i valori reali vengono messi da parte e umiliati, proprio come accade all'asino. Ideato dall'Arch. Nello Teodori, dal 1999 ha sede pubblica nel palazzo medievale di proprietà del Comune di Gualdo Tadino dove sono presenti oltre cento opere di artisti visivi, ma anche contributi provenienti dal mondo dello spettacolo, della letteratura, della critica, della scienza, della politica. Ho chiesto all'Assessore alla Cultura Gabriele Bazzucchi di condividere gli ultimi aggiornamenti sulle attività culturali della città.

Assessore Bazzucchi con la stagione natalizia si è chiuso anche l'anno giubilare di Gualdo Tadino. Com'è andata con le attività turistiche e culturali?

È stato un grande successo per i festeggiamenti del santo patrono, Beato Angelo da Casale! C'è stata una partecipazione incredibile alle tantissime iniziative

ancient Umbrians, visitors can explore the daily life, economy, and cultural exchanges of these ancient communities.

In the main square of the historic centre of Gualdo Tadino, it is impossible not to notice the Monumental Church of San Francesco. It is truly a jewel of devotional art linked to the Franciscan order! The façade, with its gabled roof and large Gothic portal decorated with capitals, is already a spectacle. Upon entering, you are immediately struck by the single large nave that is so reminiscent of the Basilica of St. Francis in Assisi. And inside? It's a riot of incredible decorations and frescoes! Among the most remarkable works are certainly those of the Renaissance painter-notary Matteo da Gualdo, who left a deep mark on the Umbrian school. You can't miss the polychrome ceramic altarpiece, one of the most important artifacts of the sixteenth century.

To end your tour on a high note, there is a truly unique museum: The Donkey Museum. A true tribute to this extraordinary animal that deserves all our attention and care for its many qualities. The way it is set up seems like a great metaphor for life itself; it is like a fresco created by many hands, where we can stop and reflect on the contradictions of our existence. Real values are often pushed aside and humiliated, just like the donkey. Conceived by Arch. Nello Teodori, since 1999 has had its public headquarters in the medieval palace owned by the Municipality of Gualdo Tadino where there are over one hundred works by visual artists, but also contributions from the world of entertainment, literature, criticism, science, politics. I asked the Councilor for Culture Gabriele Bazzucchi to share the latest updates on the city's cultural activities.

Councillor Bazzucchi with the Christmas season, the jubilee year of Gualdo Tadino has also come to an end. How did it go with the tourist and cultural activities?

It was a great success for the celebrations of the patron saint, Blessed Angelo da Casale! There was an incredible



Museo del somaro

introdotte dal Comitato per il settimo centenario della morte, in collaborazione con il Comune di Gualdo Tadino e molte associazioni locali. È stato un mix perfetto tra religione e intrattenimento popolare: celebrazioni eucaristiche, momenti di raccoglimento e preghiera comunitaria, ma anche mostre tematiche, passeggiate celebrative ed eventi musicali, come un bel musical e una rappresentazione teatrale sulla vita del patrono. E non dimentichiamo le visite guidate delle chiese, le raccolte di beneficenza, le cene di solidarietà e tantissime altre iniziative che ci aspettano nel 2024! Dalla parte storica della città fino alle periferie, abbiamo visto una comunità davvero unita nel ricordare e celebrare i valori di umiltà, generosità e resilienza del nostro santo. E non sono mancati nemmeno i turisti che sono venuti a Gualdo per partecipare a queste celebrazioni!

Il Polo Museale di Gualdo è davvero uno dei luoghi culturali più interessanti della zona! Con l'arrivo della stagione turistica, le chiedo: cosa si può fare per attrarre i visitatori a Gualdo Tadino?

Invito tutti, sia i gualdesi che chi ama la storia, le tradizioni e l'arte da altre città, a venire a scoprire il Polo Museale di Gualdo Tadino. Qui troverete ben sette strutture museali: il Museo Civico Rocca Flea, il Museo Opificio Rubboli, il Museo Archeologico Antichi Umbri, il Museo della Ceramica, il Museo del Somaro, il Museo Regionale dell'Emigrazione Pietro Conti e la Chiesa Monumentale di San Francesco. Questi luoghi offrono un patrimonio artistico e culturale incredibile! Inoltre, ci sono tante proposte formative come laboratori, lezioni monografiche e percorsi storici e naturalistici con visite guidate. Tutto questo crea occasioni fantastiche per imparare in modo dinamico e interculturale mentre si scoprono i tesori della città: dalla ceramica a lustro oro e rubino alle storie dell'emigrazione italiana, passando per la civiltà degli antichi umbri fino all'arte contemporanea! Può darci qualche anticipazione sulle iniziative culturali in

participation in the many initiatives introduced by the Committee for the seventh centenary of his death, in collaboration with the Municipality of Gualdo Tadino and many local associations. It was a perfect mix of religion and popular entertainment: Eucharistic celebrations, moments of recollection and community prayer, but also thematic exhibitions, celebratory walks and musical events, such as a beautiful musical and a theatrical performance on the life of the patron saint. And let's not forget the guided tours of churches, charity collections, solidarity dinners and many other initiatives that await us in 2024! From the historic part of the city to the suburbs, we have seen a truly united community in remembering and celebrating the values of humility, generosity and resilience of our saint. And there was no shortage of tourists who came to Gualdo to participate in these celebrations either!

The Gualdo Museum Center is truly one of the most interesting cultural places in the area! With the arrival of the tourist season, I ask you: what can be done to attract visitors to Gualdo Tadino?

I invite everyone, both the people of Gualdo and those who love history, traditions and art from other cities, to come and discover the Gualdo Tadino Museum Centre. Here you will find seven museums: the Rocca Flea Civic Museum, the Opificio Rubboli Museum, the Ancient Umbrian Archaeological Museum, the Museum of Ceramics, the Donkey Museum, the Pietro Conti Regional Museum of Emigration and the Monumental Church of San Francesco. These places offer an incredible artistic and cultural heritage! In addition, there are many training proposals such as workshops, monographic lessons and historical and naturalistic itineraries with guided tours. All this creates fantastic opportunities to learn in a dynamic and intercultural way while discovering the treasures of the city: from gold and ruby ceramics to the stories of Italian emigration, passing through the civilization

programma nei prossimi mesi?

Beh, nei prossimi mesi avremo un sacco di cose interessanti! Le stagioni teatrali continueranno grazie al supporto dell'amministrazione comunale, il Teatro Stabile dell'Umbria e l'associazione "Educare alla Vita Buona" si daranno da fare al teatro Don Bosco. Ci saranno anche mostre ed esposizioni temporanee nei musei della città. Inoltre, con il patto educativo di comunità che abbiamo firmato con le scuole e le associazioni locali, ci sarà una nuova edizione del festival dell'educazione in primavera. Dal 1 febbraio ha riaperto la Biblioteca Comunale Ruggero Guerrieri, nuovo centro culturale della città. E non è finita qui: durante l'estate avremo spettacoli teatrali alla Rocca Flea, il consueto appuntamento a Valsorda con il festival regionale "Suoni Controvento", serate dedicate alla musica e performance di danza classica e moderna nelle tre piazze principali della città. Non mancheranno nemmeno serate d'intrattenimento e beneficenza nel centro storico, oltre a tanti altri eventi per valorizzare al meglio il nostro ricco patrimonio sociale, associativo e culturale!

of the ancient Umbrians to contemporary art!

Can you give us some anticipation of the cultural initiatives planned in the coming months?

Well, we'll have a lot of exciting stuff in the coming months! The theatre season will continue thanks to the support of the municipal administration, the Teatro Stabile dell'Umbria and the association "Educare alla Vita Buona", on stage at Don Bosco theatre. There will also be exhibitions and temporary displays in the city's museums. In addition, with the community educational pact that we have signed with schools and local associations, there will be a new edition of the education festival in the spring. On 1 February, the Ruggero Guerrieri Municipal Library, the city's new cultural centre, reopened. And that's not all: during the summer we will have theatrical performances at the Rocca Flea, the usual appointment in Valsorda with the regional festival "Suoni Controvento", evenings dedicated to music and classical and modern dance performances in the three city main squares. There will also be entertainment and charity evenings in the historic centre, as well as many other events to make the most of our rich social, associative and cultural heritage!

Gualdo Tadino Tour: un solo biglietto, tanti musei!

Scopri la ricchezza culturale di Gualdo Tadino con un unico biglietto che ti aprirà le porte di ben sette musei unici:

Rocca Flea - Museo della Ceramica - Museo Regionale dell'Emigrazione Pietro Conti - Museo Opificio Rubboli - Museo archeologico antichi Umbri - Chiesa Monumentale di San Francesco - Museo del Somaro

Con un solo biglietto, potrai visitare tutti questi musei e immergerti nella storia, nell'arte e nella cultura di Gualdo Tadino.

Gualdo Tadino Tour: one ticket, many museums!

Discover the cultural richness of Gualdo Tadino with a single ticket that will open the doors of seven unique museums:

Rocca Flea - Museum of Ceramics - Pietro Conti Regional Museum of Emigration - Opificio Rubboli Museum - Ancient Umbrian Archaeological Museum - Monumental Church of San Francesco - Donkey Museum. With just one ticket, you can visit all these museums and immerse yourself in the history, art, and culture of Gualdo Tadino.

Info:

Polo Museale Gualdo Tadino

Per maggiori informazioni visita il sito web: www.polomusealegualdotadino.it

For more information visit the website: www.polomusealegualdotadino.it



UN ITINERARIO PER SENTIRSI PARTE DELLA STORIA

An Itinerary to Feel Part of History

DI PAOLA BUTERA
FOTO DI DANIELE AMONI







Castello di Crocicchio

I castelli, le rocche e le torri si ergono maestosi sulle verdi colline e nei boschi lussureggianti dell'Umbria. Alcuni di questi luoghi, protagonisti di storie affascinanti, sono oggi aperti al pubblico o sono diventati eleganti strutture ricettive. Visitare un castello, scoprire la sua storia e sentirsi parte di essa è davvero un'esperienza unica, quasi come tuffarsi in una favola! Ecco perché abbiamo selezionato i castelli più affascinanti del nostro territorio eugubino per il tuo prossimo viaggio avventuroso!

Partendo dalla strada Gubbio-Fossato di Vico, ci troviamo di fronte all'imponente Castello di Branca che svetta sulla vallata sottostante. Questo borgo, restaurato con grande cura dai proprietari attuali, sprigiona tutto il fascino tipico dei borghi medievali, con i suoi antichi palazzi fortificati e le strutture un tempo destinate alla servitù. E non possiamo non notare l'alto mastio, che si staglia elegantemente con le sue merlature guelfe. Costruito nel XII secolo, il castello era il feudo di una delle famiglie più potenti e storiche di Gubbio: i Branca, che devono il loro nome a un certo Rodolfo Branchio vissuto nel X secolo. Il feudo è rimasto nelle mani dei signori Branca per secoli, fino a quando la linea maschile si è estinta e non ci sono stati più eredi. Solo nell'Ottocento, la famiglia Depretis ha messo le mani su una parte di questo feudo, mentre nel 1916 il marchese Rosselli Del Turco di Firenze cedette il resto della struttura medievale agli stessi.

Da Branca, seguendo la strada interna verso Sigillo, ci imbattiamo nel castello di Baccaresca, immerso in una fitta vegetazione tra alberi secolari. È davvero ben conservato, con ampi saloni decorati, camini rinascimentali, cantine e persino una cappella. Il castello ha un corpo lungo a tre piani e una torre angolare merlata in stile guelfo. Il suo nome probabilmente

The castles, fortresses and towers stand majestically on the green hills and lush woods of Umbria. Some of these places, protagonists of fascinating stories, are now open to the public or have become elegant accommodation facilities. Visiting a castle, discovering its history and feeling part of it is truly a unique experience, almost like diving into a fairy tale! That's why we have selected the most fascinating castles in our Gubbio area for your next adventurous trip!

Starting from the Gubbio-Fossato di Vico road, we find ourselves in front of the imposing Branca Castle that stands out over the valley below. This village, restored with great care by the current owners, releases all the typical charm of medieval villages, with its ancient fortified palaces and structures once intended for servants. And we cannot fail to notice the high keep, which stands out elegantly with its Guelph battlements. Built in the twelfth century, the castle was the fiefdom of one of the most powerful and historic families of Gubbio: the Branca, who owe their name to a certain Rodolfo Branchio who lived in the tenth century. The fiefdom remained in the hands of the Branca family for centuries, until the male line became extinct and there were no more heirs. Only in the nineteenth century, the Depretis family got their hands on a part of this fiefdom, while in 1916 the Marquis Rosselli Del Turco of Florence ceded the rest of the medieval structure to them.

From Branca, following the internal road towards Sigillo, we come across the castle of Baccaresca, surrounded by dense vegetation among centuries-old trees. It is really well preserved, with large ornate halls, Renaissance fireplaces, cellars and even a chapel. The castle has a three-storey long body and a crenelated corner tower in Guelph style. Its name probably derives from the fruits of the shrubs that grow luxuriantly in the



Castello di Giomici

deriva dai frutti degli arbusti che crescono rigogliosi nei boschi circostanti. Costruito nel XII secolo, questo luogo era strategico per controllare le colline tra Branca e Fossato di Vico, servendo come punto di passaggio sulla via che collegava Roma a Ravenna. Dopo la fine del '700, è passato alla Curia Vescovile e poi, con l'Unità d'Italia, al Demanio e a vari privati fino ad arrivare agli attuali proprietari. Grazie a un restauro accurato, il castello ha ritrovato il suo antico splendore ed è diventato uno dei resort più esclusivi della zona!

Nella valle di fronte, mentre ci dirigiamo verso Gualdo Tadino, incontriamo il Castello di Crocicchio. È un castello autentico, con la classica torre merlata, che si trova su un colle da cui si gode una vista spettacolare sui terreni fertili circostanti. Il suo nome appare per la prima volta nel 1156. L'attuale struttura, completamente restaurata, ha quattro piani e una torre quadrata con bifore e merlature, dove troviamo una porta ogivale e finestre ad arco tondo. La parte superiore della torre è caratterizzata da un grandioso finestrone gotico in stile giottesco, sorretto da due colonne trilobate, il tutto sormontato dalle merlature. Oggi è di proprietà della famiglia Cecconi, che l'ha trasformato in una vivace azienda agricola di 160 ettari dedicata a seminativi, pascoli e boschi, oltre a un accogliente agriturismo.

Riprendiamo la superstrada e ci dirigiamo verso Perugia. Siamo tra Casacastalda e Valfabbrica, dove si trova il Castello di Giomici, una fortezza medievale che risale all'XI secolo. Era stata costruita per tenere d'occhio i nemici e difendere la Valle del Chiascio dagli attacchi storici di Perugia e Assisi contro Gubbio. È tenuto davvero bene, con due torri visitabili da cui si gode di una vista mozzafiato su tutta la valle. C'è anche una piccola chiesa del 1154 con affreschi realizzati tra il 1200 e il

surrounding woods. Built in the twelfth century, this place was strategic for controlling the hills between Branca and Fossato di Vico, serving as a crossing point on the road that connected Rome to Ravenna. After the end of the 1700s, it passed to the Episcopal Curia and then, with the Unification of Italy, to the State Property and various private individuals until it reached the current owners. Thanks to a careful restoration, the castle has regained its former glory and has become one of the most exclusive resorts in the area!

In the opposite valley, as we head towards Gualdo Tadino, we come across the Castle of Crocicchio. It is an authentic castle, with the classic crenelated tower, which is located on a hill from which you can enjoy a spectacular view of the surrounding fertile land. His name appears for the first time in 1156. The current structure, completely restored, has four floors and a square tower with mullioned windows and battlements, where we find an ogival door and round arched windows. The upper part of the tower is characterized by a grandiose Gothic window in Giotto style, supported by two trefoil columns, all surmounted by battlements. Today it is owned by the Cecconi family, who have transformed it into a lively 160-hectare farm dedicated to agriculture, pastures and woods, as well as being a welcoming farmhouse.

We take the highway again and head towards Perugia. We are between Casacastalda and Valfabbrica, where the Castle of Giomici, a medieval fortress dating back to the eleventh century, is located. It was built to keep an eye on the enemies and defend the Chiascio Valley from the historical attacks of Perugia and Assisi against Gubbio. It is really well maintained, with two towers that can be visited from which you can enjoy a breathtaking view of the entire valley. There is also a small



Castello di Magrano

1600, alcuni dei quali sono opera di Matteo da Gualdo. Il soffitto in legno è bellissimo e dietro l'altare c'è un telaio in stile Della Robbia. Durante il Medioevo, il castello ha visto battaglie tra Gubbio, Perugia e Assisi, e ancora oggi si svolgono eventi che ci riportano a quei tempi, con cerimonie in costumi d'epoca e feste popolari. La sua unicità attira molti fotografi; qui sembra davvero che il tempo si sia fermato! Una parte del castello è adibita all'ospitalità e ai banchetti.

Continuando verso Gubbio, attraversiamo Carbonesca e, dopo un po' su un colle che domina il Chiascio, c'è il Castello di Magrano. Questo castello ha davvero un'atmosfera magica che merita una visita! Circondato da un paesaggio incontaminato di boschi, prati e corsi d'acqua, la storia di Magrano affonda le radici nel Medioevo. All'epoca era fondamentale per difendere Gubbio dagli attacchi di Perugia. Le cronache raccontano di molte battaglie in cui subì danni, come la distruzione del molino, che poi fu ricostruito; ma sorprendentemente non è mai stato conquistato! Nel 1400 Federico da Montefeltro lo scelse come residenza per le sue battute di caccia e nel 1600 passò alla famiglia Carpegna, noti vescovi e cardinali del Lazio. Solo nel 1830 diventò definitivamente proprietà privata e oggi gli eredi continuano a prendersene cura, restituendo al castello il suo fascino magico e rendendolo perfetto per matrimoni da sogno.

Il nostro viaggio sta per concludersi mentre ci dirigiamo verso nord. Lasciamo Gubbio e ci avventuriamo verso Umbertide, ma non possiamo resistere a una sosta lungo il percorso per ammirare il Castello di Carbonara. È davvero imponente e maestoso, circondato da un verde lussureggiante di alberi secolari! La torre, con la sua merlatura guelfa, si erge alta e robusta sopra le possenti mura del castello. Curioso, vero?

church from 1154 with frescoes made between 1200 and 1600, some of which are the work of Matteo da Gualdo. The wooden ceiling is beautiful and behind the altar there is a Della Robbia-style frame. During the Middle Ages, the castle saw battles between Gubbio, Perugia and Assisi, and even today events take place that take us back to those times, with ceremonies in period costumes and popular festivals. Its uniqueness attracts many photographers; here it really seems that time has stopped! A part of the castle is used for hospitality and banquets.

Castle of Magrano. This castle really has a magical atmosphere that is worth a visit! Surrounded by an unspoiled landscape of forests, meadows and waterways, the history of Magrano has its roots in the Middle Ages. At the time it was essential to defend Gubbio from Perugia's attacks. Chronicles tell of many battles in which it suffered damage, such as the destruction of the mill, which was later rebuilt; but surprisingly it was never conquered! In 1400 Federico da Montefeltro chose it as a residence for his hunting trips and in 1600 it passed to the Carpegna family, well-known bishops and cardinals of Lazio. Only in 1830 did it become definitively private property and today the heirs continue to take care of it, restoring the castle's magical charm and making it perfect for dream weddings.

Our journey is coming to an end as we head north. We leave Gubbio and venture towards Umbertide, but we cannot resist a stop along the way to admire the Castle of Carbonara. It is truly imposing and majestic, surrounded by lush greenery of ancient trees! The tower, with its Guelph battlements, rises high and sturdy above the mighty walls of the castle. Curious, isn't it? The ancient feudal lords who lived there were Florentine Ghibellines expelled from their city at the beginning of the XIII century. Thanks to its strategic position, the castle has also



Castello di Carbonara

Gli antichi feudatari che lo abitavano erano ghibellini fiorentini cacciati dalla loro città all'inizio del '200. Grazie alla sua posizione strategica, nel corso dei secoli il castello ha acquisito anche un'importanza commerciale, specialmente per via di alcune miniere nelle vicinanze. Tra il 500 e il 600 i Conti di Carbonara hanno fatto delle belle decorazioni nella cappella, hanno ampliato la parte sud del castello e costruito una elegante torre circolare nell'angolo sud-est delle mura. Da allora, la struttura ha subito solo piccoli rimaneggiamenti che non ne hanno cambiato l'aspetto originale; quindi oggi il Castello di Carbonara è uno dei più autentici e ben conservati dell'Umbria. Oggi appartiene a due cittadini canadesi che lo hanno acquistato nel 2011 ed è stato completamente restaurato con grande cura; purtroppo rimane di proprietà privata e non può essere visitato.

acquired commercial importance, especially because of some mines nearby. Between 500 and 600 the Counts of Carbonara made beautiful decorations in the chapel, enlarged the southern part of the castle and built an elegant circular tower in the south-east corner of the walls. Since then, the structure has undergone only minor alterations that have not changed its original appearance; so today the Castle of Carbonara is one of the most authentic and well-preserved in Umbria. Today it belongs to two Canadian citizens who bought it in 2011 and it has been completely restored with great care; unfortunately, it remains private property and cannot be visited.

DANIELE AMONI

CASTELLI FORTEZZE e ROCCHES dell'UMBRIA



UN LIBRO, UN'ISPIRAZIONE: INTERVISTA A DANIELE AMONI

A Book, an Inspiration: Interview with Daniele Amoni

DI PAOLA BUTERA

Parlando di castelli, c'è un libro che ci ha ispirato per questo itinerario: "Castelli, fortezze e rocche dell'Umbria", curato da Daniele Amoni, uno storico e fotografo del nostro territorio. Abbiamo pensato di fargli qualche domanda.

Ci racconti come è nata l'idea dietro il progetto editoriale "Castelli, fortezze e rocche dell'Umbria"?

Da sempre appassionato di storia dell'Umbria, nel 1993 mi capitò di trovare una modesta pubblicazione in bianco e nero che descriveva una ventina di castelli e rocche umbre, naturalmente quelle più conosciute. All'epoca non avevamo ancora in maniera capillare la diffusione di internet, arrivata in Italia nel 1983 e nemmeno wikipedia formalmente lanciata nel 2001; per cui ho iniziato una catalogazione basandomi sui vari depliant che le aziende di promozione turistica pubblicavano. Nel frattempo, iniziai a procedere ad una documentazione fotografica coadiuvato da Alberto Gori con alcuni contributi di Luigi Loretoni e Mario Vantaggi. Le linee-guida erano essenzialmente quelle di documentare i manieri in buono o ottimo stato di conservazione. Contemporaneamente, attraverso l'acquisto di numerosi volumi, provvedevo a redigere le schede descrittive sottoponendo l'idea e una piccola brochure alla casa editrice Quattroemme di Ponte San Giovanni a cui piacque subito quell'argomento, nuovo per l'epoca. Da lì avvenne anche il coinvolgimento della Regione dell'Umbria attraverso l'assessore Ada Girolamini che sposò in tutto e per tutto quella ricerca. La prima edizione con il titolo "Castelli, fortezze e rocche dell'Umbria" vide la luce nel 1999 con una pregevole veste tipografica che raccontava e documentava storicamente 200 siti storici. Il volume ebbe un successo editoriale straordinario tanto che, una volta esaurite anche alcune ristampe, la Quattroemme fu stimolata a rifare una nuova edizione nel 2010, grazie all'assessore regionale Silvano Rometti, aggiungendo, però, altri 43 castelli che nel frattempo erano stati restaurati. Questa nuova edizione fu tradotta anche in lingua inglese. Oggi gran parte di quei castelli sono diventati sedi di hotel, resort di alto livello, centri benessere, B&B, musei, centri culturali.

Hai raccontato con i tuoi scatti i luoghi dove vivi in diversi ambiti, dallo sport al territorio fino agli eventi folkloristici della tradizione, quale progetto realizzato ti sta più a cuore?

Oltre ai castelli, tutte le altre pubblicazioni che riguardano le antiche immagini di Gualdo Tadino molto apprezzate dai miei concittadini che hanno avuto così la possibilità di rivedere i propri antenati e al contempo osservare i semplici stili di vita del passato. In assoluto, però, il poderoso volume "Gualdo Tadino 1921-1946. Dal fascismo alla repubblica", uscito nel 2012 (Petrucci Editore) e scritto attraverso la lettura di oltre 3.000.000 pagine dei giornali dell'epoca con l'aggiunta di oltre 250 immagini in bianco e nero, perfettamente restaurate, ha rappresentato l'impegno più cospicuo ma anche il più gratificante in quanto ha messo in evidenza la quotidianità di una comunità e le problematiche legate al periodo storico.

In tanti anni di dedizione verso il tuo territorio, raccogliendo tanto materiale fotografico storico e un archivio importante

Speaking of castles, there is a book that inspired us for this itinerary: "Castles, manors and fortresses of Umbria", edited by Daniele Amoni, a historian and photographer of our territory. We thought we'd ask him a few questions.

Can you tell us how the idea behind the editorial project "Castles, manors and fortresses of Umbria" was born?

Always passionate about the history of Umbria, in 1993 I happened to find a modest black and white publication describing about twenty Umbrian castles and fortresses, of course the best known. At the time we did not yet have the widespread diffusion of the internet, which arrived in Italy in 1983 and not even wikipedia formally launched in 2001; so I started a cataloguing based on the various brochures that the tourism promotion companies published. In the meantime I began to proceed with photographic documentation assisted by Alberto Gori with some contributions by Luigi Loretoni and Mario Vantaggi. The guidelines were essentially to document manors in good or excellent state of preservation. At the same time, through the purchase of numerous volumes, I proceeded to draw up the descriptive sheets by submitting the idea and a small brochure to the Quattroemme publishing house in Ponte San Giovanni which immediately liked that topic, new for the time. From there the involvement of the Umbria Region also took place through the councillor Ada Girolamini who fully embraced that research. The first edition with the title "Castles and fortresses of Umbria" saw the light in 1999 with a valuable typographic layout that told and historically documented 200 historical sites. The volume had an extraordinary editorial success so much so that, once some reprints were sold out, Quattroemme was stimulated to redo a new edition in 2010, thanks to the regional councillor Silvano Rometti, adding, however, another 43 castles that had been restored in the meantime. This new edition was also translated into English. Today, most of those castles have become hotels, high-level resorts, wellness centres, B&Bs, museums, cultural centres.

You have told with your shots the places where you live in different ways: from sport to traditional folkloristic events. Which project is closest to your heart?

In addition to the castles, all the other publications concerning the ancient images of Gualdo Tadino much appreciated by my fellow citizens who thus had the opportunity to see their ancestors and at the same time observe the simple lifestyles of the past. By far, however, the powerful volume "Gualdo Tadino 1921-1946. From fascism to the Republic", published in 2012 (Petrucci Editore) and written through the reading of over 3,000,000 pages of the newspapers of the time with the addition of over 250 black and white images, perfectly restored, represented the most conspicuous commitment but also the most rewarding as it highlighted the daily life of a community and the problems related to the historical period.

In so many years of dedication to your territory, collecting so much historical photographic material and an important archive of images taken by you, is there something that you



Daniele Amoni alla presentazione della prima edizione del libro

di immagini da te scattate, c'è qualcosa che ancora non sei riuscito a realizzare e che vorresti? Ho diversi progetti in piedi, uno di questi già portato a termine sugli umbri che dal XII al XVIII secolo hanno ricoperto le maggiori cariche in Italia, tipo podestà e capitani del popolo, in attesa di stampa; oltre a questo mi piacerebbe che vedesse la luce un'altra ricerca fotografica sugli interni delle chiese dell'Umbria ma sono consapevole che oggi, attraverso l'uso sempre più invadente dei social, coloro che apprezzano la carta stampata sono sempre di meno. E di questo me ne dispiace amaramente. Un libro, una pubblicazione se ben conservate durano una vita e possono essere consultati da tutti, anziani compresi, magari nelle biblioteche, mentre le nuove generazioni sono sempre più attratte da Internet che indubbiamente è utilissimo ma non accessibile ai nostri anziani. Del resto il progresso corre sempre più velocemente. In Umbria il sostegno alle pubblicazioni da parte della Regione, dei Comuni, degli istituti di credito oppure da parte delle imprese è sempre meno incisivo, spesso superficiale. Restano soprattutto in auge e con merito quelle delle fondazioni, tipo la Fondazione Perugia, oppure quella della Cassa di Risparmio di Foligno o delle altre fondazioni. Due ottime pubblicazioni alle quali ho collaborato ultimamente con alcune immagini e che sono state sostenute dal Ministero della Cultura e dalla Regione dell'Umbria e accompagnate da due pregevoli mostre espositive sono state "Al tempo del Canova. Un itinerario umbro" (2022) e "Il Maestro di San Francesco e lo stil novo del Duecento umbro" (2024).

have not yet been able to achieve and that you would like?

I have several projects in place, one of these has already been completed on the Umbrians who from the twelfth to the eighteenth century held the highest offices in Italy, such as Podestà and captains of the people, awaiting printing; in addition to this, I would like another photographic research on the interiors of the churches of Umbria to see the light of day, but I am aware that today, through the increasingly intrusive use of social media, those who appreciate printed paper are fewer and fewer. And I am bitterly sorry for this. A book, a publication, if well preserved, last a lifetime and can be consulted by everyone, including the elderly, perhaps in libraries, while the new generations are increasingly attracted by the Internet which is undoubtedly very useful but not accessible to our elderly. After all, progress runs faster and faster. In Umbria, support for publications by the Region, municipalities, credit institutions or companies is less and less incisive, often superficial. Above all, those of the foundations, such as the Perugia Foundation, or that of the Cassa di Risparmio di Foligno or the other foundations, remain in vogue and with merit. Two excellent publications to which I have recently collaborated with some images and which have been supported by the Ministry of Culture and the Region of Umbria and accompanied by two valuable exhibitions have been "At the time of Canova. An Umbrian itinerary" (2022) and "The Master of St. Francis and the Umbrian thirteenth-century style" (2024).



Immagine dal libro "Castelli, Fortezze e Rocche dell'Umbria" - La Rocca di Umbertide

ValleyLife

GUBBIO E ALTO CHIASCIO RIVISTA PANEUROPEA

HAI UN'ATTIVITÀ DA PROMUOVERE O
UNA STORIA DA RACCONTARE?



NON PERDERE L'OCCASIONE PER ESSERE
NELLA PROSSIMA EDIZIONE!

Primavera 2025

Per informazioni contattare:

✉ info@valleylife.it ☎ 350 0370 390

📷 [@vallelife.gubbio.gualdot](https://www.instagram.com/vallelife.gubbio.gualdot)



PARK HOTEL CAPPUCCINI: TRA ATMOSFERE STORICHE E COMFORT MODERNI

Park Hotel Cappuccini: Between Historic Atmospheres and Modern Comforts

DI PAOLA BUTERA







La sala con camino

Il Park Hotel ai Cappuccini è un antico convento del XVII secolo che è stato restaurato con grande cura che, negli anni, ha conquistato il prestigio di essere l'unica struttura ricettiva sul territorio in grado di fondere amabilmente antichità e modernità, sia negli spazi che nei servizi offerti.

Si trova a pochi passi dal bellissimo centro storico di Gubbio, sul lato ovest della città e ai piedi del Monte Foce. Durante la ristrutturazione, si è voluto mantenere il fascino originale del "borgo conventuale", rispettando la struttura principale e creando un'accogliente area ricettiva che si integra perfettamente con il paesaggio circostante, immersa in un ampio parco con alberi secolari e un meraviglioso oliveto. Questo splendido edificio, insieme alle comunità religiose che lo hanno abitato sin dalla sua fondazione, fa parte della storia di Gubbio e anche se è in una zona tranquilla, è molto vicino al centro città.

Oggi, il Park Hotel ai Cappuccini offre una combinazione felice tra atmosfere storiche e comfort moderni. Gli interni sono spaziosi e accoglienti, perfetti per socializzare, con aree rilassanti riscaldate da camini e arricchite da arazzi, affreschi e opere d'arte contemporanea. Qui il nuovo e l'antico si mescolano in un equilibrio davvero affascinante. Le camere sono spaziose e curate con stile, alcune sono situate nella parte antica del monastero mentre altre fanno parte dell'ampliamento moderno. Ci sono anche esclusive junior suites e suites ben attrezzate con tutti i comfort più recenti. L'antico monastero offre anche sale da pranzo di diverse dimensioni ideali per grandi eventi o piccoli ritrovi intimi. Il ristorante Nicolao è il ristorante à la carte dell'hotel ed è

The Park Hotel ai Cappuccini is an ancient convent of the seventeenth century that has been restored with great care which, over the years, has gained the prestige of being the only accommodation facility in the area able to amiably blend antiquity and modernity, both in spaces and services offered.

It is located a few steps from the beautiful historic centre of Gubbio, on the west side of the city and at the foot of Monte Foce. During the renovation, we wanted to maintain the original charm of the "conventual village", respecting the main structure and creating a welcoming accommodation area that integrates perfectly with the surrounding landscape, surrounded by a large park with centuries-old trees and a wonderful olive grove. This beautiful building, together with the religious communities that have inhabited it since its foundation, is part of the history of Gubbio and although it is in a quiet area, it is very close to the city centre.

Today, the Park Hotel ai Cappuccini offers a happy combination of historic atmospheres and modern comforts. The interiors are spacious and welcoming, perfect for socializing, with relaxing areas warmed by fireplaces and enriched with tapestries, frescoes and contemporary works of art. Here the new and the old mix in a truly fascinating balance. The rooms are spacious and stylish, some are located in the old part of the monastery while others are part of the modern extension. There are also exclusive junior suites and well-equipped suites with all the latest amenities. The ancient monastery also offers dining rooms of different sizes ideal for large events or small intimate gatherings. The 'Nicolao' restaurant is the hotel's à la carte restaurant and



Room executive suite

decorato con opere di Capogrossi; qui puoi goderti un servizio impeccabile in un'atmosfera tranquilla che rende ogni pasto un'esperienza piacevole per il corpo e lo spirito.

Gli ospiti possono anche approfittare di uno spazio dedicato al benessere psico-fisico dove rilassarsi dalla vita frenetica quotidiana: ci sono trattamenti curati da mani esperte oppure si può fare un tuffo rigenerante nella splendida piscina coperta o abbandonarsi al relax della SPA. Per rendere il soggiorno ancora più piacevole e completo, il Park Hotel ai Cappuccini ha pensato a tutto, con la qualità e il gusto che caratterizzano ogni angolo della struttura. Insomma, un'accuratezza e completezza di servizi che, possiamo dire, il Park Hotel ai Cappuccini riesce a fondere tra tradizione e versatilità in un equilibrio perfetto, con eleganza e innovazione. Tutto questo gli permette oggi di distinguersi – anche grazie alle sue iniziative sostenibili volte a ridurre l'impatto ambientale.

is decorated with works by Capogrossi; Here you can enjoy impeccable service in a peaceful atmosphere that makes every meal a pleasant experience for the body and spirit.

Guests can also take advantage of a space dedicated to psycho-physical well-being where they can relax from the hectic daily life: there are treatments taken care of by expert hands or you can take a regenerating dip in the splendid indoor pool or indulge in the relaxation of the SPA. To make your stay even more pleasant and complete, the Park Hotel ai Cappuccini has thought of everything, with the quality and taste that characterize every corner of the structure. In short, an accuracy and completeness of services that, we can say, the Park Hotel ai Cappuccini manages to blend between tradition and versatility in a perfect balance, with elegance and innovation. All this allows it to stand out, today – also thanks to its sustainable initiatives aimed at reducing its environmental impact.

Info:

Park Hotel ai Cappuccini

Via Tifernate, snc · 06024, Gubbio PG

Tel. +39 075 9234 · info@parkhotelaicappuccini.it





KINEO, UNA PISCINA TANTE NOVITÀ

Kineo, a Swimming Pool Many Novelties

DI PAOLA BUTERA



Dotata di una piscina regolamentare da 25 metri e una più piccola dedicata all'acquaticità dei bambini

Da gennaio, la piscina comunale di via Valsorda a Gualdo Tadino è tornata in attività con una nuova gestione. Il Comune di Gualdo Tadino ha messo in piedi un progetto di riqualificazione davvero interessante, tutto incentrato sulla sostenibilità e pensato per mantenere vive le attività natatorie. La Wellness Factory ssd arl, già conosciuta a Gubbio per il suo "Kineo Fitness & Wellness Palestra della Salute Rijenera", ha preso le redini della nuova "Kineo Piscina Gualdo Tadino".

È un passo avanti nel percorso verso il benessere delle palestre della salute, senza dimenticare l'importanza del nuoto. La struttura ha riaperto i battenti a gennaio ed è già super organizzata. Ha una piscina regolamentare da 25 metri e una più piccola dedicata ai bambini. Gli spogliatoi sono stati risistemati e dotati di attrezzature nuove per garantire il massimo comfort. Ci saranno anche spazi che verranno utilizzati per altre attività, in fase di ristrutturazione, e presto disponibili. E non dimentichiamo l'area esterna con parcheggio, immersa nelle splendide valli che circondano Gualdo Tadino: un panorama davvero mozzafiato!

Un team di esperti è pronto ad accogliere tutti, dai più piccoli agli adulti, con un sacco di attività e servizi pensati per tutti. A capo del tutto c'è Ketty Kostadinova, l'ideatrice del format, che ha coinvolto professionisti come Adalberto Angeletti, consulente esterno per la scuola nuoto; Maurizio Frascioni, che gestisce i corsi Rijenera; il Team Marche, responsabile della

Kineo is Since January, the municipal swimming pool in via Valsorda in Gualdo Tadino has been back in business under new management. The Municipality of Gualdo Tadino has set up a really interesting redevelopment project, all focused on sustainability and designed to keep swimming activities alive. The Wellness Factory ssd arl, already known in Gubbio for its "Kineo Fitness & Wellness Palestra della Salute Rijenera", has taken on board the new "Kineo Piscina Gualdo Tadino".

It is a step forward on the path towards the well-being of health gyms, without forgetting the importance of swimming. The structure reopened its doors in January and is already super organized. It has a 25-meter regulation swimming pool and a smaller one dedicated to children. The changing rooms have been rearranged and equipped with new equipment to ensure maximum comfort. There will also be spaces that will be used for other activities, under renovation, and soon available. And let's not forget the outdoor area with parking, immersed in the beautiful valleys surrounding Gualdo Tadino: a truly breathtaking view!

A team of experts is ready to welcome everyone, from the youngest to adults, with plenty of activities and services designed for everyone. At the head of everything is Ketty Kostadinova, the creator of the format, which involved professionals such as Adalberto Angeletti, external consultant for the swimming school; Maurizio Frascioni, who manages



Attività di fitness in acqua per il benessere psico-fisico.

pianificazione fitness e degli eventi; Debora Tedesco, direttore tecnico della Wellness Factory; e Marco Marsili, coordinatore della Walking-Cycling Swimming.

Ci sono tante novità! L'offerta si è ampliata sia negli orari che nelle attività. Partiamo dai classici corsi di nuoto: la scuola nuoto per bambini, che ha già 140 iscritti, offre brevetti riconosciuti dalla F.I.N., dal primo al quinto livello, preparando anche i più talentuosi per il preagonismo e l'agonismo. Poi ci sono i corsi per gli adulti, i corsi individuali con personal trainer a disposizione, il nuoto evoluto per chi punta all'agonismo, e non dimentichiamoci dei corsi di avviamento alla pallanuoto tenuti dall'ex pallanuotista Fausto Cherubini. Ci sono anche corsi dedicati ai bebè da 3 a 6 mesi e sessioni speciali in acqua per le mamme durante e dopo la gravidanza con istruttori qualificati. E ovviamente non manca il nuoto libero. La piscina è aperta anche per le associazioni sportive locali, che possono sfruttarla per tante attività come nuoto avanzato, sincronizzato, triathlon, acqua gol e pallanuoto. E non finisce qui. Ci sono anche occasioni per organizzare corsi di Master e Salvamento.

Una novità davvero interessante sono i corsi di fitness e Rijenera in acqua, dove puoi partecipare a diciotto lezioni diverse di Acqua-fitness, Acquamind e Idrokinesi. Questi corsi fanno parte del progetto Rijenera e offrono una varietà di specialità per il tuo benessere psico-fisico. Ad esempio, c'è l'ABC Acqua Body Condition, un'attività in acqua alta pensata per migliorare forza fisica, resistenza, flessibilità e coordinazione

the Rijenera courses; the Marche Team, responsible for fitness planning and events; Debora Tedesco, technical director of the Wellness Factory; and Marco Marsili, coordinator of Walking-Cycling Swimming.

There are so many new features! The offer has expanded both in hours and activities. Let's start with the classic swimming courses: the swimming school for children, which already has 140 members, offers patents recognized by the F.I.N., from the first to the fifth level, preparing even the most talented for pre-competition and competition. Then there are the courses for adults, individual courses with personal trainers available, advanced swimming for those who aim for competition, and let's not forget the introductory courses to water polo held by the former water polo player Fausto Cherubini. There are also courses dedicated to babies from 3 to 6 months and special sessions in the water for mothers during and after pregnancy with qualified instructors. And of course there is no shortage of free swimming. The pool is also open for local sports associations, which can use it for many activities such as advanced swimming, synchronized swimming, triathlon, water goal and water polo. And it doesn't end there. There are also opportunities to organize Master and Lifesaving courses.

A really interesting novelty are the fitness and Rijenera courses in the water, where you can participate in eighteen different lessons of Aqua-fitness, Acquamind and Hydrokinesis. These courses are part of the Rijenera project and offer a variety of



Il team di Kineo Piscina Gualdo Tadino capitanato da Ketty Kostadinova

con esercizi mirati. Se preferisci qualcosa di più soft, ci sono corsi di Acquagym perfetti per una ginnastica dolce in acqua che punta al rilassamento e al controllo muscolare. E se sei già esperto in questo tipo di allenamenti nessun problema. Troverai anche corsi più energici come Idrobike, Vortex 3.2 e Jumping-bar. Inoltre, sarà disponibile una sala Rijenera che arricchirà ulteriormente l'offerta con attività specifiche per la salute da integrare all'allenamento in acqua. In sintesi, un luogo d'incontro e di integrazione dove si valorizza lo sport cittadino dando spazio sia alle novità che alle tradizioni del nuoto e tutto concepito nel rispetto dell'ambiente e del benessere delle persone!

specialties for your psycho-physical well-being. For example, there is the ABC Water Body Condition, a high-water activity designed to improve physical strength, endurance, flexibility and coordination with targeted exercises. If you prefer something softer, there are water aerobics courses perfect for gentle water gymnastics that aims at relaxation and muscle control. And if you are already an expert in this type of training, no problem. You will also find more energetic courses such as Idrobike, Vortex 3.2 and Jumping-bar. In addition, a Rijenera room will be available that will further enrich the offer with specific health activities to be integrated with water training. In short, a place of meeting and fun where city sport is enhanced by giving space to both novelties and traditions of swimming and all designed with respect for the environment and people's well-being!

Info:

Kineo Piscina Gualdo Tadino

Via Valsorda, 8 · Gualdo Tadino PG · www.piscinagualdotadino.it

Aperto dal lunedì al venerdì 8.30 - 21.30 · sabato 8.30 - 17.00

Open from Monday to Friday 8.30 am - 9.30 pm Saturday 8.30 am - 5.00 pm



Per i più piccoli una piscina per i primi approcci in acqua



Nuoto libero in piscina



La dott.ssa Antonella Procacci e il suo staff fisioterapico

MEDICAL+ : UN “RESPIRO” DI SOLLIEVO

Medical+ : A “Breath” of Relief

DI PAOLA BUTERA

L'inverno sta per finire, ma purtroppo i postumi delle influenze come sinusiti, riniti e bronchiti sembrano non volerci lasciare. E poi, con l'arrivo della primavera, ecco che arrivano anche le allergie respiratorie a causa dei pollini nell'aria! Questo porta a problemi come rinite allergica e asma, e la verità è che sempre più persone ne soffrono, soprattutto i bambini.

Ma c'è una buona notizia: le cure inalatorie termali, come le inalazioni e nebulizzazioni, sono davvero utili per affrontare questi disturbi respiratori. Nel centro medico riabilitativo Medical+, sono state allestite due postazioni di Aerosolterapia utilizzando le acque termali di Tabiano, ricchissime di sali minerali come solfati, calcio e magnesio, oltre al gas idrogeno solforato.

Le proprietà curative dell'acqua solfureo-solfato-calcio-magnesiaca di Tabiano sono conosciute da decenni e vengono utilizzate in diverse affezioni delle alte e basse vie respiratorie. Un'acqua termale sulfurea “forte” per il suo alto contenuto di idrogeno solforato, componente con effetti

Winter is coming to an end, but unfortunately the after-effects of flu such as sinusitis, rhinitis and bronchitis do not seem to want to leave us. And then, with the arrival of spring, respiratory allergies also arrive due to pollen in the air! This leads to problems such as allergic rhinitis and asthma, and the truth is that more and more people are suffering from it, especially children.

But there is good news: thermal inhalation treatments, such as inhalations and nebulizations, are really useful for dealing with these respiratory disorders. In the Medical+ medical rehabilitation centre, two Aerosol therapy stations have been set up using the thermal waters of Tabiano, very rich in mineral salts such as sulphates, calcium and magnesium, as well as hydrogen sulfide gas.

The healing properties of the sulphurous-sulphate-calcium-magnesium water of Tabiano have been known for decades and are used in various diseases of the upper and lower respiratory tract. A “strong” sulphurous thermal water due to its high content of hydrogen sulphide, a component with



Una delle due postazioni Aerosol

favorevoli sia sul muco delle vie aeree che sulle cellule. Queste acque sono perfette sia per gli adulti che per i bambini e sono da sempre riconosciute scientificamente per trattare problemi respiratori e prevenire infezioni acute.

Le terapie includono trattamenti per bronchiti, sinusiti, lavaggi nasali e tanto altro. Con la terapia inalatoria, l'acqua termale viene trasformata in un trattamento efficace grazie a strumenti specifici che la frammentano e nebulizzano. È un modo fantastico per prendersi cura delle vie respiratorie superiori e inferiori e aiutare nella prevenzione di forme croniche!

Tutto è gestito da un team di esperti che supporta il paziente, guidandolo nell'uso del macchinario e nel tipo di terapia da seguire. Di solito, si fanno cicli di dieci o dodici sedute, a seconda di ciò che ti consiglia il tuo specialista. Se vuoi, puoi anche prendere un appuntamento al Centro medico riabilitativo Medical+ per un consulto e capire insieme quale terapia è più adatta a te e finalmente potrai avere un "respiro" di sollievo.

favourable effects on both the mucus of the airways and the cells. These waters are perfect for both adults and children and have always been scientifically recognized to treat respiratory problems and prevent acute infections.

Therapies include treatments for bronchitis, sinusitis, nasal washes and much more. With inhalation therapy, thermal water is transformed into an effective treatment thanks to specific tools that fragment and nebulize it. It's a fantastic way to take care of your upper and lower respiratory tract and help in the prevention of chronic forms!

Everything is managed by a team of experts who support the patient, guiding him in the use of the machine and in the type of therapy to be followed. Usually, cycles of ten or twelve sessions are done, depending on what your specialist recommends. If you want, you can also make an appointment at Medical+ Rehabilitation Centre for a consultation and understand together which therapy is most suitable for you in order to finally have a "sigh" of relief.

Info:

Medical Più, Dott.ssa Antonella Procacci

Viale Teatro Romano, 1 · 06024, Gubbio · +39 075 922 2104 · +39 377 355 0925 (solo per urgenze)

Orari: lun - ven 8:00 - 13:00 · 15:00 - 20:30



L'efficacia delle acque termali



L'idroterapia è indicata per le malattie delle vie respiratorie



MINÙ: STILE ED ELEGANZA PER I PIÙ PICCOLI

Minù: Style and Elegance for the Little Ones

DI PAOLA BUTERA

"Non arrivano al cassetto più in alto, ma toccano il cielo con la punta delle dita: i bambini"

La nascita della boutique Minù è stata una vera e propria risposta a un'intuizione di Stefania Fumanti che – dopo anni passati nel mondo del commercio con aziende importanti – decise di lanciarsi in un'avventura tutta sua nel cuore di Gualdo Tadino, anche per dare una mano alla rinascita del centro storico.

Ne parliamo con lei.

Stefania, come ti è venuta l'idea di aprire un negozio di abbigliamento per bambini?

Beh, tutto è iniziato tredici anni fa con un'amica! Stavamo cercando un settore che fosse scoperto nella nostra zona e che si adattasse a una città piccola come Gualdo Tadino. Volevo creare un negozio di medio-alto livello, con una selezione curata di brand e soprattutto che fosse un elegante punto di riferimento, capace di fare la differenza. Successivamente, poco prima del COVID, ho sentito il bisogno di uno spazio più grande e avevo anche un figlio appassionato a questo lavoro che voleva

"They don't reach the top drawer, but touch the sky with their fingertips: the children"

The birth of the Minù boutique was a material response to an intuition of Stefania Fumanti who – after years spent in the world of trading with important companies – decided to embark on an adventure of her own in the heart of Gualdo Tadino, also to lend a hand to the rebirth of the historic centre. We talk about it with her.

Stefania, how did you come up with the idea of opening a children's clothing store?

Well, it all started thirteen years ago with a friend! We were looking for a sector that was uncovered in our area and that would fit into a small town like Gualdo Tadino. I wanted to create a medium-high level store, with a careful selection of brands and above all that was an elegant point of reference, capable of making a difference. Later, just before COVID, I felt the need for a bigger space and I also had a son who was passionate about this job and wanted to fit in. And so, luckily, I found this place large on several levels, where today we can offer a wide range



Hangar è la sezione streetwear dedicata ai teenager

inserirsi. E così, per fortuna, ho trovato questo locale ampio su più livelli, dove oggi possiamo offrire una vasta gamma di abiti per tutte le età, dai 0 ai 18 anni!
Questo posto ha una cosa davvero unica: ha due ingressi, uno che si affaccia sulla piazza e l'altro nel vicolo dietro il palazzo.

Perché hai scelto questa soluzione?

Beh, questo locale ha una storia importante: prima era un'antica farmacia e i proprietari, amici di famiglia, sono venuti incontro alle nostre esigenze. Volevo creare un ambiente che offrisse una visione diversa degli spazi, dove l'abbigliamento per bambini da 0 a 12 anni è in bella vista nella piazza, accogliendo le famiglie che vengono a scegliere vestiti per i più piccoli. Al piano di sotto, con accesso sul vicolo, c'è mio figlio Luca che gestisce la parte dedicata agli adolescenti e ai teenager (Hangar), con uno stile streetwear. Qui l'ingresso è un po' più appartato e spesso diventa anche un punto d'incontro per i ragazzi.

Come descriveresti il tipo di abbigliamento che proponi e chi sono i tuoi clienti?

La nostra scelta è molto mirata; puntiamo su capi di qualità ed esclusività, cercando i migliori marchi che possano soddisfare le nostre esigenze, dall'abbigliamento per neonati fino allo stile casual per gli junior. Abbiamo un'ampia gamma di opzioni e riusciamo a coprire ogni esigenza: dal look elegante per cerimonie ai jeans alla moda. Negli anni abbiamo affinato la nostra ricerca per trovare pezzi originali e cerchiamo sempre di anticipare le tendenze, così da stimolare maggiormente i nostri clienti a venirci a trovare. Chi ci sceglie non cerca certo qualcosa di banale, ma piuttosto qualcosa di originale! Molte neomamme, anche da zone vicine, si rivolgono a noi, fidandosi

of clothes for all ages, from 0 to 18 years old!

This place has a very unique thing: it has two entrances, one overlooking the square and the other in the alley behind the building.

Why did you choose this solution?

Well, this place has an important history: before it was an old pharmacy and the owners, family friends, met our needs. I wanted to create an environment that offered a different vision of the spaces, where clothing for children from 0 to 12 years old is in plain sight in the square, welcoming families who come to choose clothes for the little ones. Downstairs, with access to the alley, there is my son Luca who manages the part dedicated to teenagers and teenagers (Hangar), with a streetwear style. Here the entrance is a little more secluded and often also becomes a meeting point for young people.

How would you describe the type of clothing you offer and who your customers are?

Our choice is very targeted; We focus on quality and exclusive garments, looking for the best brands that can meet our needs, from clothing for babies to casual style for juniors. We have a wide range of options and we can cover every need: from elegant looks for ceremonies to fashionable jeans. Over the years we have refined our research to find original pieces and we always try to anticipate trends, so as to stimulate our customers to come and visit us. Those who choose us are certainly not looking for something trivial, but rather something original! Many new mothers, even from nearby areas, come to us, trusting in my personal taste and knowing that here they can find a wide choice. For example, the casual look is always in



La titolare Stefania Fumanti



Un angolo suggestivo dedicato ai più piccoli

del mio gusto personale e sapendo che qui possono trovare una vasta scelta. Ad esempio, il look casual è sempre molto richiesto e oggi lo vediamo anche in occasioni importanti come feste di compleanno o eventi speciali; mentre gli abiti da cerimonia sono spesso resi più leggeri con dettagli e accessori trendy. La scelta di Stefania e suo figlio Luca si dimostra davvero azzeccata, perché riescono a interpretare il gusto e i desideri in modo completo, guidando i giovani verso la cultura del bello con stile ed eleganza.

high demand and today we also see it on important occasions such as birthday parties or special events; while formal dresses are often made lighter with trendy details and accessories. The choice of Stefania and her son Luca proves to be really spot on, because they are able to interpret taste and desires in a complete way, guiding young people towards the culture of beauty with style and elegance.

Info:

Minù s.n.c.

Corso Italia, 33 · Gualdo Tadino PG

Tel. 075 5456 569 · Cell. 339 2250 580

fb: *Minù - La Boutique* / instagram : *Minù - La Boutique / hangar.the.store*

ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA

DIVENTA NOSTRO PARTNER JOIN OUR CLUB

PER INFORMAZIONI GENERALI

Dr. Simone Bandini
Tel. 339 7370104
www.valleylife.it • info@valleylife.it

PER LE SINGOLE RIVISTE:

Chianti e Valdelsa

Direttore: Sebastiano Pedani
Tel. Tel. 335 1397061 • info@chiantidigital.it
Greve in Chianti (FI)

Siena, Valdorcina & Amiata

Direttore: Jori Diego Cherubini
Tel. 328 5816968 • jori.cherubini@gmail.com
Abbadia San Salvatore (SI)

Alto Tevere e Valtiberina Toscana

Direttori: Diego Innocentini e Giovanni Marini
Tel. 339 5994122 (Diego) • diego.innocentini@dinamo3d.com
Tel. 327 1070267 (Giovanni) • giovanni.marini@dinamoadv.com
Città di Castello (PG)

Valdichiana e Lago Trasimeno

Direttrice: Benedetta Checcarelli
Tel. 375 9114804 • benedettacheccarellistudio@gmail.com
Chianciano Terme(SI)

Arezzo e Casentino

Direttore: Otello Celia
Tel. 320 0414550 • cotonedigitale@gmail.com
Città di Castello (PG)

Perugia e Valle Umbra

Direttore: Federico Donti
Tel. 335 1936385 • effedidesign@hotmail.com
Perugia

Mugello e Valdisevie

Direttori: Filippo Gurioli e Francesco Lucherini
Tel. 329 9621165 (Filippo) • 338 2211089 (Francesco)
digifloagenzia@gmail.com
Borgo San Lorenzo (FI)

Firenze

Direttore: Gianluca Bianchini
Tel. 335 6380025 • gianluca@bmvision.it
Scandicci (FI)

Valdarno e Valdambra

Direttrice: Claudia Stocchi
Tel. 055 9103534 • info@stocchiadv.it
Montevarchi (AR)

Spoletto, Terni e Valnerina

Direttore: Guilherme Caleffi Spindola
Tel. 339 102 9914 • spoletto@valleylife.it
Spoleto (PG)

Gubbio e Alto Chiascio

Direttrice: Paola Butera
Tel. 350 0370390 • paola.butera@gmail.com
Gubbio (PG)









AL GARDEN, IL GIARDINO CHE DESIDERI

The 'Garden' you Really Wish

DI PAOLA BUTERA



Il lavoro inizia dalla fase di progettazione per proseguire con la realizzazione e la manutenzione

Nel cuore verde d'Italia, non potevamo fare a meno di soffermarci a parlare di una delle aziende che oggi spicca nel mondo della vivaistica. Lungo la via Perugina entrando a Gubbio, il Garden è una Società Cooperativa Agricola che, fin dagli anni '90, quando Luciana, Marco e Francesco hanno deciso di rinnovare un vivaio già esistente seguendo le nuove tendenze europee del giardinaggio, ha vissuto un vero e proprio crescendo in un periodo in cui la cultura vivaistica stava conquistando il nord Europa e anche il nord Italia. Il fulcro dell'azienda è un Garden Center moderno di 600 mq coperti, affiancato da un vivaio che si estende per ben 5000 mq.

In questi venticinque anni di crescita, l'azienda ha raggiunto standard qualitativi eccellenti; i clienti arrivano spesso da regioni vicine per la grande offerta di prodotti da acquistare! A gestire il Garden Center ci sono principalmente Francesco e Luciana e ciò che rende speciale questo vivaio è sicuramente l'assortimento che loro sapientemente selezionano facendo ricerca nei nuovi mercati e tra i prodotti più originali. Qui si offrono anche vari servizi come il noleggio di piante, strutture e accessori; oltre alla cura e la manutenzione delle piante ornamentali. C'è persino una sezione dedicata ai bonsai che hanno una manutenzione differente e specializzata. Se hai bisogno di consigli su tutto ciò che riguarda le tue piante, dalle malattie alle idee per aiuole o balconi, puoi contare su consulenze complete direttamente in negozio,

In the green heart of Italy, we couldn't help but stop to talk about one of the companies that today stands out in the world of plant nursery. Along the Via Perugina entering Gubbio, the 'Garden' is an Agricultural Cooperative Society that, since the 90s, when Luciana, Marco and Francesco decided to renovate an existing nursery following the new European trends in gardening, has experienced a real growth in a period in which that 'culture' was conquering northern Europe and also northern Italy. The fulcrum of the company is a modern Garden Centre of 600 square meters, flanked by a nursery that extends for 5000 square meters.

In these twenty-five years of growth, the company has achieved excellent quality standards; Customers often come from nearby regions for the wide range of products to buy! The Garden Centre is mainly managed by Francesco and Luciana and what makes this nursery special is certainly the assortment that they wisely select by researching new markets and among the most original products. Various services are also offered here such as the rental of plants, structures and accessories, as well as the care and maintenance of ornamental plants. There is even a section dedicated to bonsai that have a different and specialized maintenance.

If you need advice on everything related to your plants, from diseases to ideas for flower beds or balconies, you can count on comprehensive consultations directly in the store,



La divisione ArteVerde Giardini, si dedica alla progettazione e manutenzione di spazi verdi pubblici come le aiuole.

dove ti aiutano a trovare i migliori abbinamenti estetici, soluzioni intelligenti per gli impianti, consigli su scelte convenienti e supporto nella creazione di programmi per curare i tuoi spazi verdi. Nel vivaio troverai anche tante idee moderne per bordure, roccaglie e pacciamature decorative e strutture per gli allestimenti floreali per qualsiasi tipo di evento o cerimonia.

Ma la vera evoluzione di questa azienda negli anni è stata la divisione ArteVerde Giardini, che si dedica alla progettazione e manutenzione di spazi verdi sia privati che pubblici davvero straordinari. Con l'utilizzo di tecniche sia tradizionali che innovative e un approccio super-professionale, Marco Ferranti, esperto perito agrario, coordina un gruppo di sette persone per realizzare il giardino dei desideri.

Il lavoro inizia dalla fase di progettazione, che viene svolta in collaborazione con un agronomo di fiducia e, spesso, con l'architetto paesaggista indicato dal committente, il quale si occupa principalmente dell'aspetto estetico. Nella fase successiva si passa alla selezione delle piante, che avviene secondo alcuni criteri, tra cui il tipo di terreno e le caratteristiche climatiche della zona. Qui il terreno è molto argilloso e il clima è rigido d'inverno ma caldo d'estate; quindi bisogna adottare tecniche adeguate alla piantumazione, il drenaggio e la scelta delle specie più adatte attuando soluzioni intelligenti per gli impianti, consigliando su scelte convenienti e supportando con la creazione di programmi

where they help you find the best aesthetic combinations, smart solutions for plants, advice on convenient choices and support in creating programs to take care of your green spaces. In the nursery you will also find many modern ideas for borders, decorative spoils and mulches and structures for floral arrangements for any type of event or ceremony.

But the real evolution of this company over the years has been the ArteVerde Giardini division, which is dedicated to the design and maintenance of truly extraordinary private and public green spaces. With the use of both traditional and innovative techniques and a super-professional approach, Marco Ferranti, an expert agricultural expert, coordinates a group of seven people to create the garden of desires.

The work begins with the design phase, which is carried out in collaboration with a trusted agronomist and, often, with the landscape architect indicated by the client, who mainly deals with the aesthetic aspect. In the next phase, we move on to the selection of plants, which takes place according to certain criteria, including the type of soil and the climatic characteristics of the area. Here the soil is very clayey and the climate is harsh in winter but hot in summer; Therefore, it is necessary to adopt appropriate techniques for planting, drainage and the choice of the most suitable species by implementing intelligent solutions for the systems, advising on convenient choices and supporting with the creation of suitable maintenance programs.



Il team pronto a rispondere a qualsiasi esigenza, proponendo idee creative e soluzioni su misura.

di manutenzione idonei.

Oggi il lavoro della divisione Giardini non si limita solo al territorio eugubino, ma si estende anche alle zone limitrofe: dalla Toscana alle Marche fino all'alto Lazio e naturalmente tutto il resto dell'Umbria. Per il futuro del Garden l'obiettivo prefissato è quello di aumentare il volume di lavoro, anche per dare continuità alle maestranze e avere un numero maggiore di progetti da realizzare in questo settore e attuando nuovi metodi innovativi e sostenibili.

Il concetto del Garden è davvero pensato per tutti gli amanti del verde a 360°: ti accompagna nell'acquisto di piante e fiori e alla scelta di oggetti decorativi, ti cura gli allestimenti per ogni tipo manifestazione e crea il restyling per gli spazi esterni della tua casa, con un'equipe composta da diciassette addetti pronti a rispondere a qualsiasi esigenza, proponendo idee creative e soluzioni su misura. E mentre passeggi tra le piante del vivaio sogni il tuo angolo verde; ma questo è un sogno che si può averare!

Today the work of the Gardens division is not limited only to the Gubbio area but also extends to the neighbouring areas: from Tuscany to the Marche to northern Lazio and of course all the rest of Umbria. For the future of the Garden, the goal set is to increase the volume of work, also to give continuity to the workers and have a greater number of projects to be carried out in this sector and implementing new innovative and sustainable methods.

The concept of the Garden is really designed for all lovers of greenery at 360°: it accompanies you in the purchase of plants and flowers and the choice of decorative objects, takes care of the preparations for each type of event and creates the restyling for the outdoor spaces of your home, with a team of seventeen employees ready to respond to any need, proposing creative ideas and tailor-made solutions. And while you walk among the plants of the nursery you dream of your green corner; But this is a dream come true!

Info:

Il Garden s.c.a.

Via Perugina · 06024, Cubbio · +39 075 922 177 · www.ilgarden.com

Orari: da lunedì a sabato 8,30 - 12,30 · 15,00 - 19,00

Domenica 9,00 - 13,00 (in primavera e autunno)



Il Garden Center con uno spazio dedicato alle piante e alle strutture per gli eventi





FUTURO D'ARTE

Futuro D'Arte

DI PAOLA BUTERA



Nel cuore storico di Sigillo, in un palazzo del XIX secolo, c'è Futuro d'Arte, un piccolo laboratorio di ceramica contemporanea. Qui Catia Ceccacci e Roberto Fugnanesi si dedicano con passione a una ricerca continua tra tecnica e forma, mescolando tradizione e sperimentazione in modo indissolubile tra arte e vita. Catia e Roberto, marito e moglie, hanno trovato il loro modo personale di lavorare la materia, creando pezzi unici interamente a mano, senza stampi o modelli.

Ogni oggetto è pulsante di vita e ironia raffinata; ogni fase del processo - dall'idea alla modellazione, dalla prima cottura alla decorazione con colori creati appositamente fino alla seconda cottura finale - è curata nei minimi dettagli. Vivendo ai piedi del Monte Cucco, circondati da montagne e colline, sognano il mare e lo reinterpretano con fantasia. I pesci prendono forme strane e bizzarre, a volte buffe ma anche eleganti, dai colori vivaci che li rendono davvero unici.

E i personaggi che creano? Sono rielaborazioni ironiche delle persone che si vedono in spiaggia o nelle varie situazioni

In the historic heart of Sigillo, there's a charming little contemporary ceramics workshop called Futuro d'Arte, nestled in a 19th-century building. Here, Catia Ceccacci and Roberto Fugnanesi passionately dive into an ongoing exploration of technique and form, blending tradition with experimentation in a way that seamlessly intertwines art and life. As a married couple, Catia and Roberto have developed their own unique approach to working with materials, crafting one-of-a-kind pieces entirely by hand—no molds or templates involved.

Each object bursts with life and refined humor; every step of the process—from the initial idea to shaping, from the first firing to decorating with specially created colors and then the final firing—is meticulously attended to. Living at the foot of Mount Cucco, surrounded by mountains and hills, they dream of the sea and reinterpret it through their imagination. Their fish take on strange and quirky shapes—sometimes funny but also elegant—with vibrant colors that truly set them apart.

And what about the characters they create? They offer witty



quotidiane; riflettono difetti e atteggiamenti con uno sguardo divertente. Le loro opere non solo suscitano domande ed emozioni ma raccontano anche tutta la passione e il divertimento che questi due artisti mettono nel loro lavoro.

Le ceramiche che raccontano storie, emozionano e trasmettono bellezza: un mix di arte, design e artigianato che si è affermato come una vera eccellenza artistica, genuinamente made in Italy. Queste opere non solo hanno conquistato i mercati delle località balneari più belle d'Italia, ma anche quelli internazionali! Tutto questo è il risultato di una passione incrollabile per il proprio lavoro e di un impegno creativo costante.

takes on people seen at the beach or in everyday situations; reflecting quirks and attitudes with a humorous twist. Their works not only evoke questions and emotions but also narrate all the passion and fun these two artists pour into their craft.

These ceramics tell stories that move you and convey beauty: a blend of art, design, and craftsmanship that has emerged as a true artistic excellence, genuinely made in Italy. These creations have won over markets in some of Italy's most beautiful seaside locations as well as international ones! All this stems from an unwavering passion for their work and a constant creative commitment.





LAVANDERIA
BERARDI
storia e innovazione

...una Tradizione familiare

I NOSTRI SERVIZI

PRIVATI

SERVIZIO LAVANDERIA
(CASHMERE, LANA PELLE)

ABITI DA SPOSA

PIUMONI E COPERTE

GIACCHE A VENTO

TAPPEZZERIA E TENDE

INDUSTRIA

TINTORIA
(PRONTO MODA,
COTONE E VISCOSA)

DIVISE DA LAVORO

FOLLATURA

**NOLEGGIO
BIANCHERIA**
PER STRUTTURE RICETTIVE

Lavanderia Berardi

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

Tel.: 075.5093143

Orario continuato dal lunedì al venerdì 8.00/16.30

www.lavanderiaberardi.it



SPARTAN

START





GUBBIO E LA SPARTAN RACE: LA SFIDA TORNA NEL CUORE VERDE D'ITALIA

Gubbio and the Spartan Race: the challenge is back
in Italy's green heart.

DI LORENZO DIAMANTINI



Per il terzo anno di fila, Gubbio si riconferma come una delle tappe più spettacolari della Spartan Race, questa corsa a ostacoli che ha fatto il giro del mondo partendo dagli Stati Uniti. È un evento che non solo mette alla prova la resistenza fisica e mentale degli atleti, ma è anche un'occasione fantastica per far brillare il nostro territorio umbro, unendo sport, natura e turismo in un mix davvero irresistibile. Il percorso è unico, immerso tra storia e natura.

For the third year in a row, Gubbio is once again spotlighted as one of the most spectacular appointments on the Spartan Race circuit, a global obstacle course event that originated in the United States. This event not only tests athletes' physical and mental endurance but also serves as a fantastic opportunity to showcase our Umbrian territory, blending sports, nature, and tourism into an irresistible mix. The course is unique, set against a backdrop of history and nature.

Le gare si svolgeranno tra le strade della città e i sentieri boschivi che circondano Gubbio, con il bellissimo Parco del Teatro Romano nel cuore dell'evento. Qui troveremo l'area festival, dove atleti e spettatori possono incontrarsi per vivere l'adrenalina dell'arrivo, superare gli ultimi ostacoli e tuffarsi nell'atmosfera Spartan con stand gastronomici e intrattenimento. Ci saranno tre tipi di gare distribuite su due giorni:

Races will take place through the city streets and wooded trails surrounding Gubbio, with the beautiful Parco del Teatro Romano at the heart of it all. Here you'll find the festival area where athletes and spectators can come together to soak in the adrenaline of arrivals, tackle those final obstacles, and dive into the Spartan atmosphere filled with food stalls and entertainment. There will be three types of races spread over two days:

- Beast: 21 km e 30 ostacoli – la gara più tosta, che sarà anche la prima del Campionato Nazionale Italiano Spartan National Series 2025.
- Super: 10 km e 25 ostacoli – una sfida intensa per chi cerca emozioni forti.
- Sprint: 5 km e 20 ostacoli – perfetta per chi vuole mettersi alla prova in un formato più breve ma comunque impegnativo.

- Beast: 21 km with 30 obstacles – this is the toughest race and will kick off the Italian National Series Championship for 2025.
- Super: 10 km with 25 obstacles – an intense challenge for those seeking strong thrills.
- Sprint: 5 km with 20 obstacles – perfect for anyone wanting to test themselves in a shorter yet still demanding format.

E non dimentichiamo i più piccoli! Torna anche la Spartan Kids, con un percorso dedicato che lo scorso anno ha visto ben oltre 380 giovani partecipanti.

And let's not forget about the kids! Spartan Kids returns too, featuring a dedicated course that saw over 380 young participants last year.

Numeri in crescita e una grande opportunità per il nostro territorio!

These numbers are on the rise and represent a great opportunity for our region!

Dopo il fantastico successo delle edizioni passate, con più di 5.000 atleti in gara, quest'anno ci si aspetta di superare i 6.000 iscritti! E già quasi 4.000 sono confermati! Se poi consideriamo anche gli accompagnatori e gli spettatori che arrivano da tutta Europa, Gubbio si prepara a ricevere tra le 6.000 e le 8.000 persone! Insomma, la città diventerà un vero punto di riferimento per tutti gli appassionati di sport

After last year's fantastic success with more than 5,000 athletes competing, this year we expect to surpass 6,000 registrations! Almost 4,000 are already confirmed! When you factor in supporters and spectators coming from across Europe, Gubbio is gearing up to welcome between 6,000 and 8,000 people! In short, the city is set to become a true



estremi.

L'impatto economico e turistico sarà notevole per l'Alta Umbria e il comprensorio perugino: strutture ricettive, ristoranti e attività locali beneficeranno di un'attenzione internazionale come mai prima d'ora.

Gubbio: sempre più capitale italiana della Spartan Race!

Con il suo mix perfetto di storia, paesaggi mozzafiato e un'accoglienza straordinaria, Gubbio è diventata una delle tappe più iconiche del circuito Spartan in Europa. La combinazione del fascino medievale della città con il percorso selvaggio rende questa gara un'esperienza indimenticabile sia per gli atleti che per gli spettatori.

Non resta che segnare la data: 12 Aprile 2025, gli Spartans da tutta Italia (e oltre) sono pronti a invadere Gubbio!

hub for extreme sports enthusiasts.

The economic and tourist impact will be significant for Upper Umbria and the Perugia area: accommodations, restaurants, and local businesses will benefit from international attention like never before.

Gubbio: increasingly becoming Italy's capital of Spartan Race!

With its perfect blend of history, breathtaking landscapes, and exceptional hospitality, Gubbio has established itself as one of the most iconic stops on the Spartan circuit in Europe. The combination of medieval charm with a rugged course makes this race an unforgettable experience for both athletes and spectators alike.

So mark your calendars: April 12th, 2025—Spartans from all over Italy (and beyond) are ready to swarm into Gubbio!









È NECESSARIO RUBARE UN CUORE?

Is it really necessary to steal a heart?

DI LORENZO DIAMANTINI



Nel sottopassaggio di via XX Settembre, nel cuore di Gubbio, l'arte si era fatta specchio, colore e sentimento. #from Gubbio with love non era soltanto un'installazione: era un luogo di passaggio e di sosta, un invito al dialogo tra il territorio, i suoi simboli e chiunque avesse attraversato quello spazio.

L'Opera è nata nel 2023 nell'ambito del progetto TAG. Non è stato un semplice progetto artistico, ma un'iniziativa nata per ripensare lo spazio pubblico attraverso la creatività. Promosso dalla Zona Sociale 7 dell'Umbria e coordinato dal Comune di Gubbio, ha coinvolto settori chiave come Cultura, Turismo e Servizi Sociali Associati, insieme a FELCOS Umbria e al programma europeo People and Planet. Il tema scelto per questa edizione, "Ri-guardare", invitava a osservare il mondo con occhi nuovi, a custodire e valorizzare gli spazi urbani, trasformandoli in luoghi di incontro e di riflessione. E così l'opera #fromgubbiowithlove si è inserita perfettamente in questo contesto, creando un punto di riferimento estetico ed emotivo per residenti e visitatori. Un simbolo di amore per la città, di connessione tra passato e presente, di dialogo tra il singolo e la collettività. L'opera si componeva di cuori di ceramica ispirati ai colori della Festa dei Ceri, disposti su una intera parete dinanzi ad uno specchio che restituiva l'immagine di chi si poneva davanti, coinvolgendolo in un gioco di riflessi e significati. L'intento era chiaro: creare un punto d'incontro tra arte, identità locale e interazione digitale, in cui ogni scatto condiviso con l'hashtag #fromgubbiowithlove diventava un tassello di un racconto collettivo. Non solo un'installazione, dunque, ma una testimonianza tangibile del legame tra la città e i suoi visitatori, tra la materia e l'emozione. Ma il cuore, si sa, è fragile. E in questo caso, anche esposto. Con il passare del tempo, numerosi cuori di ceramica sono stati rubati. Un gesto semplice, forse impulsivo, che lascia aperta una domanda: è davvero necessario rubare un cuore per possederlo? Il furto di un cuore: tra materia e sentimento.

In the underpass on Via XX Settembre, right in the heart of Gubbio, art became a mirror, color, and emotion. #fromgubbiowithlove wasn't just an installation; it was a space for passing through and pausing, inviting dialogue between the area, its symbols, and everyone who walked through that space.

The artwork originated in 2023 as part of the TAG project. It wasn't just any artistic endeavor; it was an initiative aimed at rethinking public spaces through creativity. Sponsored by Social Zone 7 of Umbria and coordinated by the Municipality of Gubbio, it brought together key sectors like Culture, Tourism, and Associated Social Services, along with FELCOS Umbria and the European program People and Planet. The theme chosen for this edition was "Re-looking," encouraging people to view the world with fresh eyes, to care for and enhance urban spaces by turning them into places for gathering and reflection. Thus, the artwork #fromgubbiowithlove fit seamlessly into this context, creating an aesthetic and emotional landmark for both residents and visitors—a symbol of love for the city, connecting past and present while fostering dialogue between individuals and the community. The piece featured ceramic hearts inspired by the colors of the Festa dei Ceri, arranged across an entire wall facing a mirror that reflected back anyone standing in front of it, engaging them in a play of reflections and meanings. The goal was clear: to create a meeting point among art, local identity, and digital interaction where every photo shared with the hashtag #fromgubbiowithlove became a piece of a collective story. So it wasn't just an installation; it was a tangible testament to the bond between the city and its visitors—the connection between materiality and emotion. But we all know that hearts are fragile—and in this case, also exposed. Over time, many ceramic hearts were stolen—an act simple yet perhaps impulsive—which leaves us wondering: is it really necessary to steal a heart to possess it? The theft of a heart: between matter and feeling.



Il cuore, nella sua essenza più profonda, non può essere sottratto: può solo essere offerto. È questa la grande verità dell'amore, dell'arte e della bellezza. Strappare un cuore dalla sua collocazione, ridurlo a un oggetto privato, è un'illusione di possesso. Perché un cuore, se davvero ci appartiene, non ha bisogno di essere portato via: viene spontaneamente a noi, si lascia conquistare, si dona.

Eppure, qualcuno ha scelto di staccare quei cuori dal loro contesto originario, sottraendoli allo spazio pubblico per trasformarli in un trofeo personale. Un gesto che, ironia della sorte, è una sorta di omaggio involontario: rubare un frammento d'arte significa riconoscerne il valore, anche se in un modo distorto. È lusinghiero pensare che qualcuno abbia sentito il bisogno di portarsi via un pezzo di questa installazione, ma è altrettanto lecito chiedersi: possedere un cuore fuori dal suo contesto non equivale a svuotarlo del suo significato?

L'arte è di tutti, ma appartiene a nessuno.

Questo episodio, paradossale e significativo, apre una riflessione più ampia sulla fragilità dell'arte negli spazi pubblici. Se da un lato essa vive nel rapporto con chi la osserva e la attraversa, dall'altro è esposta alla vulnerabilità, al fraintendimento, persino al furto. L'installazione #from Gubbio with love è stata rimossa, privata della sua funzione originaria. Ma l'arte non si cancella: può essere nascosta, dimenticata, addirittura smembrata, ma continua a esistere nella memoria collettiva e nel desiderio di vederla tornare. Per questo, rivolgo un pensiero a chi crede nel valore dell'espressione artistica, a chi comprende che l'arte è un patrimonio da proteggere e non da smembrare. Forse, con il giusto sostegno e la giusta sensibilità, questo cuore potrà tornare a battere, questa installazione potrà tornare a risplendere, con maggiore tutela e consapevolezza. Dopotutto, se un cuore ha valore, non va rubato. Va custodito, amato, rispettato.

At its core, a heart can't really be taken; it can only be given. This is the big truth about love, art, and beauty. Ripping a heart from its place and turning it into a private object is just an illusion of ownership. Because if a heart truly belongs to us, it doesn't need to be taken away; it comes to us naturally, allows itself to be won over, and willingly gives itself. Yet, some have chosen to detach those hearts from their original context, pulling them from the public space to make them personal trophies. Ironically, this act is like an unintentional tribute: stealing a piece of art acknowledges its value, albeit in a twisted way. It's flattering to think someone felt the urge to take home a part of this installation, but we can also ask ourselves: doesn't owning a heart outside its context strip it of its meaning?

Art belongs to everyone but no one at the same time.

This paradoxical and significant episode sparks a broader reflection on the fragility of art in public spaces. On one hand, art thrives in the relationship with those who observe and engage with it; on the other hand, it's vulnerable—exposed to misunderstanding or even theft. The installation #from Gubbio with love has been removed, stripped of its original purpose. But art doesn't just disappear: it can be hidden or forgotten or even dismantled, yet it continues to exist in collective memory and in the desire for its return. For this reason, I want to acknowledge those who believe in the value of artistic expression—those who understand that art is a treasure to protect rather than dismantle. Perhaps with the right support and sensitivity, this heart can start beating again; this installation can shine once more—with greater care and awareness. After all, if a heart holds value, it shouldn't be stolen; it should be cherished, loved, and respected.

Gubbio - Sottopassaggio via XX settembre #fromgubbiowithlove di Lorenzo Diamantini
(200 x 400 cm - tecnica mista - 2023)

IL CUSTODE: UNA CUCINA RAFFINATA RACCONTA LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Il Custode: A Refined Cuisine Tells the Story of the
Excellence of the Territory

DI LORENZO DIAMANTINI



Ristorante il Custode - Un perfetto equilibrio tra il rustico e il design moderno, dove ogni stagione trova il suo spazio ideale

Ci sono luoghi che ti abbracciano e ti accolgono ancora prima che tu ti sieda, dove il paesaggio non è solo uno sfondo, ma parte dell'esperienza. Il Custode, ristorante immerso tra le vigne della Cantina Semonte, è uno di questi. Qui il tempo rallenta, i colori della campagna cambiano con le stagioni e il profumo della terra entra in cucina ed esce in sala trasformandosi in sapori autentici.

Sedersi a tavola al Custode non è solo mangiare, ma vivere un racconto caldo e accogliente. In inverno, il grande camino diffonde un tepore avvolgente che si mescola con la pietra e il legno, creando un'atmosfera intima e familiare. In estate, la luce del sole penetra attraverso le grandi vetrate, che si affacciano su un giardino curato con attenzione, portando all'interno l'energia della natura e donando alla sala una

There are places that embrace and welcome you even before you sit down, where the landscape is not just a background, but part of the experience. Il Custode, a restaurant nestled among the vineyards of the Semonte Winery, is one of these. Here time slows down, the colours of the countryside change with the seasons and the scent of the earth enters the kitchen and exits the dining room, transforming into authentic flavours.

Sitting at the table at the Custode is not just eating, but living a warm and welcoming story. In winter, the large fireplace spreads an enveloping warmth that mixes with stone and wood, creating an intimate and familiar atmosphere. In summer, sunlight penetrates through the large windows, which overlook a carefully maintained garden, bringing



Lo chef Marco Bistarelli

freschezza luminosa. Un perfetto equilibrio tra il rustico e il design moderno, dove ogni stagione trova il suo spazio ideale e ogni piatto la sua esaltazione.

Lo chef Marco Bistarelli sa che la buona cucina nasce prima di tutto dalla materia prima: ingredienti scelti con cura, abbinamenti mai scontati e il rispetto per la tradizione, senza paura di innovare. Il suo menu è un equilibrio tra passato e presente, tra gesti antichi e intuizioni moderne, sempre con l'obiettivo di esaltare i prodotti locali. Qui, ogni portata è un incontro: con i sapori della terra, con chi lavora dietro le quinte e con un modo di vivere il cibo che va oltre il semplice gusto. Perché a Il Custode non si mangia soltanto, si scoprono un luogo, un'idea e una storia.

La storia di Marco Bistarelli è quella di un viaggio iniziato tra le mura di una scuola alberghiera e proseguito nelle cucine di ristoranti prestigiosi, fino a raggiungere l'apice con la conquista della stella Michelin. Ma il suo rapporto con la cucina affonda radici ancora più profonde: nasce in famiglia, nel ristorante gestito con i genitori e il fratello, dove ha imparato il valore del lavoro, della dedizione e della condivisione. Oggi, dopo un lungo percorso, Bistarelli approda al Custode, un luogo che non è solo un ristorante, ma una nuova famiglia. Qui ha ritrovato quello spirito autentico che lo ha accompagnato fin dagli inizi: il calore di una brigata affiatata, la passione per il territorio, l'importanza del cibo come legame tra le persone.

La sua cucina è una sintesi tra memoria e innovazione: piatti che parlano la lingua della tradizione, ma con un accento moderno, più leggero e raffinato. Il maialino cotto per dieci ore, che diventa croccante fuori e soffice dentro, ne è un esempio perfetto: una tecnica lunga e meticolosa per restituire, al primo morso, la semplicità di un sapore riconoscibile e profondo. Lo stesso vale per il lavoro sulle carni da cortile, sui tagli meno nobili ma più saporiti, e sulle erbe spontanee raccolte a mano, che danno carattere

the energy of nature inside and giving the room a bright freshness. A perfect balance between rustic and modern design, where every season finds its ideal space and every dish its own exaltation.

Chef Marco Bistarelli knows that good food comes first and foremost from the raw material: carefully chosen ingredients, combinations that are never predictable and respect for tradition, without fear of innovation. His menu is a balance between past and present, between ancient gestures and modern intuitions, always with the aim of enhancing local products. Here, each course is an encounter: with the flavours of the land, with those who work behind the scenes and with a way of experiencing food that goes beyond simple taste. Because at Il Custode you don't just eat, you discover a place, an idea and a story.

The story of Marco Bistarelli is that of a journey that began within the walls of a hotel school and continued in the kitchens of prestigious restaurants, until it reached its peak with the conquest of the Michelin star. But his relationship with cooking has even deeper roots: it was born in the family, in the restaurant run with his parents and brother, where he learned the value of work, dedication and sharing. Today, after a long journey, Bistarelli arrives at the Custode, a place that is not just a restaurant, but a new family. Here he has found that authentic spirit that has accompanied him since the beginning: the warmth of a close-knit brigade, the passion for the territory, the importance of food as a bond between people.

His cuisine is a synthesis between memory and innovation: dishes that speak the language of tradition, but with a modern, lighter and more refined accent. The suckling pig cooked for ten hours, which becomes crispy on the outside and soft on the inside, is a perfect example: a long and meticulous technique to restore, at the first bite, the simplicity of a recognizable and deep flavour. The same



Beatrice Tomassoli ha saputo trasformare il ristorante in un punto di riferimento per chi cerca qualità e autenticità

alle pietanze e raccontano il territorio con genuinità. Ma l'essenza del Custode è anche nei suoi prodotti: il laboratorio di Norcineria di famiglia fornisce carni eccellenti, selezionate con la stessa cura con cui si scelgono gli ingredienti in cucina. E poi c'è l'olio extravergine di oliva, prodotto con le olive raccolte sulle colline che circondano la cantina: un olio delicato ma ricco di personalità, perfetto per esaltare i sapori senza coprirli, utilizzato sia in cottura che come finitura a crudo.

Al Custode, ogni ricetta nasce con un'idea ben precisa: esaltare la qualità senza sovrastrutture, lasciare che il gusto parli da solo. Un principio che si sposa perfettamente con la filosofia della Cantina Semonte, con cui il ristorante condivide una visione chiara: cucina e vino non devono solo accompagnarsi, devono riconoscersi, sostenersi, raccontarsi. Una cucina non è mai solo uno chef. È un'orchestra, dove ogni elemento contribuisce a creare armonia. E al Custode, questa sinergia è tangibile.

Beatrice Tomassoli, madre di Giovanni Colaiaicovo che è alla guida della Cantina Semonte, ha saputo trasformare il ristorante in un punto di riferimento per chi cerca qualità e autenticità. Con la sua visione, ha gettato le basi per il lavoro che oggi lo Chef Bistarelli porta avanti con esperienza e passione, dando continuità e arricchendolo di nuove prospettive.

goes for the work on farmyard meats, on less noble but tastier cuts, and on hand-picked wild herbs, which give character to the dishes and tell the story of the territory with genuineness. But the essence of the Custode is also in its products: the family butchery laboratory provides excellent meats, selected with the same care with which the ingredients are chosen in the kitchen. And then there is the extra virgin olive oil, produced with olives harvested on the hills surrounding the winery: a delicate oil but rich in personality, perfect for enhancing flavours without covering them, used both in cooking and as a raw finish.

At Custode, each recipe is born with a very specific idea: to enhance quality without superstructures, to let taste speak for itself. A principle that fits perfectly with the philosophy of the Semonte Winery, with which the restaurant shares a clear vision: cuisine and wine must not only accompany each other, they must recognize each other, support each other, tell each other. A kitchen is never just a chef. It is an orchestra, where every element contributes to creating harmony. At the Custode, this synergy is tangible.

Beatrice Tomassoli, mother of Giovanni Colaiaicovo who is at the helm of the Semonte Winery, has been able to transform the restaurant into a point of reference for those looking for quality and authenticity. With her vision, she laid the foundations for the work that Chef Bistarelli carries out



Particolare ceramiche artistiche

“Beatrice ha aperto la strada”, racconta lo chef, “e io ho trovato un ambiente già orientato alla qualità, con una squadra ben preparata. Il mio compito è stato quello di portare la mia visione, senza stravolgere, ma valorizzando ciò che già funzionava. Lo staff ha risposto con entusiasmo, accogliendo il cambiamento come un’opportunità di crescita.” Lavorare al Custode significa condividere un’idea di cucina fondata sul rispetto: rispetto per gli ingredienti, per le stagioni, per il lavoro di squadra. È una formazione continua, un confronto costante tra esperienza e nuovi progetti, dove la passione diventa il motore di ogni piatto servito.

Il 2025 porterà novità importanti per il Custode. Con l’apertura delle nuove camere, il ristorante si trasformerà in una vera destinazione, un luogo in cui soggiornare per vivere un’esperienza immersiva tra buon cibo, vino e natura. Ma la vera sorpresa sarà la colazione, pensata come un rituale lento e raffinato, un primo abbraccio di sapori per iniziare la giornata con la stessa cura e qualità che si ritrovano nel menu del ristorante.

Ma soprattutto, il Custode continuerà a seguire il ritmo della terra. La stagionalità è il principio cardine della cucina di Bistarelli: il menu cambia con i tempi della natura, seguendo l’alternarsi delle produzioni locali, dalle zucche e i cavoli d’inverno ai primi germogli di primavera, dalle carni robuste della stagione fredda alle verdure leggere e aromatiche dell’estate. Ogni piatto è figlio del suo tempo, rispettato e valorizzato senza forzature.

Non sarà solo un posto dove mangiare: il Custode diverrà un punto di riferimento per chi cerca un’Umbria autentica, fatta di sapori veri e di accoglienza sincera. Un luogo dove il tempo si dilata e ogni pasto diventa un piccolo viaggio, un frammento di qualcosa di più grande: la storia di una terra, raccontata con il linguaggio universale del gusto.

today with experience and passion, giving continuity and enriching it with new perspectives.

“Beatrice paved the way,” says the chef, “and I found an environment that was already quality-oriented, with a well-trained team. My task was to bring my vision, without distorting, but enhancing what was already working. The staff responded enthusiastically, welcoming the change as an opportunity for growth.” Working at the Custode means sharing an idea of cuisine based on respect: respect for ingredients, for the seasons, for teamwork. It is a continuous training, a constant comparison between experience and new projects, where passion becomes the engine of every dish served.

2025 will bring important news for the Custode. With the opening of the new rooms, the restaurant will be transformed into a real destination, a place to stay to enjoy an immersive experience of good food, wine and nature. But the real surprise will be breakfast, designed as a slow and refined ritual, a first embrace of flavours to start the day with the same care and quality that can be found on the restaurant menu.

But above all, the Custode will continue to follow the rhythm of the earth. Seasonality is the key principle of Bistarelli’s cuisine: the menu changes with the rhythms of nature, following the alternation of local productions, from pumpkins and cabbage in winter to the first sprouts of spring, from the robust meats of the cold season to the light and aromatic vegetables of summer. Each dish is a child of its time, respected and valued without forcing.

It’s not going to be just a place to eat: the Custode will become a point of reference for those looking for an authentic Umbria, made up of true flavours and sincere hospitality. A place where time dilates and every meal becomes a small journey, a fragment of something bigger: the story of a land, told with the universal language of taste.

Info:

Ristorante Il Custode

Via dell’Assino, 184 · 06024. Semonte PG

VISITE GUIDATE E ACQUISTI IN CANTINA → Nicoletta +39 339 2310 462

RISTORANTE “IL CUSTODE” · PIETANZE STAGIONALI TIPICHE LOCALI → Raffaele +39 331 3887 104

VENDITE → Patrizio +39 339 6047 128 · vendite@vinisemonte.com

www.vinisemonte.com



CAFFÈ DUCALE: PER UN APPUNTAMENTO IN PIAZZA

Caffè Ducale: an Appointment in the Main Square

DI PAOLA BUTERA



L'ora dell'Aperitivo in piazza

Il Caffè Ducale è un luogo iconico di Gubbio, che mescola la storia con la modernità, perfetto per chi cerca una pausa piacevole e suggestiva nel cuore del centro storico.

Situato accanto a due dei monumenti più importanti della città, il Palazzo dei Consoli e il Palazzo Pretorio, questo caffè rappresenta davvero il cuore pulsante della vita eugubina. Con il suo ambiente elegante ma informale, è il posto ideale per sorseggiare un caffè, gustare un pranzo o semplicemente rilassarsi con un aperitivo.

Rinomato anche per essere stato il set della famosa serie TV 'Don Matteo', il Caffè Ducale ti invita a vivere un'atmosfera unica, tra foto e ricordi della serie che ha fatto da sfondo alla vita di Gubbio. Il locale, che ha visto crescere la tradizione dell'ospitalità, continua a offrire un'ampia scelta di prelibatezze, dai dolci e le colazioni internazionali agli aperitivi, con un occhio di riguardo per i prodotti locali.

Ogni dettaglio, dalla cortesia di Daniela e del suo staff alla scelta dei menu, è pensato per farti sentire come a casa. Che tu voglia goderti un pranzo informale o una cerimonia speciale, il Caffè Ducale saprà personalizzare ogni evento, sia all'interno che all'aperto, creando un'atmosfera calda e accogliente. Non solo un luogo per mangiare e bere, ma un vero e proprio punto di ritrovo per la comunità eugubina e i tanti turisti di passaggio, che amano fermarsi al Caffè Ducale per godersi il tramonto, ammirare la piazza o semplicemente scattare qualche foto accanto ai leggendari simboli di Don Matteo.

The Caffè Ducale is an iconic place in Gubbio, which mixes history with modernity, perfect for those looking for a pleasant and evocative break in the heart of the historic centre.

Located next to two of the city's most important monuments, the Palazzo dei Consoli and the Palazzo Pretorio, this café truly represents the beating heart of Gubbio life. With its elegant yet informal setting, it is the ideal place to sip a coffee, enjoy a lunch or simply relax with an aperitif.

Also renowned for being the set of the famous TV series 'Don Matteo', the Caffè Ducale invites you to experience a unique atmosphere, including photos and memories of the series that was the backdrop to life in Gubbio. The restaurant, which has seen the tradition of hospitality grow, continues to offer a wide choice of delicacies, from desserts and international breakfasts to aperitifs, with an eye to local products.

Every detail, from the courtesy of Daniela and her staff to the choice of menus, is designed to make you feel at home. Whether you want to enjoy an informal lunch or a special ceremony, Caffè Ducale will be able to customize every event, both indoors and outdoors, creating a warm and welcoming atmosphere. Not just a place to eat and drink, but a real meeting point for the Gubbio community and the many passing tourists, who love to stop at the Caffè Ducale to enjoy the sunset, admire the square or simply take some photos next to the legendary symbols of Don Matteo.

Info:

Caffè Ducale

Piazza Grande · Gubbio PG · Per prenotazioni: Tel +39 075 9220 157
Aperto tutti i giorni dalle 7:00 alle 23:00



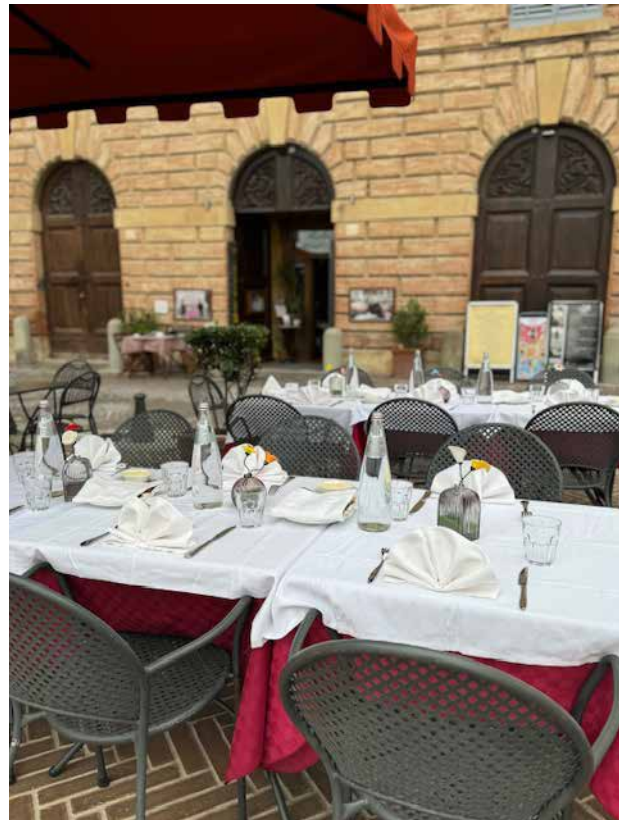
Un'ampia scelta nel buffet per un brunch o un pranzo



I pranzi a buffet



Il buffet nel giardino del Relais Ducale



Lo spazio esterno su piazza Grande



L'ingresso in Piazza Grande, ad accogliervi Daniela Mencarelli e suo marito



“IL MACCO EUGUBINO: LA ZUPPA DEL TEMPO E IL CONNUBIO CON LA ÇESNA”

“The Macco Eugubino: The Soup of Time and the Combination with the Çesna”

DI LORENZO DIAMANTINI

Ci sono piatti che sono viaggi. Basta un profumo che sale da un piatto fumante per attraversare il tempo, per ritrovarsi in una cucina di pietra e fuoco, o tra i campi di un passato lontano, dove le mani di un contadino rimestano piano una zuppa densa, custode di storie e stagioni. Il Macco è uno di questi piatti: antico e concreto, povero e generoso, un filo che lega passato e presente in un abbraccio caldo e profumato.

Il Macco ha origini lontane, figlio di una cucina che non spreca nulla, che si nutre di pazienza e di fuoco lento. In Umbria, e in particolare a Gubbio, la tradizione lo vuole preparato con le fave secche, lasciate a bagno per ore e poi cotte fino a disfarsi, fino a diventare una crema che accoglie l'olio nuovo, qualche erba aromatica e, talvolta, il pane rafferma per dare ancora più sostanza al piatto.

È un sapore che racconta il bisogno e l'ingegno, la capacità di trasformare il poco in qualcosa di profondamente nutriente e soddisfacente. Nell'antichità, il Macco era il cibo dei contadini, dei braccianti, di chi lavorava la terra e aveva bisogno di un pasto robusto per affrontare le lunghe giornate nei campi. Ma non era solo un piatto quotidiano: aveva anche una forte valenza rituale. Era il cibo delle semine e dei raccolti, il piatto che chiudeva un ciclo e ne apriva un altro, portando con sé il peso delle stagioni e il senso profondo della comunità.

E proprio questa idea di condivisione e rito collettivo ci riporta indietro fino agli antichi Umbri e alla loro Çesna. La Çesna: il banchetto degli Antichi Umbri e il Macco come eredità Le Tavole di Gubbio, tra i più importanti documenti del mondo italico, raccontano che gli antichi Iguvini celebravano la çesna, un banchetto rituale in cui si consumavano le carni dei sacrifici. Questo pasto collettivo, basato sulla divisione in porzioni uguali, era il momento culminante delle cerimonie religiose e serviva a rinsaldare i legami della comunità. Sebbene la çesna fosse centrata sulle carni sacrificali, sappiamo che la dieta degli Umbri comprendeva anche farine e impasti come la uestiŝia, un cibo denso e nutriente, probabilmente simile a una polenta o a una zuppa di cereali e legumi.

Il Macco, con la sua consistenza cremosa e il suo ruolo nella cucina povera e comunitaria, potrebbe essere considerato un discendente di queste antiche preparazioni. Proprio come la çesna, il Macco è un pasto che si condivide, che riunisce le persone attorno a un piatto semplice ma profondamente legato alla terra e ai cicli della vita.

There dishes are real journeys. A scent rising from a steaming plate is enough to cross time, to find oneself in a kitchen of stone and fire, or among the fields of a distant past, where the hands of a farmer slowly stir a thick soup, guardian of stories and seasons. Macco is one of these dishes: ancient and concrete, poor and generous, a thread that binds past and present in a warm and fragrant embrace.

Macco has distant origins, the son of a cuisine that wastes nothing, that feeds on patience and slow fire. In Umbria, and in particular in Gubbio, tradition has it prepared with dried broad beans, left to soak for hours and then cooked until it dissolves, until it becomes a cream that welcomes new oil, some aromatic herbs and, sometimes, stale bread to give even more substance to the dish. It is a flavour that tells of need and ingenuity, the ability to transform the little into something deeply nourishing and satisfying. In ancient times, Macco was the food of farmers, labourers, those who worked the land and needed a robust meal to face the long days in the fields. But it was not just a daily dish: it also had a strong ritual value. It was the food of sowing and harvesting, the dish that closed one cycle and opened another, bringing with it the weight of the seasons and the deep sense of community.

And it is precisely this idea of sharing and collective ritual that takes us back to the ancient Umbrians and their Çesna. The Çesna: the banquet of the Ancient Umbrians and the Macco as a legacy The Tables of Gubbio, one of the most important documents of the Italic world, tell that the ancient Iguvini celebrated the çesna, a ritual banquet in which the meat of the sacrifices was consumed. This collective meal, based on the division into equal portions, was the culminating moment of religious ceremonies and served to strengthen the bonds of the community. Although çesna was centered on sacrificial meats, we know that the diet of the Umbrians also included flours and doughs such as uestiŝia, a dense and nutritious food, probably similar to polenta or a soup of cereals and legumes.

Macco, with its creamy texture and its role in poor and community cuisine, could be considered a descendant of these ancient preparations. Just like çesna, Macco is a shared meal, bringing people together around a simple dish that is deeply connected to the earth and the cycles of life.

UN SAPORE DI MEMORIA E LA PROPOSTA GOURMET

Oggi il Macco non è più solo il cibo della necessità, ma è diventato una testimonianza gastronomica, un piatto che resiste al tempo e continua a raccontare le radici di un popolo. È la cucina che sa di casa, di storie attorno al focolare, di gesti lenti e di mani sapienti. Ma se il Macco è storia, può anche essere futuro.

La sua semplicità si presta a nuove interpretazioni, a una lettura più raffinata che ne esalti la cremosità e il sapore antico, trasformandolo in un piatto elegante senza tradirne l'anima. Ecco la mia proposta per un Macco in chiave gourmet: una crema di fave e fagioli impreziosita da una cialda croccante di Parmigiano e un olio profumato al rosmarino, che aggiunge una nota aromatica capace di legare idealmente il passato contadino con una cucina più moderna e ricercata.

MACCO DI FAVE E FAGIOLI CON CIALDA DI PARMIGIANO E OLIO AL ROSMARINO



INGREDIENTI (per 4 persone)

- 200 g di fave secche decorticate
- 100 g di fagioli cannellini secchi
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Sale e pepe q.b.

A TASTE OF MEMORY AND THE GOURMET PROPOSAL

Today Macco is no longer just the food of necessity, but has become a gastronomic testimony, a dish that resists time and continues to tell the roots of a people. It is the cuisine that tastes of home, of stories around the hearth, of slow gestures and skilled hands. But if Macco is history, it can also be future.

Its simplicity lends itself to new interpretations, to a more refined reading that enhances its creaminess and ancient flavour, transforming it into an elegant dish without betraying its soul. Here is my proposal for a Macco in a gourmet key: a cream of broad beans and beans embellished with a crunchy Parmesan wafer and a rosemary-scented oil, which adds an aromatic note capable of ideally linking the peasant past with a more modern and refined cuisine.

MACCO OF BROAD BEANS AND BEANS WITH PARMESAN WAFER AND ROSEMARY OIL

INGREDIENTS (for 4 people)

- 200 g of peeled dried broad beans
- 100 g of dried cannellini beans
- 1 onion
- 1 clove of garlic
- 1 sprig of rosemary
- 4 tablespoons of extra virgin olive oil
- 40 g of grated Parmigiano Reggiano
- Salt and pepper to taste

PROCEDURE

Soak the broad beans and beans for at least 12 hours. Drain and rinse under running water. In a pot, fry the chopped onion and garlic with two tablespoons of extra virgin olive oil. Add the broad beans and beans, cover with water and cook over low heat for about an hour and a half, stirring occasionally. When the legumes are completely soft, blend everything with an immersion blender until smooth. Season with salt and pepper.

For the wafer, spread the grated Parmesan cheese on a baking sheet lined with parchment paper forming small squares. Bake in the oven at 180°C for 5-7 minutes, until golden and crispy.

Lightly heat two tablespoons of extra virgin olive oil with the sprig of rosemary, leaving it to infuse for a few minutes.

Serve the Macco hot, completing each dish with a drizzle of rosemary oil and a crispy Parmesan wafer.

For wine pairing, Macco Eugubino, with its enveloping texture and authentic flavour, finds the right balance with two Umbrian wines with character. For a white pairing, Trebbiano Spoletino is the ideal choice: fresh, structured and with a slight flavour that enhances the delicacy of the soup. If you prefer a red, the Gamay del Trasimeno offers a soft and fruity sip, with notes of cherry and small red fruits, perfect to accompany the creaminess of legumes without overpowering their flavors.



PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo le fave e i fagioli per almeno 12 ore. Scolare e sciacquare sotto acqua corrente. In una pentola, soffriggere la cipolla tritata e l'aglio con due cucchiaini di olio extravergine. Aggiungere le fave e i fagioli, coprire con acqua e lasciare cuocere a fuoco basso per circa un'ora e mezza, mescolando di tanto in tanto. Quando i legumi saranno completamente morbidi, frullare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia. Regolare di sale e pepe. Per la cialda, distribuire il Parmigiano grattugiato su una teglia rivestita di carta forno formando dei piccoli quadrati. Cuocere in forno a 180°C per 5-7 minuti, fino a quando saranno dorati e croccanti. Scaldare leggermente due cucchiaini di olio extravergine con il rametto di rosmarino, lasciandolo in infusione per qualche minuto. Servire il Macco caldo, completando ogni piatto con un filo di olio al rosmarino e una cialda croccante di Parmigiano. Per l'abbinamento vino il Macco Eugubino, con la sua consistenza avvolgente e il suo sapore autentico, trova il giusto equilibrio con due vini umbri di carattere. Per un abbinamento in bianco, il Trebbiano Spoletino è la scelta ideale: fresco, strutturato e con una leggera sapidità che esalta la delicatezza della zuppa. Se si preferisce un rosso, il Gamay del Trasimeno offre un sorso morbido e fruttato, con note di ciliegia e piccoli frutti rossi, perfetto per accompagnare la cremosità dei legumi senza sovrastarne i sapori.



Foto di Alberto Gagliardi

TORNIAMO CON IL PROSSIMO
NUMERO A MAGGIO!





FUORI ZONA



DONNA FIAMMETTA: L'HOME RESTAURANT CHE CELEBRA LA CONVIVIALITÀ DEL FUOCO

Donna Fiammetta: the Home Restaurant that Celebrates Fire Hospitality

DI AMANDA GIULIANI

Nel suggestivo paese di Stia, alle pendici del Castello di Porciano, nascerà Donna Fiammetta, un innovativo 'Home Restaurant' che promette di rivoluzionare il concetto tradizionale di barbecue. Questo esclusivo progetto nasce all'interno di 'Nobilis Dimore La Villa', una storica e raffinata location che offrirà ai suoi ospiti un viaggio culinario unico con cotture che provengono dagli albori dell'umanità.

Donna Fiammetta Home Restaurant non si proporrà come un semplice ristorante, il tipo di cucina, infatti, si ispirerà a metodi di cottura ancestrali, che risalgono alla scoperta del fuoco da parte dell'uomo primitivo. In un mondo dominato dalla tecnologia e dalla velocità, Donna Fiammetta riporterà l'attenzione su tecniche antiche, reinterpretandole in chiave contemporanea.

In cucina non troverete gas o elettricità, ma solo attrezzature all'avanguardia, quali griglie, barbecue, forni alimentati solo a carbone e fuoco naturale. Ogni dettaglio è studiato con cura, dalla scelta delle materie prime, alla immensa selezione di vini e bollicine, alla selezione del carbone, che proviene esclusivamente da filiere etiche 100% italiane. Ogni tipo di carbone è scelto in base al taglio di carne o al pesce da cucinare, per garantire risultati impeccabili e sapori autentici abbinando ad ogni ingrediente la sua cottura dedicata.

Il menù di Donna Fiammetta sarà un inno alla convivialità e alla sperimentazione. Dimenticatevi le classiche grigliate: qui troverete piatti raffinati, dove il fumo diventa un ingrediente capace di esaltare la qualità della materia prima. Il venerdì sarà dedicato al pesce, con preparazioni innovative che superano l'immaginario della comune "grigliata di mare". Di sabato, invece, sarà protagonista la carne, con tagli, razze e maturazioni non convenzionali, cotti con meticolosità e passione al fine di esprimere il loro meglio. Accanto ai piatti fissi e iconici del ristorante, ci saranno proposte attive di degustazione per un'esperienza culinaria dinamica e sempre diversa.

Donna Fiammetta prende il nome dalla casa madre 'Nobilis Dimore', che dedica ogni suite a donne di spicco nella storia. In questo caso, il nome richiama la fiamma, simbolo del fuoco e del calore, elementi che caratterizzano l'atmosfera dell'Home Restaurant. La villa disporrà di due eleganti sale

In the charming village of Stia, on the slopes of the Castle of Porciano, Donna Fiammetta will be born, an innovative 'Home Restaurant' that promises to revolutionize the traditional concept of barbecue. This exclusive project was born within 'Nobilis Dimore La Villa', a historic and refined location that will offer its guests a unique culinary journey with cooking that comes from the dawn of humanity.

Donna Fiammetta Home Restaurant will not be a simple restaurant, the type of cuisine, in fact, will be inspired by ancestral cooking methods, which date back to the discovery of fire by primitive man. In a world dominated by technology and speed, Donna Fiammetta will bring attention back to ancient techniques, reinterpreting them in a contemporary key. In the kitchen you will not find gas or electricity, but only state-of-the-art equipment, such as grills, barbecues, ovens powered only by charcoal and natural fire. Every detail is carefully studied, from the choice of raw materials to the immense selection of wines and bubbles, to the selection of charcoal, which comes exclusively from 100% Italian ethical supply chains. Each type of charcoal is chosen according

to the cut of meat or fish to be cooked, to guarantee impeccable results and authentic flavours by combining each ingredient with its own dedicated cooking.

Donna Fiammetta's menu will be a hymn to conviviality and experimentation. Forget the classic grills: here you will find refined dishes, where smoke becomes an ingredient capable of enhancing the quality of the raw material. Friday will be dedicated to fish, with innovative preparations that go beyond the imagery of the common "grilled seafood". On Saturday, however, meat will be the protagonist, with unconventional cuts, breeds and maturation, cooked with meticulousness and passion in order to express their best. Alongside the restaurant's fixed and iconic dishes, there will be active tasting proposals for a dynamic and always different culinary experience.

Donna Fiammetta takes its name from the parent company 'Nobilis Dimore', which dedicates each suite to prominent women in history. In this case, the name recalls the flame, a symbol of fire and heat, elements that characterize the atmosphere of the Home Restaurant. The villa will have



da pranzo, entrambe arricchite dalla presenza di un camino, che aggiungerà

un tocco intimo e familiare. Sarà inoltre possibile prenotare la sala più piccola, che può ospitare fino a un massimo di 15 persone, per eventi privati, garantendo al contempo riservatezza ed esclusività. L'architettura e il design rispecchieranno lo stile di Nobilia Dimore: un ambiente caldo e accogliente dove ogni dettaglio è pensato per mettere gli ospiti a proprio agio.

L'apertura di questo nuovo Home Restaurant è prevista per maggio: Marco, il padrone di casa, si occuperà personalmente della cucina mentre in sala, Valentina accoglierà gli ospiti, guidandoli in un viaggio gastronomico che punta a creare un senso di comunità e condivisione.

Donna Fiammetta sarà aperto principalmente il venerdì e il sabato sera, ma l'Home Restaurant è pronto ad accogliere eventi privati e cene su richiesta durante il resto della settimana. La villa offrirà anche la possibilità di pernottare in una delle tre camere o nella suite, ideale per chi desidera prolungare il proprio soggiorno e godere appieno dell'atmosfera unica del luogo. In estate, invece, l'intera villa verrà affittata a gruppi fino a dieci persone, mantenendo comunque la possibilità di organizzare cene dedicate, sempre curate da Marco e Valentina.

La posizione di 'Nobilia Dimore La Villa' è di per sé un'attrazione. Situata sotto il Castello di Porciano, la villa offre una vista panoramica su Stia e i suoi dintorni. Presto sarà costruita anche una piscina, aumentandone, se ancora possibile, il fascino. Questo connubio tra bellezza naturale e raffinata ospitalità rende Donna Fiammetta una meta ideale per chi è in cerca di un'esperienza unica e irripetibile. Donna Fiammetta è il risultato di una visione ambiziosa che unisce tradizione e modernità, passione e innovazione. Ogni piatto racconta una storia, ogni angolo della villa trasmette calore e accoglienza. Non si tratta solo di mangiare bene, ma di vivere un'esperienza che rimarrà impressa nella memoria. Per chi desidera riscoprire il piacere della convivialità e del buon cibo, immerso in un contesto esclusivo, Donna Fiammetta rappresenta una destinazione imperdibile.

two elegant dining rooms, both enriched by the presence of a fireplace, which will add an intimate and familiar touch. It will also be possible to book the smaller room, which can accommodate up to a maximum of 15 people, for private events, while ensuring privacy and exclusivity. The architecture and design will reflect the style of Nobilia Dimore: a warm and welcoming environment where every detail is designed to put guests at ease.

The opening of this new Home Restaurant is scheduled for May: Marco, the host, will personally take care of the kitchen while in the dining room, Valentina will welcome guests, guiding them on a gastronomic journey that aims to create a sense of community and sharing.

Donna Fiammetta will be open mainly on Friday and Saturday evenings, but the Home Restaurant is ready to welcome private events and dinners on request during the rest of the week. The villa will also offer the possibility of staying overnight in one of the three rooms or in the suite, ideal for those who want to extend their stay and fully enjoy the unique atmosphere of the place. In summer, however, the entire villa will be rented to groups of up to ten people, while maintaining the possibility of organizing dedicated dinners, always looked after by Marco and Valentina.

The location of 'Nobilia Dimore La Villa' is an attraction in itself. Located under the Castle of Porciano, the villa offers a panoramic view of Stia and its surroundings.

Soon a swimming pool will also be built, increasing, if still possible, the charm of the estate. This combination of natural beauty and refined hospitality makes Donna Fiammetta an ideal destination for those looking for a unique and unrepeatable experience.

Donna Fiammetta is the result of an ambitious vision that combines tradition and modernity, passion and innovation. Each dish tells a story, every corner of the villa conveys warmth and hospitality. It's not just about eating well, it's about living an experience that will remain etched in the memory. For those who want to rediscover the pleasure of conviviality and good food, immersed in an exclusive context, Donna Fiammetta is an unmissable destination.

Info:

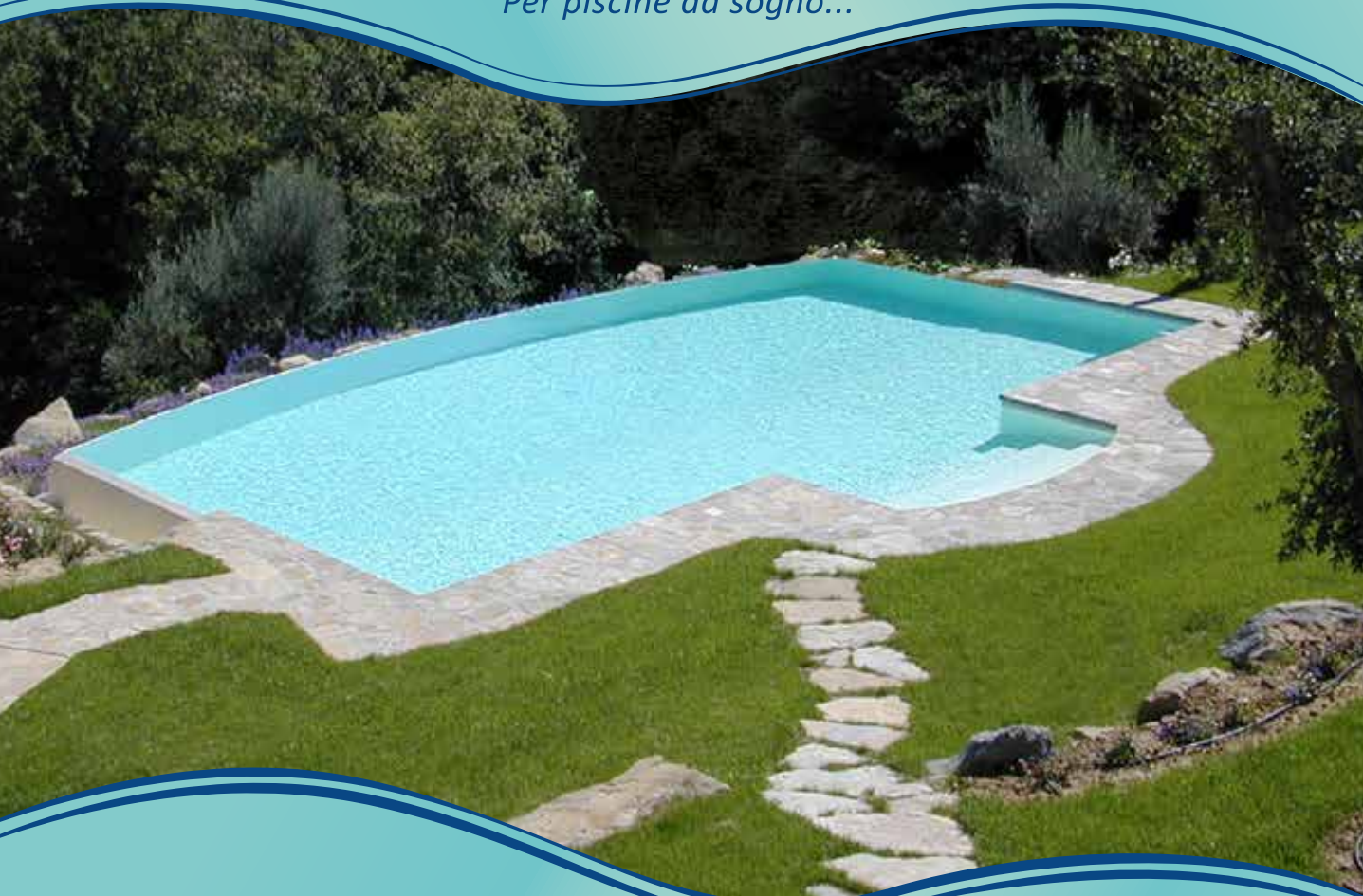
Donna Fiammetta

www.donnafiammetta.it · prenotazioni@donnafiammetta.it · Tel. +39 377 081 3608





Per piscine da sogno...



TECNO ACQUE

concessionaria *Culligan®*

Sistemi di trattamento per:

Industria • Comunità • Tempo libero • Casa

www.tecnoacquepg.it



Tecnoacque s.r.l.

Via della Valtiera, 235/255 - Collestrada (PG)
075.396278





Benvenuti a Kineo Fitness & Wellness

Benessere, Prevenzione e Sport



www.kineofitness.it

FITNESS & WELLNESS

- Wellness Space
- Attività Fitness
- Corsi Olistici
- Pilates Refomer
- Group Cycling
- Striding
- Corsi di Boxe
- Corsi di Karate

PALESTRA DELLA SALUTE

- A.F.A. (Attività Fisica Adattata)
- E.F.A. (Esercizio Fisico Adattato)
- A.F.D. (Attività Fisica Diversamente Abili)
- Ripristino Motorio

KINEO DANCE ACADEMY

- Danza Classica Adulti, Bambini e Ragazzi
- Danza Moderna
- Danza Contemporanea
- Hip Hop & Breakdance
- Heels
- Stage e Formazione
- Esami in Sede
- Preparazioni per Audizioni

Kineo Fitness & Wellness - Via Don Giuseppe Diana, snc 06024 Gubbio (PG)

Tel.: 075 922 1244 - 3755713520

HOT AIR BALLOON RIDE AT ASSISI



balloon
adventures italy

Vola oltre il settimo CIELO

In una delle zone più belle del mondo
con uno dei piloti più esperti

Fly in one of the world's most beautiful areas
with one of the world's most experienced pilots



Prenota o regala un volo esclusivo con vista unica su Assisi

Book now → balloonadventures.it



—
**READY
FOR
TAKE-OFF**
SUMMER 2025

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI