

ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



CAMPO BASE



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscrizione Tribunale di Perugia, del 17/05/2007 n. 23 / 2007 / Tribunale R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone B... Grafici: BenedettaCeccarelliStudio - Prestampa e Stampa: Oplaprint

COVER STORY

ALESSANDRA CHELI,
FILOSOFIA OUTDOOR





Beauty Spa Fortebraccio è il luogo ideale dove perdersi e trovare relax tra bagno turco, sauna, vasca idromassaggio, doccia emozionale ed angolo tisaneria.

La spa è aperta tutti i giorni dalle 9.00 alle 20.00 con ingresso esclusivo.

La novità di questa stagione è la proposta esclusiva di Benessere & Gusto: percorso spa e cena nei suggestivi locali de "L'Antica Osteria", ristorante che si trova nella piazzetta del Borgo di Montone (a 5 minuti a piedi dall'hotel) dove poter degustare piatti a base di ingredienti locali.

L'ANTICA OSTERIA
di Montone

Info e prenotazioni:

Tel. 075 9306400
info@hotelfortebraccio.com
www.hotelfortebraccio.it





In copertina:
Alessandra Cheli, filosofia outdoor

PRIMAVERA 2025

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Giovanni Marini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

BenedettaCheccarelliStudio

AUTORI

Simone Bandini:

Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.

Giovanni Marini:

Web Expert,

Patrizia Chierici:

Collaboratrice di Valley Life

"Alto Tevere e Valtiberina Toscana.

Paola Butera:

Direttore Editoriale di Valley Life

"Gubbio e Alto Chiascio.

Federico Donti:

Direttore Editoriale di Valley Life

"Perugia e Valle Umbra.

Fabio Patti:

Giornalista.

Ezio Boncompagni:

Vicepresidente e dirigente Dukes Basket.

PHOTO CREDITS:

Simone Bandini

Giovanni Marini

Giovanni Amendola

Julian Biagini

Daniele Amoni

Federico Donti

Giacomo Roggi

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 9 maggio alle ore 16.30, con un temporale estivo a ricordarci la precarietà del tempo (e della condizione umana)..

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:

Simone Bandini Advertising

Via Regina Elena, 20

06010 Monte Santa Maria Tiberina (Pg)

Tel. 339 7370104

info@valleylife.it

www.valleylife.it

8 Un linguaggio 'aderente' (al vero)
A language that is 'adherent' (to the truth)

10 La tradizione artigianale tra conservazione e modernità
Craftmanship between Conservation and Modernity

12 Campo Base, la filosofia outdoor di Alessandra Cheli
Campo Base, Alessandra Cheli's Outdoor Philosophy



20 "METALLICA. Scultura in Italia 1947-2025"
"METALLICA. Sculpture in Italy 1947-2025"

30 Festival dei Cammini di Francesco 2025: un viaggio fra gioia, armonia e fraternità
Festival of the Paths of Francis 2025: a Journey through Joy, Harmony and Fraternity

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

44 Tornano gli Artisti al Monte
The 'Artisti al Monte' Are Back

50 Humanitas - la Forza dell'Amore
Humanitas - the Power of Love



56 Salute ed estetica con lo Studio Ilari Billi
Health and Aesthetics with Studio Ilari Billi

64 Parliamo del Memorial Barbagli
Let's Talk About the Barbagli Memorial

70 Viaggio nel mondo di Reset con Francesco Magrini
Journey into the World of 'Reset' with Francesco Magrini



76 La Pieve Vecchia, cucina e tradizione di confine
La Pieve Vecchia, Border Cuisine and Tradition

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

88 Adolfo Bonucci, Dott. Jekyll e Mr. Hyde?
Adolfo Bonucci, Dr. Jekyll and Mr. Hyde?

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



agenzia di viaggio
Gente in movimento
LE TUE ORME NEL MONDO

LA FIORITA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA e il lavandeto di Assisi | 29 GIUGNO

Adesioni entro il 20 aprile SALVO ESAURIMENTO POSTI con acconto di € 40 Saldo entro il 29 maggio
COSTO ADULTI: € 70 BAMBINI fino 11 anni GRATIS Gruppo MIN 25 persone

SOGGIORNO MARE HOTEL LADY G A TORTORETO DEGLI ABRUZZI | DAL 29 GIUGNO AL 6 LUGLIO

Quota a persona in camera doppia: € 780 Supplemento camera singola: € 180 Bambini da 0 a 3 anni non compiuti in camera con 2 adulti: GRATIS
Bambini da 3 a 14 anni in camera con 2 adulti: € 420 Quota ad Adulto in camera tripla: € 740 (gruppo minimo 25 persone)
Adesioni entro il 22 aprile SALVO ESAURIMENTO POSTI con acconto di € 300 Saldo entro il 29 maggio

ALATRI IL PAESE DEI CICLOPI E IL CASTELLO DI FUMONE | 6 LUGLIO

Adesioni entro il 10 Maggio - SALVO ESAURIMENTO POSTI - con acconto € 80 - saldo entro il 6 giugno COSTO € 160 minimo 25 pax

MINICROCIERA ALLE ISOLE DEL GIGLIO E DI GIANNUTRI | 13 LUGLIO

COSTO PER PERSONA ADULTO: € 130 COSTO PER BAMBINO 0 - 3 ANNI: GRATIS COSTO PER BAMBINO 4 - 11 ANNI: € 60
Gruppo minimo 30 persone Adesioni entro il 13 MAGGIO con acconto di € 50 Saldo entro il 13 GIUGNO SALVO ESAURIMENTO POSTI

GITA A FRASCATI E LE VILLE TUSCOLANE | 20 LUGLIO

COSTO: € 135,00 (base 25 partecipanti) ISCRIZIONI CON SALDO DELLA QUOTA ENTRO IL 20 maggio

TOUR DELLE ISOLE EOLIE | DAL 25 LUGLIO AL 01 AGOSTO

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE: € 1590 SUPPLEMENTO SINGOLA: € 180 ADESIONI ENTRO IL 10 MARZO SALVO ESAURIMENTO POSTI
CON € 350 ACCONTO E COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ; SECONDO ACCONTO ENTRO IL 25 MAGGIO € 400; SALDO ENTRO IL 25 GIUGNO

MINICROCIERA ALLE ISOLE DEL GIGLIO E DI GIANNUTRI | 3 AGOSTO

Adesioni entro il 4 GIUGNO - SALVO ESAURIMENTO POSTI - con acconto di € 50 Saldo entro il 4 LUGLIO
COSTO PER PERSONA ADULTO: € 130 COSTO PER BAMBINO 0 - 3 ANNI: GRATIS COSTO PER BAMBINO 4 - 11 ANNI: € 60 Gruppo minimo 30 persone

TESORI DELL'OLANDA E BELGIO | DAL 10 AL 17 AGOSTO

Adesioni entro il 10 MAGGIO - SALVO ESAURIMENTO POSTI con acconto di € 800 e copia del documento di identità Secondo acconto di € 800 entro il 10 giugno
Saldo entro il 10 luglio QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE: € 2610 Base 14 persone SUPPLEMENTO SINGOLA: € 580

TOUR DELLA POLONIA | DAL 23 AL 28 AGOSTO

Iscrizioni entro il 15 maggio (salvo esaurimento posti) con acconto di € 500 persona
Secondo acconto entro il 15 giugno di € 500 - Saldo entro il 15 luglio COSTO € 1495 SUPPLEMENTO SINGOLA: € 190 base 25 pax

DAL MARE TUTTO È PIÙ BELLO NAVIGAZIONE SULLA RIVIERA DEL CONERO | 31 AGOSTO

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: € 125 Gruppo minimo 22 persone Adesioni entro il 30 giugno con € 50 di acconto; Saldo entro il 30 luglio

IL MEGLIO DELLA TURCHIA | DAL 5 AL 12 SETTEMBRE

Prenotazioni entro il 15 marzo SALVO ESAURIMENTO POSTI con € 400 di acconto e copia del documento di identità*
Secondo acconto di € 600 entro il 15 giugno Saldo entro il 5 agosto COSTO € 1.510 Gruppo base 19 persone

WEEKEND IN COSTIERA AMALFITANA | dal 6 al 7 settembre

Adesioni entro il 6 maggio - SALVO ESAURIMENTO POSTI - con € 100 di acconto e copia del documento di identità;
Saldo entro il 06 Agosto COSTO € 410 BASE 25 PERSONE Supplemento singola: € 40

SONDRIO E GROSIO | Un viaggio tra arte rupestre, archeologia, castelli, natura e un po' di Gaudi in Valtellina | DAL 13 AL 14 SETTEMBRE

ADESIONI ENTRO IL 12 LUGLIO - SALVO ESAURIMENTO POSTI - CON ACCONTO DI € 100 E COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ
SALDO ENTRO IL 12 AGOSTO QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE: € 320 (Gruppo minimo 25 persone) Supplemento singola: € 40

MAROCCO, IL SUO DESERTO E LE CITTA' IMPERIALI | DAL 27 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE

Iscrizioni entro il 15 maggio (salvo esaurimento posti) con acconto di € 500 persona e copia del passaporto con almeno 6 mesi di validità residua alla data del
rientro Secondo acconto entro il 26 luglio Saldo entro il 26 agosto COSTO € 1840 base 14 pax Supplemento singola: € 320

TRENO A VAPORE SIENA - TREQUANDA IN OCCASIONE DELLA SAGRA "FESTA DELL'OLIO NOVO" | 19 ottobre

ADESIONI ENTRO IL 12 luglio - SALVO ESAURIMENTO POSTI - CON ACCONTO DI € 60 SALDO ENTRO IL 10 AGOSTO
COSTO ADULTI € 135 BAMBINI SOTTO I 10 ANNI: € 90 RAGAZZI 11/17 ANNI: € 125 base 25 persone

MESSICO F-LOW | 26 OTTOBRE - 7 NOVEMBRE Dia de Los Muertos + Riviera Maya Tour

ADESIONI ENTRO IL 10 LUGLIO - SALVO ESAURIMENTO POSTI - 1° ACCONTO € 600 A PERSONA - 2° ACCONTO € 600 A PERSONA IL 10 AGOSTO
SALDO DI € 990 ENTRO IL 26 SETTEMBRE COSTO € 2190 IL VIAGGIO SARA' CONFERMATO AL RAGGIUNGIMENTO DI 15 PARTECIPANTI

SRI LANKA SURF CAMP F-LOW | 12 - 20 NOVEMBRE

COSTO: € 1470 BASE 10 PERSONE ADESIONI ENTRO IL 3 APRILE CON COPIA DOCUMENTO E ACCONTO DI € 400 A PERSONA
SECONDO ACCONTO € 400 ENTRO IL 31 LUGLIO SALDO DI € 670,00 ENTRO IL 10 OTTOBRE

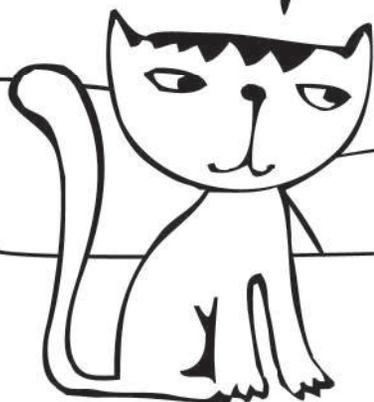


RIMANI AGGIORNATO SULLE NOSTRE PARTENZE SU

GENTEINMOVIMENTO.INFO SEZIONE GRUPPI O SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK ALLA SEZIONE "EVENTI"



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



Libreria del frattempo



Libri e idee regalo pensate con il cuore

"Ci sono librerie che accolgono, proteggono e si lasciano esplorare, librerie che escono dalle loro pareti e ti vengono incontro". Questa è la nostra storia.



Libreria del Frattempo
Viale Diaz 2, Galleria Iris, Sansepolcro (AR)
Tel. 334 3430663
www.librieriadelfrattempo.it



IMPIANTI FOTOVOLTAICI - IDRICI - TERMOTECNICI
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
SMART HOME - VIDEOSORVEGLIANZA - ALLARMI

ProjectHouse - 3Energy
Viale Nardi 18/A Selci, San Giustino (PG)
Tel. 333 5743924 / 392 8882316
Mail: info@projecthouse.biz / info@3-energy.it
Web: www.projecthouse.biz / www.3-energy.it



UN LINGUAGGIO 'ADERENTE' (AL VERO)

A language that is 'adherent' (to the truth)

DI SIMONE BANDINI

Meno comunicazione, più verità.

"Il mondo vero raggiungibile per il saggio, il pio, il virtuoso, – egli vive in esso, egli è esso".

*F. Nietzsche,
"Crepuscolo degli idoli ovvero come si filosofa col martello"
(1888)*

È necessario interrogarsi sul contenuto di verità veicolato dal nostro linguaggio.

Perché dico questo?

Perché, se come abbiamo già rilevato, è il linguaggio a definirci in una prospettiva di identità e individuazione, esso dovrà essere coerente con la sua essenza profonda, ovvero il nucleo di verità della soggettività che esprime. Altrimenti rischia di essere un esercizio assolutamente inutile, vuoto, che, al di là della manifestazione di istanze primarie (ho fame, ho sonno, ho voglia di fare l'amore), termina il suo compito in modo autoreferenziale, senza produrre alcun reale confronto, scambio e 'crescita' tra esseri intelligenti.

Ma come ha fatto il linguaggio a sublimarsi in 'comunicazione', questo concetto ormai irrimediabilmente accademico che ha traslato la questione su un piano trascendente? Una disciplina che si è concentrata sui modi e i vezzi estetici del dire e del rappresentare, perdendo gradualmente di vista la 'verità', l'impellenza e l'aderenza al reale di quanto vuol essere manifestato, espresso.

Un linguaggio che ha perso la sua funzione – che dovrebbe essere, di contro, proiezione consapevole e autentica del proprio sé, volontà di fare, intraprendere ed evolversi

Less communication, more truth.

"The true world attainable to the wise, the pious, the virtuous, – he lives in it, he is it."

*F. Nietzsche,
"Twilight of the Idols, or, How to Philosophize with a Hammer"
(1888)*

It is necessary to question the content of truth conveyed by our language.

Why do I say this?

Because, if, as we have already pointed out, it is language that defines us in a perspective of identity and individuation, it must be consistent with its profound essence, that is, the core of truth of the subjectivity it expresses.

Otherwise, it risks being an absolutely useless, empty exercise, which, beyond the manifestation of primary instances (I am hungry, I am sleepy, I want to make love), ends its task in a self-referential way, without producing any real comparison, exchange and 'growth' between intelligent beings.

But how did language manage to sublimate itself into 'communication', this now irremediably academic concept that has translated the question to a transcendent level? A discipline that has focused on the aesthetic ways and quirks of saying and representing, gradually losing sight of the 'truth', the urgency and adherence to reality of what wants to be manifested, expressed.

A language that has lost its function – which should be, on the contrary, a conscious and authentic projection of one's self, the will to do, undertake and evolve in a 'virile' and constructive way. Instead, we want to return to this traditional sense of language



in modo 'virile' e costruttivo.

Noi vogliamo tornare, invece, a questo senso tradizionale del linguaggio – le cui espressioni sono verificabili e misurabili nell'io, dove la coerenza è legge universale e non c'è più distanza tra emanazione del pensiero ed azione cogente, parole profferite e fatti di convalida.

Il declino della civiltà occidentale – che appartiene ad una precisa filosofia della storia – è legato indissolubilmente alla interiorizzazione contemplativa dell'io. Un processo guidato dal cristianesimo nel corso magmatico di due millenni – che ha allontanato il pensiero dall'azione, la giustizia da questo mondo e posta nell'altro – che ha assegnato il bello alla poesia, alla letteratura e specialmente all'arte allontanandolo dal vero, dalle gesta, dal mito e dall'epica pagana. In una parola, da una necessaria convalida, da un espletamento, seppur metaforico e rituale, nel reale.

– whose expressions are verifiable and measurable in the self, where coherence is a universal law and there is no longer a distance between the emanation of thought and cogent action, words spoken and facts of validation.

The decline of Western civilization – which belongs to a precise philosophy of history – is inextricably linked to the contemplative interiorization of the self. A process guided by Christianity in the magmatic course of two millennia – which has distanced thought from action, justice from this world and placed in the next – which has assigned beauty to poetry, literature and especially art, distancing it from truth, deeds, myth and pagan epics. In a word, from a necessary validation, from a completion, albeit metaphorical and ritual.

A disintegrating process that we could summarize as the 'aestheticization of reality': beauty moves away from facts, from action, to become a possible narrative. Beauty is no longer incarnated, it is sublimated and loses its content of truth.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Achille Lauro,
"Incoscianti giovani"



LA TRADIZIONE ARTIGIANALE TRA CONSERVAZIONE E MODERNITÀ Craftmanship between Conservation and Modernity

DI GIOVANNI MARINI

Le regioni di Toscana e Umbria vantano un patrimonio artigianale che rappresenta una delle colonne portanti della loro identità culturale: botteghe storiche, laboratori e piccoli atelier sono custodi di tecniche tramandate di generazione in generazione, capaci di trasformare materiali semplici in veri capolavori. Dalla lavorazione del cuoio, della ceramica, del vetro soffiato, fino alla tessitura e all'intaglio del legno, questi mestieri incarnano l'anima delle comunità locali. Tuttavia, il mondo sta cambiando rapidamente: la globalizzazione, le nuove tecnologie e l'evoluzione dei mercati impongono agli artigiani di ripensare il proprio ruolo e i propri strumenti. La sfida è chiara: come mantenere vive le tradizioni senza rinunciare al cambiamento?

Le tecniche artigianali sono il risultato di secoli di esperienza e di un profondo legame con il territorio: ogni pezzo realizzato a mano racconta una storia unica, fatta di cura, pazienza e passione. In Toscana e Umbria, l'artigianato non è solo un mestiere, ma una forma d'arte che riflette la cultura locale, la natura circostante e le tradizioni popolari.

In un'epoca in cui la produzione industriale tende spesso a uniformare tutto, l'artigianato rappresenta un baluardo di autenticità e unicità. Mantenere viva questa ricchezza

The regions of Tuscany and Umbria boast an artisanal heritage that represents one of the pillars of their cultural identity: historic shops, laboratories and small ateliers are custodians of techniques handed down from generation to generation, capable of transforming simple materials into true masterpieces. From leather processing, ceramics, blown glass, to weaving and wood carving, these crafts embody the soul of local communities. However, the world is changing rapidly: globalization, new technologies and the evolution of markets require artisans to rethink their role and their tools. The challenge is clear: how to keep traditions alive without giving up on change?

The artisanal techniques are the result of centuries of experience and a deep bond with the territory: each handmade piece tells a unique story, made of care, patience and passion. In Tuscany and Umbria, craftsmanship is not just a craft, but an art form that reflects the local culture, the surrounding nature and popular tradition.

In an era in which industrial production often tends to standardize everything, craftsmanship represents a bulwark of authenticity and uniqueness. Keeping this wealth alive means protecting a cultural heritage



significa proteggere un patrimonio culturale che è anche un'importante risorsa economica per molte comunità.

La digitalizzazione offre agli artigiani nuovi strumenti per migliorare la qualità e l'efficienza del lavoro senza tradire la loro identità: le tecnologie come la stampa 3D permettono di realizzare prototipi complessi in tempi ridotti, mentre il design assistito da computer (CAD) favorisce precisione e personalizzazione; la realtà aumentata, infine, consente alla committenza di visualizzare i prodotti in modo interattivo prima dell'acquisto, migliorando l'esperienza di vendita. Inoltre, la presenza online è in grado di estendere il mercato creando una platea globale di appassionati e collezionisti.

Questi strumenti digitali non sostituiscono la manualità dell'artigiano, ma la integrano, dando nuova linfa a mestieri antichi.

Un elemento chiave per garantire il futuro delle tradizioni artigianali è la formazione; stanno nascendo sempre più corsi e laboratori che combinano insegnamenti tradizionali con competenze digitali. Giovani artigiani possono così apprendere sia le tecniche storiche sia l'uso delle nuove tecnologie, diventando protagonisti di un cambiamento consapevole.

Un fenomeno interessante è la nascita di collaborazioni tra artigiani, designer, architetti e programmatori. Questi incontri interdisciplinari favoriscono l'innovazione creativa e aprono nuove possibilità espressive. Ad esempio, un maestro ceramista può lavorare insieme a un designer digitale per creare una linea di prodotti che unisca estetica tradizionale e funzionalità moderna.

Progetti di questo tipo dimostrano come l'artigianato possa evolvere senza perdere la propria essenza, al fine di poter affrontare le sfide che lo aspettano.

that is also an important economic resource for many communities.

Digitalization offers artisans new tools to improve the quality and efficiency of work without betraying their identity: technologies such as 3D printing allow complex prototypes to be created in a short time, while computer-aided design (CAD) promotes precision and customization; Finally, augmented reality allows the customer to view the products interactively before purchasing, improving the sales experience. In addition, the online presence is able to extend the market by creating a global audience of enthusiasts and collectors.

These digital tools do not replace the manual skills of the craftsman, but complement it, giving new life to ancient crafts.

A key element to ensure the future of craft traditions is training; More and more courses and workshops are emerging that combine traditional teachings with digital skills. Young artisans can thus learn both historical techniques and the use of new technologies, becoming protagonists of a conscious change.

An interesting phenomenon is the emergence of collaborations between artisans, designers, architects and programmers. These interdisciplinary encounters foster creative innovation and open up new expressive possibilities. For example, a master potter can work together with a digital designer to create a product line that combines traditional aesthetics with modern functionality.

Projects of this type demonstrate how craftsmanship can evolve without losing its essence, in order to be able to face the challenges that await it.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

David Bowie,
"Changes"



CAMPO BASE, LA FILOSOFIA OUTDOOR DI ALESSANDRA CHELI

Campo Base, Alessandra Cheli's Outdoor Philosophy

DI GIOVANNI MARINI



Alessandra Cheli, filosofia outdoor

Passione, qualità tecnica, estetica e sostenibilità: oggi vi porto a scoprire una realtà davvero speciale nel mondo dell'outdoor: 'Campo Base', un negozio fisico dedicato agli appassionati di trekking, trail running, alpinismo, arrampicata, escursionismo e campeggio, ma non solo. Ho avuto infatti il piacere di intervistare Alessandra, la mente e il cuore dietro questo progetto. Campo Base è molto più di un semplice punto vendita ma un luogo di incontro, di scambio e di passione per la natura e le attività all'aria aperta. In questa intervista, ci racconta la sua storia e filosofia di outdoor responsabile e consapevole.

