

Anno XXV, Nr. 179 / PRIMAVERA 2025

ValleyLife

CUBBIO E ALTO CHIASCIO

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

GUBBIO, DOVE IL CUORE CORRE



VIVACE.
COLORATA.
FRESCA.
FIORITA.

via Perugina 06024 / GUBBIO (PG)

lun. - sab. 8.30 - 12.30 / 15 - 19, dom. 9 - 13



T. + 39 075 922 11 77 - ilgarden@tiscali.it - ilgarden.com



In Copertina Festa dei Ceri, il saluto alla Casa di Cura Mosca (particolare)
Foto di Renato Maria Rogari

PRIMAVERA 2025

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE:
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Paola Butera

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE:
Vanessa Collarini

AUTORI

Simone Bandini Editore di Valley Life. Dott. in Filosofia

Paola Butera Direttore Editoriale di Valley Life Gubbio e Alto Chiascio

Con la collaborazione di

Lorenzo Diamantini, scrittore e foodblogger

Daniele Amoni fotografo

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

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

Questa rivista è stata chiusa mercoledì 28 maggio 2025 mentre si sente ancora nell'aria il grido al passaggio dei Ceri: "via ch'eccoli".

ValleyLife

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

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

10 Il potere delle coincidenze
The Power of Coincidences

12 Gubbio, dove il cuore corre
Gubbio, Where the Heart Runs



18 Valsorda, emozionarsi tra musica e natura
Valsorda, Get Excited with Music and Nature

24 Sport antichi, dalla tradizione alla competizione
Ancient Sports: From Tradition to Competition

30 Sulle tracce di Don Matteo
In the Footsteps of Don Matteo



34 Villa Benveduti: il luogo ideale dove trasformare ogni evento in un ricordo indimenticabile
Villa Benveduti: the Ideal Place to Turn Every Event into an Unforgettable Memory

36 Stefano Santini, l'Interior Designer per una casa emozionale
Stefano Santini, the Interior Designer for an Emotional Home

41 Piscina Kineo, corsi intensivi e scuola nuoto per prepararci all'estate
Kineo Swimming Pool, Intensive Courses and Swimming School to Prepare Us for Summer

50 Genyo Umbro, gioielli che raccontano la storia
Genyo Umbro, Jewels that Make History

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

58 Idrokinesiterapia, il beneficio della riabilitazione in acqua
Hydrokinesotherapy, the Benefit of Rehabilitation in Water



62 Road 318, in cucina un gesto d'amore autentico
Road 318, an Authentic Gesture of Love in the Kitchen

68 Pretesto, lo spirito autentico dell'osteria moderna
Pretesto, the authentic spirit of the modern osteria

72 Cantina Semonte: La parola all'enologo
Semonte Winery: The Winemaker's Word

76 Sapori di Stagione - "Faraona nel cappellaccio: un viaggio tra cortili antichi, erbe selvatiche e vigne umbre"
"Guinea Fowl in the Cappellaccio: a Journey through Ancient Courtyards, Wild Herbs and Umbrian Vineyards"

80 Le proprietà di lusso firmate 'Quality Street Real Estate'
Luxury Properties Signed 'Quality Street Real Estate'

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

Golosità Umbre

PRODOTTI TIPICI LOCALI
VINI * CARNI * SALUMERIA
FRUTTA E VERDURA

La bottega
alimentare dai
sapori umbri



Da noi puoi acquistare
tutti i prodotti al banco
macelleria, frutta e verdura
e gastronomia.

Dal lunedì al venerdì
orario continuato.
Sabato 8:30 - 13:00

Per informazioni e prenotazioni:
Via Eugubina, 45 • Fossato di Vico PG
+39 339 234 6870 • [@golositàumbre](https://www.instagram.com/golositàumbre)

Ristorante



FABIANI



Per una cena romantica o circondati da amici e colleghi, vivi un'esperienza indimenticabile. Conte Fabiani è il luogo ideale per celebrare ogni festa con eleganza e calore!

📍 Piazza Quaranta Martiri, 24-26B 📞 075 842 5542 [f](#) [@](#)

CHIUSO IL MARTEDÌ

www.centropiscine.it

Per piscine da sogno...



TECNOACQUE

Sistemi di trattamento per:

Industria • Comunità • Tempo libero • Casa

www.tecnoacquepg.it

Tecnoacque s.r.l.

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

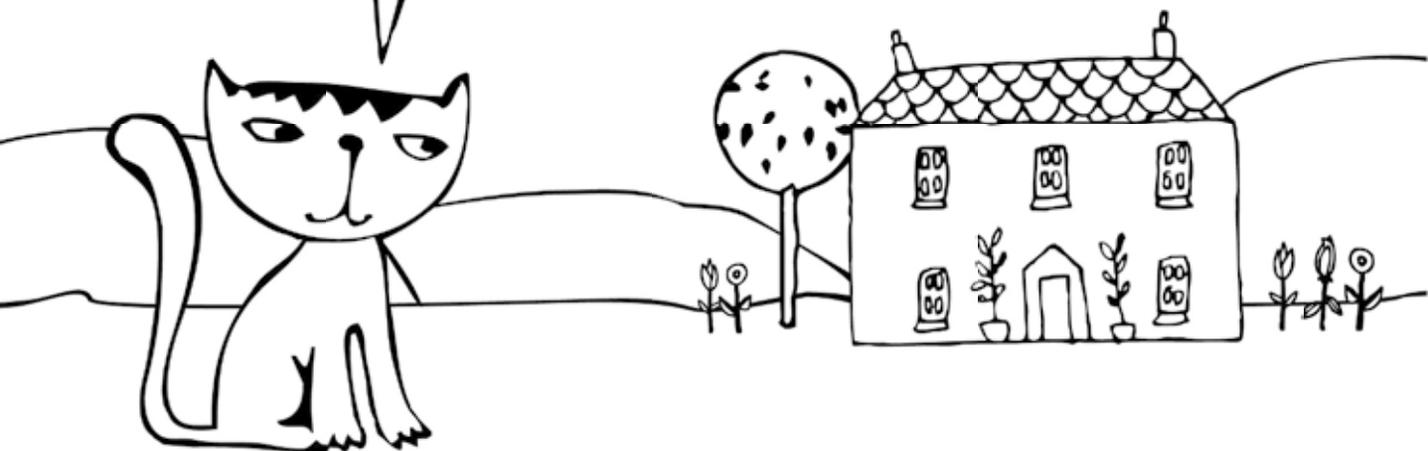


075.396278





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





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 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.

In questa torbida modernità, si potrebbe dire che le parole e i 'segni' siano codificanti e non de-codificanti un pensiero, un'intuizione, uno stato d'animo, poiché divenuti significanti di per sé, nuove entità semiotiche che hanno dimenticato la loro scaturigine e vivono ormai di essenza autonoma, robotica. Il linguaggio si è ribellato ai suoi padroni. Da mezzo, il linguaggio si è fatto fine a stesso – conquistando un nuovo status ontologico, indipendente ed evolutivo, come fosse, per usare una prospettiva ahimè tanto in voga, una grande intelligenza autonoma, artificiale, un altro da sé.

Perché questo? Come siamo arrivati fin qui?

Il declino della civiltà occidentale – che appartiene ad una precisa filosofia della storia – è legato indissolubilmente

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 – 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.

In this murky modernity, it could be said that words and 'signs' are codifying and not de-coding a thought, an intuition, a state of mind, since they have become significant in themselves, new semiotic entities that have forgotten their source and now live on an autonomous, robotic essence. Language has rebelled against its masters. Language has become an end in itself – conquering a new ontological, independent and evolutionary status, as if it were, to use a perspective that is unfortunately so much in vogue, a great autonomous, artificial intelligence, someone other than itself.

Why is this? How did we get here?

The decline of Western civilization – which belongs to a

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.

Un processo disgregante che potremmo riassumere come 'estetizzazione del reale': il bello si allontana dai fatti, dall'azione, per diventare possibile narrazione. Il bello non si incarna più, si sublima e perde il suo contenuto di verità. Un percorso culminato nel capitalismo, con gli esiti commerciali de-ontologici della mercificazione, con il materialismo più sinistro che squalifica l'uomo e lo riduce in catene, confinato nel regno dell'utile, schiavo di meri meccanismi causali.

Cosa possiamo fare oggi?

L'impressione, un po' tragica e se vogliamo anche comica, è che il contenitore (la persona) sia già irrimediabilmente vuoto.

Noi di Valley Life incoraggiamo un linguaggio tradizionale che torni alle origini – che sia manifestazione dell'essere. In queste pagine si mostrano pensieri e si leggono storie, si vedono immagini riconducibili a volti. La tensione del racconto è funzionale all'identità, quindi all'attualità.

Un linguaggio che non vive di vita propria ma che possiede la forza e il coinvolgimento di chi rappresenta ed esprime: aderente, fedele al reale.

Non una forma di 'comunicazione', giammai una moda culturale.

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, in reality.

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.

A path that culminated in capitalism, with the de-ontological commercial outcomes of commodification, with the most sinister materialism that disqualifies man and reduces him to chains, confined to the realm of utility, slave to mere causal mechanisms.

What can we do today?

The impression, a bit tragic and if you want even comical, is that the container (the person) is already hopelessly empty. At Valley Life, we encourage a traditional language that goes back to basics – that is a manifestation of being. In these pages thoughts are shown and stories are read, images can be traced back to faces. The tension of the story is functional to identity, therefore to reality. A language that does not live a life of its own but that possesses the strength and involvement of those who represent and express: adherent, faithful to actuality.

Not a form of 'communication', never a cultural fashion.





IL POTERE DELLE COINCIDENZE

The Power of Coincidences

DI PAOLA BUTERA

Quante volte ti è capitato di pensare a qualcuno che non vedi da anni e, proprio subito dopo, incontrarlo per caso? O magari, mentre sei indeciso su una scelta, ti ritrovi tra le mani un oggetto che sembra indicarti una direzione precisa? Da secoli filosofi, uomini di fede e scienziati – da Seneca a Jung – si sono chiesti il senso di queste coincidenze perfette, e la risposta è sempre stata chiara: il caso non esiste. Questi momenti unici che sembrano sfidare le leggi della fisica e della matematica devono essere la manifestazione di una volontà superiore. È così che il destino ci parla e ci guida verso la serenità, l'appagamento e la felicità. Ma ogni volta che mi fermo a riflettere sul vero motivo per cui sono rimasta in questo angolo di mondo, metto insieme tanti piccoli eventi fortuiti: un amico ritrovato, una casa che rispecchia i miei gusti, un lavoro che mi soddisfa, radici lontane che rifioriscono tutte insieme.

Anche quando progetto il numero della rivista succede qualcosa di simile. A volte seguo un tema legato al periodo o alla stagione; altre volte lascio semplicemente che gli argomenti nascano dalle coincidenze. Come quella volta in un bar dove ho incontrato un giovane imprenditore che mi ha presentato la zia passata lì per caso: lei ha sfogliato la rivista con entusiasmo e il giorno dopo mi ha fissato un'intervista fantastica con un personaggio importante. E poi quell'incontro casuale scoprendo un talento da raccontare. Ti è mai capitato di scattare una foto nel momento perfetto, prendere un treno all'ultimo secondo o incontrare quella persona che poi diventa un amico per la vita? A volte le coincidenze sono belle, altre volte un po' meno. Chi è sempre in giro ha sempre qualche storia da raccontare e spesso si imbatte in coincidenze senza nemmeno accorgersene. Così, con la calma che mi caratterizza, anche questo numero è diventato uno scrigno prezioso pieno di storie del territorio, ognuna unica a modo suo. Per ciascuna potrei raccontare aneddoti, imprevisti o proprio quelle coincidenze speciali. E mentre lavoro per collegare tutto insieme capisco che non c'è niente di meglio che lasciare andare le cose come vengono: tutto si svela nella sua completezza solo alla fine ed è lì che puoi finalmente dare un senso a tutto. Come in un film, un libro o una storia.

How many times have you thought of someone you haven't seen for years and, right after, met them by chance? Or maybe, while you are undecided about a choice, you find yourself in your hands an object that seems to indicate a precise direction? For centuries, philosophers, men of faith and scientists – from Seneca to Jung – have wondered about the meaning of these perfect coincidences, and the answer has always been clear: chance does not exist. These unique moments that seem to defy the laws of physics and mathematics must be the manifestation of a higher will. This is how destiny speaks to us and guides us towards serenity, fulfillment and happiness. But every time I stop to reflect on the real reason why I stayed in this corner of the world, I put together many small fortuitous events: a newfound friend, a house that reflects my tastes, a job that satisfies me, distant roots that flourish all together.

Even when I design the issue of the magazine, something similar happens. Sometimes I follow a theme related to the period or the season; other times I simply let the arguments arise from coincidences. Like that time in a bar where I met a young entrepreneur who introduced me to his aunt who had passed there by chance: she leafed through the magazine with enthusiasm and the next day she set me a fantastic interview with an important person. And then that chance meeting discovering a talent to tell. Have you ever taken a photo at the perfect time, taken a train at the last second, or met that person who then becomes a friend for life? Sometimes coincidences are nice, other times a little less so. Those who are always around always have some story to tell and often come across coincidences without even realizing it. So, with the calm that characterizes me, this issue has also become a precious treasure chest full of stories of the territory, each unique in its own way. For each one I could tell anecdotes, unexpected events or just those special coincidences. And as I work to connect everything together I understand that there is nothing better than letting things go as they come: everything unfolds in its entirety only at the end and it is there that you can finally make sense of everything. Like in a movie, a book or a story.

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

'Sing as On', Club des Belugas



*«Le véritable metteur en scène
de notre vie est le hasard»
(Pascal Mercier)*

GUBBIO, DOVE IL CUORE CORRE

Gubbio, Where the Heart Runs

DI LORENZO DIAMANTINI





L'attesa a Palazzo dei Consoli. Foto di Daniele Amoni

Il Giro d'Italia e la Corsa dei Ceri, due anime di una stessa passione.

Nel cuore dell'Umbria, incastonata come una gemma tra le pieghe del monte Ingino, sorge Gubbio: città di pietra e di spirito, di silenzio e clamore, di fede e di corsa. È qui che, in un maggio scolpito nella memoria, due eventi si sono sfiorati come ali di farfalla: la sacra Corsa dei Ceri e la nona tappa del Giro d'Italia 2025, partita proprio da questa città antica, infuocata dal battito del cuore e dalla forza delle gambe. Così diverse, eppure così sorelle, queste due corse raccontano un'unica storia: quella dell'uomo che sfida sé stesso. Gubbio è più di un luogo: è un respiro sospeso tra Medioevo e eternità. I suoi palazzi, le sue strade lastricate, le sue chiese e la sua gente parlano una lingua arcaica e autentica. Le pietre che la compongono non sono solo architettura: sono custodi di storie, di fatiche, di preghiere e di trionfi. Quando il Giro d'Italia ha acceso le sue telecamere su Gubbio il 18 maggio, nella nona tappa da Gubbio a Siena, ha immortalato qualcosa di più di una partenza: ha raccontato una città che da secoli vive correndo. Non è un caso che solo tre giorni prima, il 15 maggio, Gubbio abbia celebrato la sua festa più sentita, la Corsa dei Ceri, quella in cui i corpi si fondono in un'unica volontà, quella di onorare Sant'Ubaldo, il patrono che veglia dai bastioni del monte.

Gubbio-Siena: la tappa degli sterrati e della verità.

Con 181 chilometri da percorrere e cinque settori di strade bianche per un totale di 29 chilometri, la Gubbio-Siena è stata una delle tappe più attese del Giro 2025. Dopo la partenza dal cuore di Gubbio, i corridori hanno attraversato l'Umbria toccando Mocaiana e Umbertide, per poi farsi strada tra le dolci colline toscane di Cortona e Sinalunga. Poi lo sterrato,

The Giro d'Italia and the Corsa dei Ceri, two souls of the same passion.

In the heart of Umbria, set like a gem in the folds of Mount Ingino, stands Gubbio: a city of stone and spirit, of silence and clamour, of faith and running. It is here that, in a May engraved in memory, two events touched each other like butterfly's wings: the sacred Corsa dei Ceri and the ninth stage of the Giro d'Italia 2025, which started from this ancient city, set on fire by the beating of the heart and the strength of the legs. So different, yet so sisters, these two races tell a single story: that of man who challenges himself. Gubbio is more than a place: it is a breath suspended between the Middle Ages and eternity. Its palaces, its cobbled streets, its churches and its people speak an archaic and authentic language. The stones that compose it They are not just architecture: they are custodians of stories, efforts, prayers and triumphs. When the Giro d'Italia turned on its cameras on Gubbio on May 18, in the ninth stage from Gubbio to Siena, it immortalized something more than a start: it told the story of a city that has lived racing for centuries. It is no coincidence that only three days earlier, on May 15, Gubbio celebrated its most heartfelt festival, the Corsa dei Ceri, the one in which the bodies merge into a single will, that of honoring Sant'Ubaldo, the patron saint who watches over the ramparts of the mountain.

Gubbio-Siena: the stage of dirt roads and truth.

With 181 kilometers to cover and five sectors of dirt roads for a total of 29 kilometers, the Gubbio-Siena was one of the most anticipated stages of the 2025 Giro. After the start from the heart of Gubbio, the riders crossed Umbria touching Mocaiana and Umbertide, and then made their way through



La consegna delle chiavi Foto di Renato Maria Rogari

la polvere, le pendenze infide, fino all'arrivo in Piazza del Campo, cuore pulsante di Siena, preceduto dalla durissima rampa di via Santa Caterina: 500 metri al 13%, un muro che spezza le gambe ma non la volontà.

Una tappa che si è sentita vibrare nelle ossa. Perché, quando affondi i piedi nella salita o ti lanci nel tratto più tecnico dello sterrato, non combatti solo contro gli altri, combatti contro te stesso, come nella Corsa dei Ceri, quando il peso del cero sembra più grande di te ma tu lo porti lo stesso, con amore, con fede, con onore. La fatica a Gubbio è come una preghiera e la caduta è come un insegnamento. La Corsa dei Ceri di fatti non è competizione, è offerta. È una corsa che non ha classifica, dove non conta chi arriva primo, ma come si corre. È fede incarnata nel sudore. Eppure, quanta somiglianza con il ciclismo! Anche il Giro è un rituale, una liturgia del sacrificio. Anche lì, la vittoria è solo la superficie: ciò che conta è resistere, rialzarsi dopo la caduta, cercare la luce quando



Foto di Lorella Scalamonti

the rolling Tuscan hills of Cortona and Sinalunga. Then the dirt road, the dust, the treacherous slopes, until the arrival in Piazza del Campo, the beating heart of Siena, preceded by the very hard ramp of Via Santa Caterina: 500 meters at 13%, a wall that breaks the legs but not the will.

A stage that was felt vibrating in the bones. Because, when you sink your feet into the climb or throw yourself into the most technical stretch of dirt road, you don't fight only against others, you fight against yourself, as in the Corsa dei Ceri, when the weight of the candle seems greater than you but you carry it anyway, with love, with faith, with honour. The fatigue in Gubbio is like a prayer and the fall is like a lesson. The Corsa dei Ceri is in fact not competition, it is offered. It is a race that has no ranking, where it does not matter who finishes first, but how it is run. It is faith incarnate in sweat. And yet, how similar it is to cycling! The Giro is also a ritual, a liturgy of sacrifice. Even there, victory is only the surface: what matters is to resist, to get up after the fall, to look for the light when everything around has risen.

As a 'ceraiolo' you learn that running is never just a physical movement, it is an inner journey. Every fall, whether on the climb of Colle Pinzuto or in the fatigue of the hairpin bends of Mount Ingino with the candle on your shoulders, teaches you to get back up. Because in both races, the finish is not an end: it is a new beginning. A rebirth. A way to measure oneself against one's own fragility and find, in the community or in the group, the strength to continue.

Two races, one spirit: that of Gubbio.

The Giro crossed Gubbio in a sacred moment, in that week of May in which every Gubbio man lives with his heart pounding. Seeing the cyclists start from here, among the still



La partenza della Tappa del Giro d'Italia di ciclismo. Foto di Renato Maria Rogari

tutto intorno è salita. Da ceraioli si impara che la corsa non è mai solo un movimento fisico, è un cammino interiore. Ogni caduta, che sia sulla salita di Colle Pinzuto o nella fatica dei tornanti del monte Ingino con il cero sulle spalle, insegna a rialzarsi. Perché in entrambe le corse, l'arrivo non è una fine: è un nuovo inizio. Una rinascita. Un modo per misurarsi con la propria fragilità e trovare, nella comunità o nel gruppo, la forza di continuare.

Due corse, un solo spirito: quello di Gubbio.

Il Giro ha attraversato Gubbio in un momento sacro, in quella settimana di maggio in cui ogni eugubino vive con il cuore a mille. Vedere i ciclisti partire da qui, tra il profumo ancora vivo dell'incenso della festa, è stato come vedere due mondi abbracciarsi: la corsa laica e quella sacra, la bicicletta e il cero, l'Italia sportiva e l'Umbria mistica. In entrambi, il protagonista è l'uomo che si affida, si dona, si spinge oltre i propri limiti. In un'Italia che corre veloce, Gubbio ricorda che ci sono corse che non si corrono per vincere, ma per credere. Che sia sui pedali o sotto il cero, la fatica ha un senso se ha un cuore, e a Gubbio il cuore non manca mai. Qui, dove la pietra racconta e il vento canta tra le vie medievali, due corse si sono intrecciate in un unico messaggio: la bellezza del sacrificio, la forza della comunità, l'eternità della fede e il coraggio della ripartenza. E allora, che sia la polvere dello sterrato o quella che si alza correndo verso la basilica di Sant'Ubaldo, a Gubbio si corre sempre con l'anima. E quando si arriva, si capisce che l'arrivo è solo il punto da cui ripartire. Sempre. In ogni corsa. In ogni vita.

vivid scent of the incense of the festival, was like seeing two worlds embracing each other: the secular race and the sacred one, the bicycle and the candle, sporting Italy and mystical Umbria. In both, the protagonist is the man who entrusts himself, gives himself, pushes himself beyond his limits. In an Italy that runs fast, Gubbio reminds us that there are races that are not run to win, but to believe. Whether it's on the pedals or under the candle, fatigue has meaning if it has a heart, and in Gubbio the heart never fails. Here, where the stone tells and the wind sings through the medieval streets, two races have intertwined in a single message: the beauty of sacrifice, the strength of the community, the eternity of faith and the courage of restarting. And so, whether it's the dust of the dirt road or the one that rises running towards the basilica of Sant'Ubaldo, in Gubbio you always run with your soul. And when you arrive, you understand that the arrival is only the point from which to start again. All the time. In every race. In every life.





Passaggio del Giro d'Italia in via Tifernate, Gubbio

VALSORDA, EMOZIONARSI TRA MUSICA E NATURA

Valsorda, Get Excited with Music and Nature

DI PAOLA BUTERA
FOTO DI DANIELE AMONI







Eremo Serrasanta

Gualdo Tadino è caratterizzato da un paesaggio che è un vero gioiello naturale, con boschi, pinete e grandi prati fioriti che creano scenari davvero suggestivi, circondati da cime spettacolari. La Valsorda è la zona più famosa della montagna gualdese: qui si può fare di tutto, dall'escursionismo al trekking, passando per equitazione, sci di fondo, mountain bike e persino volo a vela.

Si arriva facilmente tramite una strada provinciale che parte dalla Rocca Flea e sale per circa 1000 metri. Il nome "Valsorda" deriva proprio dall'assenza di eco ed è incastonata tra il Monte Serrasanta e il Monte Maggio, all'interno di una Zona Speciale di Conservazione (ZSC), area protetta che fa parte della Rete Natura 2000, istituita dall'Unione Europea per la conservazione della biodiversità. Oggi ci sono quattro rifugi dove gli escursionisti possono fermarsi a dormire o mangiare, oltre a un campeggio e un ristorante. Inoltre, è operativa un'area camper, attrezzata dal Comune con 12 piazzole e servizi. Da questa splendida vallata partono antichi sentieri e tracciati percorribili anche in mountain bike o a cavallo, perfetti per godersi il paesaggio incontaminato dell'Appennino Umbro-Marchigiano. Qui si snoda una rete di sentieri di vari livelli di difficoltà che attraversano boschi, prati e passaggi panoramici che lasciano senza parole chi ama camminare nella natura e scattare fotografie indimenticabili. Dalla Valsorda si può anche salire al Monte Serrasanta e visitare il Santuario della SS. Trinità: una piccola chiesa medievale costruita sulle rovine di un antico eremo benedettino, un posto davvero suggestivo per ritrovarsi un po' con sé stessi e ammirare la valle sottostante. E come ogni anno da cinque anni a questa parte, la Valsorda ospita l'evento musicale più importante del territorio: Suoni Controvento. Questa manifestazione combina musica e natura in modo sostenibile, facendo scoprire le bellezze naturali

Gualdo Tadino is characterized by a landscape that is a true natural jewel, with woods, pine forests and large flowering meadows that create truly evocative scenery, surrounded by spectacular peaks. Valsorda is the most famous area of the Gualdo mountains: here you can do everything, from hiking to trekking, passing through horseback riding, cross-country skiing, mountain biking and even gliding.

It can be easily reached via a provincial road that starts from Rocca Flea and climbs for about 1000 meters. The name "Valsorda" derives from the absence of echoes and is nestled between Monte Serrasanta and Monte Maggio, within a Special Area of Conservation (SAC), a protected area that is part of the Natura 2000 Network, established by the European Union for the conservation of biodiversity. Today, there are four huts where hikers can stop to sleep or eat, as well as a campsite and restaurant. In addition, a camper area is operational, equipped by the Municipality with 12 pitches and services. From this beautiful valley there are ancient paths and tracks that can also be traveled by mountain bike or on horseback, perfect for enjoying the unspoiled landscape of the Umbrian-Marche Apennines. Here there is a network of paths of various levels of difficulty that cross woods, meadows and panoramic passages that leave speechless those who love walking in nature and taking unforgettable photographs. From Valsorda you can also climb to Monte Serrasanta and visit the Sanctuary of the Holy Trinity: a small medieval church built on the ruins of an ancient Benedictine hermitage, a truly evocative place to find yourself and admire the valley below.

And like every year for five years now, Valsorda hosts the most important musical event in the area: Suoni Controvento. This event combines music and nature in a sustainable way, making you discover the natural beauty around the Umbrian villages



Via Crucis più lunga d'Europa

intorno ai borghi umbri attraverso emozioni da vivere passo dopo passo. Negli anni scorsi qui hanno suonato artisti come Ludovico, Einaudi, Fiorella Mannoia, Carmen Consoli e Daniele Silvestri; quest'anno non sarà da meno con la storica band italiana del rock progressivo PFM (Premiata Forneria Marconi). Appuntamento quindi il 9 agosto nel magico scenario naturale del pianoro di Valsorda per una tappa del tour "Doppia Traccia", all'interno del festival Suoni Controvento promosso da AUCMA e MEA Concerti insieme al Comune di Gualdo Tadino. Il concerto avrà un format speciale diviso in due parti: nella prima saranno proposti i brani più famosi della band mentre nella seconda parte ci sarà l'omaggio a Fabrizio De André con pezzi indimenticabili tratti dal loro storico tributo a Faber. Il Sindaco Massimiliano Presciutti e l'assessore alla cultura Gabriele Bazzucchi sono entusiasti di ospitare la Premiata Forneria Marconi a Valsorda perché sanno che regalerà emozioni forti con uno spettacolo live di altissimo livello artistico perfettamente inserito nell'incantevole cornice naturale della montagna gualdese. L'amministrazione comunale continua così con successo la collaborazione con l'Associazione umbra della canzone d'autore per portare in città eventi come Suoni Controvento che puntano sulla sostenibilità: concerti, spettacoli coreutici e artistici immersi nella natura senza impattare sull'ambiente ma anzi integrandosi perfettamente con esso creando un mix unico di bellezza e ricercatezza. Insomma, ci sono tantissimi motivi per visitare la Valsorda: sia che vogliate fare sport all'aria aperta, ammirare paesaggi naturali mozzafiato o semplicemente godervi un evento musicale speciale... qui ce n'è davvero per tutti i gusti!

through emotions to be experienced step by step. In recent years, artists such as Ludovico, Einaudi, Fiorella Mannoia, Carmen Consoli and Daniele Silvestri have played here; this year it will be no less with the historic Italian progressive rock band PFM (Premiata Forneria Marconi). Appointment therefore on August 9 in the magical natural scenery of the Valsorda plateau for a stage of the "Doppia Traccia" tour, as part of the Suoni Controvento festival promoted by AUCMA and MEA Concerti together with the Municipality of Gualdo Tadino. The concert will have a special format divided into two parts: in the first part the band's most famous songs will be proposed while in the second part there will be a tribute to Fabrizio De André with unforgettable pieces taken from their historic tribute to Faber. The Mayor Massimiliano Presciutti and the Councilor for Culture Gabriele Bazzucchi are enthusiastic about hosting the Premiata Forneria Marconi in Valsorda because they know that it will give strong emotions with a live show of the highest artistic level perfectly inserted in the enchanting natural setting of the Gualdo mountains. The municipal administration thus successfully continues the collaboration with the Umbrian Association of Songwriting to bring events such as Suoni Controvento to the city that focus on sustainability: concerts, dance and artistic shows immersed in nature without impacting the environment but rather integrating perfectly with it creating a unique mix of beauty and refinement. In short, there are many reasons to visit Valsorda: whether you want to do outdoor sports, admire breathtaking natural landscapes or simply enjoy a special musical event... There really is something for everyone here!

Info:

Comune di Gualdo Tadino

Piazza Martiri della Libertà, 4 · 06023, Gualdo Tadino PG
Tel. +39 075 915 021 · turismo@tadino.it · www.tadino.it







SPORT ANTICHI, DALLA TRADIZIONE ALLA COMPETIZIONE

Ancient Sports: From Tradition to Competition

DI PAOLA BUTERA
FOTO DI DANIELE AMONI





Il nostro territorio custodisce un patrimonio millenario legato a pratiche sportive che tutti conosciamo bene. Spesso abbiamo parlato di ciclismo, sport di montagna come trekking e deltaplano, o di nuoto. Tuttavia, ciò che molti ignorano è che numerose discipline sportive sono strettamente connesse a tradizioni popolari tramandate con cura di generazione in generazione. Fin dagli anni Settanta si è avvertita la necessità di unire queste antiche attività sotto un'unica organizzazione che negli anni Novanta si è evoluta in quella che è oggi la FIGeST, Federazione Italiana Giochi e Sport Tradizionali, che coordina a livello nazionale tutte le iniziative dedicate alle Discipline Sportive di antica Tradizione. Gli sport coinvolti sono molteplici: dal Lancio della Ruzzola, al Ruzzolone e alla Forma di Formaggio, passando per il Tiro alla Fune (sia indoor che outdoor), il Tiro con la Balestra, il Tiro con la Fionda e tanti altri ancora come il Calcio Storico e il Calcio Balilla, anch'essi di grande rilievo. L'obiettivo fondamentale della federazione è promuovere e valorizzare la cultura di questi sport ancestrali su tutto il territorio italiano attraverso l'organizzazione di campionati articolati nelle fasi provinciali, regionali e nazionali per ogni singola disciplina. È un impegno imprescindibile per preservare una parte essenziale della nostra identità culturale e sportiva. Sebbene poco conosciuta, la FIGeST conta circa ventimila tesserati e ogni anno organizza circa 1500 gare ufficiali, suscitando un crescente interesse anche da parte dei media. Questo mette in luce l'importante connubio tra i suoi sport e l'ambiente naturale in cui si svolgono, senza mai dimenticare la preziosa memoria storica tramandata da ciascuna disciplina, soprattutto quelle più antiche come i Lanci. A Gualdo Tadino, due anni fa è stato inaugurato ufficialmente il Centro Federale FIGeST, che rappresenta anche la sede europea

Our region safeguards a millennial heritage connected to sporting practices that are widely recognized. Frequently, discussions have focused on cycling, mountain sports such as trekking and hang gliding, or swimming. However, what many remain unaware of is that numerous sporting disciplines are intimately linked to popular traditions carefully passed down through generations. Since the 1970s, there has been a recognized need to unify these ancient activities under a single organization, which in the 1990s evolved into what is now FIGeST, the Italian Federation of Traditional Games and Sports. This federation coordinates nationwide all initiatives dedicated to Ancient Traditional Sporting Disciplines. The sports involved are diverse: from Ruzzola throwing, Ruzzolone and Cheese Wheel competitions, to Tug of War (both indoor and outdoor), crossbow shooting, slingshot shooting, and many others such as Historic Football and Table Football (Foosball), which also hold significant importance. The fundamental objective of the federation is to promote and enhance the culture of these ancestral sports throughout Italy by organizing championships structured into provincial, regional, and national phases for each discipline. This commitment is indispensable for preserving an essential part of our cultural and sporting identity. Two years ago, the FIGeST Federal Center was officially inaugurated in Gualdo Tadino, which also serves as the European headquarters of the World Slingshot Association (WSA). The tradition of slingshot shooting in Gualdo Tadino is deeply rooted and represents one of the historic disciplines practiced during significant events such as the Games of the Gates. The union of this centuries-old tradition with the sporting excellence of a discipline now recognized as a modern sport makes this center an indispensable point of



Marco Brunetti, Presidente Associazione Mondiale Tiro con la Fionda - WSA

dell'Associazione Mondiale del Tiro con la Fionda, la WSA – World Slingshot Association. La tradizione della Fionda a Gualdo Tadino è profondamente radicata ed è una delle discipline storiche praticate durante eventi importanti come i Giochi delle Porte. L'unione tra questa tradizione secolare e l'eccellenza sportiva di una disciplina ormai riconosciuta come sport moderno rende questo centro un punto di riferimento imprescindibile per l'Umbria e il centro Italia. Ho avuto il piacere di parlarne con Marco Brunetti, attuale presidente della WSA, per approfondire meglio questa realtà. *Signor Brunetti, so che Lei è stato un campione nel Tiro con la Fionda?*

Sì, ho iniziato a praticare durante i Giochi delle Porte da adolescente e quando è stata fondata la federazione nazionale ho continuato fino a vincere il campionato italiano. Nel 2010, poi, sono stato chiamato a battere un record detenuto da un ragazzo spagnolo; vincendo questo Guinness ho avuto l'opportunità di entrare nel mondo internazionale di questo sport. Il tiro con la fionda è uno sport estremamente diffuso all'estero; basti pensare che in Cina conta circa ventimila appassionati.

Mi parli un po' degli sport antichi tipici dell'Umbria.

Si tratta di discipline profondamente radicate nella tradizione locale, come il Tiro con la Fionda, strettamente collegato alla celebre manifestazione dei Giochi delle Porte. A questa si affiancano altri sport storici come il Tiro con la Balestra, legato al tiro a segno. Inoltre, non possiamo dimenticare gli sport da lancio più tradizionali praticati soprattutto in Umbria e in Emilia-Romagna: i lanci su strada di Ruzzola, Ruzzolone e Formaggio sono senza dubbio tra i giochi più diffusi e amati nella nostra regione.

Qual è il legame tra il Tiro con la Fionda e i Giochi delle Porte?

reference for Umbria and central Italy. I had the pleasure of discussing this with Marco Brunetti, current president of the WSA, to gain a deeper understanding of this reality.

Mr. Brunetti, I understand that you have been a champion in slingshot shooting?

Yes, I began practicing during the Games of the Gates as a teenager, and when the national federation was founded, I continued until winning the Italian championship. In 2010, I was called upon to break a record held by a Spanish young man; by achieving this Guinness World Record, I had the opportunity to enter the international sphere of this sport. Slingshot shooting is extremely popular abroad; for instance, China has approximately twenty thousand enthusiasts.

Please tell me about the ancient sports typical of Umbria.

These are disciplines deeply rooted in local tradition, such as Slingshot Shooting, closely connected to the renowned event known as the Games of the Gates. Alongside this are other historic sports like Crossbow Shooting, associated with target shooting. Furthermore, one cannot overlook the most traditional throwing sports practiced primarily in Umbria and Emilia-Romagna: road throws such as Ruzzola, Ruzzolone, and Cheese Rolling are undoubtedly among the most widespread and cherished games in our region.

What is the connection between Slingshot Shooting and the Games of the Gates?

The connection is profound and significant. This historical reenactment, held on the last Sunday of September in Gualdo Tadino, includes four main competitions: two donkey races, archery, and precisely slingshot shooting. It was from this event that all national and even international regulations for Slingshot Shooting originated. Ultimately, this sport represents a fundamental discipline during the palio and



È un legame profondo e significativo. Questa rievocazione storica, che si svolge l'ultima domenica di settembre a Gualdo Tadino, comprende quattro competizioni principali: due corse con asini, il tiro con l'arco e proprio il tiro con la fionda. Proprio da questa manifestazione ha preso origine tutta la regolamentazione nazionale e persino internazionale del Tiro con la Fionda. In definitiva, questo sport rappresenta una disciplina fondamentale durante il palio ed è parte integrante della nostra tradizione culturale più autentica.

Come funziona esattamente?

Durante la rievocazione storica, si utilizza la fionda per colpire bersagli in ceramica: è un gioco di abilità dove vince chi centra più bersagli. Questa è la dinamica tipica delle rievocazioni storiche legate ai Giochi delle Porte. Per quanto riguarda invece lo sport vero e proprio, si segue il regolamento internazionale della federazione, che prevede una distanza fissa di 10 metri e l'abbattimento di dischetti di diverse dimensioni: i più grandi misurano 8 centimetri, quelli più piccoli 4 centimetri. Ogni bersaglio ha un punteggio assegnato – il disco grande vale 10 punti, quello piccolo 2 punti – e naturalmente vince chi totalizza il maggior numero di punti abbattendo più bersagli.

Ha menzionato che esistono competizioni nazionali e internazionali. Può approfondire?

Certamente. Il circuito agonistico comprende diversi livelli: si parte dai campionati regionali e nazionali fino ad arrivare alle competizioni internazionali, suddivise in europee e mondiali. L'ultimo mondiale si è tenuto a Shanghai, in Cina, lo scorso novembre; questo rappresenta il quadro completo delle gare durante tutta la stagione agonistica.

Lei è attualmente presidente internazionale della WQSA, la federazione che regola a livello globale il Tiro con la Fionda.

constitutes an integral part of our most authentic cultural tradition.

How does it work exactly?

During the historical reenactment, the sling is used to hit ceramic targets: it is a skill-based game where the winner is the one who hits the most targets. This is the typical dynamic of historical reenactments related to the Games of the Gates. Regarding the actual sport, international federation regulations are followed, which establish a fixed distance of 10 meters and require knocking down discs of various sizes: the largest measure 8 centimeters, while the smallest are 4 centimeters. Each target has an assigned score – the large disc is worth 10 points, and the small one 2 points – and naturally, victory goes to whoever accumulates the highest number of points by hitting more targets.

You mentioned that there are national and international competitions. Could you elaborate?

Certainly. The competitive circuit includes various levels: starting from regional and national championships up to international competitions, divided into European and World Championships. The last World Championship was held in Shanghai, China, last November; this provides a comprehensive overview of the events throughout the competitive season.

You currently serve as the international president of the WQSA, the federation that governs slingshot shooting worldwide. Could you provide us with more information about this sport?

Indeed, I was elected president in 2019 in Shanghai, China, and have proudly held this position until 2026. This sport is truly unique and captivating, as it highlights fundamental aspects often overlooked by other sports: motor coordination



L'inaugurazione del Centro Federale FIGeST e WSA a Gualdo Tadino, il sindaco Massimiliano Presciutti, il presidente del CONI Giovanni Malagò e il presidente nazionale della FIGeST Enzo Casadidio

Cosa può dirci di più su questo sport?

Sì, sono stato eletto presidente nel 2019 a Shanghai, in Cina, e da allora fino al 2026 ricopro con orgoglio questa carica. Questo sport è davvero unico e affascinante, poiché mette in luce aspetti fondamentali che spesso altri sport trascurano: il coordinamento motorio abbinato al controllo psicofisico. L'autocontrollo è essenziale, perché si tratta di uno sport che richiede grande concentrazione. È uno sport inclusivo, senza limiti d'età, adatto sia ai giovani che agli adulti. Per chi desidera praticarlo, non ci sono particolari controindicazioni se non adottare le normali precauzioni di sicurezza. Si può iniziare già dai 8-9 anni e continuare fino a 99 anni, come si dice oggi. Gualdo rappresenta un punto nevralgico per questo sport: essendo al centro dell'Italia, è diventato un riferimento fondamentale anche per la federazione nazionale, attirando tutte le figure interessate a livello nazionale. Inoltre, voglio sottolineare che i prossimi eventi importanti saranno il Campionato Europeo a luglio in Belgio e il Campionato Italiano che si terrà proprio qui a Gualdo molto presto. E quindi vi aspettiamo il 21 e 22 giugno a Gualdo Tadino presso il Palasport Luzi per assistere al Campionato Italiano di Tiro con la Fionda: un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati!

combined with psychophysical control. Self-discipline is essential because this sport demands great concentration. It is an inclusive sport without age limits, suitable for both young people and adults. For those wishing to practice it, there are not particular contraindications beyond observing standard safety precautions. One can begin at around 8 or 9 years old and continue up to 99 years old, as the saying goes nowadays. Gualdo represents a pivotal hub for this sport: being centrally located in Italy, it has become a key reference point also for the national federation, attracting all interested parties nationwide. Furthermore, I wish to emphasize that the upcoming major events will be the European Championship in July in Belgium and the Italian Championship which will take place here in Gualdo very soon. Therefore, we look forward to welcoming you on June 21st and 22nd at PalaSport Luzi in Gualdo Tadino to attend the Italian Slingshot Shooting Championship: an unmissable event for all enthusiasts!



Il Tavolo dove Don Matteo e il Maresciallo Cecchini si incontravano

SULLE TRACCE DI DON MATTEO

In the Footsteps of Don Matteo

DI PAOLA BUTERA

Gubbio da sempre è stata conosciuta come la Città di Pietra oppure per la famosa corsa dei Ceri, per i suoi palazzi storici e per il fascino del Medioevo. Ma non tutti sanno che nel 2000 un evento ha cambiato la visione della città per molti appassionati di cinema e televisione.

Gubbio has always been known as the City of Stone or for the famous race of the Ceri, for its historic buildings and for the charm of the Middle Ages. But not everyone knows that in 2000 an event changed the vision of the city for many film and television enthusiasts.



Le pareti con le foto ricordo dei protagonisti

Questo perché una grande produzione televisiva come la RAI ha scelto proprio Gubbio per raccontare la storia di un prete di provincia che si improvvisava detective e di un maresciallo dei Carabinieri che spesso faceva fatica a risolvere i casi quotidiani. Ogni puntata teneva incollati milioni di italiani davanti alla TV. Così Don Matteo, per otto stagioni, ha portato a Gubbio una fama internazionale enorme che ancora oggi, dopo tredici anni dalla fine delle riprese, si percepisce.

Ci sono tantissimi scorci, sparsi per i vicoli e le piazzette del centro storico, teatro di scene epiche e non dimentichiamo la celebre chiesa di San Giovanni da dove Don Matteo partiva per le sue imprese. Ma la vera protagonista era sempre Piazza Grande: lì c'era la Caserma dei Carabinieri allestita nel Palazzo Pretorio e l'immane Caffè Ducale, il bar dove il Maresciallo Cecchini e Don Matteo si sfidavano ogni giorno a scacchi e dove spesso arrivavano le intuizioni geniali di Don Matteo per risolvere un omicidio.

Oggi al bar sono esposti molti oggetti usati nella serie e se vuoi puoi anche sederti al tavolo preferito dai due protagonisti per prendere un caffè. All'ingresso, proprio sul loro tavolo, c'è il cappello del maresciallo Cecchini insieme all'ultimo ciak di scena che diventano subito perfetti per una foto ricordo! Dentro poi trovi ancora la mitica bicicletta di Don Matteo. Le pareti sono piene di foto degli attori principali che ti riportano indietro agli anni in cui tutta Gubbio sembrava una star acclamata in tutto il mondo, con le troupe sempre in piazza.

This is because a major television production such as RAI has chosen Gubbio to tell the story of a provincial priest who improvised himself as a detective and a Carabinieri marshal who often struggled to solve everyday cases. Each episode kept millions of Italians glued in front of the TV. So Don Matteo, for eight seasons, brought enormous international fame to Gubbio that is still felt today, thirteen years after the end of filming.

There are many views, scattered through the alleys and squares of the historic centre, the scene of epic scenes and let's not forget the famous church of San Giovanni from where Don Matteo left for his exploits. But the real protagonist was always Piazza Grande: there was the Carabinieri barracks set up in the Praetorian Palace and the inevitable Caffè Ducale, the bar where Marshal Cecchini and Don Matteo challenged each other every day at chess and where Don Matteo's brilliant intuitions often arrived to solve a murder.

Today many objects used in the series are on display at the bar and if you want you can also sit at the table preferred by the two protagonists to have a coffee. At the entrance, right on their table, there is Marshal Cecchini's hat together with the last clapperboard that immediately become perfect for a souvenir photo! Inside then you still find Don Matteo's legendary bicycle. The walls are full of photos of the main actors that take you back to the years when all of Gubbio seemed like a star acclaimed all over the world, with the crews always in the square.

It is possible to take a tour of the locations where the series was



La bicicletta di Don Matteo

È possibile fare un tour delle location dove è stata girata la serie, ma quando arrivi al Caffè Ducale chiudi gli occhi e respiri ancora quell'atmosfera speciale; e se sei fortunato mentre sorseggi un cocktail o un caffè potresti incontrare lui, Terence Hill, l'attore che ha lasciato una parte del suo cuore in questa città di pietra che tanto lo ha amato.

filmed, but when you arrive at the Caffè Ducale you close your eyes and still breathe that special atmosphere; and if you are lucky while sipping a cocktail or a coffee you might meet him, Terence Hill, the actor who left a part of his heart in this stone city that loved him so much.

Info:

Caffè Ducale

Piazza Grande · 06024, Gubbio PG - Aperto tutti i giorni dalle 7:00 alle 23:00
Per prenotazioni: Tel. +39 075 922 0157



Daniela Mencarelli incontra Terence Hill



VILLA BENVEDUTI: IL LUOGO IDEALE DOVE TRASFORMARE OGNI EVENTO IN UN RICORDO INDIMENTICABILE

Villa Benveduti: the Ideal Place to Turn Every Event into an Unforgettable Memory

Immersa nel cuore verde e rigoglioso della campagna eugubina, Villa Benveduti, elegante dimora del tardo Settecento sapientemente restaurata, è il luogo ideale dove celebrare i momenti più importanti della tua vita.

A pochi chilometri da Gubbio, questa storica residenza estiva della nobile famiglia Benveduti ti affascinerà con le sue sale impreziosite da affreschi e stucchi originali, la raffinata architettura e il suggestivo viale d'ingresso che si apre su un magnifico parco: la cornice perfetta per eventi prestigiosi come matrimoni o cene di gala.

L'antica cantina annessa alla villa offre inoltre uno scenario

Immersed in the green and lush heart of the Gubbio countryside, Villa Benveduti, an elegant residence of the late eighteenth century expertly restored, is the ideal place to celebrate the most important moments of your life.

A few kilometers from Gubbio, this historic summer residence of the noble Benveduti family will fascinate you with its rooms embellished with original frescoes and stuccoes, the refined architecture and the suggestive entrance avenue that opens onto a magnificent park: the perfect setting for prestigious events such as weddings or gala dinners.

The ancient wine cellar attached to the villa also offers a



unico per degustazioni di vini pregiati e prodotti tipici locali o per cene tradizionali all'insegna del gusto. Con una capacità fino a 250 ospiti nelle eleganti sale interne e negli spazi esterni ideali per aperitivi romantici immersi nella natura, Villa Benveduti regala emozioni indimenticabili. Le 10 splendide camere e suite, ricavate nella parte più nobile della residenza e recentemente restaurate con ogni comfort moderno, sono vere oasi di charme e fascino, pronte ad accoglierti con calore e stile. Un luogo prestigioso avvolto dalla natura dove custodire per sempre la gioia tua e dei tuoi cari nel giorno più importante della vostra vita.

unique setting for tastings of fine wines and typical local products or for traditional dinners in the name of taste. With a capacity of up to 250 guests in the elegant indoor rooms and outdoor spaces ideal for romantic aperitifs surrounded by nature, Villa Benveduti offers unforgettable emotions. The 10 splendid rooms and suites, housed in the noblest part of the residence and recently restored with every modern comfort, are true oases of charm and charm, ready to welcome you with warmth and style. A prestigious place surrounded by nature where you can cherish the joy of yourself and your loved ones forever on the most important day of your life.



Info:

Park Hotel ai Cappuccini

06024. Gubbio PG · Tel. +39 075 9234 · www.villabenveduti.it · info@villabenveduti.it



STEFANO SANTINI, L'INTERIOR DESIGNER PER UNA CASA EMOZIONALE

Stefano Santini, the Interior Designer for an Emotional Home

DI PAOLA BUTERA

Ho conosciuto Stefano Santini nel suo accogliente showroom appena fuori dal centro di Gualdo Tadino e ne ho approfittato per conoscere meglio la sua professione.

Stefano, la tua passione per il bello, per la casa, da dove nasce?

La mia passione c'è sempre stata, anche se questo percorso è iniziato un po' più tardi. All'inizio avevo scelto un indirizzo universitario completamente diverso, ma poi è successo qualcosa in famiglia che mi ha fatto riflettere: ho pensato "se succede qualcosa a me, voglio davvero fare per tutta la vita quello che sto studiando adesso?" E ho capito di no. Da lì sono entrato un po' in crisi con l'università e alla fine ho deciso che quella strada non faceva più per me. Ne ho parlato con i miei e l'anno dopo, a settembre, ho iniziato un corso post-diploma all'Istituto Italiano Design a Perugia nel 2009 concluso nel 2012. In quei tre anni ho seguito tre corsi: primo, secondo e terzo livello, e da allora lavoro in questo settore. Ho iniziato mentre facevo il tirocinio all'IID, e con l'azienda con la quale facevo tirocinio, ho successivamente lavorato per un anno, da lì è

I had the pleasure of meeting Stefano Santini in his welcoming showroom just outside the center of Gualdo Tadino, and I took the opportunity to learn more about his profession.

Stefano, where does your passion for beauty and home originate?

My passion has always been present, although this path began somewhat later. Initially, I had chosen a completely different university course, but then something happened within my family that made me reflect: I thought, "If something happens to me, do I really want to spend my entire life doing what I am currently studying?" And I realized the answer was no. From that point on, I experienced some uncertainty with university and eventually decided that path was no longer suitable for me. I discussed it with my parents, and the following September, in 2009, I started a post-diploma course at the Italian Design Institute in Perugia, which I completed in 2012. During those three years, I attended three levels of courses—first, second, and third—and since then, I have been working in this field. I began



partita la mia attività.

Perché è fondamentale affidarsi a un interior designer? Chi sono i clienti che si affidano alla tua professione?

Chi sceglie un interior designer desidera una casa unica, armoniosa e curata in ogni dettaglio. Il cliente che decide di affidarsi a un esperto punta soprattutto alla qualità del risultato finale. Nel mio caso, lavoro con chi tiene davvero conto delle esigenze personali, studiando soluzioni su misura che si adattano perfettamente allo stile della casa che stiamo creando insieme. Con il cliente costruisco un percorso condiviso: mi avvicino ai suoi gusti ma lo guido verso la soluzione migliore, talvolta rivoluzionando le idee iniziali. Spesso dico che ogni mio progetto è come un bambino che nasce da me e che accompagno fino al suo compimento. Conosco così bene la casa e il cliente da curare ogni minimo dettaglio; offro una consulenza completa a 360 gradi.

Quando dovrebbe intervenire un interior designer durante una realizzazione o ristrutturazione?

Secondo me, l'intervento deve avvenire fin dall'inizio se si vuole ottenere un lavoro impeccabile. Ancor prima di definire il progetto strutturale sarebbe ideale coinvolgere l'interior designer. Arrivare quando già sono stati scelti impianti o pavimenti limita notevolmente le possibilità creative successive. È indispensabile lavorare in sinergia con la parte tecnica, che sia un ingegnere o un geometra, per evitare disguidi e garantire un processo fluido e senza intoppi.

Parliamo del tipo di lavori più richiesti in questa zona, quali interventi vanno per la maggiore?

Qui ci sono poche case nuove: circa l'80% delle persone acquista immobili da ristrutturare. Tuttavia, chi si rivolge a me solitamente ha bisogno di intervenire sull'intero immobile, anche se spesso accade di intervenire solamente in parti del progetto, quali il rinnovo del bagno, la trasformazione del salotto,

while doing an internship at IID and subsequently worked for a year with the company where I interned; from there, my professional activity commenced.

Why is it essential to entrust the task to an interior designer? Who are the clients that rely on your profession?

Those who choose an interior designer seek a home that is unique, harmonious, and meticulously detailed. Clients who decide to engage an expert primarily aim for high-quality final results. In my practice, I collaborate with individuals who genuinely consider personal needs, devising tailor-made solutions that perfectly align with the style of the home we are creating together. With each client, I establish a collaborative process: I take into account their preferences while guiding them toward the optimal solution, sometimes even transforming initial ideas completely. I often say that every project is like a child born from me, whom I accompany until its completion. My familiarity with both the home and the client allows me to attend to every minute detail; I provide comprehensive consultation covering all aspects.

When should an interior designer intervene during a construction or renovation?

In my opinion, involvement should occur from the very beginning if one desires flawless work. Ideally, the interior designer should be engaged even before defining the structural project. Arriving after decisions have been made regarding systems or flooring significantly limits subsequent creative possibilities. It is essential to collaborate closely with the technical team, whether an engineer or a surveyor, in order to prevent misunderstandings and ensure a smooth and seamless process.

Let us discuss the most commonly requested types of work in this area. What interventions are most prevalent? There are few new houses here: approximately 80% of people



Stefano Santini Interior Designer

la realizzazione di una cucina nuova o la riorganizzazione della camera da letto. La vera sfida sta nel riuscire a offrire un prodotto di alta qualità e con standard elevati, ma che rispecchi fedelmente il progetto e lo stile dell'abitazione. Non posso proporre soluzioni eccessivamente moderne in una casa dal carattere classico. Anche per semplici interventi come rinfrescare gli ambienti con nuovi colori, parati, tendaggi o illuminazione, spesso basta un dettaglio ben studiato per fare davvero la differenza.

Qual è secondo te l'elemento che davvero trasforma l'aspetto di una casa?

Senza dubbio, l'illuminazione. Anche la casa più bella e curata può perdere tutto il suo fascino se non è illuminata correttamente: rischia di sembrare kitsch e poco accogliente.

Quando incontri un cliente, qual è il primo approccio per iniziare una consulenza?

Per me è essenziale visitare direttamente lo spazio su cui devo intervenire. Solo così posso iniziare un dialogo sincero per comprendere le sue esigenze. A partire da queste informazioni e dalle mie ricerche, realizzo un progetto su misura che rispecchi a tutto tondo i desideri del cliente. Naturalmente, ci metto sempre del mio: amo giocare con i contrasti, inserendo pezzi di design vintage degli anni '70 in ambienti moderni per dare quel tocco unico che fa davvero la differenza. Lo stesso vale per spazi più classici, dove questo approccio crea equilibrio e personalità. Inoltre, credo fermamente nel valore del riciclo. Se ci sono elementi validi da recuperare, rigenerarli con attenzione -

purchase properties that require renovation. However, those who consult me usually need to intervene on the entire property, although it often happens that only parts of the project are addressed, such as bathroom refurbishment, living room transformation, creation of a new kitchen, or reorganization of the bedroom. The real challenge lies in being able to offer a high-quality product with elevated standards that faithfully reflects the design and style of the home. I cannot propose excessively modern solutions for a house with a classic character. Even for simple interventions like refreshing rooms with new colors, wallpaper, curtains, or lighting, often a well-thought-out detail is enough to make a significant difference.

In your opinion, what element truly transforms the appearance of a house?

Undoubtedly, lighting. Even the most beautiful and well-maintained home can lose all its charm if not properly illuminated; it risks appearing kitsch and unwelcoming. When meeting a client, what is the initial approach to commencing a consultation? For me, it is essential to personally visit the space where I will be working. Only through this direct engagement can I initiate an honest dialogue to fully understand the client's needs. Based on this information and my research, I develop a tailored project that comprehensively reflects the client's desires. Naturally, I always incorporate my personal touch: I enjoy playing with contrasts by integrating vintage design pieces from the 1970s into modern environments to provide that unique element which truly makes a difference. The same applies to more classical spaces, where this approach

ricolorandoli o sistemandoli – arricchisce il progetto finale. Non solo dal punto di vista estetico ma anche emotivo: gli oggetti con valore affettivo, anche se meno perfetti, meritano di essere mantenuti perché raccontano la storia della committenza. Come dico spesso, una casa deve riflettere la personalità di chi la vive, valorizzando gli oggetti di una vita senza buttarli via, ma integrandoli nel modo migliore possibile.

Nel congedarci, ti chiedo: qual è la tua massima ambizione nel lavoro, cosa desideri davvero?

Oggi il mio obiettivo più grande è ampliare i miei orizzonti. Lavoro molto sul territorio, da Gualdo Tadino a Foligno e nell'intera area circostante, ma sogno di superare i confini umbri e portare la mia creatività all'estero o in una grande metropoli. Voglio trasformare il mio nome in un vero e proprio brand riconosciuto. *E parlando di brand, siamo qui nello showroom che gestisci insieme alla tua socia Sabrina, un punto di riferimento importante a Gualdo Tadino per l'oggettistica di design?*

Esatto, qui proponiamo oggetti ricercati, e questo mi aiuta molto nella scelta dei materiali e nel seguire le tendenze più attuali. Mi tengo sempre aggiornato partecipando a tre fiere all'anno: Maison et Objet a Parigi, il Salone del Mobile di Milano e Homi.

Il nostro Magazine si rivolge anche a un pubblico internazionale che sceglie questo territorio non solo per visitarlo, ma per viverci. Quale consiglio vuoi dare a chi decide di acquistare una casa qui?

È fondamentale affidarsi a tecnici e professionisti profondamente radicati nel territorio, che ne conoscono a fondo le caratteristiche e collaborano con aziende locali affidabili per materiali e servizi. Questo è essenziale non solo per garantire qualità, ma anche perché noi italiani possediamo un gusto e uno stile invidiati in tutto il mondo: sappiamo perfettamente come integrare la storia di un luogo con l'esperienza di chi lo abita, creando così ambienti unici e autentici.

creates balance and character. Furthermore, I firmly believe in the value of recycling. If there are valuable elements worth salvaging, carefully restoring them—such as repainting or repairing—enhances the final project not only aesthetically but also emotionally: objects with sentimental value, even if less

than perfect, deserve preservation because they tell the story of the client. As I often say, a home must reflect the personality of its inhabitants by valuing lifelong possessions—not discarding them but integrating them in the best possible way.

As we conclude, may I ask: what is your greatest ambition in your professional career? What do you truly desire?

Today, my foremost goal is to broaden my horizons. I work extensively throughout the region, from Gualdo Tadino to Foligno and the surrounding areas, but I aspire to transcend the boundaries of Umbria and bring my creativity abroad or to a major metropolis. I aim to establish my name as a recognized brand.

Speaking of brands, we are here in the showroom that you manage together with your partner Sabrina, an important reference point in Gualdo Tadino for designer objects? Precisely, here we offer carefully selected items, which greatly assists me in choosing materials

and keeping up with the latest trends. I stay consistently informed by attending three fairs annually: Maison et Objet in Paris, the Milan Furniture Fair, and Homi.

Our Magazine also targets an international audience that chooses this region not only for visiting but for living. What advice would you give to those deciding to purchase a home here?

It is essential to rely on technicians and professionals deeply rooted in the area who thoroughly understand its characteristics and collaborate with reliable local companies for materials and services. This is essential not only to ensure quality but also because we Italians possess a taste and style admired worldwide: we have a profound understanding of how to integrate the history of a place with the experience of its inhabitants, thereby creating unique and authentic environments.



Info:

Stefano Santini Interior Designer

Tel. +39 366 893 8872 · info@stefano-santini.it



**Progettazione - Illuminazione - Tendaggi
Complementi d'Arredo**

*Penza e realizza
il tuo ambiente*

Viale Don Bosco, 62 - 06023, Gualdo Tadino PG - 075 9141 367 - 366 8938 872

PISCINA KINEO, CORSI INTENSIVI E SCUOLA NUOTO PER PREPARARCI ALL'ESTATE

Kineo Swimming Pool, Intensive Courses and Swimming School to Prepare Us for
Summer

DI PAOLA BUTERA



Gli allenamenti in vasca grande

A pochi mesi dall'inizio della nuova gestione della piscina di Gualdo Tadino, abbiamo avuto l'opportunità di scoprire come procede l'organizzazione, soprattutto per quanto riguarda i corsi intensivi e la scuola nuoto. Abbiamo incontrato Adalberto Angeletti, il consulente sportivo della Kineo con una lunga e preziosa esperienza nel mondo del nuoto.

Buongiorno Adalberto, come sta proseguendo l'attività della Piscina di Gualdo Tadino sotto la guida della Kineo?

La struttura ha riaperto e la prima cosa che è stata organizzata è un'attività sportiva pensata per tutta la cittadinanza. Mi riferisco alle varie attività di acqua fitness o esercizi di attività fisica adattata svolti in acqua e anche i corsi di nuoto. Il nostro obiettivo è di organizzare una scuola nuoto con un percorso ben definito, che prevede un inizio e una fine chiari, ci stiamo provando da subito per arrivare ad avere nella nuova stagione

A few months after the start of the new management of the Gualdo Tadino swimming pool, we had the opportunity to find out how the organization is proceeding, especially with regard to intensive courses and the swimming school. We met Adalberto Angeletti, Kineo's sports consultant with a long and valuable experience in the world of swimming.

Good morning Adalberto, how is the activity of the Gualdo Tadino Swimming Pool continuing under the guidance of Kineo?

The structure has reopened and the first thing that has been organized is a sports activity designed for all citizens. I am referring to the various water fitness activities or adapted physical activity exercises carried out in the water and also swimming courses. Our goal is to organize a swimming school with a well-defined path, which provides a clear beginning and



La scuola nuoto

veri e propri corsi di nuoto strutturati durante questo periodo, i ragazzi migliorano le loro capacità e vengono sottoposti a verifiche mensili per monitorare i progressi. Nel frattempo, la piscina rimane aperta per il nuoto libero e per i corsi di nuoto dedicati agli adulti, che stanno riscuotendo un buon successo. Il nuoto è uno sport ideale anche per correggere eventuali piccoli problemi alla colonna vertebrale, messa sotto stress dal peso del corpo, dalla gravità e dai carichi che si sopportano quotidianamente e praticare nuoto aiuta a mantenere la struttura ossea e muscolare più sana ed equilibrata soprattutto andando avanti con gli anni.

Ci può dire qualcosa riguardo all'organizzazione dei corsi di nuoto e della scuola nuoto?

Nei corsi ci concentriamo maggiormente sui bambini, organizzando i gruppi in base ai giorni della settimana e adattandoci alle abitudini avute con le precedenti gestioni. Il lunedì si abbina con il giovedì, il martedì con il venerdì, mentre la lezione mono settimanale è dedicata al sabato. L'idea per il prossimo anno invece è di offrire un corso bisettimanale ripetuto quattro volte, oltre a due corsi mono settimanali: uno nel pomeriggio e uno al mattino, così da poter rispondere nel modo più ampio possibile alle esigenze delle famiglie e soprattutto dei bambini. Per quanto riguarda i livelli dei corsi, seguiamo scrupolosamente le indicazioni della Federazione Italiana Nuoto. Ci sono infatti diversi gradi di apprendimento: dal principiante che deve prima familiarizzare con l'acqua in un ambiente piacevole e rilassante, dove possa divertirsi senza alcuna tensione o timore. Prestiamo particolare attenzione a questo aspetto anche perché la temperatura della piscina piccola è più calda rispetto a quella grande, creando così un ambiente confortevole per i piccoli nuotatori.

end, we are trying immediately to get to have real structured swimming courses in the new season. During this time, the boys improve their skills and undergo monthly checks to monitor progress. In the meantime, the pool remains open for free swimming and swimming courses dedicated to adults, which are enjoying good success. Swimming is also an ideal sport to correct any small problems with the spine, put under stress by the weight of the body, gravity and the loads that are borne daily and practicing swimming helps to keep the bone and muscle structure healthier and more balanced especially as we get older.

Can you tell us something about the organization of swimming courses and swimming school?

In the courses we focus more on the children, organizing the groups according to the days of the week and adapting to the habits we had with the previous managements. Monday is combined with Thursday, Tuesday with Friday, while the one-week lesson is dedicated to Saturday. The idea for next year, on the other hand, is to offer a twice-weekly course repeated four times, as well as two one-week courses: one in the afternoon and one in the morning, so as to be able to respond as widely as possible to the needs of families and especially children. As for the levels of the courses, we scrupulously follow the instructions of the Italian Swimming Federation. In fact, there are different degrees of learning: from the beginner who must first familiarize himself with the water in a pleasant and relaxing environment, where he can have fun without any tension or fear. We pay special attention to this aspect also because the temperature of the small pool is warmer than the large one, thus creating a comfortable environment for the little swimmers. The first level is precisely that of acclimatization,



Adalberto Angeletti a bordo vasca

Il primo livello è proprio quello dell'ambientamento, che non riguarda solo l'acqua ma tutta la struttura. È importante che il bambino impari gradualmente a staccarsi dal genitore per avvicinarsi all'istruttore e agli altri bambini, favorendo così una partecipazione serena alla lezione e al gioco. Successivamente, l'istruttore accompagna il bambino verso il genitore negli spogliatoi. Questo processo di ambientamento è fondamentale perché rappresenta quel momento delicato in cui il bambino impara ad essere autonomo; proprio come quando va a scuola e lascia temporaneamente la presenza del genitore seduto accanto a lui. Questo distacco graduale è essenziale sia nella vita sportiva sia in quella quotidiana, soprattutto se si tratta di un bimbo piccolo. Successivamente ci sono diversi livelli: i bambini che seguiamo nella fase di scuola nuoto per principianti vanno dai tre anni fino a quando non si sente più la necessità. Personalmente, ho vissuto un'esperienza di ambientamento anche di un adulto, in una piscina piccola, perché era un po' spaventato. Finché quella paura non viene superata, non è possibile sentirsi a proprio agio nell'acqua. È importante creare un ambiente confortevole, abituarti all'acqua è fondamentale sia per i bambini che per gli adulti. Per esempio, portare un bambino in piscina intorno ai 25 mesi è perfetto; la piscina piccola va benissimo perché ha diverse profondità, da circa 80 cm fino a 1,5 m.

I ragazzi poi passeranno dalla fase di vero ambientamento a una fase posturale dentro l'acqua: avere una postura corretta è essenziale per nuotare bene e in modo efficiente. Sempre nella piscina piccola inizieranno con esercizi come gli scivolamenti e la battuta delle gambe, mantenendo il viso sott'acqua con tranquillità e occhi aperti.

Successivamente si passa alla piscina grande dove si lavora sulle tecniche natatorie e sulla respirazione. La propulsione

which does not only concern the water but the entire structure. It is important that the child gradually learns to detach himself from the parent to get closer to the instructor and the other children, thus promoting a serene participation in the lesson and in the game. Subsequently, the instructor accompanies the child to the parent in the changing rooms. This process of acclimatization is fundamental because it represents that delicate moment in which the child learns to be autonomous; just like when he goes to school and temporarily leaves the presence of the parent sitting next to him. This gradual detachment is essential both in sports and in everyday life, especially if it is a small child. Then there are different levels: the children we follow in the beginner swimming school phase range from three years old until the need is no longer felt. Personally, I have also had an experience of acclimatization of an adult, in a small pool, because he was a bit scared. Until that fear is overcome, it is not possible to feel comfortable in the water. It is important to create a comfortable environment, getting used to water is essential for both children and adults. For example, taking a baby to the pool around 25 months is perfect; the small pool is fine because it has different depths, from about 80 cm up to 1.5 m. The children will then move from the phase of real acclimatization to a postural phase inside the water: having a correct posture is essential to swim well and efficiently. Also in the small pool they will start with exercises such as sliding and beating their legs, keeping their face underwater with tranquillity and open eyes.

Then we move on to the large pool where we work on swimming techniques and breathing. Propulsion in the water depends a lot on a correct posture: the sooner the boy acquires this posture, the better his thrust in the water will be. Then they will face the basic techniques of swimming in the large



La vasca piccola per il primo approccio con l'acqua

in acqua dipende molto da una postura corretta: prima il ragazzo acquisisce questa postura, meglio sarà la sua spinta in acqua. Dopo affronteranno le tecniche base del nuoto nella piscina grande, imparando vari stili come dorso, stile libero, rana e delfino per diventare completi. Poi ci sono i gruppi di nuoto avanzato che perfezionano queste tecniche trasformando uno stile elementare verso uno agonistico. Gli aspetti coordinativi sono fondamentali perché nell'acqua non c'è un appoggio fisso ma solo galleggiamento; senza coordinazione diventa difficile muoversi bene e ottenere soddisfazioni nel nuoto. In generale, un bambino tra i 5 e i 7 anni può considerarsi principiante ed è il momento ideale per iniziare questo percorso con serenità e gradualità.

Quanto tempo ci vuole, in media, per raggiungere ad esempio un quarto livello di brevetto?

Naturalmente ogni bambino è unico e procede a ritmi diversi, ma indicativamente, nel giro di due anni, un bambino riesce a padroneggiare bene la nuotata stile libero, la nuotata dorso e la nuotata rana. Superato questo periodo, ci impegniamo con cura a perfezionare le tecniche, offrendo così al bambino l'opportunità di affrontare eventualmente il nuoto pre-agonistico e agonistico.

Per quanto riguarda la possibilità per i genitori di fare nuoto libero durante i corsi della scuola nuoto?

Absolutamente sì. Riserviamo ai bambini tre corsie per lo svolgimento dei corsi. Anche nella la piscina piccola, un genitore può accompagnare il figlio che desidera stare in acqua, c'è sempre modo di farlo. La piscina grande invece, disponendo di sei corsie, tolte quelle occupate dalla scuola nuoto, le restanti sono dedicate al pubblico. Inoltre, talvolta durante gli orari

pool, learning various styles such as backstroke, freestyle, breaststroke and dolphin to become complete. Then there are the advanced swimming groups that perfect these techniques by transforming an elementary style into a competitive one. The coordination aspects are fundamental because in the water there is no fixed support but only buoyancy; Without coordination it becomes difficult to move well and obtain satisfaction in swimming. In general, a child between 5 and 7 years old can be considered a beginner and it is the ideal time to start this journey with serenity and gradually.

How long does it take, on average, to reach a fourth level of patent, for example?

Of course, every child is unique and proceeds at a different pace, but indicatively, within two years, a child can master the freestyle swim, the backstroke swim and the breaststroke swim. After this period, we carefully strive to perfect the techniques, thus offering the child the opportunity to possibly face pre-competitive and competitive swimming.

What about the possibility for parents to do free swimming during swimming school courses?

Absolutely yes. We reserve three lanes for children to carry out the courses. Even in the small pool, a parent can accompany the child who wants to be in the water, there is always a way to do it. The large pool, on the other hand, has six lanes, excluding those occupied by the swimming school, the remaining are dedicated to the public. In addition, sometimes during swimming school hours we also offer fitness activities open to the public; So a family can safely ensure that while the child attends the swimming school, the parent can devote himself to free swimming or fitness in the water.



L'istruttore accompagna all'acquaticità il bambino

della scuola nuoto offriamo anche attività di fitness aperte al pubblico; quindi una famiglia può tranquillamente far sì che mentre il bambino frequenta la scuola nuoto, il genitore possa dedicarsi al nuoto libero o al fitness in acqua.

Il nuoto svolto costantemente oltre ai benefici fisici, quali benefici può portare a un bambino?

Il nuoto è principalmente un'attività individuale: anche se si pratica in gruppo, il miglioramento dipende molto dal singolo. Non è uno sport di squadra dove un compagno ti sostiene direttamente durante l'azione, ma ci possono essere amici che incoraggiano e motivano a dare il massimo. In realtà, il bambino deve affrontare i suoi progressi passo dopo passo, fino a raggiungere i propri obiettivi. L'ambiente della piscina, che può sembrare isolante, favorisce lo sviluppo di alcune qualità del carattere. Innanzitutto, si acquisisce sicurezza e autostima, perché vedere i risultati ottenuti dà grande soddisfazione. Per migliorare ulteriormente è necessario prestare attenzione e concentrazione: ogni movimento, come appoggiare una mano sull'acqua in modo corretto, influisce sul risultato finale. Se non eseguito bene, l'efficacia diminuisce; per questo è importante che il bambino pensi consapevolmente ai gesti che compie in acqua. Non si tratta solo di muovere gambe e braccia meccanicamente: serve riflettere finché quel movimento diventa automatico. Questo processo di apprendimento contribuisce in modo significativo alla crescita fisico-motoria del bambino e può influenzare positivamente anche altri aspetti del suo sviluppo complessivo come l'apprendimento a scuola.

In sintesi, perché dobbiamo scegliere la piscina di Gualdo Tadino?

Swimming done constantly in addition to the physical benefits, what benefits can it bring to a child?

Swimming is mainly an individual activity: even if it is practiced in a group, the improvement depends a lot on the individual. It is not a team sport where a teammate supports you directly during the action, but there can be friends who encourage and motivate you to give your best. In reality, the child must face his progress step by step, until he reaches his goals. The pool environment, which may seem isolating, favors the development of certain qualities of character. First of all, you gain confidence and self-esteem, because seeing the results obtained gives great satisfaction. To improve further, it is necessary to pay attention and concentration: every movement, such as placing a hand on the water correctly, affects the final result. If not executed well, the effectiveness decreases; This is why it is important for the child to consciously think about the gestures he makes in the water. It's not just about moving your legs and arms mechanically: you need to think until that movement becomes automatic. This learning process contributes significantly to the physical-motor growth of the child and can also positively influence other aspects of his overall development such as learning at school.

In summary, why should we choose the swimming pool in Gualdo Tadino?

The Gualdo swimming pool is a very effective structure and will soon be enriched by some changes designed to also integrate an area dedicated to the Regenerate Health Gym and functional recovery. A health gym will be set up here, making this place a real sports and multifunctional center for the whole city. It is not just a space for those who work there, but a point of reference for anyone who needs to take care of themselves and



I genitori possono partecipare alle prime esperienze in acqua

La piscina di Gualdo è una struttura molto efficace e presto sarà arricchita da alcune modifiche pensate per integrare anche un'area dedicata alla Palestra della Salute Rigenera e al recupero funzionale. Qui verrà allestita una palestra della salute, rendendo questo luogo un vero e proprio polo sportivo e polifunzionale per tutta la città. Non è solo uno spazio per chi ci lavora, ma un punto di riferimento per chiunque abbia bisogno di prendersi cura di sé e trovare la soluzione giusta per l'esigenza di tutta la famiglia.

E per la bella stagione, cosa avete in programma?

Anche se si tratta di una piscina coperta, è possibile aprire lateralmente gli infissi, permettendo così l'accesso a un parco esterno dove le persone possono venire a rilassarsi e trascorrere piacevoli momenti insieme. Durante l'estate la piscina sarà quindi fruibile, fino a nuova disposizione del Comune, insieme a questo spazio verde ideale per stare in compagnia o semplicemente godersi il tempo libero. A partire da giugno organizzeremo inoltre corsi intensivi di nuoto: otto lezioni consecutive, tutti i giorni tranne la domenica. L'inizio è previsto per il 3 giugno con orari pomeridiani, rivolti sia ai bambini che agli adulti. La piscina resterà aperta al pubblico anche per attività come l'acqua fitness, accessibile a chiunque desideri partecipare. Infine, la scuola nuoto riprenderà presumibilmente in autunno, dopo una breve pausa dedicata a miglioramenti strutturali, continuando poi fino a maggio dell'anno prossimo.

find the right solution for the needs of the whole family.

And for the summer, what do you have planned?

Although it is an indoor pool, it is possible to open the windows laterally, thus allowing access to an outdoor park where people can come and relax and spend pleasant moments together. During the summer the pool will therefore be usable, until further notice by the Municipality, together with this green space ideal for being in company or simply enjoying free time. Starting in June, we will also organize intensive swimming courses: eight consecutive lessons, every day except Sundays. The start is scheduled for June 3 with afternoon times, aimed at both children and adults. The pool will also remain open to the public for activities such as aqua fitness, accessible to anyone who wishes to participate. Finally, the swimming school will presumably resume in the autumn, after a short break dedicated to structural improvements, then continuing until May next year.

Info:

Kineo Piscina Gualdo Tadino

Via Valsorda, 8 · Gualdo Tadino PG · www.piscinagualdotadino.it
Aperto dal lunedì al venerdì 8.30 - 21.30 · sabato 8.30 - 17.00

NEONATI E GESTANTI, PERCHÉ L'ACQUA È IMPORTANTE.

L'acquaticità riveste un ruolo delicato e fondamentale nello sviluppo psicomotorio del bambino, offrendo al contempo un'opportunità preziosa per rafforzare il legame con il genitore. Questo continuo contatto con l'acqua, elemento così importante, accompagna i piccoli fin dai primi mesi di vita. Intorno ai tre mesi, i bambini iniziano a ritrovare nell'ambiente acquatico una sorta di continuità con quel liquido amniotico che li ha protetti durante la gestazione, quasi come se fossero ancora nel caldo abbraccio della pancia materna. È quindi essenziale favorire momenti in cui possano stare vicini alla mamma o alternarsi dolcemente con il papà, mantenendo viva quella sensazione di attaccamento e fiducia che è così importante per il loro benessere. Ricordiamo quanto sia prezioso questo ambiente: l'acqua non solo sostiene lo sviluppo fisico ma facilita anche la suzione, tanto che molte mamme scelgono proprio di allattare i loro piccoli in acqua. I neonati, ancora prima dello svezzamento, si mostrano sereni e a proprio agio durante questi momenti. Inoltre, l'esperienza acquatica stimola l'appetito e favorisce un rilassamento profondo che contribuisce a calmare i bambini; non è raro infatti vederli addormentarsi dolcemente immersi nell'acqua. Questa meravigliosa pratica dell'acquaticità può accompagnarli serenamente dai tre mesi fino ai tre anni compiuti, sostenendo così il loro percorso di crescita in modo armonioso e amorevole. Altresì importante per le gestanti l'attività in acqua che, con l'utilizzo di un tubo, si sentono sollevate dal peso in modo rilassato, favorendo anche un delicato drenaggio degli arti inferiori. È noto infatti che durante la gravidanza si possa verificare un aumento dei liquidi nelle gambe. Questo momento rappresenta quindi un'occasione preziosa per stimolare una buona circolazione, permettendo al corpo di sentirsi meglio. Grazie all'ambiente acquatico, si ottiene un beneficio di tonicità e si aiuta a migliorare il flusso sanguigno. Così, il gonfiore e l'edema tipici del quinto o sesto mese cominciano gradualmente a diminuire. La piscina Kineo, grazie anche alla cura di Adarita Ottaviani, coordinatrice fitness e nuoto per gestanti e neonati, insieme ad un team preparato accompagna dolcemente le future mamme alla preparazione al parto e successivamente i loro piccoli con l'approccio all'acqua che rende ogni momento sereno e naturale.

BABIES AND PREGNANT WOMEN, BECAUSE WATER IS IMPORTANT.

Aquatics plays a delicate and fundamental role in the psychomotor development of the child, while offering a precious opportunity to strengthen the bond with the parent.



Per le gestanti l'attività in acqua con l'utilizzo di un tubo per alleggerire la colonna vertebrale e sentirsi sollevate dal peso

This continuous contact with water, such an important element, accompanies the little ones from the first months of life. Around three months, babies begin to find a sort of continuity in the aquatic environment with that amniotic fluid that protected them during gestation, almost as if they were still in the warm embrace of their mother's womb. It is therefore essential to encourage moments in which they can be close to their mother or alternate gently with their father, keeping alive that feeling of attachment and trust that is so important for their well-being. Let's remember how precious this environment is: water not only supports physical development but also facilitates sucking, so much so that many mothers choose to breastfeed their babies in water. Newborns, even before weaning, are serene and at ease during these moments. In addition, the aquatic experience stimulates the appetite and promotes deep relaxation that helps calm the children; in fact, it is not uncommon to see them falling asleep gently immersed

in water. This wonderful practice of aquatics can accompany them serenely from three months to three years old, thus supporting their growth path in a harmonious and loving way. Also important for pregnant women is the activity in the water who, with the use of a tube, feel relieved of the weight in a relaxed way, also favouring a delicate drainage of the lower limbs. In fact, it is known that during pregnancy there can be an increase in fluids in the legs. This moment therefore represents a precious opportunity to stimulate good circulation, allowing the body to feel better. Thanks to the aquatic environment, you get a benefit of tonicity and help improve blood flow. Thus, the swelling and edema typical of the fifth or sixth month gradually begin to subside. The Kineo pool, thanks also to the care of Adarita Ottaviani, fitness and swimming coordinator for pregnant women and newborns, together with a trained team gently accompanies future mothers in preparing for childbirth and then their little ones with the approach to water that makes every moment serene and natural.



Nuovo Punto Assistenza Jee



GAGGIOLIA



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

AUTO

Trestina (PG)

Tel. 075 85 47 47
gaggioliauto.it



GEIYO VMBRO, il bracciale IKUVIUM

GEIYO VMBRO, GIOIELLI CHE RACCONTANO LA STORIA

GEIYO VMBRO, Jewels that Make History

DI PAOLA BUTERA



Genyo Umbro, l'anello VELATHRI

La storia della famiglia Bedini ci porta indietro di quasi cento anni. Tutto è iniziato quando il bisnonno di Stefano e Roberta, tornato dalla Svizzera, si dedica alla vendita e riparazione di orologi. L'idea funzionò così bene che i suoi figli decisero di aprire ciascuno il proprio negozio, ampliando l'offerta anche alla vendita di gioielli in oro e pietre preziose.

Stefano e Roberta sono oggi parte della nuova generazione con la loro "Gioielleria Bedini Celso" nel cuore di Gubbio, sul corso principale. Hanno ravvivato il locale del padre pur mantenendo quell'atmosfera un po' vintage che ti fa subito capire che qui si parla di chi conosce davvero i gioielli da sempre. Un vecchio orologio da parete scandisce il tempo e ci riporta al nonno orologiaio, mentre le vetrine brillano con ori, pietre preziose, cornici d'argento, candelabri e vasi in cristallo. La scelta è ampia: che sia un gioiello per la persona o un oggetto per la casa, ogni dettaglio trasmette quel gusto classico che dà sicurezza a ogni acquisto.

Spinti dal desiderio di creare qualcosa di artigianale e unico che rappresentasse la loro città, Gubbio, hanno realizzato prima un girocollo e un bracciale in argento con lo skyline della città. Poi hanno dato vita a una collezione disegnata insieme e ancor più legata alla storia locale: Genio Umbro. Il nome richiama la genialità degli antichi popoli umbri ed etruschi, esperti nell'arte dell'argento. L'ispirazione principale arriva dalle tavole eugubine; questa collezione dal design semplice e austero ricorda gli ornamenti etruschi ed è incisa con i caratteri degli antichi umbri presenti proprio nelle tavole custodite