Passion, technical quality, aesthetics and sustainability: today I take you to discover a very special reality in the outdoor world: 'Campo Base', a physical store dedicated to trekking, trail running, mountaineering, climbing, hiking and camping enthusiasts, but not only. In fact, I had the pleasure of interviewing Alessandra, the mind and heart behind this project. Campo Base is much more than just a shop but a place of meeting, exchange and passion for nature and outdoor activities. In this interview, she tells us about her story and philosophy of responsible and conscious outdoor use.



VALLEY LIFE: Perché hai deciso di aprire Campo Base? Qual è stata l'idea di partenza?

ALESSANDRA CHELI: Ho deciso di aprire Campo Base perché era un progetto che avevo in testa da molto tempo. Prima ancora di avere mio figlio, avevo già in mente di realizzare qualcosa di mio, un posto che mi rappresentasse, che fosse bello e funzionale. Volevo creare un negozio tecnico, specifico, che si inserisse in un settore in forte crescita e molto trasversale come l'outdoor. L'idea che mi piaceva di più era quella di offrire alla comunità un punto fisico dove poter entrare, rifornirsi e trovare prodotti di qualità, selezionati con cura.

V.L.: Perché proprio il settore outdoor?

A.C.: L'outdoor è una mia grande passione. Ho una storia personale che mi lega a questo mondo: ho sempre sciato, fin da bambina, amo camminare, fare trekking ed escursioni. È una passione che cerco di trasmettere anche a mio figlio, che fin da piccolo mi accompagna nelle camminate, anche in montagna a tremila metri, portato in fascia. Per me l'outdoor è un settore bellissimo, con prodotti di qualità e una vasta scelta, e credo molto nel valore di far vivere alle persone esperienze all'aria aperta con il giusto equipaggiamento.

V.L.: Il negozio è molto ampio e ben fornito: che tipologia di prodotti proponete?

A.C.: Qui a Campo Base abbiamo un assortimento molto ampio, per molte e diverse esigenze: si possono trovare abbigliamento e accessori per l'hiking e il trekking, sia per escursioni di un giorno che per camminate più lunghe e impegnative. Abbiamo anche tutta la parte tecnica, come hardware, ferri per alpinismo e climbing, attrezzatura per campeggio. Dal punto di vista del vestiario, proponiamo scarpe tecniche, abbigliamento tecnico e tutta l'accessoristica necessaria per affrontare un cammino o un viaggio in sicurezza e comodità.

V.L.: Avete anche prodotti artigianali, magari di aziende particolari?

VALLEY LIFE: Why did you decide to open Campo Base? What was the initial idea?

ALESSANDRA CHELI: I decided to open Base Camp because it was a project that I had in mind for a long time. Even before I had my son, I already had in mind to create something of my own, a place that represented me, that was beautiful and functional. I wanted to create a technical, specific store that would fit into a fast-growing and very transversal sector such as the outdoors. The idea I liked most was to offer the community a physical point where they could enter, stock up and find quality products, carefully selected.

V.L.: Why the outdoor sector?

A.C.: The outdoors is a great passion of mine. I have a personal story that binds me to this world: I have always skied, since I was a child, I love walking, trekking and hiking. It is a passion that I also try to pass on to my son, who has accompanied me on walks since he was a child, even in the mountains at three thousand meters, carried in a sling. For me, the outdoors is a beautiful sector, with quality products and a wide choice, and I strongly believe in the value of giving people outdoor experiences with the right equipment.

V.L.: The shop is very large and well-stocked: what kind of products do you offer?

A.C.: Here at Campo Base we have a very wide assortment, for many different needs: you can find clothing and accessories for hiking and trekking, both for day hikes and for longer and more demanding walks. We also have all the technical part, such as hardware, mountaineering and climbing irons, camping equipment. We offer technical shoes, technical clothing and all the accessories necessary to face a walk or a journey in safety and comfort.

V.L.: Do you also have handicraft products, perhaps from specific companies?

A.C.: Sì, abbiamo una grande attenzione alla qualità e alla sostenibilità. Circa l'80% dei nostri prodotti proviene da grandi aziende italiane come Scarpa, Salewa, Ferrino e Karpos. Ma abbiamo anche realtà più piccole, artigianali e molto etiche. Ad esempio, E9 è un'azienda che produce tutto Made in Italy, con filati organici e riciclati e una produzione familiare a tiratura limitata, che punta sulla qualità e non sul sovraccarico di magazzino.

Un altro esempio è Bioline che realizza scarpe artigianali con materiali biologici e soles particolari, tutte fatte a mano. Abbiamo anche Ticket to the Moon, famosa per le amache estremamente resistenti realizzate con paracadute riciclati,

A.C.: Yes, we have a great focus on quality and sustainability. About 80% of our products come from large Italian companies such as Scarpa, Salewa, Ferrino and Karpos. But we also have smaller, artisanal and very ethical realities. For example, E9 is a company that produces everything Made in Italy, with organic and recycled yarns and a limited-edition family production, which focuses on quality and not on warehouse overload.

Another example is Bioline, which makes handcrafted shoes with organic materials and special soles, all handmade. We also have Ticket to the Moon, famous for its extremely durable hammocks made from recycled parachutes,



prodotte localmente in Indonesia da piccoli gruppi artigianali. Questi prodotti rappresentano la nostra filosofia di outdoor, attento all'ambiente e alla sostenibilità.

V.L.: Quanto è importante per voi il tema della sostenibilità?

A.C.: È un aspetto fondamentale oggi, e lo è stato fin dall'inizio. Noi crediamo che per vivere l'outdoor in modo autentico e rispettoso sia indispensabile scegliere con attenzione all'ambiente, prodotti realizzati con metodi sostenibili e materiali riciclati o biologici. Non solo per ridurre l'impatto, ma anche per garantire qualità e durata nel tempo. La sostenibilità non è solo una tendenza, ma una responsabilità verso la natura che amiamo e frequentiamo.

V.L.: Avete anche attrezzatura per il campeggio? Quali accessori proponete?

A.C.: Sì, abbiamo tende da campeggio, materassini, sacchi a pelo e tutta l'attrezzatura minimale per vivere l'esperienza outdoor al meglio. Proponiamo posate pieghevoli, bicchieri, borracce innovative che si ripiegano per occupare poco spazio, e tanti altri accessori pensati per chi ama mangiare e vivere all'aria aperta con praticità e comfort. Il nostro obiettivo è offrire tutto ciò che serve per godersi la natura senza rinunce.

V.L.: Chi è il frequentatore tipo di Campo Base?

A.C.: La nostra clientela è molto varia: l'abbigliamento tecnico outdoor si presta benissimo anche all'uso quotidiano. Per esempio, chi lavora all'aperto o spende molto tempo fuori dall'auto ha bisogno di giacche impermeabili, scarpe comode e performanti, capi tecnici che siano funzionali e confortevoli anche nella vita di tutti i giorni. Si servono da noi anche diversi cacciatori, pescatori, lavoratori che necessitano di intimo e calzoncini in lana Merino per termoregolare la temperatura corporea. Chiunque voglia un capo tecnico leggero, comprimibile, come un piumino da cento grammi che si infila facilmente nello zaino o nella borsa, può trovare ciò che cerca da noi. Insomma, il nostro negozio si rivolge a tutti coloro che

produced locally in Indonesia by small craft groups. These products represent our philosophy of being outdoors, attentive to the environment and sustainability.

V.L.: How important is the topic of sustainability for you?

A.C.: It's a fundamental aspect today, and it has been from the beginning. We believe that in order to experience the outdoors in an authentic and respectful way, it is essential to choose products made with sustainable methods and recycled or organic materials with attention to the environment. Not only to reduce the impact, but also to ensure quality and durability. Sustainability is not just a trend, but a responsibility towards the nature we love and frequent.

V.L.: Do you also have camping equipment? What accessories do you offer?

A.C.: Yes, we have camping tents, sleeping mats, sleeping bags and all the minimal equipment to enjoy the outdoor experience to the fullest. We offer folding cutlery, glasses, innovative water bottles that fold up to take up little space, and many other accessories designed for those who love to eat and live outdoors with practicality and comfort. Our goal is to offer everything you need to enjoy nature without giving up.

V.L.: Who is the typical visitor to Campo Base?

A.C.: Our clientele is very varied: outdoor technical clothing is also very suitable for everyday use. For example, those who work outdoors or spend a lot of time outside the car need waterproof jackets, comfortable and high-performance shoes, technical garments that are functional and comfortable even in everyday life. We also use various hunters, fishermen, workers who need Merino wool underwear and socks to thermoregulate their body temperature. Anyone who wants a lightweight, compressible technical garment, such as a hundred-gram down jacket

vogliono qualità e funzionalità, sia per attività outdoor sia per l'uso quotidiano.

V.L.: Quanto contano i vostri consigli e l'assistenza in negozio?

A.C.: È uno dei motivi principali per cui ho aperto Campo Base. Nonostante la crescita dell'online, credo molto nell'importanza del negozio fisico, dove le persone possano entrare, incontrare qualcuno di solare e disponibile, che sappia accompagnarle in un acquisto consapevole e mirato. Non si tratta solo di vendere un prodotto, ma di capire cosa serve davvero a chi entra in negozio e aiutarlo a scegliere l'attrezzatura più adatta a rendere ogni esperienza outdoor piacevole e sicura.

V.L.: Come gestite la disponibilità e le richieste particolari?

A.C.: Se un prodotto o una marca non sono presenti nel nostro assortimento, possiamo ordinarlo o consigliare alternative valide. L'importante è mantenere un dialogo aperto e trovare la soluzione migliore.

V.L.: Avete anche guide e mappe per escursioni?

A.C.: Sì, abbiamo una selezione di guide cartacee che molti appassionati ancora preferiscono rispetto alle App o ai GPS. Per esempio, proponiamo la guida "I cammini d'Italia", con oltre duecento itinerari nel territorio italiano, e carte escursionistiche dettagliate con tutta la sentieristica tracciata. È sempre utile avere una mappa cartacea nello zaino come supporto affidabile, soprattutto in zone dove la copertura telefonica può essere scarsa.

V.L.: Dove si trova esattamente il negozio e qual è il legame con il territorio?

A.C.: Il negozio si trova fuori da Sansepolcro, in una posizione strategica e comoda da raggiungere. Uscendo dall'E45 a Sansepolcro Sud e prendendo la direzione Anghiari, ci si arriva. C'è un ampio parcheggio gratuito, accessibile anche in carrozzina grazie a una rampa d'ingresso; la posizione è inoltre ideale per chi vuole fermarsi prima o dopo una camminata o un'escursione.

V.L.: Il negozio è un punto di riferimento per escursionisti?

A.C.: Assolutamente sì, proprio davanti a noi passa il Cammino di San Francesco, quello ufficiale, e durante la stagione dei cammini vediamo molti pellegrini che si fermano a fare una pausa, bere un caffè o semplicemente riposarsi sulla panca del porticato. È successo anche che alcuni pellegrini con scarponi rotti siano venuti da noi per trovare soluzioni che permettessero loro di proseguire il viaggio nel modo più comodo possibile. Questa dimensione di punto di approdo e supporto è molto importante per noi e rende il negozio parte integrante della comunità dei camminatori.

V.L.: Quali sono i tipi di zaino che consigliate?

A.C.: Abbiamo un'ampia gamma di zaini che vanno da 6 litri fino a 80 litri, dal daypack per escursioni brevi fino agli zaini tecnici per trekking lunghi e impegnativi. Ognuno può trovare lo zaino giusto in base al tipo di escursione o viaggio che intende affrontare.

V.L.: Quali canali social utilizzate per comunicare con i vostri clienti?

A.C.: Abbiamo una pagina Instagram e una pagina Facebook dove condividiamo novità, consigli e aggiornamenti sul negozio e sul mondo outdoor. Inoltre, abbiamo attivato un canale WhatsApp Business collegato al numero del negozio, una chat dove carichiamo tutto il catalogo con le taglie disponibili. È un modo diretto e comodo per restare in contatto con chi ci segue, rispondere a domande e aiutare nella scelta dei prodotti anche a distanza.

that can be easily slipped into a backpack or bag, can find what they are looking for with us. In short, our shop is aimed at all those who want quality and functionality, both for outdoor activities and for everyday use.

V.L.: How important are your advice and in-store service?

A.C.: It's one of the main reasons why I opened Campo Base. Despite the growth of online, I strongly believe in the importance of the physical store, where people can enter, meet someone sunny and available, who knows how to accompany them in a conscious and targeted purchase. It is not just a matter of selling a product, but of understanding what those who enter the store really need and helping them choose the most suitable equipment to make every outdoor experience pleasant and safe.

V.L.: How do you handle availability and special requests?

A.C.: If a product or brand is not in our range, we can order it or recommend good alternatives. The important thing is to maintain an open dialogue and find the best solution.

V.L.: Do you also have hiking guides and maps?

A.C.: Yes, we have a selection of paper guides that many enthusiasts still prefer over Apps or GPS. For example, we offer the guide "The Paths of Italy", with over two hundred itineraries in the Italian territory, and detailed hiking maps with all the paths traced. It's always helpful to have a paper map in your backpack as a reliable medium, especially in areas where phone coverage can be poor.

V.L.: Where exactly is the store located and what is the link with the territory?

A.C.: The shop is located just outside Sansepolcro, in a strategic and convenient position to reach. Exiting the E45 at Sansepolcro Sud and taking the direction of Anghiari, you get there. There is a large free car park, also accessible in wheelchairs thanks to an entrance ramp; The location is also ideal for those who want to stop before or after a walk or hike.

V.L.: Is the shop a reference point for hikers?

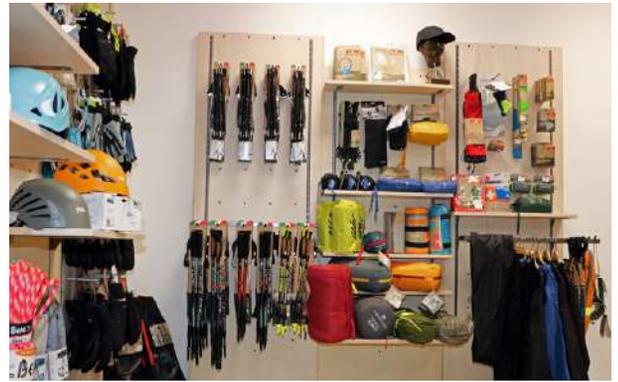
A.C.: Absolutely, right in front of us passes the Way of St. Francis, the official one, and during the walking season we see many pilgrims who stop to take a break, drink a coffee or simply rest on the bench of the portico. It has also happened that some pilgrims with broken boots have come to us to find solutions that would allow them to continue their journey in the most comfortable way possible. This dimension of landing and support point is very important to us and makes the store an integral part of the walking community.

V.L.: What are the types of backpacks you recommend?

A.C.: We have a wide range of backpacks ranging from 6 litres up to 80 litres, from daypacks for short hikes to technical backpacks for long and demanding treks. Everyone can find the right backpack based on the type of excursion or trip they intend to face.

V.L.: What social channels do you use to communicate with your customers?

A.C.: We have an Instagram page and a Facebook page where we share news, advice and updates on the store and the outdoor world. In addition, we have activated a WhatsApp Business channel linked to the store number, a chat where we upload the entire catalogue with the available sizes. It is a direct and convenient way to stay in touch with those who follow us, answer questions and help in choosing products even from a distance.



Campo Base è un luogo dove la qualità, la sostenibilità e il rapporto umano sono al centro di tutto. Chiunque può trovare prodotti tecnici e di alta qualità, consigli personalizzati e un punto di riferimento per vivere al meglio le proprie avventure. Se siete appassionati di trekking, alpinismo, campeggio o semplicemente amate stare all'aria aperta con attrezzatura affidabile e sostenibile, Campo Base è un riferimento da tenere a mente: un negozio che unisce competenza, passione e attenzione all'ambiente, per acquisti unici e consapevoli.

Campo Base is a place where quality, sustainability and human relationships are at the centre of everything. Anyone can find high-quality, technical products, personalized advice and a point of reference to make the most of their adventures. If you are passionate about trekking, mountaineering, camping or simply love to be outdoors with reliable and sustainable equipment, Campo Base is a reference to keep in mind: a shop that combines competence, passion and attention to the environment, for unique and conscious purchases.



Info:

Via Alessandro Goracci 19/A, Sansepolcro (Ar)

Tel: 0575 1697701 / 333 7312696

www.campobaseout.com / campobaseoutdoor@gmail.com



Jeep®
SERVICE

Nuovo Punto Assistenza Jee



GAGGIOLIA



p /// **SEMPRE AL TUO FIANCO**

AUTO

Trestina (PG)

Tel. 075 85 47 47
gaggioliauto.it





“METALLICA.
SCULTURA IN ITALIA 1947-2025”

“METALLICA. Sculpture in Italy 1947-2025”

A CURA DELLA REDAZIONE

Una grande mostra a Città di Castello, nello scenografico storico scenario di Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, sarà visitabile fino al 29 giugno 2025. Nelle quindici sale dello splendido palazzo rinascimentale in vetrina le opere di 29 artisti di fama internazionale.

A major exhibition in Città di Castello, in the scenic historic setting of Palazzo Vitelli in Sant'Egidio, will be open until June 29, 2025. In the fifteen rooms of the splendid Renaissance palace, the works of 29 internationally renowned artists will be showcased.

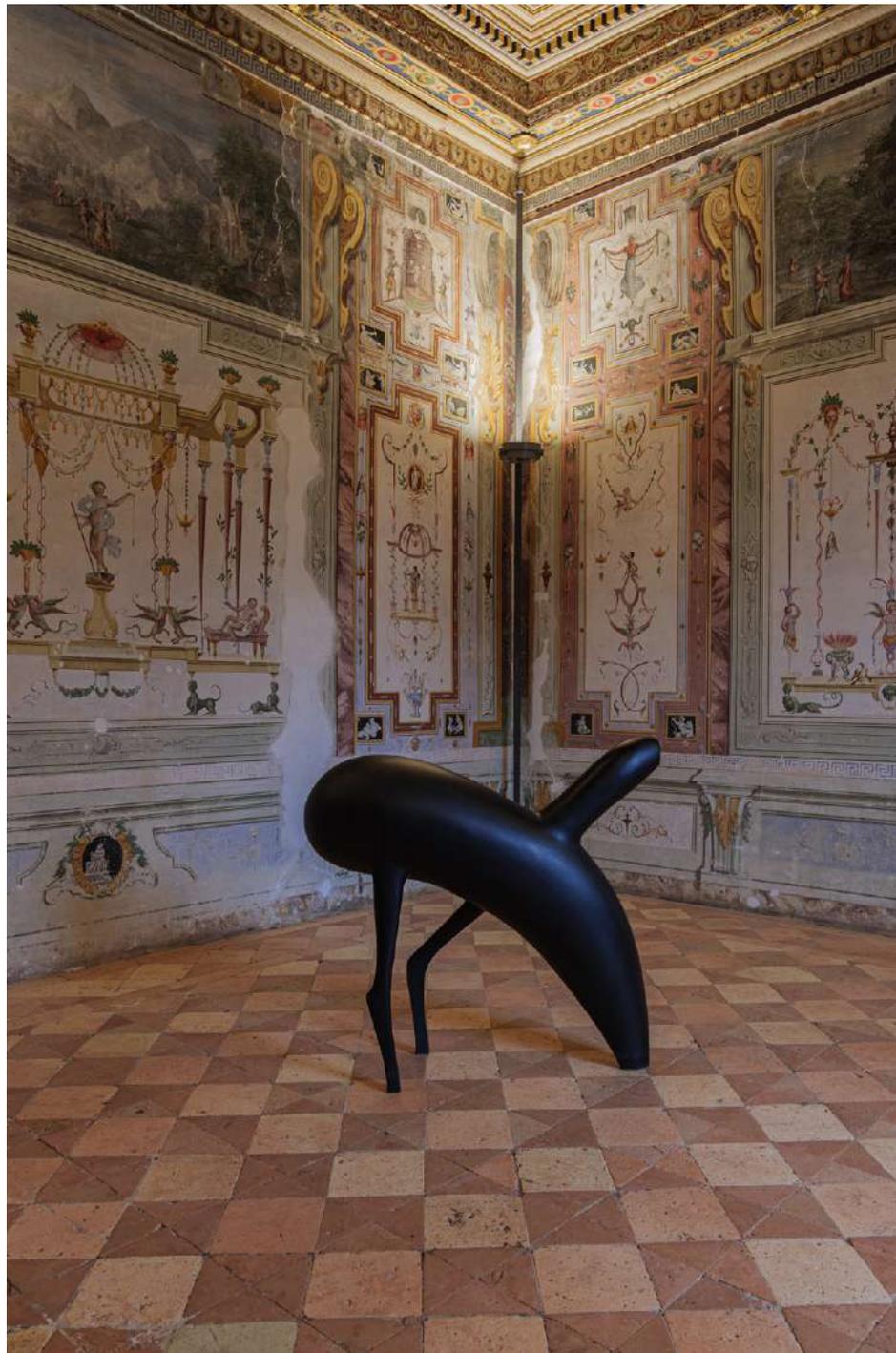


La storia della scultura in Italia nelle quindici sale rinascimentali di Palazzo Vitelli a Sant'Egidio; in occasione dell'ultimazione dei lavori che hanno ricondotto all'antico decoro il palazzo gentilizio, di proprietà della Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello, l'Associazione Palazzo Vitelli a Sant'Egidio in collaborazione con la "Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri", ha organizzato una mostra dal titolo "METALLICA. Scultura in Italia 1947 - 2025", inaugurata lo scorso 30 Marzo e in programma fino al 29 Giugno 2025, con il Patrocinio del comune di Città di Castello.

L'associazione è inoltre deputata a gestire in determinati spazi di Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, questa splendida dimora rinascimentale, un Centro di Documentazione delle Arti Contemporanee, in corso di attivazione, che fornirà ad una vasta utenza informazioni e documentazioni sugli artisti, i

The history of sculpture in Italy in the fifteen Renaissance rooms of Palazzo Vitelli in Sant'Egidio; On the occasion of the completion of the works that have brought the noble palace, owned by the Cassa di Risparmio di Città di Castello Foundation, back to its ancient decoration, the Palazzo Vitelli Association in Sant'Egidio in collaboration with the "Palazzo Albizzini Foundation Burri Collection", has organized an exhibition entitled "METALLICA. Sculpture in Italy 1947 - 2025", inaugurated on March 30 and scheduled until June 29, 2025, with the patronage of the municipality of Città di Castello.

The association is also responsible for managing in certain spaces of Palazzo Vitelli in Sant'Egidio, this splendid Renaissance residence, a Documentation Center of Contemporary Arts, currently being activated, which will provide a wide range of users with information and



movimenti dell'arte degli ultimi decenni e sugli eventi culturali sia regionali nazionali e internazionali.

La mostra "METALLICA. La scultura in Italia 1947- 2005" a cura del professor, Bruno Corà è stata concepita con significative opere d'arte firmate da artisti italiani negli ultimi ottant'anni; la mostra, intende così anticipare l'inaugurazione del Centro di Documentazione, consentendo anche al pubblico di prendere visione dei lavori di riqualificazione ambientale, di consolidamento degli spazi, dei restauri e dei lavori di decoro. La mostra annovera ventinove artisti: Fontana, Mirko, Marini, Uncini, Pomodoro, Colla, Baj, Cagli, Mattiacci, Spagnolo, Mannucci, Manzù, Consagra, Melotti, Pardi, Ranaldi, Bove, Paladino, De Chirico, Kounellis, Rizzoli, Protti, Isgrò, Bassiri, Mainolfi, Staccioli, Salvadori, Zazzerà e Termini, le cui sculture si snodano nelle quindici sale del Palazzo.

Le opere esposte, autosostenute e pertanto fruibili senza la necessità di impegnare le pareti, lasciano in tal modo libero lo sguardo individuale e permettono di apprezzare gli importanti affreschi e ogni altro elemento di decoro esistente negli spazi dell'edificio rinascimentale. "Il repertorio di opere scelte per questo evento con il denominatore comune del metallo - spiegano il Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello e Associazione Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, Fabio Nisi ed il Presidente della Fondazione "Burri", Bruno Corà - non presume né ambisce ad essere esaustivo in rapporto alla ricchezza dell'espressione plastica dell'arte italiana, quanto piuttosto di costituire una emblematica rassegna esemplare di modi che sono venuti alla ribalta della scena artistica dal secondo dopoguerra del XX secolo e sino ai nostri giorni. Dalla scultura spazialista di Lucio Fontana del 1947 a quella di Melotti, da Colla a Pomodoro, da Mirko a Cagli e ad altre sculture, fino a quelle dei Maestri delle generazioni tuttora viventi, Ranaldi, Mainolfi, Salvadori, Rizzoli, Protti, Bassiri e altri, ogni opera ha trovato collocazione in un percorso in cui si evidenzia la proteiforme identità del linguaggio della scultura italiana in metallo a fronte di altri scenari internazionali. In occasione della mostra sarà possibile visitare anche gli ambienti dedicati alle attività di raccolta, classificazione, tutela, studio e diffusione dei materiali che perverranno al Centro nel corso della sua futura attività."

documentation on artists, art movements of recent decades and on regional, national and international cultural events.

The exhibition "METALLICA. Sculpture in Italy 1947- 2005" curated by professor, Bruno Corà was conceived with significant works of art signed by Italian artists in the last eighty years; the exhibition thus intends to anticipate the inauguration of the Documentation Centre, also allowing the public to view the environmental redevelopment works, consolidation of spaces, restorations and decoration works. The exhibition includes twenty-nine artists: Fontana, Mirko, Marini, Uncini, Pomodoro, Colla, Baj, Cagli, Mattiacci, Spagnolo, Mannucci, Manzù, Consagra, Melotti, Pardi, Ranaldi, Bove, Paladino, De Chirico, Kounellis, Rizzoli, Protti, Isgrò, Bassiri, Mainolfi, Staccioli, Salvadori, Zazzerà and Termini, whose sculptures unfold in the fifteen rooms of the Palace.

The works on display, self-supported and therefore usable without the need to occupy the walls, thus leave the individual gaze free and allow you to appreciate the important frescoes and any other decorative element existing in the spaces of the Renaissance building. "The repertoire of works chosen for this event with the common denominator of metal - explain the President of the Fondazione Cassa di Risparmio di Città di Castello and Associazione Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, Fabio Nisi and the President of the "Burri" Foundation, Bruno Corà - does not presume or aspire to be exhaustive in relation to the richness of the plastic expression of Italian art, but rather to constitute an emblematic exemplary review of ways that have come to the fore of the art scene from the second post-war period of the twentieth century and up to the present day. From Lucio Fontana's spatialist sculpture of 1947 to that of Melotti, from Colla to Pomodoro, from Mirko to Cagli and other sculptures, up to those of the Masters of the generations still living, Ranaldi, Mainolfi, Salvadori, Rizzoli, Protti, Bassiri and others, each work has found its place in a path in which the protean identity of the language of Italian metal sculpture is highlighted in the face of other international scenarios. On the occasion of the exhibition it will also be possible to visit the rooms dedicated to the activities of collection, classification, protection, study and dissemination of the materials that will reach the Centre in the course of its future activity."

Orari di apertura: venerdì, sabato e domenica, 10.00 – 13.00 / 14.00 – 18.00.

Info:

segreteria@fondazione caricastello.it / info@fondazioneburri.org
www.fondazione caricastello.it / www.fondazioneburri.org / www.comune.cittadicastello.pg.it
Tel. 075 8555757

ingresso gratuito

METALLICA

SCULTURA IN ITALIA 1947-2025

FONTANA
MIRKO
MARINI
UNCINI
POMODORO
COLLA
BAJ
CAGLI
MATTIACCI
SPAGNULO
MANNUCCI
MANZÙ
CONSAGRA
MELOTTI
PARDI
RANALDI
BOVE
PALADINO
DE CHIRICO
KOUNELLIS
RIZZOLI
PROTTI
ISGRÒ
BASSIRI
MAINOLFI
STACCIOLI
SALVADORI
ZAZZERA
TERMINI



Città di Castello, Palazzo Vitelli a Sant'Egidio
30 marzo - 29 giugno 2025

Biglietto di ingresso alla mostra
Intero € 8,00 - Ridotto € 5,00


ASSOCIAZIONE
PALAZZO VITELLI
A SANT'EGIDIO


FONDAZIONE BURRI

Lucio Fontana, *Scultura spaziale*, 1947
bronzo, 59x52x27 cm
© Fondazione Lucio Fontana, Milano
by SIAE 2025

 COMUNE DI
CITTÀ DI CASTELLO

 UNIVERSITÀ
CASA DI SFORZINA
IN CITTÀ DI SANT'EGIDIO

 BANCA DI ANGIARI ESTIA
CREDITO COOPERATIVO

 CASTELLI
CAST

 Petruzzini

Foto: Marco Lotti / Contrasto / Getty Images

PALAZZO VITELLI A SANT'EGIDIO

Splendido edificio costruito intorno alla metà del XVI secolo per Paolo II Vitelli (1519-1574), celebre condottiero a servizio dei Farnese di Parma e dell'imperatore Carlo V. La facciata verso il giardino mostra un alto porticato a cinque arcate sostenute originariamente da colonne che, danneggiate dal terremoto del 1789, sono state inglobate nei grandi pilastri. Nelle ampie volte dell'ingresso e del porticato si possono osservare particolari architettonici e decorazioni pittoriche che richiamano modelli toscani.

Non si conosce con certezza l'architetto, anche se alcuni studiosi ipotizzano l'intervento dell'Ammannati. Attraverso un'ampia scala, con volta affrescata da Prospero Fontana, si raggiunge il salone del piano nobile, un tempo vastissimo, che dopo un incendio nel 1686 venne ridotto nelle proporzioni attuali. Sulle pareti lo stesso artista, coadiuvato da Cristofano Gherardi, detto il Doceno, da Orazio Samacchini e dal Pomarancio ha illustrato le imprese della famiglia Vitelli. Seguono una serie di stanze, dagli splendidi soffitti cinquecenteschi a lacunari, intagliati, dorati e dipinti, o coperte a volte decorate con stucchi e pitture del '500 e del '600.

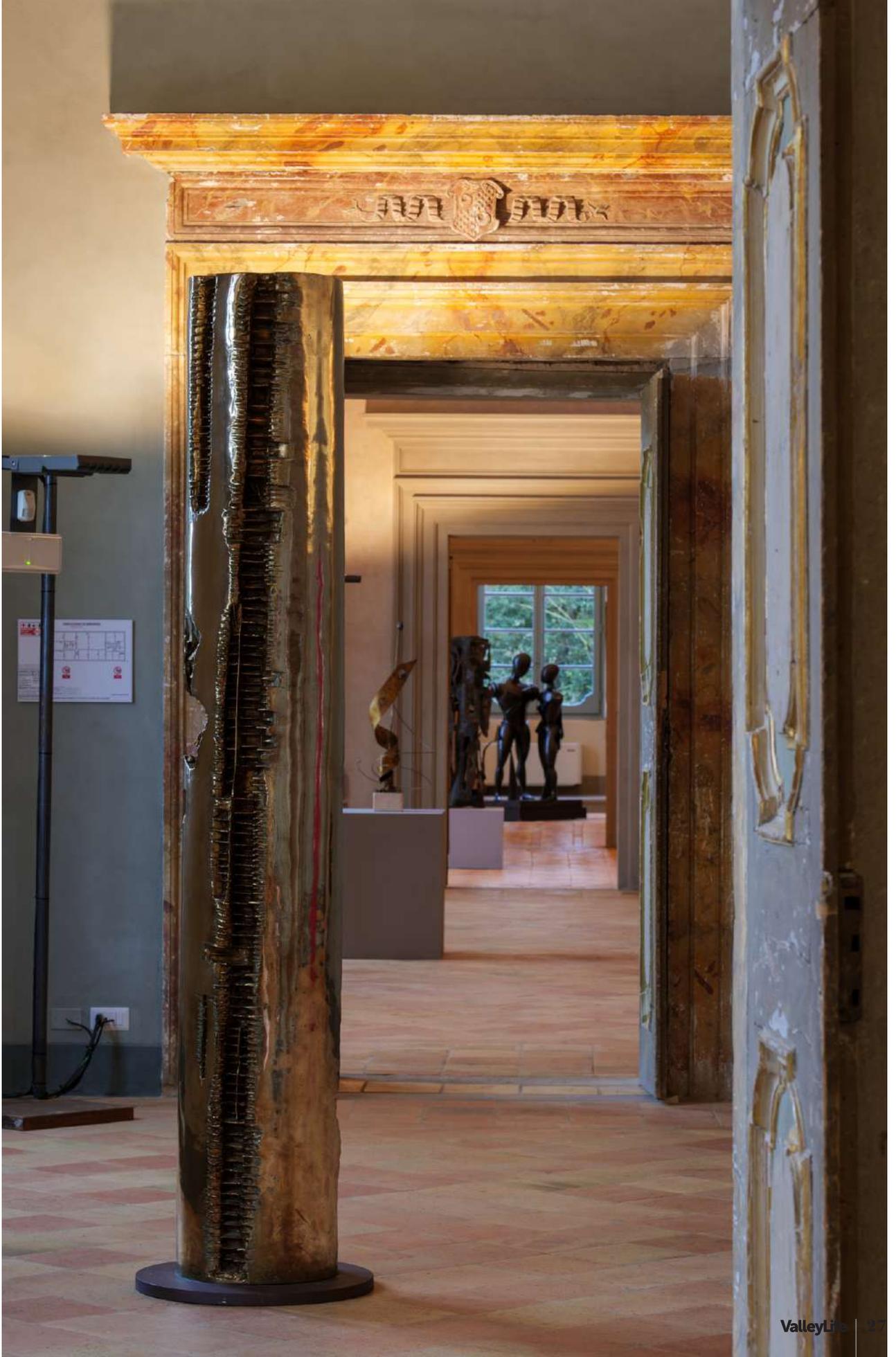
Il Palazzo prospetta su quello che un tempo era uno splendido giardino all'italiana, dove troviamo ancora un boschetto di lecci e un ninfeo. Il vasto giardino è recintato a nord-est dalle antiche mura urbiche e in fondo, su un rialzo, appare l'elegante architettura della Palazzina Vitelli, costruita attorno ad una torretta medievale. La loggia è affrescata dal Fontana e dai suoi allievi con paesaggi, festoni di frutta e fiori e una scena mitologica.

PALAZZO VITELLI IN SANT'EGIDIO

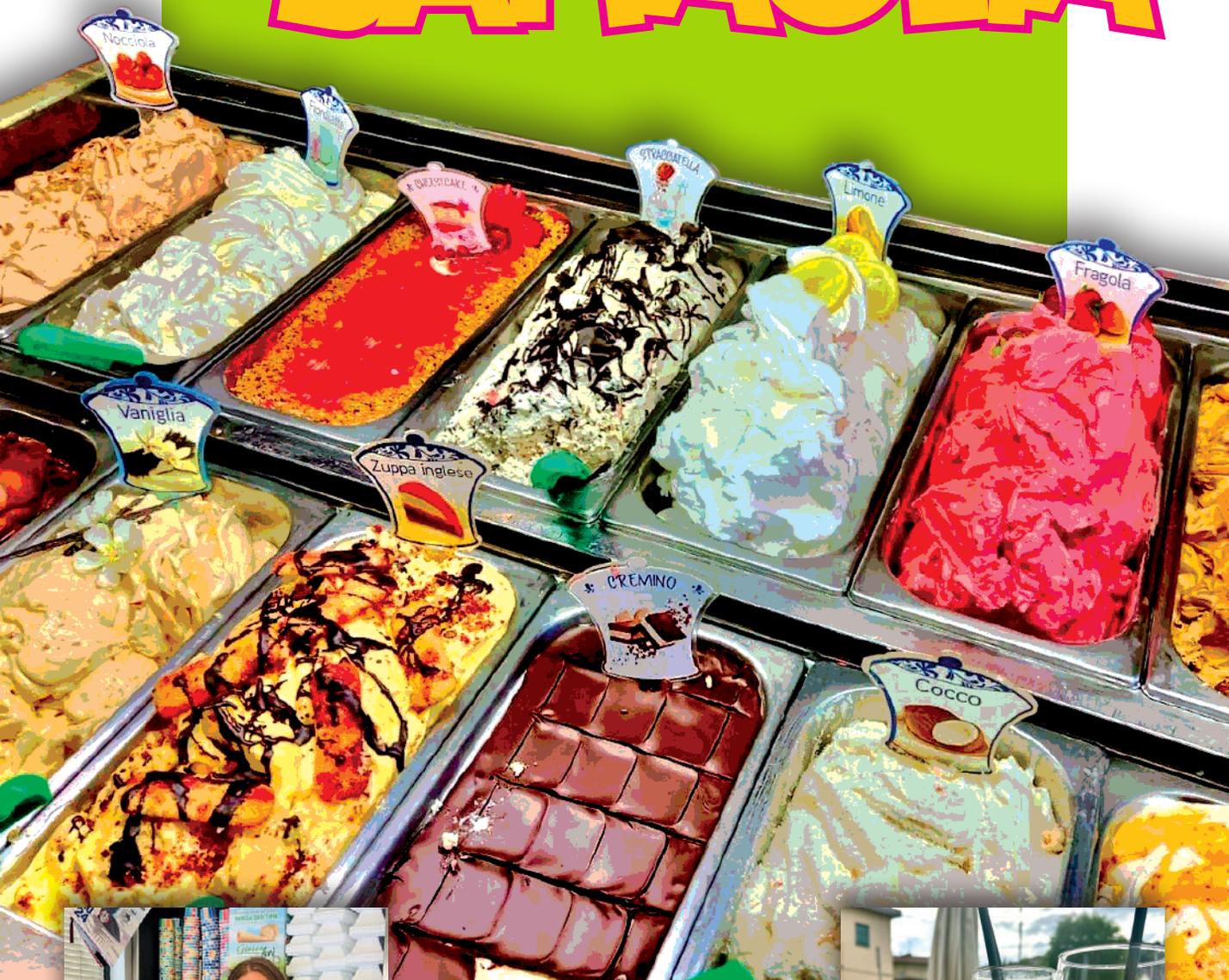
Splendid building built around the middle of the sixteenth century for Paolo II Vitelli (1519-1574), a famous leader in the service of the Farnese of Parma and Emperor Charles V. The façade towards the garden shows a high portico with five arches originally supported by columns which, damaged by the earthquake of 1789, were incorporated into the large pillars. In the large vaults of the entrance and the portico you can observe architectural details and pictorial decorations that recall Tuscan models.

The architect is not known with certainty, although some scholars hypothesize that Ammannati intervened. Through a wide staircase, with a vault frescoed by Prospero Fontana, you reach the hall on the main floor, once vast, which after a fire in 1686 was reduced to its current proportions. On the walls the artist himself, assisted by Cristofano Gherardi, known as Doceno, Orazio Samacchini and Pomarancio illustrated the exploits of the Vitelli family. This is followed by a series of rooms, with splendid sixteenth-century coffered ceilings, carved, gilded and painted, or covered vaults decorated with stuccoes and paintings of the '500 and '600.

The Palace overlooks what was once a splendid Italian garden, where we still find a grove of holm oaks and a nymphaeum. The vast garden is fenced to the north-east by the ancient city walls and at the bottom, on a rise, appears the elegant architecture of the Palazzina Vitelli, built around a medieval turret. The loggia is frescoed by Fontana and his pupils with landscapes, festoons of fruit and flowers and a mythological scene.



BAR GELATERIA LA BATTAGLIA



GELATO ARTIGIANALE
APERITIVI
CAFFETTERIA

Via della Battaglia, 2
Anghiari (AR)
Telefono 339 5815253





ANGOLO 41

SCHIACCIA · COCKTAIL LAB

Via della Pendinella, 7
Città di Castello (PG)
Telefono 376 1516404

angololab.41@gmail.com
<https://angolo41.eatbu.com>



FESTIVAL DEI
**CAMMINI
FRANCF**



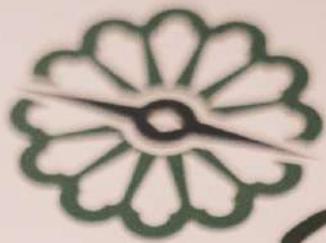
29
08 MAGGIO
08 GIUGNO

DUEMILA25

GIORNI
FAR

DUEMILA
WWW.FESTIVALDEIC

WWW.FESTIVALDEIC



FESTIVAL DEI CAMMINI DI FRANCESCO

evento a cura di
Fondazione
PROGETTO
ALTIBERINA

FESTIVAL DEI CAMMINI DI FRANCESCO 2025: UN VIAGGIO FRA GIOIA, ARMONIA E FRATERNITÀ

Festival of the Paths of Francis 2025:
a Journey through Joy, Harmony and Fraternity

A CURA DELLA REDAZIONE

La nona edizione, in programma dal 29 maggio all'8 giugno, celebrerà gli ottocento anni dalla stesura del Cantico delle Creature.

The ninth edition, scheduled from May 29 to June 8, will celebrate the eight hundredth anniversary of the writing of the Canticle of the Creatures.

“Gioia, Armonia, Fraternità”: sarà questo il filo conduttore del Festival dei Cammini di Francesco 2025, un viaggio fra cultura, ambiente e spiritualità che da nove anni lega comunità e territori dell’Alta Valle del Tevere, e non solo, nel segno dell’esperienza francescana.

La nuova edizione della manifestazione itinerante, organizzata da Fondazione Progetto Valtiberina, è in programma dal 29 maggio all’8 giugno e celebrerà un’importante ricorrenza: gli 800 anni dalla scrittura del Cantico delle Creature. Dalla suggestiva cornice di Perugia fino alla spirituale Assisi, passando per Firenze e attraversando la meravigliosa valle altotiberina con i borghi di Citerna, Sansepolcro, Monterchi, Anghiari, Pieve Santo Stefano, Caprese Michelangelo, Monte Santa Maria Tiberina, San Giustino e Città di Castello: anche quest’anno il Festival si conferma evento unico nel suo genere, capace di unire luoghi e persone attraverso la figura di Francesco.

L’omaggio agli 800 anni del Cantico delle Creature

La visione che emerge dal Cantico è profondamente positiva e inclusiva. Francesco non solo celebra le meraviglie naturali come il sole, la luna, il fuoco, l’acqua e la terra, ma li considera anche fratelli e sorelle, in un’affermazione di uguaglianza e interconnessione tra l’uomo e il resto del creato. La lode di Francesco è, dunque, una preghiera che abbraccia tutta la realtà, in un’ottica di interconnessione e armonia universale; da qui il titolo “Gioia, Armonia, Fraternità”.

“Joy, Harmony, Fraternity”: this will be the leitmotif of the Festival of the Paths of Francis 2025, a journey through culture, environment and spirituality that for nine years has linked communities and territories of the Upper Tiber Valley, and beyond, in the name of the Franciscan experience.

The new edition of the traveling event, organized by the Valtiberina Project Foundation, is scheduled from May 29 to June 8 and will celebrate an important anniversary: the 800th anniversary of the writing of the Canticle of the Creatures. From the evocative setting of Perugia to the spiritual Assisi, passing through Florence and crossing the wonderful Upper Tiber valley with the villages of Citerna, Sansepolcro, Monterchi, Anghiari, Pieve Santo Stefano, Caprese Michelangelo, Monte Santa Maria Tiberina, San Giustino and Città di Castello: this year the Festival is once again confirmed as a unique event of its kind, capable of uniting places and people through the figure of Francis.

A Tribute to the 800th Anniversary of the Canticle of the Creatures

The vision that emerges from the Canticle is profoundly positive and inclusive. Francis not only celebrates natural wonders such as the sun, moon, fire, water and earth, but also considers them brothers and sisters, in an affirmation of equality and interconnectedness between man and the rest of creation. Francis’ praise is, therefore, a prayer that embraces the whole of reality, in a perspective of interconnection and universal harmony; hence the title “Joy, Harmony, Fraternity”.



Le tappe del Festival rappresenteranno, dunque, un omaggio alle strofe del celebre testo e saranno articolate in tre grandi mondi tematici distinti, ma interconnessi: il mondo di sopra (Per sora luna e le stelle), il mondo di sotto (Per sor'acqua, frate focu, per Sora nostra madre terra) e il mondo degli uomini (Per quelli che perdonano per lo tuo amore).

Cultura, spettacolo e trekking alla scoperta del territorio

Anche quest'anno il programma sarà ricco e variegato grazie alla presenza di numerosi ospiti. Incontri pomeridiani, dibattiti, approfondimenti culturali e spettacoli animeranno le tappe del Festival che strizzerà l'occhio anche ai più piccoli con eventi a loro dedicati. Il Bosco Urbano a Sansepolcro (Piazza Torre di Berta) e l'Anfiteatro Verde a Città di Castello (Parco Ansa del Tevere) saranno i due grandi main stage del Festival, palcoscenici per concerti, interviste e talk serali. Non mancheranno, poi, i tradizionali trekking mattutini, accompagnati da guide esperte, rigeneranti appuntamenti alla scoperta della natura e dei meravigliosi paesaggi della Valtiberina.

Un Festival che unisce comunità e territori

Organizzato con la direzione artistica di Giovanna Zucconi, il Festival è cresciuto negli anni grazie alla sua capacità di fare

The stages of the Festival will therefore represent a tribute to the verses of the famous text and will be divided into three large distinct but interconnected thematic worlds: the world above (Per sora luna e le stelle), the world below (Per sor'acqua, frate focu, per Sora nostra madre terra) and the world of men (Per quelli che perdonano per lo tuo amore).

Culture, Entertainment and Trekking to Discover the Area

Also this year the program will be rich and varied thanks to the presence of numerous guests. Afternoon meetings, debates, cultural insights and shows will animate the stages of the Festival which will also wink at the little ones with events dedicated to them. The Urban Forest in Sansepolcro (Piazza Torre di Berta) and the Green Amphitheatre in Città di Castello (Parco Ansa del Tevere) will be the two great main stages of the Festival, stages for concerts, interviews and evening talks. There will also be traditional morning treks, accompanied by expert guides, regenerating appointments to discover nature and the wonderful landscapes of the Tiber Valley.

A Festival that Unites Communities and Territories

Organized under the artistic direction of Giovanna Zucconi, the Festival has grown over the years thanks to its ability to



Il pianista Nicola Piovani

rete. Fondamentale la collaborazione con il mondo associativo e con aziende locali che condividono con Fondazione Progetto Valtiberina la missione di un territorio sostenibile. Anche quest'anno, inoltre, il programma coinvolgerà direttamente anche istituzioni importanti come l'Opera di Santa Croce a Firenze e il Sacro Convento di Assisi.

La modalità itinerante del Festival, con il suo carattere inclusivo e aperto, rende questa manifestazione un collante fondamentale tra le comunità della vallata umbra e toscana, superando divisioni amministrative e campanilismi per favorire uno spirito di fraternità universale.

network. Collaboration with the associative world and with local companies that share the mission of a sustainable territory with the Valtiberina Project Foundation is fundamental. Also this year, the program will also directly involve important institutions such as the Opera di Santa Croce in Florence and the Sacred Convent of Assisi.

The itinerant mode of the Festival, with its inclusive and open character, makes this event a fundamental glue between the communities of the Umbrian and Tuscan valleys, overcoming administrative divisions and parochialism to foster a spirit of universal fraternity.



Nada si esibirà in concerto al Festival dei Cammini



Simone Cisticchi (Foto di Giorgio Amendola)

Come partecipare

Per partecipare a tutti gli eventi in programma, compresi quelli gratuiti, è richiesta la prenotazione, da effettuare attraverso il sito web ufficiale del Festival dei Cammini di Francesco (www.festivaldeicamminidifrancesco.it).

Per le iscrizioni ai trekking, è possibile rivolgersi al Circolo degli Esploratori (info@circoloesploratori.it).

Per tutte le informazioni e per rimanere aggiornati sugli appuntamenti e le tappe del Festival, è possibile visitare il sito www.festivaldeicamminidifrancesco.it e seguire le pagine social Facebook e Instagram ([@festivaldeicamminidifrancesco](https://www.facebook.com/festivaldeicamminidifrancesco)).

How to Participate

To participate in all scheduled events, including free ones, reservations are required, to be made through the official website of the Festival dei Cammini di Francesco (www.festivaldeicamminidifrancesco.it).

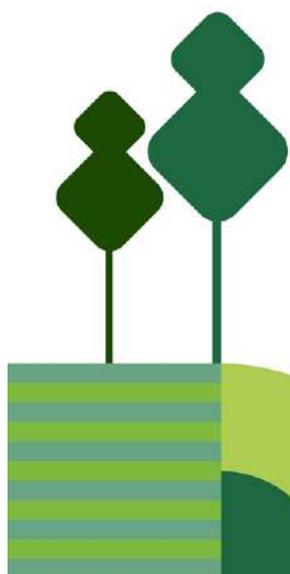
To register for the treks, you can contact the Circolo degli Esploratori (info@circoloesploratori.it).

For all information and to stay updated on the appointments and stages of the Festival, you can visit the www.festivaldeicamminidifrancesco.it website and follow the social pages Facebook and Instagram ([@festivaldeicamminidifrancesco](https://www.facebook.com/festivaldeicamminidifrancesco)).



FESTIVAL DEI CAMMINI DI FRANCESCO

evento a cura di



DUE
MILA
25

**GIOIA
ARMONIA
FRATERNITÀ**

La **nona edizione** del Festival celebra un'importante ricorrenza: gli **ottocento anni** dalla scrittura del **Cantico delle Creature**. La visione che emerge dal Cantico è profondamente positiva e inclusiva. Francesco non solo celebra le meraviglie naturali come il sole, la luna, il fuoco, l'acqua e la terra, ma li considera anche fratelli e sorelle, in un'affermazione di uguaglianza e interconnessione tra l'uomo e il resto del creato. La lode di Francesco è, dunque, una preghiera che abbraccia tutta la realtà, in un'ottica di interconnessione e armonia universale.

29 MAG • 08 GIU

WWW.FESTIVALDEICAMMINIDIFRANCESCO.IT





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



PODERE LE CORTICELLE – ANGIARI– TUSCANY

Podere Le Corticelle – A Timeless Tuscan Retreat with Boutique Holiday Business

Perched atop the tranquil hills of Anghiari, Podere Le Corticelle is a rare gem in the heart of Tuscany's Upper Tiber Valley. Featured on A New Life in the Sun, this beautifully restored 14th-century stone farmhouse offers breathtaking views across Tuscany, Umbria, and Le Marche, along with the chance to embrace 'la dolce vita'.

This exceptional property presents a unique opportunity to own a prestigious Tuscan home with an established boutique holiday business. Whether you envision a private estate or a hospitality venture, Podere Le Corticelle is a turnkey investment offering both luxury and income potential in an unspoiled yet well-connected location.

REF: A342 APE: G - €1.750.000



Scan for website

Via Mazzini,7 52031 Anghiari (AR)

+39 (0)575 1481503

+39 327 3272827

www.itcasa.it





VILLA DELL'ARTISTA – CITERNA – UMBRIA

Elegant historic country home with 2 guest apartments set within fenced grounds with an olive grove, gardens & pool. Nestled between Tuscany & Umbria, it boasts stunning views and easy access to charming medieval villages and excellent restaurants.

REF: C257 - APE: F - €895.000



VILLA LA SCEGGIA – ANGIARI – TUSCANY

Charming detached home in the stunning Tuscan countryside of Anghiari, in the hamlet of La Sceggia. Divided into 2 apartments, with 8 bedrooms, 4 bathrooms, 2 living rooms, 2 kitchens, a gym, pool & garden. Close to Anghiari & Arezzo - a perfect rural retreat.

REF: A317 - APE: G - €450.000



IL FOCOLARE – CAPRESE MICHELANGELO - TUSCANY

Renovated home in scenic Caprese Michelangelo, Tuscany, with a garden, cellar, and garage. Inside, a spacious living room with a stone fireplace leads to a kitchen, dining area, two bedrooms, and a bathroom. With stunning valley views, it is ideal as a permanent or holiday home.

REF: CM336 - APE: G - €195.000



CASA GIALLA – CAPRESE MICHELANGELO – TUSCANY

Charming, well cared for home in Caprese Michelangelo. It features a garden, private driveway, garage, and 2 cantinas. Inside, a kitchen with wood burner, dining room, living room, 2 bedrooms, & a bathroom. Near to local restaurants, a perfect permanent home or holiday retreat.

REF: CM338 - APE: G - €150.000



LA VOLTA – ANGIARI - TUSCANY

Centrally located ground-floor apartment in a converted 16th-century convent in historic Anghiari. Features 2-3 bedrooms and a stunning barrel-vaulted ceiling in the living room. A unique blend of history and charm in a magical setting.

REF: A179 - APE: G - €189.000



DIMORA DELL'ARTISTA – ANGIARI - TUSCANY

Set within a beautifully restored stone farmhouse is a stylish ground-floor apartment that seamlessly blends historic charm with artistic flair. This elegant home features original architectural details, contemporary design touches, and breathtaking countryside views.

REF: A341 - APE: G - €195.000



Il Castello di Baccaresca

UN ITINERARIO PER SENTIRSI PARTE DELLA STORIA

An Itinerary to Feel Part of History

DI PAOLA BUTERA
FOTO DI DANIELE AMONI





Il 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!

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!

Partendo dalla strada Gubbio-Fossato di Vico, ci troviamo di fronte all'imponente Castello di Branca che sventa 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

a 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



Il Castello di Giomici

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 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

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 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



Il Castello di Magrano

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 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 Carbonasca 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

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 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



Il Castello di Carbonara

secolari! La torre, con la sua merlatura guelfa, si erge alta e robusta sopra le possenti mura del castello. Curioso, vero? 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.

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 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.

TORNANO GLI ARTISTI AL MONTE

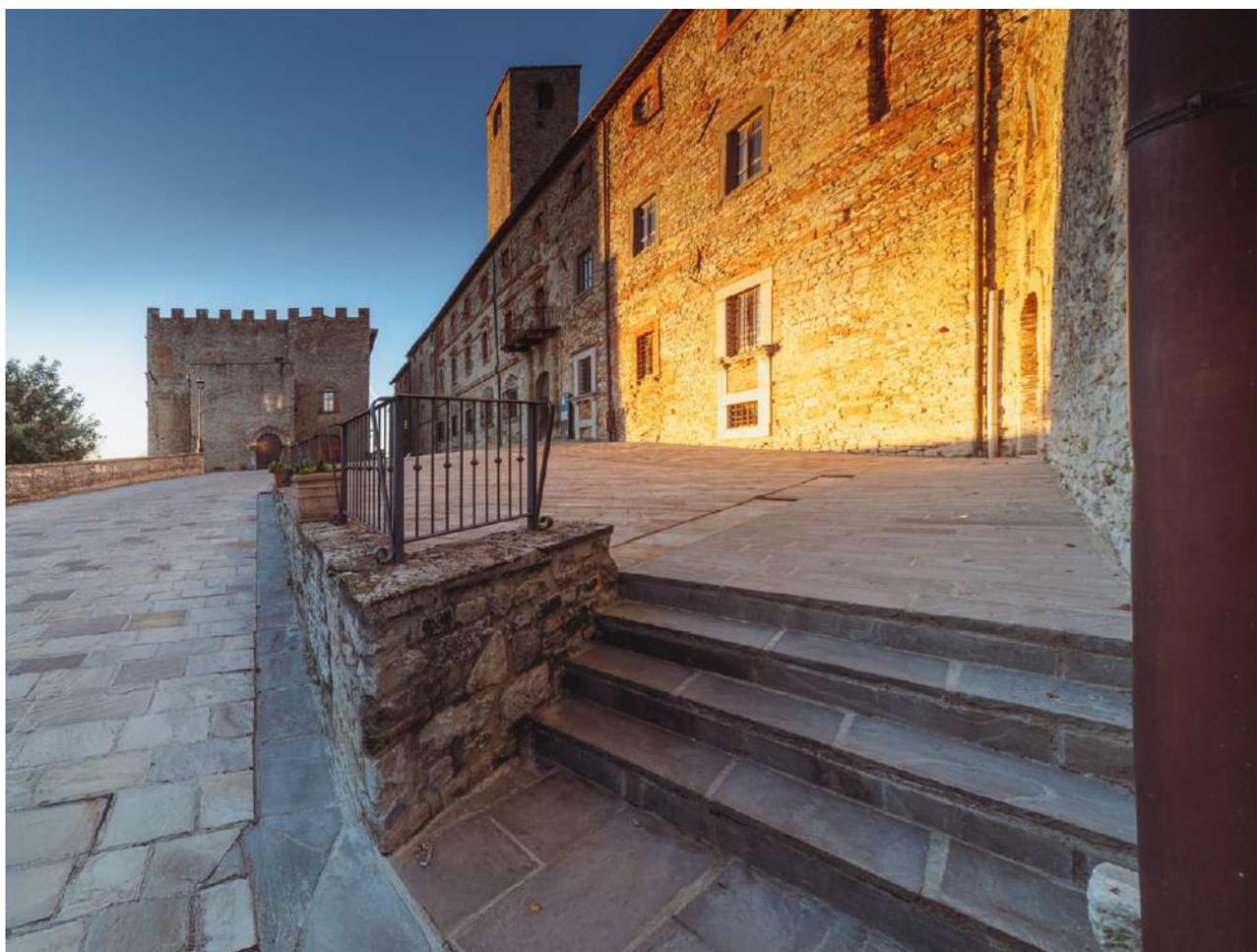
The 'Artisti al Monte' Are Back

DI LARA OSCARI
FOTO DI JULIAN BIAGINI



L'edizione del 2025 è la XIII. La cornice che incanta il maestoso e torreggiante Palazzo Bourbon del Monte di Monte Santa Maria Tiberina, nei giorni 24-25-31 maggio e 1-2 giugno.

The 2025 edition is the XIII. The setting that enchants the majestic and towering Palazzo Bourbon del Monte di Monte Santa Maria Tiberina, on 24-25-31 May and 1-2 June.



Il Palazzo Bourbon, sede della collettiva di artisti



Arte informale e figurativa nell'antico castello

L'evento artistico è nato ormai da un lustro, nel 2013, immaginato come mostra d'arte itinerante lungo i sentieri dell'Antico Marchesato di Monte Santa Maria Tiberina: una passeggiata tra arte e natura a coinvolgere le opere dei numerosi artisti presenti nel piccolo comune altotiberino. La loro creatività, la generosità e la voglia di aprirsi al mondo avevano allora aperto i loro studi e le loro case.

Un movimento spontaneo di condivisione di una grande universale passione: quella per l'arte in tutte le sue forme e manifestazioni. Così permisero al grande pubblico, accorso sin dalla prima edizione, di farsi 'spiare' nel loro quotidiano e nella ars costruendi delle loro opere, allestendo piccole mostre personali e vive, talvolta antologiche.

Nel 2020, per esigenze organizzative, e per il numero crescente di artisti che hanno espresso il desiderio di partecipare all'evento, fu presa la decisione di allestire un'unica grande mostra nell'antico Castello Bourbon del Monte.

Da subito fu un successo che vide il numero di artisti partecipanti e del pubblico aumentare di anno in anno, rappresentando progressivamente varie forme d'arte: pittura, scultura, fotografia, disegno, arte grafica, digitalart, arte fabbrile, riciclarart, ceramica, decorazioni, restauro, arte orafa, fashion art, street art, poesia, scrittura. Non solo, dunque, una comune mostra d'arte, ma un'esperienza di condivisione delle proprie conoscenze e passioni: incontri tra persone con storie di vita e provenienze diverse.

Artisti al Monte vi invita a godere delle opere nell'antico Castello, incontrando gli artisti che hanno forgiato questo appuntamento con le mani e il cuore, nel fiero territorio di Monte Santa Maria Tiberina.

The artistic event was born five years ago, in 2013, imagined as a traveling art exhibition along the paths of the Ancient Marquisate of Monte Santa Maria Tiberina: a walk between art and nature to involve the works of the numerous artists present in the small Upper Tiber town. Their creativity, generosity and desire to open up to the world had then opened their studios and their homes.

A spontaneous movement of sharing a great universal passion: that for art in all its forms and manifestations. In this way they allowed the general public, who had flocked since the first edition, to be 'spied on' in their daily lives and in the ars costruendi of their works, setting up small personal and living exhibitions, sometimes anthological.

In 2020, due to organizational needs, and due to the growing number of artists who expressed the desire to participate in the event, the decision was made to set up a single large exhibition in the ancient Bourbon del Monte Castle.

It was immediately a success that saw the number of participating artists and the public increase from year to year, progressively representing various forms of art: painting, sculpture, photography, drawing, graphic art, digital art, blacksmith art, recycling, ceramics, decorations, restoration, goldsmith's art, fashion art, street art, poetry, writing. Not only, therefore, a common art exhibition, but an experience of sharing one's knowledge and passions: encounters between people with different life stories and backgrounds.

'Artisti al Monte' invites you to enjoy the works in the ancient Castle, meeting the artists who have forged this event with their hands and heart, in the proud territory of Monte Santa Maria Tiberina.

Info:

Artisti al Monte, Palazzo Bourbon, Monte Santa Maria Tiberina (Pg)
nei giorni 24-25-31 maggio e 1-2 giugno 2025. L'ingresso è libero dalle 10 00 alle 19 00.
artistialmonte.25@gmail.com



Info:

Artists at the Mount, Palazzo Bourbon, Monte Santa Maria Tiberina (Pg)
on 24-25-31 May and 1-2 June 2025. Admission is free from 10:00 to 19:00.
artistialmonte.25@gmail.com

Palazzetto

PIANTE



**ORTIVE DA SEMI SELEZIONATI F1
AROMATICHE E TAPPEZZANTI
VASTO ASSORTIMENTO DI ERBACCE
PERENNI
ARBUSTI E BORDATURE
TUTTE LE STAGIONALI**

Via Colonnata 2 - Fraz. Calzolaro Umbertide (PG)

Tel. 328 4338316

Fantasticando



Cucito creativo, laboratorio e sartoria artigianale



Via G. Matteotti 73, Anghiari (AR)

☎ 0575 1696031 / 331 9479545

Laboratorio artigianale, idee regalo, sartoria,
bomboniere, cucito creativo, fiocchi nascita,
articoli su ordinazione.

Scan for Instagram





HUMANITAS - LA FORZA DELL'AMORE

Humanitas - the Power of Love

DI SIMONE BANDINI
FOTO DI GIACOMO ROGGI



Sappiamo quanto sia prolifica la produzione artistica di Andrea Roggi, al pari del suo impegno espositivo che lo vede spesso attivo su più fronti. Ebbene, sono ben tre le esposizioni d'arte alle quali il Maestro Andrea Roggi darà vita in primavera: come in un ciclo simbolico e tripartita, esse prenderanno le mosse, o meglio getteranno le fondamenta nell'antica Valle d'Itria, in Puglia, con "Radici di Umanità" (dal 19 marzo 2025), per poi volare nel cuore metropolitano di Parigi con sei opere monumentali e la celebre "Energia della Vita" (dal 23 aprile alla metà di luglio 2025) ed infine culminare, fiorire, a Firenze, pneuma rinascimentale della nova Italia, con "Humanitas" (dal 10 maggio all'8 agosto 2025), presso la Basilica di San Lorenzo.

In Valle d'Itria dicevamo, nella scena sensazionale delle Murge meridionali, culla di civiltà antiche indoeuropee e poi greco-romane, il Maestro inizierà la nuova stagione con quattro opere monumentali, già esposte in occasione del G7 a Martina Franca. Queste rimarranno ben salde in loco e saranno affiancate da una nuova opera, mentre due inedite sculture prenderanno posizione a Locorotondo e Cisternino.

Ci sono già diverse indiscrezioni, inoltre, sulla mostra che interesserà la ville lumière: pare che includerà sei opere monumentali nel centro di Parigi e la scultura "Energia della Vita", realizzata in collaborazione con Martin Katz, presso l'Hôtel de Crillon.

Pur tuttavia, qui vogliamo concentrarci sull'evento che si terrà presso il nostro capoluogo, Firenze, con l'esposizione di quattro installazioni monumentali sul sagrato della Basilica di San Lorenzo e cinque opere di medio formato nei chiostri interni della basilica stessa. La mostra si chiamerà "Humanitas - La Forza dell'Amore", sublimazione di un percorso personale dell'artista ed iperbole della sua particolare affezione per la città, al quale aveva già dedicato l'Albero della Pace, a ricordo e commemorazione delle vittime della strage mafiosa di Via dei Georgofili.

Le sue monumentali opere in bronzo, già esposte in numerose città europee ed extraeuropee, sono inconfondibili grazie a una sigla stilistica molto originale e di grande impatto. Le figure umane, rappresentate in abbracci sono come tronchi d'albero e le loro braccia rivolte verso il cielo si trasformano in fronde lussureggianti di olivo costellate da frutti dorati. Le

loro articolate radici sono iscritte nel globo terrestre reso con una tecnica di fusione innovativa creata e brevettata dall'artista, la fusione dinamica. I grandi bronzi mostrano una leggerezza incredibile e sfidano le leggi della fisica con equilibri stupefacenti che aggiungono valore agli ambienti in cui sono collocate e con cui dialogano.

La mostra fiorentina sarà ospitata in un luogo molto significativo, il complesso di San Lorenzo. Nove opere del maestro documentano la sua lunga carriera a partire dalla prima statua bronzea, realizzata dall'artista poco più che ventenne (Atman) realizzata con la tecnica tradizionale della fusione a cera persa (esposta nel chiostro piccolo). Le altre opere uniscono a questa tecnica la microfusione e la fusione dinamica per ottenere i più diversi effetti materici. Quattro grandi bronzi avranno come sfondo la facciata non finita della basilica, progettata da Brunelleschi, e la sua fiancata laterale, entrambe in calda pietra arenaria. Nel grande chiostro sulla sinistra della basilica laurenziana saranno esposte altre quattro opere che dialogheranno con i razionali spazi rinascimentali dell'architettura e con il verde dell'erba, delle siepi e del grande albero di arancio, divenuto fulcro di questo spazio aperto.

Non solo alberi bronzei ma anche figure lanciate nello spazio (Famiglia in Volo) e il globo terrestre realizzato a traforo con girotondi di persone che inneggiano alla pace (Imagine all the people). La mostra sarà accompagnata da un ricco catalogo illustrato che spiegherà la genesi delle opere a partire dal disegno, per passare al modello in creta e per finire con la fusione della lega metallica e la sua rifinitura. La mostra sarà presentata alla stampa il 7 maggio e inaugurata il 9 maggio alle 18.30. Particolarmente degne di nota sono le opere monumentali che saranno esposte a cielo aperto a Firenze e che accompagneranno cittadini e visitatori nel periodo primaverile ed estivo: Famiglia in Volo, Immagina un Mondo Nuovo, KI e Srngar.



Il Maestro Andrea Roggi ad Amalfi con la sua "Famiglia in Volo"

We know how prolific Andrea Roggi's artistic production is, as well as his exhibition commitment that often sees him active on several fronts. Well, there are three art exhibitions that Maestro Andrea Roggi will give life to in spring: as in a symbolic and tripartite cycle, they will take their cue, or rather they will lay their foundations in the ancient Valle d'Itria, in Puglia, with "Roots of Humanity" (from March 19, 2025), and then fly to the metropolitan heart of Paris with six monumental works and the famous "Energy of Life" (from April 23 to mid-July 2025) and finally culminate, flourishing, in Florence, the Renaissance *pneuma* of new Italy, with "Humanitas" (from May 10 to August 8, 2025), at the Basilica of San Lorenzo.

In Valle d'Itria, in the sensational scene of the southern Murge, the cradle of ancient Indo-European and then Greco-Roman civilizations, the Maestro will begin the new season with four monumental works, already exhibited on the occasion of the G7 in Martina Franca. These will remain firmly on site and will be flanked by a new work, while two new sculptures will take up positions in Locorotondo and Cisternino.



Particolare di "Famiglia in Volo", 2014, bronzo, fusione a cera persa e patina a fuoco

There are already several rumours, moreover, about the exhibition that will interest la ville lumière: it seems that it will include six monumental works in the center of Paris and the sculpture "Energy of Life", created in collaboration with Martin Katz, at the Hôtel de Crillon.

However, here we want to focus on the event that will be held in our town, Florence, with the exhibition of four monumental installations in the churchyard of the Basilica of San Lorenzo and five medium-format works in the internal cloisters of the basilica itself. The exhibition will be called "Humanitas – The Force of Love", a sublimation of a personal path of the artist and hyperbole of his particular affection for the city, to which he had already dedicated the 'Tree of Peace', in memory and commemoration of the victims of the mafia massacre of Via dei Georgofili.

His monumental bronze works, already exhibited in numerous European and non-European cities, are unmistakable thanks to a very original and impactful stylistic signature. The human figures, represented in embraces, are like tree trunks and their arms turned towards the sky are transformed into lush olive fronds studded with golden fruits. Their articulated roots are inscribed in the terrestrial globe rendered with an innovative casting technique created and patented by the artist: dynamic fusion. The large bronzes show an incredible lightness and defy the laws of physics with amazing balances that add value to the environments in which they are placed and with which they dialogue.

The Florentine exhibition will be hosted in a very significant place, the San Lorenzo complex. Nine works by the master document his long career starting with the first bronze statue, made by the artist in his early twenties (Atman) made with the traditional technique of lost wax casting (exhibited in the small cloister). The other works combine this technique with micro-casting and dynamic fusion to obtain the most diverse material effects. Four large bronzes will have as a background the unfinished façade of the basilica, designed by Brunelleschi, and its side panel, both in warm sandstone. In the large cloister on the left of the Laurentian Basilica, four other works will be exhibited that will dialogue with the rational Renaissance spaces of architecture and with the green of the grass, hedges and the large orange tree, which has become the fulcrum of this open space.

Not only bronze trees but also figures launched into space (Family in Flight) and the terrestrial globe made by fretwork with roundabouts of people singing the praises of peace (Imagine all the people). The exhibition will be accompanied by a rich illustrated catalogue that will explain the genesis of the works starting from the drawing, to move on to the clay model and ending with the fusion of the metal alloy and its finishing. The exhibition will be presented to the press on May 7 and inaugurated on May 9 at 6.30 pm. Particularly noteworthy are the monumental works that will be exhibited in the open air in Florence and that will accompany citizens and visitors in the spring and summer period: Family in Flight, Imagine a New World, KI and Srngar.



"Le nostre Radici per un nuovo Mondo" (2020) a Matera



"Ki", 2024, bronzo, fusione a cera persa, fusione dinamica e patina a fuoco



"L'Amore, il Futuro del Mondo" (2024), bronzo, fusione a cera persa, fusione dinamica

Info:

La Scultura di Andrea Roggi

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel.: +39 0575 653401 - +39 338 5211390

www.andrearoggi.it - info@andrearoggi.com



L'equipe di medici e assistenti



SALUTE ED ESTETICA CON LO STUDIO ILARI BILLI

Health and Aesthetics
with Studio Ilari Billi

DI SIMONE BANDINI

La dottoressa Laura Ilari ci parla di alcune novità in campo odontoiatrico.

Abbiamo il piacere di incontrare la dottoressa Laura Ilari nel suo studio dentistico a Città di Castello che gestisce insieme al dottor Mauro Billi. I due professionisti condividono da tanti anni la stessa mission che si concretizza in cure odontoiatriche all'avanguardia e trattamenti estetici elettivi. La dottoressa Ilari ed il dottor Billi, guidati dalle tecnologie più moderne e da un continuo studio della materia, hanno creato un'eccellenza nel panorama medico di Umbria e Toscana.



La Dr.ssa Laura Ilari

La filosofia dello studio Ilari & Billi è ormai noto per i trattamenti odontoiatrici ed estetici di alto livello: "Lo studio si è ampliato negli anni, nell'ottica di creare prestazioni professionali sempre più complete e specializzate; in particolar modo per quanto riguarda gli ambiti dell'estetica e delle impronte digitalizzate (tramite lo scanner intraorale) per progettare e realizzare sorrisi belli ed armoniosi. "Negli interventi complessi di chirurgia – prosegue – l'utilizzo dello scanner combinato con l'utilizzo della Tac, ci permette di programmare il lavoro e l'intervento stesso attraverso lo studio del caso, sia per la parte operativa/funzionale che per gli esiti estetici previsti".

Una patologia spesso sottovalutata ma molto diffusa ci spiega la Dr.ssa Ilari è la parodontite ossia un'infezione cronica causata dalla presenza persistente di batteri sulla superficie dentale. Se non diagnosticata e trattata può provocare la perdita dei denti e influenzare la salute generale; l'infezione cronica, infatti, può contribuire allo sviluppo o all'aggravamento di malattie cardiovascolari e diabete.

Grazie ad un'accurata visita, seguita da una seduta di igiene orale, si può individuare il problema e, se diagnosticato per tempo, si può curare o comunque cercare di rallentare il decorso.

Il Dr. Mauro Billi, che si occupa di implantologia, protesi e di chirurgia orale, specie dei casi più complessi, conferma che: "Lo studio ha sempre cercato di stare al passo con i tempi, investendo continuamente in nuove tecnologie. Gli esempi più tangibili sono i dispositivi digitali per la radiodiagnostica – che permettono di eseguire in tempo reale panoramiche e TAC delle arcate dentarie – e gli scanner intra-orali per la rilevazione delle impronte dentali", precisa.

"L'implantologia a carico immediato – continua il Dr. Billi – è una sorta di daily treatment che si esaurisce appunto entro la giornata, con una predicibilità assoluta del risultato, sia funzionale che estetico, per un disagio molto minore e stress ridotto". Per questo è prevista la presenza di un'anestesista in studio con sedazione cosciente per il massimo comfort e operatività". In sintesi, un intervento più veloce e meno doloroso.

La Dr.ssa Laura Ilari è orgogliosa del suo team di assistenti: Angelica Malatesta Pierleoni, Tiziana Traversini, Chiara Esposito, Francesca Mariotti e Sonia Donati alla segreteria ed



Professionalità, spirito positivo e accoglienza



Dr. Laura Ilari tells us about some news in the dental field.

We have the pleasure of meeting Dr. Laura Ilari in her dental practice in Città di Castello which she manages together with Dr. Mauro Billi. The two professionals have shared the same mission for many years, which takes the form of cutting-edge dental care and elective aesthetic treatments. Dr. Ilari and Dr. Billi, guided by the most modern technologies and a continuous study of the subject, have created excellence in the medical panorama of Umbria and Tuscany.



The philosophy of the Ilari & Billi studio is now known for high-level dental and aesthetic treatments: "The practice has expanded over the years, with a view to creating increasingly complete and specialized professional services; especially with regard to the areas of aesthetics and digitized impressions (through the intraoral scanner) to design and create beautiful and harmonious smiles. "In complex surgical interventions," she continues, "the use of the scanner combined with the use of the CT scan, allows us to plan the work and the intervention itself through the study of the case, both for the operational/functional part and for the expected aesthetic outcomes."

An often underestimated but very common pathology, explains Dr. Ilari, is periodontitis, which is a chronic inflammation caused by the persistent presence of bacteria on the tooth surface. If left undiagnosed and treated, it can result in tooth loss and affect overall health; Chronic inflammation, in fact, can contribute to the development or aggravation of cardiovascular disease and diabetes.

Thanks to a thorough examination, followed by an oral hygiene session, the problem can be identified and, if diagnosed in time, it can be treated or at least try to slow down the course.

Dr. Mauro Billi, who deals with implantology, prosthetics and oral surgery, especially in the most complex cases, confirms that: "The practice has always tried to keep up with the times, continuously investing in new technologies. The most tangible examples are digital devices for radiodiagnostics – which allow real-time panoramic and CT scans of the dental arches – and intra-oral scanners for taking dental impressions", he points out.

"Immediate loading implantology – continues Dr. Billi – is a sort of daily treatment that ends within the day, with an absolute predictability of the result, both functional and aesthetic, for much less discomfort and reduced stress". For this reason, the presence of an anesthesiologist in the office with conscious sedation is provided for maximum comfort and operability". In short, a faster and less painful operation.

Dr. Laura Ilari is proud of her team of assistants: Angelica Malatesta Pierleoni, Tiziana Traversini, Chiara Esposito, Francesca Mariotti and Sonia Donati at the secretariat and



Dal desk prenotazioni

accoglienza –nonché di suo figlio e collaboratore Riccardo Donati. È coadiuvata dai medici Dr. Giacomo Fabbiani (odontoiatria, endodonzia), Dr.ssa Marzia Failli (ortodonzia e medicina estetica) e dalla Dr.ssa Benedetta Paoli (pedodonzia e conservativa). Le igieniste sono Carolina Bonciani e Samanta Albrizio, fino a qualche anno fa assistente alla poltrona oggi igienista dentale. Uno studio all'avanguardia, un pool di professionisti, lo Studio Ilari & Billi è anche una grande famiglia.

reception – as well as her son and collaborator Riccardo Donati. She is assisted by doctors Dr. Giacomo Fabbiani (dentistry, endodontics), Dr. Marzia Failli (orthodontics and aesthetic medicine) and Dr. Benedetta Paoli (pedodontics and conservative). The hygienists are Carolina Bonciani and Samanta Albrizio, until a few years ago assistant in the chair who is now a dental hygienist. A state-of-the-art firm, a pool of professionals, Studio Ilari & Billi is also a big family.



Info:

Studio Ilari & Billi

Via Achille Grandi 10/F, Città di Castello (Pg)

Tel: 075 8522066 / 380 7952423

www.studioilaribilli.it / studioilaribilli@gmail.com



Inebrya
Exclusive Spa & Winery

Anna Maria Luisa



Nobilia Dimore è una raffinata struttura ricettiva che fonde ospitalità familiare e charme d'altri tempi. Fondata nel 2022, si distingue per l'attenzione ai dettagli, le suite ispirate a grandi figure femminili della storia e l'esclusiva spa Inebrya. Nobilia Dimore, offre soggiorni personalizzati e pacchetti su misura, con un servizio impeccabile.

Nobilia Dimore is a sophisticated hotel that blends family hospitality and old-world charm. Founded in 2022, it is distinguished by its attention to detail, suites inspired by important female figures from history and the exclusive Inebrya spa. Nobilia Dimore, offers customised stays and tailor-made packages with an outstanding service.

Eleonora



Venere





Caterina

NOBILIA
DIMORE

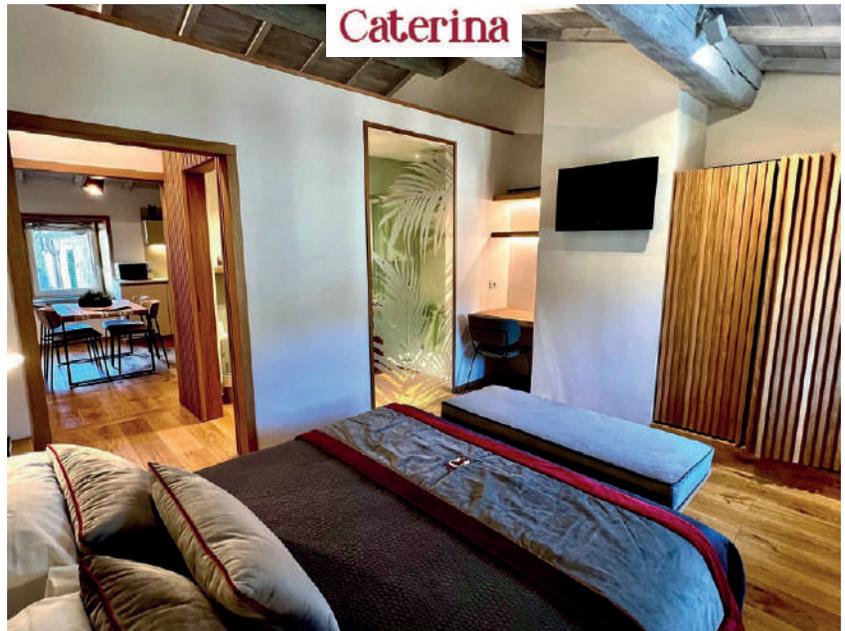


Suite e Spa

Nobilia Dimore Suites & Spa®

Via Adamo Ricci, 15 Stia Ar
Tel. + 39 334 820 6236
booking@nobiliadimore.it

connettiti con Nobilia  



Caterina

PARLIAMO DEL MEMORIAL BARBAGLI

Let's Talk About
the Barbagli Memorial

DI FABIO PATTI





Fervono le aspettative e i preparativi per la 15esima edizione del Memorial Barbagli – che si terrà da sabato 31 maggio a lunedì 2 Giugno: sport e turismo di grande livello per l'intera Valtiberina.

Expectations and preparations are fervent for the 15th edition of the Barbagli Memorial – which will be held from Saturday 31 May to Monday 2 June: sport and tourism of great level for the entire Tiber Valley.

Nel lontano 2007, quando si insediò la nuova dirigenza della Pallacanestro Sansepolcro con il Presidente Bruno Spillantini, furono prese decisioni importanti di cui abbiamo già parlato (cambio del nome e dei colori sociali) e vennero date una serie di linee guida programmatiche che ambivano ad esplorare ambiti nuovi – che avrebbero potuto dare alla realtà cestistica biturgense una visibilità totalmente nuova ed un respiro ad ampio raggio a livello italiano, ma non solo.

Le ambizioni c'erano, la voglia di portarle avanti pure, l'abituale vivacità portata da nuovi dirigenti idem, quello che mancava era l'esperienza sul campo perché i know-now erano presenti nel direttivo ma declinarli nel basket si preannunciava come una scommessa non banale; furono così individuati vari ambiti in cui intervenire e quello forse con maggiori insidie – ma sicuramente più affascinante – riguardava l'organizzazione di tornei ed eventi in città.

Dal momento che esperienze di questo tipo non ne avevamo e visto che nessuno nasce 'imparato', decidemmo di partecipare con un paio di annate ('98 e '99) ad una serie di eventi in giro per l'Italia per fare esperienza, capire come e cosa fare e soprattutto per carpire qualche segreto e cercare di migliorare qualche criticità riscontrata.

Partecipammo così, per oltre un anno e mezzo, a tornei di un giorno, passando poi ad eventi più strutturati e con durate di più giorni; facendoci un'idea ben precisa su quello che avremmo dovuto proporre per essere attrattivi e su cosa puntare per risultare vincenti.

Il nostro territorio offre molto e piace moltissimo a chi viene a trovarci. Fin dal 2009, il nostro anno zero, decidemmo così di puntare sulla nostra valle e su quello che può dare a livello ricettivo-gastronomico; sono tante, infatti, le ore di libertà nei tornei, per cui rendere le attese piacevoli è stata, fin da subito, la nostra scelta rivelatasi poi vincente.

Cominciammo così con tornei di un giorno per poi pensare ad un evento di più giorni, arrivando a misurarci con realtà molto più 'pronte' e strutturate di noi; l'idea c'era, l'esperienza (anche se minima) pure, mancavano però altri pezzi al puzzle che si stava componendo tra cui, cosa non di poco conto, il nome da dare al nostro evento: la scelta fu semplice e naturale perché ci pareva giusto e doveroso intitolarlo alla persona che portò il Basket in città, nel lontano 1957, e che, tra l'altro, era stato l'insegnante di tutti noi. Fu così che, dopo aver avuto il benedetto della famiglia, nacque, nel lontano 2009, il "Memorial Pellico Barbagli".

Il primo anno, con le sole categorie aquilotti ed esordienti, fu una vera 'battaglia' perché nessuno ci conosceva. Non avevamo credito né credibilità con strutture ricettive o ristoranti della vallata, non esistevano mailing list cui attingere e soprattutto le incognite e le preoccupazioni superavano di gran lunga le poche certezze che avevamo; saremo stati all'altezza? Daremo quanto promesso ai nostri ospiti? Ci sarà una 2° edizione? Queste erano le domande più gettonate e



Il Memorial Barbagli richiama atleti e famiglie da tutta Italia

Back in 2007, when the new management of Sansepolcro Basketball took office with President Bruno Spillantini, important decisions were made that we have already talked about (change of name and club colors) and a series of programmatic guidelines were given that aspired to explore new areas – which could have given the Biturgense basketball reality a totally new visibility and a wide-ranging breath at the Italian level, but not only.

The ambitions were

there, the desire to carry them forward as well, the usual liveliness brought by new managers ditto, what was missing was the experience on the field because the know-now were present in the board but declining them in basketball was announced as a non-trivial bet; Various areas were thus identified in which to intervene and the one perhaps with the greatest pitfalls – but certainly the most fascinating – concerned the organization of tournaments and events in the city.

Since we had no experience of this type and since no one is born 'learned', we decided to participate with a couple of years ('98 and '99) in a series of events around Italy to gain experience, understand how and what to do and above all to steal some secrets and try to improve some critical issues encountered.

Thus, for over a year and a half, we participated in one-day tournaments, then moving on to more structured events with durations of several days; getting a very precise idea of what we should have proposed to be attractive and what to bet on to be successful.

Our territory offers a lot and those who come to visit us like it very much. Since 2009, our year zero, we decided to focus on our valley and on what it can give in terms of accommodation and gastronomy; In fact, there are many hours of freedom in tournaments, so making the waits pleasant was, right from the start, our choice that later proved to be a winning one. So we started with one-day tournaments and then thought of a multi-day event, coming to measure ourselves against realities much more 'ready' and structured than us; the idea was there, the experience (even if minimal) as well, but other pieces were missing from the puzzle that was being put together including, not insignificantly, the name to give to our event: the choice was simple and natural because it seemed right and proper to name it after the person who brought Basketball to the city, back in 1957, and who, among other things, he had been the teacher of all of us. Thus it was that, after having had the approval of the family, the "Pellico Barbagli Memorial" was born back in 2009.

The first year, with only the eaglets and rookies categories, was a real 'battle' because no one knew us. We had no credit or credibility with accommodation facilities or restaurants in the valley, there were no mailing lists to draw on and above all the unknowns and concerns far exceeded the few certainties we had; Will we have been up to it? Will we give what we promised to our guests? Will there be a 2nd edition? These were the most popular questions and having managed to

l'essere riusciti a raggiungere 14 squadre partecipanti già ci pareva una vittoria clamorosa – resa ancora più grande da 'ben' quattro squadre che pernottavano in vallata tra cui il Montegranaro, allora iscritta alla serie A1.

Andò tutto bene, chi ci scelse ci fece i complimenti e le edizioni successive videro partecipare prima 24, poi 36 e 44 squadre, con una crescita continua e costante che arriva a toccare, prima del Covid e nell'edizione 2024, il record di 67 squadre oltre le quali, onestamente, non potremmo andare per mancanza di palestre e di posti letto in vallata.

La Federazione Italiana Pallacanestro, qualche anno fa, ci ha messo nel podio dei tornei più belli d'Italia dando grande risalto ad una manifestazione nata da un foglio bianco che, negli anni, ha saputo guadagnarsi un posto di rilievo in un settore, quello dei Tornei di Basket, in continua espansione – e che vede ogni anno nascere nuovi eventi che però, spesso e volentieri, non raggiungono la seconda edizione oppure con numeri modesti; spesso si assiste anche al declino di tornei storici ritenuti inossidabili che però non si sono adeguati ai tempi attuali per rimanere attrattivi e giocarsela alla pari con i tanti competitor attuali.

Il Barbagli è diventato un vero e proprio marchio di fabbrica e capita spesso che siano le squadre a chiamarti ad inizio anno, per avere news sulla nuova edizione e per iscriversi ancora prima di uscire con tutte le info; abbiamo dovuto aumentare le categorie; oggi le copriamo tutte, dagli aquilotti (10 anni) all'under 17 (18 anni) per soddisfare le tante richieste pervenute inserendo, nel corso degli anni, anche più categorie femminili.

I numeri sono freddi ma rendono bene l'idea di cosa stiamo parlando e cosa sia diventato il Barbagli: 15 edizioni con quella di quest'anno (per 2 anni ha 'vinto' purtroppo il Covid), 9 categorie presenti, oltre 65 squadre partecipanti, oltre 1.000 atleti, più di 1.500 persone che per 3 giorni girano la Valtiberina, 32 strutture ricettive sold out grazie al torneo, così come ristoranti e pizzerie, 800 persone che pernottano in vallata per l'intero week end, da Caprese Michelangelo a Città di Castello passando per Pieve Santo Stefano, Anghiari ed ovviamente Sansepolcro, cuore pulsante dell'evento; 9 campi da gioco utilizzati contemporaneamente, oltre 30 arbitri inviati dalla FIP per il Torneo più importante che si organizza in Toscana e secondo, per numeri, sono a quello di Cesenatico con il mare che è una grande attrattiva (quello noi proprio non l'abbiamo!)

Emblematici gli oltre 3 mila litri d'acqua utilizzati nei 3 giorni di gara!

I ringraziamenti si sprecano perché per arrivare a numeri così elevati ed un livello riconosciuto di così alta qualità offerta, è indispensabile avere al fianco chi ti supporta in varie forme e modi diversi tra loro. Innanzitutto senza questo staff ormai consolidato e super preparato (una vera e propria macchina da guerra) non riusciremmo a regalare a chi ci sceglie attenzioni, qualità e competenza, risolvendo i tanti problemi che si creano ogni volta; segreteria, info point, gestione delle palestre, arbitraggi nel minibasket (non coperto dalla FIP), spostamenti, pasti, preparazione pacchi regalo, ufficiali di campo... Sono solo alcuni settori in cui lo staff Barbagli è ormai assoluto protagonista, con uno zoccolo duro di aiutanti che si presenta ogni anno a prescindere che abbia figli al torneo.

Ringraziamenti anche a chi fin dal primo anno ha creduto in noi affiancandoci in quest'avventura come Del Verde (prima con il marchio Buitoni) ed Aboca che regalano ai nostri ospiti una serie di prodotti che 'legano' ancora di più il Barbagli al territorio valtiberino – e tutti quegli sponsor senza i quali il Barbagli non sarebbe divenuto ciò che oggi è.

Un grazie di cuore all'Amministrazione Comunale di Sansepolcro ed all'Unione Montana dei Comuni della Valtiberina per darci una grande mano ogni anno, al Gruppo Sbandieratori di Sansepolcro che ormai da diverse edizioni delizia gli ospiti con uno spettacolo suggestivo ed apprezzatissimo prima delle premiazioni finali ed ai gestori delle palestre in cui giochiamo perché ci permettono di organizzare 130 gare in 2 giorni e mezzo.

Il ringraziamento più grande, tuttavia, è per la dirigenza della

reach 14 participating teams already seemed like a resounding victory – made even bigger by 'well' four teams that stayed overnight in the valley including Montegranaro, then enrolled in the A1 series.

Everything went well, those who chose us congratulated us and the following editions saw the participation of first 24, then 36 and 44 teams, with a continuous and constant growth that reaches the record of 67 teams before Covid and in the 2024 edition, beyond which, honestly, we could not go due to lack of gyms and beds in the valley.

The Italian Basketball Federation, a few years ago, put us on the podium of the most beautiful tournaments in Italy, giving great prominence to an event born from a blank sheet of paper that, over the years, has been able to earn a prominent place in a sector, that of Basketball Tournaments, in continuous expansion – and which sees new events born every year which, however, often, they do not reach the second edition or with modest numbers; Often we also witness the decline of historical tournaments considered stainless but have not adapted to the current times to remain attractive and play on an equal footing with the many current competitors.

The Barbagli has become a real trademark and it often happens that it is the teams who call you at the beginning of the year, to get news on the new edition and to register even before going out with all the info; We have had to increase the categories: today we cover them all, from the eaglets (10 years) to the under 17 (18 years) to meet the many requests received by inserting, over the years, even more female categories.

The numbers are cold but they give a good idea of what we are talking about and what the Barbagli has become: 15 editions with this year's one (for 2 years unfortunately Covid 'won'), 9 categories present, over 65 participating teams, over 1,000 athletes, more than 1,500 people who tour the Tiber Valley for 3 days, 32 accommodation facilities sold out thanks to the tournament, as well as restaurants and pizzerias, 800 people who stay overnight in the valley for the entire weekend, from Caprese Michelangelo to Città di Castello passing through Pieve Santo Stefano, Anghiari and of course Sansepolcro, the beating heart of the event; 9 playing fields used at the same time, over 30 referees sent to us by the FIP for the most important tournament that is organized in Tuscany and second, in terms of numbers, are to that of Cesenatico with the sea which is a great attraction (we just don't have that!) The more than 3 thousand litres of water used in the 3 days of competition are emblematic!

Thanks are wasted because to reach such high numbers and a recognized level of such high quality offered, it is essential to have those who support you in various forms and different ways by your side. First of all, without this now consolidated and super-prepared staff (a real war machine) we would not be able to give those who choose us attention, quality and competence, solving the many problems that are created every time; secretariat, info point, gym management, refereeing in minibasket (not covered by the FIP), travel, meals, preparation of gift packages, court officials... These are just some of the areas in which the Barbagli staff is now the absolute protagonist, with a hard core of helpers who show up every year regardless of whether they have children at the tournament.

Thanks also to those who have believed in us since the first year, supporting us in this adventure such as Del Verde (first with the Buitoni brand) and Aboca who give our guests a series of products that 'bind' Barbagli even more to the Tiber Valley territory – and all those sponsors without whom Barbagli would not have become what it is today.

A heartfelt thank you to the Municipal Administration of Sansepolcro and the Mountain Union of Municipalities of the Tiber Valley for giving us a big hand every year, to the Flag-wavers Group of Sansepolcro which for several editions has been delighting guests with an evocative and highly appreciated show before the final awards ceremony and to the managers of the gyms where we play because they allow us to organize 130 competitions in 2 and a half days. The greatest thanks, however, is for the management of Dukes Basket which since 2009, under the direction of Marco Cirignoni, has

Dukes Basket che dal 2009, sotto la regia di Marco Cirignoni, mette in piedi un evento divenuto ormai appuntamento fisso per tanti, realtà sportiva consolidata ed apprezzata, volano turistico ed economico nettamente al primo posto, in vallata, per quantità di presenze sul territorio.

La sfida, sempre più complicata e stimolante, è di riuscire a mantenere il Barbagli al livello cui è arrivato continuando a promuovere Sansepolcro e la Valtiberina non solo per le innumerevoli bellezze artistiche e paesaggistiche ma anche per un week end di Basket 'fuori di testa' (definizione di Walter Magnifico, più volte presente negli anni) qual è ormai divenuto il nostro torneo.

L'Appuntamento è 'in giro per la Valtiberina' – per la 15° edizione del Memorial Barbagli, da Sabato 31 Maggio a lunedì 2 giugno.

set up an event that has now become a fixed appointment for many, a consolidated and appreciated sporting reality, a tourist and economic flywheel clearly in first place, in the valley, for the amount of presences in the area.

The challenge, increasingly complicated and stimulating, is to be able to keep the Barbagli at the level it has reached by continuing to promote Sansepolcro and the Tiber Valley not only for the countless artistic and landscape beauties but also for a weekend of 'out of mind' basketball (definition of Walter Magnifico, several times present over the years) which our tournament has now become.

The appointment is 'around the Tiber Valley' – for the 15th edition of the Barbagli Memorial, from Saturday 31 May to Monday 2 June.

Per approfondimenti e info:

www.basketdukes.it



La Dukes CSI

Di Ezio Boncompagni

Negli anni a cavallo tra il 2002 e il 2003 alcuni dell'attuale gruppo amatoriale Dukes Csi (non farò nomi in questo articolo perché sarebbero troppi e comunque rischierei di lasciare fuori qualcuno) cominciammo a ritrovarci nella palestra del "Campaccio" a Sansepolcro per 'fare due tiri'. Dopo alcuni mesi, il gruppo si allargò, diventò più numeroso continuando a vedersi regolarmente due volte alla settimana. Ritrovarsi spontaneamente per fare una sana sudata e due chiacchiere a fine partita: ecco il motivo scatenante di questi incontri, il tutto al di fuori di ogni logica tecnica e tattica.

The Dukes CSI

By Ezio Boncompagni

In the years between 2002 and 2003 some of the current amateur group Dukes Csi (I will not name names in this article because they would be too many and in any case I would risk leaving someone out) began to meet in the "Campaccio" gym in Sansepolcro to 'take a few shots'. After a few months, the group expanded, became larger and continued to see each other regularly twice a week. Spontaneously meeting to have a healthy sweat and a chat at the end of the game: this is the trigger for these matches, all outside of any technical and tactical logic.

alcuni erano ex giocatori, altri né l'uno né l'altro: apprendisti della palla a spicchi compresi in un'età fra i 18 e i 50 anni. Così per scherzo nacque un gruppo che non si stancava mai di incontrarsi e di anno in anno acquisì nuove adesioni, ed ogni nuovo elemento che arrivava portò ulteriori motivazioni e fresco entusiasmo. In quei giorni non avevamo la certezza di fare tanta strada ma sicuramente in cuor nostro lo speravamo. E questa speranza ci ha accompagnato fino ad oggi. Col passare del tempo crebbe la smania



agonistica e si fece avanti la voglia di confrontarsi con altre realtà cestistiche. Eravamo nel 2006 e al gruppo fondatore si unirono veri e propri pezzi da novanta, il livello tecnico si arricchì così tanto che una notte, sempre intorno ad una tavola apparecchiata, decidemmo che il tempo fosse maturo per partecipare al primo campionato amatoriale. Ci iscrivemmo al campionato Csi Umbro e nella notte di Halloween del 2006 (soltanto il fato poteva scegliere una data così!) avvenne il nostro battesimo del fuoco e con la prima partita a Corciano iniziò la nostra avventura agonistica. Nonostante l'inesperienza riuscimmo a toglierci qualche soddisfazione, prima fra tutte la memorabile vittoria al secondo overtime contro i quotatissimi Ortoboy, attuali campioni uscenti. La classifica finale fu più che soddisfacente, arrivammo 3° nel nostro girone e ci classificammo per i play off.

Il gruppo era sempre più forte e determinato e per il campionato 2007/2008 arrivò la svolta decisiva: entrammo sotto le ali della nuova nata società Dukes Basket Sansepolcro e mettemmo a segno degli 'acquisti' importanti nel nostro roster, oltre all'ingaggio a sorpresa del nuovo coach: Michele Allegrini, con il quale il nostro spessore tecnico salì notevolmente. Il risultato finale della stagione ci vide quinti nel nostro girone e fuori agli ottavi dei play off – ma solo dopo aver espugnato la difficilissima Cannara ed averla portata alla terza e decisiva partita.

Nella stagione 2011/2012 raggiungemmo gli obiettivi sempre sognati: questa fu infatti la stagione del 'pokerissimo' dove vincemmo quattro titoli: campionato, trofeo Città di Perugia, titolo di campioni regionali alle finali di Norcia e titolo di campioni interregionali alle finali di Teramo. Il tutto fu coronato dalla qualificazione alle finali nazionali, dove un po' per sfortuna un po' per altri dettagli, non riuscimmo ad arrivare ad una finale che era tranquillamente alla nostra portata: fu settimo posto. La stagione successiva ci ripetemmo con stesso risultato vincendo nuovamente il campionato, i titoli regionale ed interregionale e tornammo alle finali nazionali di Salsomaggiore.

Così siamo arrivati ai giorni nostri dove, a parte la parentesi dell'anno 2020 durante il Covid, abbiamo sempre affrontato un campionato amatoriale con buoni risultati e ci apprestiamo già ad allestire la prossima stagione 2026 con lo stesso entusiasmo e la stessa passione di sempre. Il nostro gruppo amatoriale è diventato così una vera e propria squadra dove si gioca a basket, ed è riuscita a dimostrarsi non solo una valvola di sfogo per chi smarrisce il posto in prima squadra ma soprattutto un importante serbatoio di produzione di nuovi talenti e 'rigenerazione' dei meno nuovi.

È innegabile che gli obiettivi sportivi siano una cosa primaria ma ciò che resta imprescindibile per noi è mantenere lo spirito che ha dato vita e tiene unita questa squadra: formare un gruppo affiatato di amici che sanno stare insieme, persone che scoprono di volersi bene attraverso lo sport che amano: la pallacanestro.

Some of us barely knew what basketball was, some were former players, others neither: apprentices of the wedge ball between the ages of 18 and 50. So as a joke a group was born that never tired of meeting and from year to year acquired new memberships, and each new element that arrived brought further motivation and fresh enthusiasm. In those days we were not sure we would go that far but we certainly hoped in our hearts. And this hope has accompanied us until today. As time went by, the competitive craving grew and the desire to compete

with other basketball realities came forward. We were in 2006 and the founding group was joined by real big guns, the technical level was enriched so much that one night, always around a set table, we decided that the time was ripe to participate in the first amateur championship. We signed up for the CSI Umbro championship and on Halloween night in 2006 (only fate could choose a date like this!) our baptism of fire took place and with the first game in Corciano our competitive adventure began. Despite the inexperience we managed to take away some satisfaction, first of all the memorable victory in the second overtime against the highly rated Ortoboy, current defending champions.

The final ranking was more than satisfactory, we finished 3rd in our group and qualified for the playoffs. The group was getting stronger and more determined and for the 2007/2008 championship came the decisive turning point: we entered under the wings of the newly born Dukes Basket Sansepolcro club and we made some important 'purchases' in our roster, in addition to the surprise hiring of the new coach: Michele Allegrini, with whom our technical depth rose considerably. The final result of the season saw us fifth in our group and out in the round of 16 of the playoffs – but only after conquering the very difficult Cannara and taking it to the third and decisive game.

In the 2011/2012 season we achieved the goals we had always dreamed of: this was in fact the season of the 'poker' where we won four titles: championship, City of Perugia trophy, title of regional champions at the finals of Norcia and title of interregional champions at the finals of Teramo. Everything was crowned by the qualification for the national finals, where a little for bad luck a little for other details, we were unable to get to a final that was easily within our reach: it was seventh place. The following season we repeated ourselves with the same result by winning the championship again, the regional and interregional titles and we returned to the national finals in Salsomaggiore.

So, we have come to the present day where, apart from the parenthesis of the year 2020 during Covid, we have always faced an amateur championship with good results, and we are already preparing to set up the next 2026 season with the same enthusiasm and passion as always. Our amateur group has thus become a real basketball team, and has managed to prove to be not only an outlet for those who lose their place in the first team but above all an important reservoir for the production of new talents and the 'regeneration' of the less new.

It is undeniable that sporting goals are a primary thing but what remains essential for us is to maintain the spirit that gave life and keeps this team together: to form a close-knit group of friends who know how to stay together, people who discover that they love each other through the sport they love: basketball.





VIAGGIO NEL MONDO DI RESET CON FRANCESCO MAGRINI

Journey into the World of 'Reset' with Francesco Magrini

DI PATRIZIA CHERICI

Nel cuore della Valtiberina Toscana, precisamente a Sansepolcro, si trova lo studio 'Reset' che rappresenta molto più di un semplice luogo dove farsi fare un massaggio. È un centro per il benessere, punto di riferimento per sportivi e appassionati, laboratorio di esperienze maturate da un giovane massaggiatore, Francesco Magrini, che ha saputo unire competenze acquisite tra Firenze, Milano e diversi altri paesi esteri. In questa intervista vi racconterò il percorso che lo ha portato fin qui, i servizi offerti dallo studio e le sue collaborazioni attive per comunicare il valore che un massaggio ben fatto può portare sia agli sportivi che alle persone comuni.

In the heart of the Tuscan Tiber Valley, precisely in Sansepolcro, there is the 'Reset' studio which is much more than just a place to get a massage. It is a wellness centre, a reference point for sportsmen and enthusiasts, a laboratory of experiences gained by a young masseur, Francesco Magrini, who has been able to combine skills acquired between Florence, Milan and several other foreign countries. In this interview I will tell you about the path that has brought him here, the services offered by the studio and his active collaborations to communicate the value that a well-done massage can bring to both sportsmen and ordinary people.

VALLEY LIFE: Come si sviluppa il tuo percorso professionale?

FRANCESCO MAGRINI: Il mio cammino nel mondo del massaggio è iniziato con una serie di esperienze formative e lavorative all'estero, tra cui Germania, Austria e Irlanda. Questi paesi mi hanno offerto la possibilità di confrontarmi con culture diverse e tecniche specifiche, arricchendo il mio bagaglio professionale. Parallelamente, ho svolto i miei studi a Firenze e a Milano, due città italiane che rappresentano eccellenze nel campo della formazione per massaggiatori. Dopo aver completato i miei studi e ottenuto i relativi diplomi, ho deciso di tornare nella mia valle per aprire uno studio tutto mio. La scelta di Sansepolcro non è casuale: è il luogo che conosco e amo, dove sento di poter dare il massimo per la mia comunità. Il mio studio è oggi un punto di riferimento per i massaggi di benessere e sportivi, con un'offerta che spazia dal massaggio rilassante al trattamento specifico per sportivi prima e dopo gara.

V.L.: Parlati dunque dei massaggi proposti...

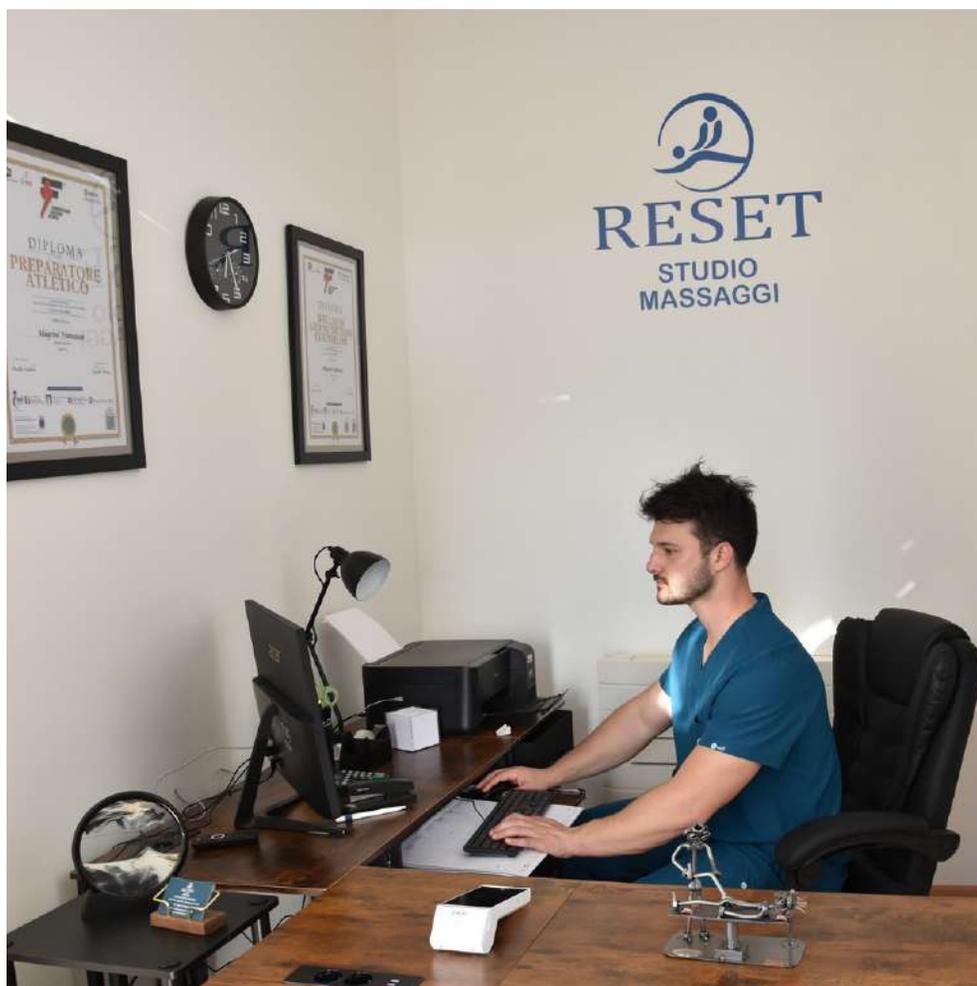
F.M.: Nel mio studio propongo ad esempio il massaggio svedese e quello alla cervicale. Il primo è un massaggio rilassante

VALLEY LIFE: How does your career develop?

FRANCESCO MAGRINI: My journey in the world of massage began with a series of training and work experiences abroad, including Germany, Austria and Ireland. These countries have offered me the opportunity to deal with different cultures and specific techniques, enriching my professional background. At the same time, I carried out my studies in Florence and Milan, two Italian cities that represent excellence in the field of training for masseurs. After completing my studies and obtaining the relevant diplomas, I decided to return to my valley to open my own studio. The choice of Sansepolcro is not accidental: it is the place I know and love, where I feel I can give my best for my community. My studio is now a point of reference for wellness and sports massages, with an offer ranging from relaxing massages to specific treatments for athletes before and after the race.

V.L.: So tell us about the massages offered...

F.M.: In my studio I propose, for example, Swedish massage and neck massage. The first is a relaxing massage that can be performed on the back or on the whole body. I use heated oil to promote muscle relaxation and improve circulation. The benefits of this type of massage are many: it helps to relax the mind and body, reduces the stress accumulated in daily life and stimulates blood circulation, contributing to better oxygenation of the tissues. The cervical massage, on the other hand, is particularly suitable for those who suffer from tension or pain in the neck and shoulder area, common problems in those who spend many hours in front of the computer or suffer from chronic stress. These massages are designed for anyone who wants to take care of themselves, improve their overall well-being, and prevent physical problems. Sports massages, then, represent a fundamental part of my business: they are designed for athletes and sports enthusiasts who want to prepare themselves in the best possible way before a race, recover after intense effort or simply relieve contractures and muscle tension. I practice pre-race, post-competition massages and decontracting massages,



che può essere eseguito sulla schiena o su tutto il corpo. Utilizzo olio riscaldato per favorire il rilassamento muscolare e migliorare la circolazione. I benefici di questo tipo di massaggio sono molteplici: aiuta a distendere la mente e il corpo, riduce lo stress accumulato nella vita quotidiana e stimola la circolazione sanguigna, contribuendo a una migliore ossigenazione dei tessuti. Il massaggio alla cervicale, invece, è particolarmente indicato per chi soffre di tensioni o dolori nella zona del collo e delle spalle, problemi comuni in chi passa molte ore davanti al computer o soffre di stress cronico. Questi massaggi sono pensati per chiunque voglia prendersi cura di sé, migliorare il proprio benessere generale e prevenire problemi fisici.

I massaggi sportivi, poi, rappresentano una parte fondamentale della mia attività: sono pensati per atleti e appassionati di sport che vogliono prepararsi al meglio prima di una gara, recuperare dopo uno sforzo intenso o semplicemente alleviare contratture e tensioni muscolari. Pratico massaggi pre-gara, post-gara e massaggi decontratturanti, tutti mirati a migliorare la performance e accelerare il recupero fisico.

Un massaggio sportivo non è solo un trattamento per chi ha subito un infortunio o una contrattura, ma anche un valido supporto per mantenere il corpo in condizioni ottimali. Nel mio percorso ho avuto modo di lavorare con diverse società sportive, tra cui squadre di calcio e pallacanestro, e ho potuto constatare direttamente i benefici che un massaggio praticato in modo regolare può portare alla qualità della prestazione atletica.

V.L.: Qual è l'importanza della formazione?

F.M.: La formazione è un aspetto che ho sempre considerato fondamentale. Ho conseguito i miei diplomi a Firenze, una città che vanta scuole di massaggio di alto livello. Questi titoli non solo garantiscono una preparazione tecnica adeguata, ma rappresentano anche una certificazione di professionalità e competenza, elementi indispensabili per instaurare un rapporto di fiducia.

Per quanto riguarda i massaggi sportivi, la formazione specifica è altrettanto importante; lavorare con atleti richiede una conoscenza approfondita dell'anatomia, della fisiologia e delle esigenze particolari di chi pratica sport a livello agonistico o amatoriale. Un massaggio ben eseguito può fare la differenza tra una buona e una pessima prestazione, e può prevenire infortuni che potrebbero compromettere la carriera sportiva.

V.L.: E le tue esperienze oltre confine?

F.M.: Ho lavorato in diverse nazioni europee, tra cui Germania, Austria, Francia, Ungheria e Slovenia. In particolare, ho avuto l'opportunità di lavorare su navi da crociera, dove ho potuto incontrare persone di ogni nazionalità e imparare a gestire diverse esigenze e aspettative. Inoltre, ho collaborato con palestre e centri sportivi, maturando un'esperienza concreta sul campo. Questi anni di lavoro all'estero mi hanno permesso di acquisire una visione più ampia del settore, di conoscere nuove tecniche e di migliorare la mia capacità di adattamento. Anche in Italia ho avuto importanti esperienze, in particolare in Valtellina, dove ho lavorato

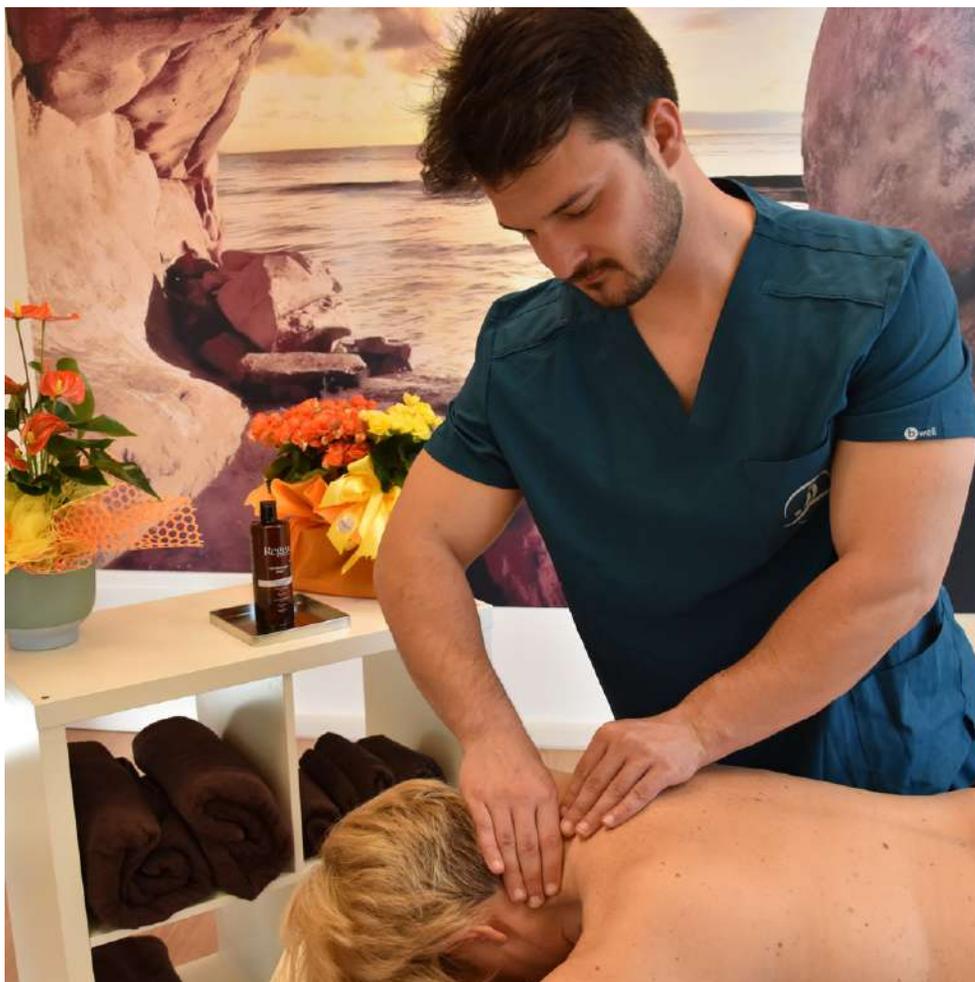
all aimed at improving performance and accelerating physical recovery. A sports massage is not only a treatment for those who have suffered an injury or contracture, but also a valuable support to keep the body in optimal condition. In my career I have had the opportunity to work with various sports clubs, including football and basketball teams, and I have been able to see firsthand the benefits that a massage practiced on a regular basis can bring to the quality of athletic performance.

V.L.: What is the importance of training?

F.M.: Training is an aspect that I have always considered fundamental. I earned my diplomas in Florence, a city that boasts top-notch massage schools. These qualifications not only guarantee adequate technical preparation, but also represent a certification of professionalism and competence, essential elements for establishing a relationship of trust. As far as sports massages are concerned, specific training is equally important; Working with athletes requires an in-depth knowledge of the anatomy, physiology and special needs of those who practice sports at a competitive or amateur level. A well-performed massage can make the difference between a good and a bad performance and can prevent injuries that could compromise your sports career.

V.L.: And your experiences across the border?

F.M.: I have worked in several European countries, including Germany, Austria, France, Hungary and Slovenia. In particular, I had the opportunity to work on cruise ships, where I was able to meet people of all nationalities and learn how to manage different needs and expectations. In addition, I have collaborated with gyms and sports centers, gaining concrete experience in the field. These years of working abroad have allowed me to gain a broader view of the industry, learn new techniques and improve my ability to adapt. I also had important experiences in Italy, particularly in Valtellina, where I worked with football and



con società sportive di calcio e pallacanestro. Queste collaborazioni mi hanno permesso di affinare le mie competenze nel massaggio sportivo, confrontandomi con atleti di alto livello con staff tecnici molto preparati.

V.L.: Il futuro cosa ci riserva?

F.M.: Uno degli obiettivi principali è creare sinergie con realtà locali e non solo. Attualmente sto cercando di ampliare le collaborazioni con società sportive di vario genere, dal calcio alla pallavolo, dalla danza allo sport amatoriale. Credo molto nel valore del lavoro di squadra e nella possibilità di integrare il massaggio con la preparazione atletica e una filosofia legata al benessere in generale. Inoltre, sto esplorando la possibilità di collaborare con aziende, portando il concetto di massaggio e benessere anche negli ambienti di lavoro. All'estero questa pratica è già molto diffusa e apprezzata, mentre in Italia sta iniziando a prendere piede solo ora. Offrire massaggi ai dipendenti può migliorare l'ambiente lavorativo, ridurre lo stress e aumentare la produttività.

V.L.: Esigenze particolari?

F.M.: Metto a disposizione un servizio di massaggio a domicilio, particolarmente utile per chi ha difficoltà di movimento a causa di contratture o infortuni, o semplicemente per chi preferisce ricevere il trattamento nella comodità della propria casa. I massaggi a domicilio possono essere sia sportivi che rilassanti, e sono indicati per persone di tutte le età, compresi i bambini. Oltre ai massaggi manuali, sto iniziando a integrare l'uso di macchinari specifici che possono migliorare ulteriormente i risultati dei trattamenti. La tecnologia nel campo del massaggio e della fisioterapia sta facendo passi da gigante, e credo sia importante aggiornarsi costantemente per avere le migliori soluzioni possibili.

V.L.: Come è percepito il massaggio in Italia?

F.M.: In Italia sta lentamente crescendo la consapevolezza dell'importanza del massaggio come pratica di benessere e prevenzione. All'estero, in particolare nei paesi dove ho lavorato, questa cultura è già ben radicata e fa parte della routine di molte persone; il massaggio non è più visto solo come un lusso o un trattamento occasionale, ma come un investimento sulla salute e sulla qualità della vita. Questo cambiamento culturale è fondamentale per diffondere la pratica e far sì che sempre più persone ne possano beneficiare.

V.L.: Hai mai partecipato ad eventi sportivi locali?

F.M.: Ho avuto il piacere di collaborare con eventi sportivi e iniziative locali, come la "Walk Tiberina", una camminata che unisce sport, socialità e territorio. Queste collaborazioni sono per me molto importanti perché permettono di avvicinare il massaggio a un pubblico più ampio e di promuovere uno stile di vita sano e attivo. Inoltre, sono interessato a collaborazioni con eventi legati agli 'Special Olympics' e ad altre realtà sportive che promuovono l'inclusione e la partecipazione attraverso lo sport. Dare il mio supporto a questi contesti è per me una grande soddisfazione e un modo per contribuire al benessere di tutti.

basketball sports clubs. These collaborations have allowed me to refine my skills in sports massage, comparing myself with high-level athletes and highly trained technical staff.

V.L.: What does the future hold for us?

F.M.: One of the main objectives is to create synergies with local realities and beyond. I am currently trying to expand collaborations with sports clubs of various kinds, from football to volleyball, from dance to amateur sport. I strongly believe in the value of teamwork and in the possibility of integrating massage with athletic training and a philosophy related to well-being in general. In addition, I am exploring the possibility of collaborating with companies, bringing the concept of massage and well-being to the workplace as well. Abroad this practice is already widespread and appreciated, while in Italy it is only now starting to take hold. Offering massages to employees can improve the work environment, reduce stress, and increase productivity.

V.L.: Special needs?

F.M.: I provide a home massage service, particularly useful for those who have difficulty moving due to contractures or injuries, or simply for those who prefer to receive the treatment in the comfort of their own home. Home massages can be both sporty and relaxing, and are suitable for people of all ages, including children. In addition to manual massages, I am starting to integrate the use of specific machines that can further improve the results of treatments. Technology in the field of massage and physiotherapy is making great strides, and I believe it is important to constantly update ourselves to have the best possible solutions.

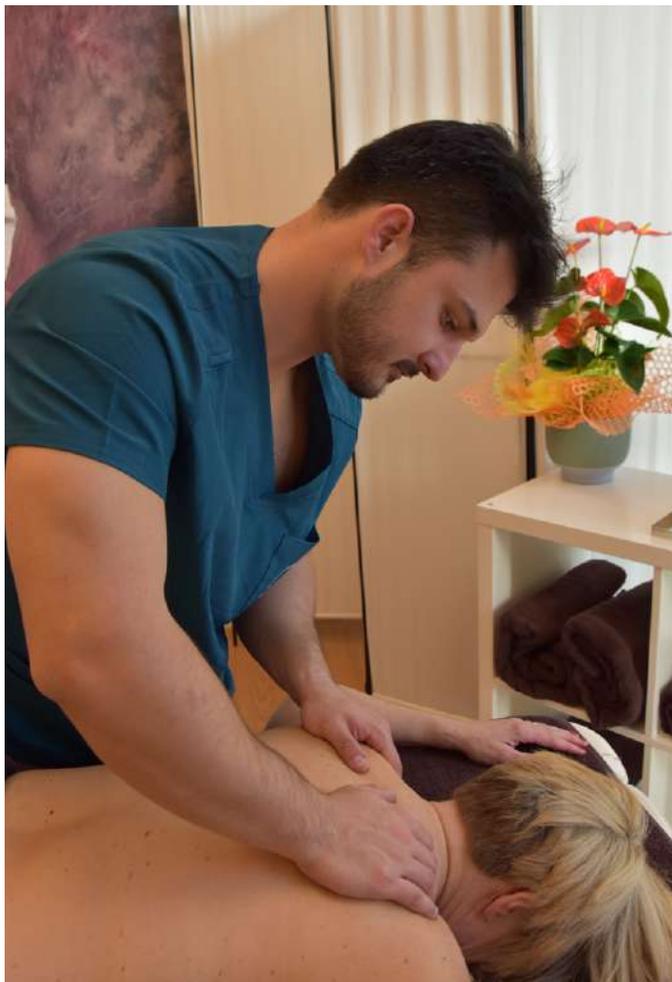
V.L.: How is massage perceived in Italy?

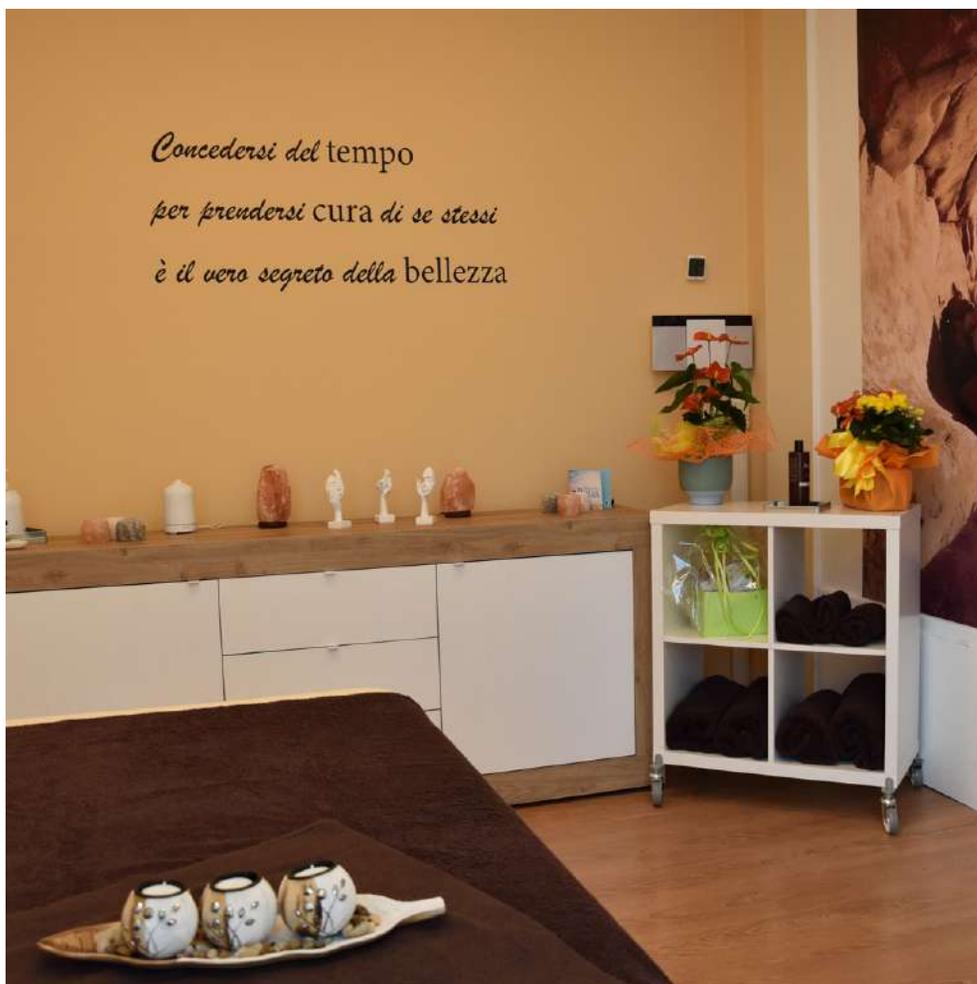
F.M.: In Italy, awareness of the importance of massage as a practice of well-being and prevention is slowly growing. Abroad, particularly in the countries where I have worked,

this culture is already well rooted and is part of the routine of many people; Massage is no longer seen only as a luxury or an occasional treatment, but as an investment in health and quality of life. This cultural change is key to spreading the practice and ensuring that more and more people can benefit from it.

V.L.: Have you ever participated in local sporting events?

F.M.: I have had the pleasure of collaborating with sporting events and local initiatives, such as the "Walk Tiberina", a walk that combines sport, sociality and territory. These collaborations are very important to me because they allow massage to be brought closer to a wider audience and to promote a healthy and active lifestyle. In addition, I am interested in collaborations with events related to the 'Special Olympics' and other sports realities that promote inclusion and participation through sport. Giving my support to these contexts is a great satisfaction for me and a way to contribute to the well-being of all.





Info:

Studio Reset
di Francesco Magrini
Viale Barsanti 23, Sansepolcro (Ar)
Tel. 392 7178614
resetmassaggi@tiscali.it



LA PIEVE VECCHIA, CUCINA E TRADIZIONE DI CONFINE

La Pieve Vecchia, Border Cuisine and Tradition

DI SIMONE BANDINI



Siamo ancora in Toscana, in Valcerfone, ma letteralmente a due passi dall'Umbria: due regioni diverse ma per certi versi affini, tra forme classiche e autenticità, dove si tramandano ancora le antiche ricette di paese. La Pieve Vecchia è un casolare finemente ristrutturato – con una vista sensazionale sul borgo di Monterchi e sui fondali a occidente che furono dei dipinti di Piero della Francesca, un luogo che rappresenta perfettamente questo passaggio e incontro di regioni, nella sua cucina semplice e curata, nei piatti delicati e robusti a un tempo, come tradizione comanda.



L'antipasto toscano, rapsodia di sapori decisi

Oggi abbiamo il piacere di approfondire la storia, la filosofia e l'evoluzione di questo ristorante con Andrea Fontana. Da oltre vent'anni è un punto di riferimento per i gourmand locali e stranieri, con il suo occhio attento al costume rurale e alle radici storiche e la volontà di interpretarle in modo originale; così si distingue per un'offerta culinaria che fonde sapientemente i sapori di due regioni ricche di storia e cultura. Scopriamo dunque insieme come è avanzata l'attività, quali sono le novità per la stagione primaverile e la proposta dei suoi menu.

VALLEY LIFE: Puoi raccontarci quali sono gli aggiornamenti riguardo al ristorante, in particolar modo degli spazi all'aperto con l'arrivo della bella stagione?

ANDREA FONTANA: Il ristorante, aperto da quasi un quarto di secolo, si prepara ad accogliere la stagione primaverile con grande entusiasmo e qualche novità. La struttura, immersa in un contesto naturale suggestivo, offre spazi all'aperto che diventano assoluti protagonisti nei mesi più caldi. La speranza è che presto si possa tornare a mangiare fuori, godendo del clima mite e del panorama circostante. Questo è un momento molto importante perché permette di valorizzare il contatto diretto con la natura, che da sempre caratterizza la nostra

esperienza gastronomica. Stiamo lavorando a un restyling degli spazi esterni, con una particolare attenzione all'illuminazione e all'architettura e arredamento del giardino. L'obiettivo è creare un ambiente accogliente e moderno, senza perdere però il legame con la tradizione e il carattere rustico del nostro locale. Stiamo pensando anche a nuove iniziative per il venerdì sera, come serate con musica dal vivo, aperitivi e cocktail, per rendere l'esperienza ancora più coinvolgente e piacevole.

V.L.: Come descriveresti la filosofia culinaria e la proposta gastronomica del ristorante? Ci sono stati cambiamenti recenti in cucina o nuovi piatti introdotti?

A.F.: La filosofia del ristorante si basa sull'equilibrio di elementi tradizionali e moderni. La cucina è radicata nella cultura gastronomica toscana e umbra, un vero e proprio connubio di sapori che riflette la nostra posizione geografica di confine. L'idea è quella di mantenere viva la tradizione, rinnovandola con tocchi moderni e ingredienti di alta qualità. Da ventitré anni, il ristorante porta avanti questo progetto con passione, offrendo piatti che rispettano le ricette classiche ma che si adattano ai tempi e ai gusti contemporanei. Non si tratta di stravolgere, ma di valorizzare gli ingredienti locali, freschi e di stagione, come per esempio i tartufi delle colline limitrofe, i prugnoli di aprile e maggio o gli asparagi, un ritorno a sapori genuini che ricordano le tradizioni dei nostri nonni.

In cucina si cerca di mantenere un'offerta coerente e riconoscibile, fatta di piatti semplici ma curati, che raccontano la storia del territorio. Non mancano però sperimentazioni e aggiunte stagionali, come l'introduzione di carni particolari provenienti da altre regioni, per esempio la Fassona piemontese o la Chianina, che vengono inserite nel menù in modo selettivo durante l'anno.

V.L.: Qual è il rapporto con la clientela locale e con i turisti stranieri? Come si è evoluto negli anni?

A.F.: Il rapporto con i nostri ospiti è uno degli aspetti più gratificanti e importanti per il ristorante: nel corso degli anni si è consolidata una clientela affezionata e fedele, composta in gran parte di persone del territorio che tornano regolarmente per gustare una cucina di qualità e trovare un ambiente familiare e accogliente.

Questa fedeltà nasce da un rapporto di fiducia reciproca: il ristorante offre un'esperienza autentica e 'affidabile', con piatti ben fatti e un servizio attento, che intende valorizzare la tradizione gastronomica locale. Allo stesso tempo abbiamo ampliato il nostro bacino di utenza da città vicine come Arezzo, Perugia e altre zone limitrofe. Inoltre, c'è un interesse crescente da parte di turisti italiani e stranieri in cerca di un assaggio autentico della nostra cucina: la sfida è quella di servire piatti in grado di raccontare e comunicare l'essenza del nostro territorio.

V.L.: Quali sono i piatti simbolo del ristorante che rappresentano al meglio la cucina tradizionale della zona?

A.F.: Uno dei punti di forza indiscussi del ristorante è la pasta fatta in casa, elemento imprescindibile della nostra tradizione. In particolare, i ravioli sono un grande classico, presenti nel menù sin dall'apertura nel 2002. I ravioli di spinaci – o le tagliatelle al



Suntuose tagliatelle al tartufo

We are still in Tuscany, in Valcerfone, but literally a stone's throw from Umbria: two different but in some ways similar regions, between classic forms and authenticity, where ancient country recipes are still handed down. La Pieve Vecchia is a finely restored farmhouse – with a sensational view of the village of Monterchi and the scenery to the west that were paintings by Piero della Francesca, a place that perfectly represents this passage and meeting of regions, in its simple and careful cuisine, in the dishes that are delicate and robust at the same time, as tradition dictates.



I ravioli fatti in casa, passione infinita

Today we have the pleasure of delving into the history, philosophy and evolution of this restaurant with Andrea Fontana. For over twenty years he has been a point of reference for local and foreign gourmands, with his keen eye for rural customs and historical roots and the desire to interpret them in an original way; Thus it stands out for a culinary offer that skilfully blends the flavours of two regions rich in history and culture. So let's find out together how the business has progressed, what are the novelties for the spring season and the proposal of its menus.

VALLEY LIFE: Can you tell us what are the updates regarding the restaurant, especially the outdoor spaces with the arrival of the summer?

ANDREA FONTANA: The restaurant, open for almost a quarter of a century, is preparing to welcome the spring season with great enthusiasm and some novelties. The structure, immersed in an evocative natural context, offers outdoor spaces that become absolute protagonists in the warmer months. The hope is that soon we will be able to go back to eating out, enjoying the mild climate and the surrounding landscape. This is a very important moment because it allows

us to enhance the direct contact with nature, which has always characterized our gastronomic experience. We are working on a restyling of the outdoor spaces, with particular attention to lighting and garden architecture and furnishings. The goal is to create a welcoming and modern environment, without losing the link with the tradition and rustic character of our restaurant. We are also thinking of new initiatives for Friday evenings, such as evenings with live music, aperitifs and cocktails, to make the experience even more engaging and enjoyable.

V.L.: How would you describe the culinary philosophy and the gastronomic proposal of the restaurant? Have there been any recent changes in the kitchen or new dishes introduced?

A.F.: The philosophy of the restaurant is based on the balance of traditional and modern elements. The cuisine is rooted in Tuscan and Umbrian gastronomic culture, a real combination of flavours that reflects our geographical border position. The idea is to keep tradition alive, renewing it with modern touches and high-quality ingredients. For twenty-three years, the restaurant has been carrying out this project with passion, offering dishes that respect classic recipes but adapt to contemporary times and tastes. It is not a question of distorting, but of enhancing local, fresh and seasonal ingredients, such as truffles from the neighboring hills, blackthorns from April and May or asparagus, a return to genuine flavours that recall the traditions of our grandparents. In the kitchen, we try to maintain a coherent and recognizable offer, made up of simple but well-kept dishes, which tell the story of the territory. However, there is no shortage of experiments and seasonal additions, such as the introduction of particular meats from other regions, for example the Piedmontese Fassona or the Chianina, which are included in the menu selectively during the year.

V.L.: What is the relationship with local customers and foreign tourists? How has it evolved over the years?

A.F.: The relationship with our guests is one of the most rewarding and important aspects for the restaurant: over the years a loyal and loyal clientele has been consolidated, made up largely of local people who return regularly to enjoy quality cuisine and find a familiar and welcoming environment. This loyalty stems from a relationship of mutual trust: the restaurant offers an authentic and 'reliable' experience, with well-made dishes and attentive service, which aims to enhance the local gastronomic tradition. At the same time, we have expanded our catchment area from nearby cities such as Arezzo, Perugia and other neighbouring areas. In addition, there is a growing interest from Italian and foreign tourists looking for an authentic taste of our cuisine: the challenge is to serve dishes that can tell and communicate the essence of our territory.

V.L.: What are the restaurant's signature dishes that best represent the traditional cuisine of the area?

A.F.: One of the undisputed strengths of the restaurant is the homemade pasta, an essential element of our tradition. Ravioli are a great classic, present on the menu since the



Filetto con cappello di porcino, un piatto gourmet

ragù e porcini – rappresentano un must, piatti che incarnano perfettamente la tradizione dell'Appennino. Queste portate sono amate dal pubblico perché raccontano una storia fatta di semplicità e genuinità, con ingredienti selezionati e lavorati con cura. La pasta fresca fatta a mano è un segno distintivo del ristorante e motivo di orgoglio per tutto lo staff, che ogni giorno si impegna a mantenere alta la qualità e l'autenticità. Oltre ai primi piatti, la carne gioca un ruolo importante nel menù, con una selezione che privilegia produttori locali ma che si apre anche a specialità provenienti da altre regioni italiane, per offrire varietà e qualità senza perdere identità territoriale.

V.L.: Ci sono novità o progetti in corso per migliorare, se possibile, l'esperienza in ristorante?

A.F.: Sì, ci sono diversi progetti in corso: uno dei principali riguarda l'area esterna, con un intervento di restyling delle aiuole e delle piante, per rendere il giardino ancora più accogliente e piacevole. Questo spazio, che si affaccia su Monterchi con una vista mozzafiato sul borgo medievale, sarà dedicato anche a eventi speciali come aperitivi con musica dal vivo e serate a tema.

Inoltre, stiamo lavorando a una nostra carta cocktail del tutto originale, sviluppata con l'aiuto di un barman professionista, che propone drink creativi e di qualità, utilizzando gin particolari e prodotti selezionati. L'idea è quella di presentare un'esperienza completa, che unisca buona cucina, atmosfera

opening in 2002. Spinach ravioli – or tagliatelle with meat sauce and porcini mushrooms – are a must, dishes that perfectly embody the tradition of the Apennines. These courses are loved by the public because they tell a story made of simplicity and genuineness, with carefully selected and processed ingredients. Fresh handmade pasta is a hallmark of the restaurant and a source of pride for all the staff, who are committed to maintaining high quality and authenticity every day. In addition to the first courses, meat plays an important role in the menu, with a selection that favours local producers but also opens up to specialties from other Italian regions, to offer variety and quality without losing territorial identity.

V.L.: Are there any new features or projects underway to improve, if possible, the restaurant experience?

A.F.: Yes, there are several projects underway: one of the main ones concerns the outdoor area, with a restyling of the flowerbeds and plants, to make the garden even more welcoming and pleasant. This space, which overlooks Monterchi with a breathtaking view of the medieval village, will also be dedicated to special events such as aperitifs with live music and theme nights. In addition, we are working on our own completely original cocktail menu, developed with the help of a professional bartender, which offers creative and quality drinks, using special gins and selected products. The idea is to present a complete experience, which combines



Abbiamo parlato con Andrea Fontana

rilassante e momenti di socialità. Il ristorante dispone di tre ettari di giardino, uno dei quali sarà dedicato agli aperitivi serali, mentre gli altri vedranno altre iniziative durante la settimana. Questa diversificazione servirà a stimolare l'interesse dei nostri ospiti, mantenendo vivi l'entusiasmo e la curiosità.

V.L.: Come bilanciate la necessità di innovare con l'importanza di mantenere la vostra identità territoriale?

A.F.: Questo è un tema centrale per il ristorante: mantenere l'identità gastronomica e culturale del territorio è una scelta consapevole e fondamentale, perché rappresenta un valore distintivo. Il fatto è che bisogna rinnovare senza tradire, aggiornare senza dimenticare: per questo motivo, ogni novità è studiata attentamente per inserirsi in modo armonico nel contesto identitario. La cucina rimane fedele alle sue origini, ma con un tocco di modernità che la rende più attuale e appetibile anche ad un pubblico giovane e internazionale. La tradizione diventa così un punto di partenza, non un limite: si valorizzano gli ingredienti locali, si rispettano le ricette storiche, ma si sperimenta anche con nuove tecniche, abbinamenti e presentazioni. Questo approccio permette al ristorante di essere sempre al passo con i tempi, senza perdere la propria anima.

good food, a relaxing atmosphere and moments of sociability. The restaurant has three hectares of garden, one of which will be dedicated to evening aperitifs, while the others will see other initiatives during the week. This diversification will serve to stimulate the interest of our guests, keeping enthusiasm and curiosity alive.

V.L.: How do you balance the need to innovate with the importance of maintaining your territorial identity?

A.F.: This is a central theme for the restaurant: maintaining the gastronomic and cultural identity of the territory is a conscious and fundamental choice, because it represents a distinctive value. The fact is that you have to renew without betraying, update without forgetting for this reason, every novelty is carefully designed to fit harmoniously into the identity context. The cuisine remains faithful to its origins, but with a touch of modernity that makes it more current and attractive even to a young and international audience. Tradition thus becomes a starting point, not a limit: local ingredients are enhanced, historical recipes are respected, but new techniques, combinations and presentations are also experimented. This approach allows the restaurant to always keep up with the times, without losing its soul.

Questa intervista ci ha permesso di scoprire l'essenza di un ristorante che da oltre vent'anni rappresenta una certezza gastronomica al confine tra Toscana e Umbria. Con i nuovi progetti per la bella stagione, gli spazi all'aperto rinnovati, gli eventi serali con musica e cocktail originali, il ristorante si prepara a offrire un'esperienza ancora più completa e coinvolgente. La passione per il territorio e la volontà di far rivivere le sue tradizioni gastronomiche in chiave moderna sono il motore di questa realtà, che rappresenta un vero e proprio patrimonio culturale e culinario. Se siete amanti della buona cucina, della tradizione toscano-umbra e di atmosfere accoglienti, questo ristorante è una tappa obbligata per un viaggio nel gusto che unisce passato e presente, sapori autentici e una giusta sperimentazione.

This interview allowed us to discover the essence of a restaurant that for over twenty years has been a gastronomic certainty on the border between Tuscany and Umbria. With new projects for the summer, renovated outdoor spaces, evening events with music and original cocktails, the restaurant is preparing to offer an even more complete and engaging experience. The passion for the territory and the desire to revive its gastronomic traditions in a modern key are the engine of this reality, which represents a real cultural and culinary heritage. If you are a lover of good food, Tuscan-Umbrian tradition and welcoming atmospheres, this restaurant is a must-see for a journey into taste that combines past and present, authentic flavours and the right experimentation.



Info e prenotazioni:

La Pieve Vecchia

Loc. la Pieve Vecchia 12, Monterchi (Ar)

Tel.: 0575 709053

www.ristorantelapievevecchia.it / info@ristorantelapievevecchia.it





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 PAOLA BUTERA

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.

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.



Ristorante il Custode - Un perfetto equilibrio tra il rustico e il design moderno

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 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

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 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

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 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 Colaiacovo 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.

"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

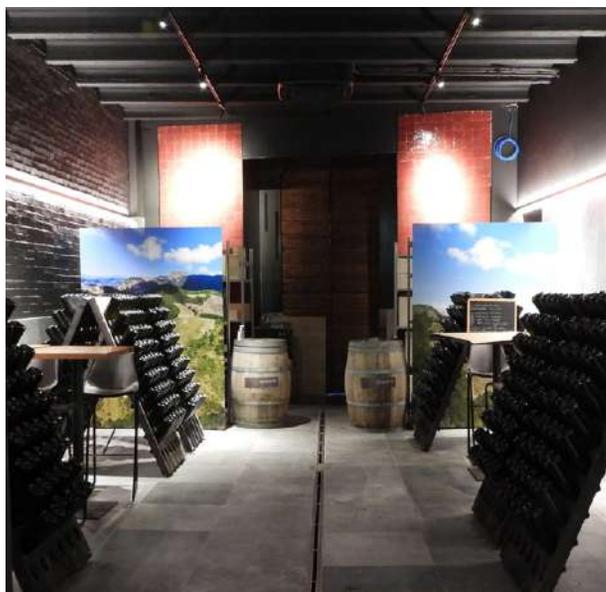
the value of work, dedication and sharing. Today, after a long journey, Bistarelli arrives at the Custode, a place that is not just a restaurant, but a new family. Here he has found that authentic spirit that has accompanied him since the beginning: the warmth of a close-knit brigade, the passion for 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 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.

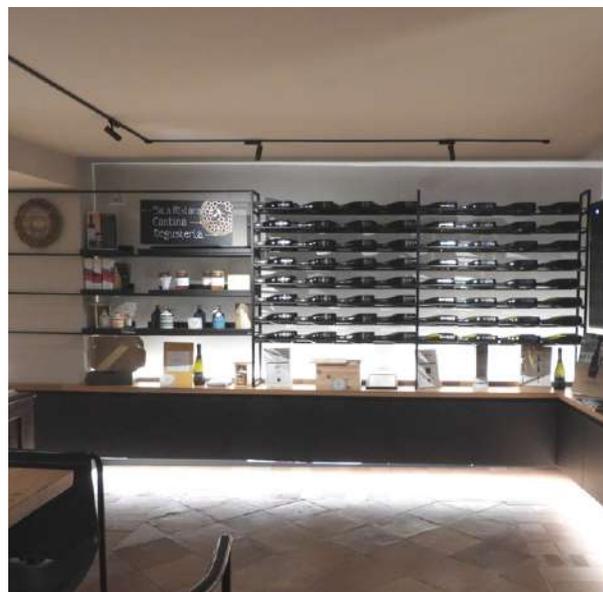
At Custode, each recipe is born with a very specific idea: to enhance quality without superstructures, to let taste speak for itself. A principle that fits perfectly with the philosophy of the Semonte Winery, with which the restaurant shares a clear vision: cuisine and wine must not only accompany each 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 Colaiacovo 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 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



Bottiglie in affinamento nella quiete della cantina



Colpo d'occhio sulla Cantina Semonte

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.

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.



Beatrice Tomassoli ha lavorato per dare al ristorante qualità e autenticità



Particolare di ceramiche artistiche esposte al ristorante

Info:

Ristorante Il Custode

Via dell'Assino 184, Semonte, Gubbio (Pg)

VISITE GUIDATE E ACQUISTI IN CANTINA

Nicoletta: Tel. +39 339 2310462

RISTORANTE "IL CUSTODE"

Pietanze stagionali tipiche locali

Raffaele: Tel. +39 331 3887104

VENDITE

Patrizio: +39 339 6047128

vendite@vinisemonte.com

www.vinisemonte.com



ADOLFO BONUCCI, DOTT. JEKYLLE E MR. HYDE?

Adolfo Bonucci, Dr. Jekyll and Mr. Hyde?

DI FEDERICO DONTI



informazione pubblicitaria

Il 20 marzo 2024 il Barman Adolfo Bonucci ha inaugurato il primo locale in Italia dotato di una doppia anima. Si avete sentito bene: di giorno Bistrot e di notte Speakeasy! Nella cornice medievale del centro storico di Castiglione del Lago, ha trasformato un palazzo del '600 in un locale di tendenza; una storia che si intreccia ai ricordi d'infanzia, le amicizie e le tradizioni di paese. Oggi il locale è un punto di riferimento per la gente del posto ed anche per molti turisti e residenti stranieri: un ambiente molto originale e sorprendente con atmosfere retrò e ispirate al proibizionismo.

Prima di descrivere questo intrigante locale è necessario fare una premessa sulla vita del titolare Adolfo Bonucci, in modo tale che si possa comprendere bene la sua genesi, conferendo a questo esercizio i dovuti onori.

Figlio di Eugenio Bonucci, storico barman pioniere della 'dolce vita' romana, Adolfo è originario di Roma ed ha trascorso la sua infanzia a Castiglione del Lago; gli diamo il titolo di figlio d'arte proprio perché negli anni ha saputo assorbire l'esperienza del padre e diventare un barman di grande successo.

Dopo una gavetta come barman in Italia (dagli svariati hotel di lusso ai club come il Jackie ò), le esperienze prestigiose all'estero (citiamo alcuni locali come il Rockfeller Bar di New York, lo Stone Crab di Miami, l'Hotel Meridienne a Salvador de Baia, etc...) conferiscono ad Adolfo un'esperienza pluriennale come head bar manager certificando un curriculum d'élite.

Ricordo personalmente un articolo di giornale dal titolo "Così la do a bere ai Vip", nel quale Adolfo raccontava i cocktail da lui serviti alle celebrità, svelando i suoi 'segreti'... Dal nostrano Cesare Cremonini a star internazionali come Jon Bon Jovi!

Diciotto anni fa iniziò il suo percorso come imprenditore con la prima società di capitali di 'bar catering'; non esisteva in Italia un codice ateco di quel tipo - che fu dunque generato appositamente!

Da qui nasceva la sua attività "New Fashion Team" - che lavora oggi sia in Italia che all'estero.

Un anno fa Adolfo aprì a Castiglione del Lago il suo esclusivo locale; un luogo camaleontico che poteva trasformarsi 'da bistrot a speakeasy' (ispirato alle atmosfere cupe di una Londra vittoriana e al proibizionismo). Questa la particolarità mutevole ed affascinante: anche il rispettabile Dott. Jekyll con una pozione si mutò nel vizioso Mr. Hyde!

Il bistrot Dott. Jekyll riserva, tuttavia, una calda accoglienza e intende valorizzare le eccellenze gastronomiche del territorio, mentre il Mr. Hyde è lo Speakeasy (parlare piano) sull'impronta di quei bar esclusivi e nascosti nelle vie della città all'epoca del proibizionismo, dove venivano vendute illegalmente le bevande alcoliche.

In collaborazione con lo Chef Eris, il bistrot presenta i piatti tipici di Umbria e Toscana con menù stagionali di alta qualità. Entrando ci troviamo di fronte a un bancone con salumi di cinta senese certificata bio brado; assaggiamo primi 'conservatori' al ragù d'anatra, un filetto limousine al pepe verde ed una tartare di chianina certificata e lavorata





On March 20, 2024, Barman Adolfo Bonucci inaugurated the first restaurant in Italy with a double soul. Yes, you heard it right: 'Bistro' by day and 'Speakeasy' by night! In the medieval setting of the historic centre of Castiglione del Lago, he has transformed a building of the '600 into a trendy place; A story that is intertwined with childhood memories, friendships and village traditions. Today the place is a reference point for locals and also for many tourists and foreign residents: a very original and surprising environment with retro and prohibition-inspired atmospheres.

Before describing this intriguing place, it is necessary to make a premise on the life of the owner Adolfo Bonucci, so that its genesis can be well understood, giving this exercise due honors.

Son of Eugenio Bonucci, a historic barman and pioneer of the Roman 'dolce vita', Adolfo is originally from Rome and spent his childhood in Castiglione del Lago; We give him the title of son of art precisely because over the years he has been able to absorb his father's experience and become a very successful barman.

After an apprenticeship as a barman in Italy (from various luxury hotels to clubs such as the Jackie ò), prestigious experiences abroad (we mention some places such as the Rockefeller Bar in New York, the Stone Crab in Miami, the Hotel Meridienne in Salvador de Baia, etc ...) give Adolfo many years of experience as head bar manager certifying an elite curriculum.

I personally remember a newspaper article entitled "So I give it to VIPs to drink", in which Adolfo talked about the cocktails he served to celebrities, revealing his 'secrets' ... From our own Cesare Cremonini to international stars such as Jon Bon Jovi!

Eighteen years ago he began his journey as an entrepreneur with the first 'bar catering' capital company; there was no such 'ateco code' in Italy - which was therefore generated on purpose!

Hence his business "New Fashion Team" - which works today both in Italy and abroad.

A year ago Adolfo opened his exclusive restaurant in Castiglione del Lago; a chameleon-like place that could be transformed 'from bistro to speakeasy' (inspired by the gloomy atmospheres of Victorian London and prohibition). This is the changeable and fascinating peculiarity: even the respectable Dr. Jekyll with a potion turned into the vicious Mr. Hyde!

The Dott. Jekyll bistro reserves, however, a warm welcome and intends to enhance the gastronomic excellence of the area, while the Mr. Hyde is the Speakeasy (speak softly) on the footprint of those exclusive bars hidden in the streets of the city at the time of prohibition, where alcoholic beverages were illegally sold.

In collaboration with Chef Eris, the bistro presents the typical dishes of Umbria and Tuscany with high-quality seasonal menus. Entering we find ourselves in front of a counter with Cinta Senese cured meats certified organic wild; We taste 'conservative' first courses with duck ragout, a limousine fillet with green pepper and a certified Chianina tartare processed



alla francese, servita in show-cooking al tavolo. Adolfo ci fa capire che da buon romano non possono mancare le primizie come la vera amatriciana, la carbonara o il cacio e pepe – mentre i dolci sono rigorosamente fatti in casa. La trasformazione ha così avuto inizio: Mr. Hyde presenta inoltre degli Spirits di grande livello. Si passa dalla lista dei cocktail classici IBA (International Bartender Association) con etichette di distillati unici e selezionati, alla Mr Hyde Experience”, dove gli ospiti possono miscelare il loro cocktail/pozione con tutti gli ingredienti, serviti al tavolo con provette, bottiglie vintage ed anche un ricettario a loro dedicato.

in the French style, served in show-cooking at the table. Adolfo makes us understand that as a good Roman you cannot miss the first fruits such as the real amatriciana, carbonara or cacio e pepe – while the desserts are strictly homemade. The transformation thus began: Mr. Hyde also presents spirits of great level. They range from the list of classic IBA (International Bartender Association) cocktails with labels of unique and selected spirits, to the “Mr Hyde Experience”, where guests can mix their cocktail/potion with all the ingredients, served at the table with test tubes, vintage bottles and even a recipe book dedicated to them.



Deliziosi primi piatti e atmosfere coinvolgenti



Dr. Jekyll & Mr. Hyde

Bistrot and Speakeasy

Via Vittorio Emanuele 26, 06061 Castiglione del Lago (PG)

Tel. 075.8507105

info@drjekyllandmrhyde.it / www.drjekyllandmrhyde.it

Adolfo Bonucci: Tel. 338 1111986



DIVÒ
COCKTAIL & RISTO-CLUB

Divò Cocktail & Risto-Club

follow us  

www.divococktailclub.it

info@divococktailclub.com

+ 0575 494216

P.zza San Francesco, 1 Arezzo (Ar)



VIDAM

USEFUL ROBOT

Vidam Robot rappresenta un punto di riferimento nell'automazione delle consegne industriali e commerciali.

Grazie a robot progettati per trasportare carichi in modo autonomo, l'azienda supporta settori come ristorazione, sanità, retail e industria, migliorando efficienza e sicurezza.

Offriamo sia la vendita che il noleggio di robot, con consulenza dedicata per identificare la soluzione più efficace per ogni realtà aziendale

Il servizio post-vendita comprende installazione, manutenzione e supporto continuo, assicurando prestazioni elevate nel tempo. Con Vidam Robot, innovare è semplice, conveniente e a portata di mano.



Visita www.vidamrobot.com





READY FOR TAKE-OFF

SUMMER 2025

airport.umbria.it



UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI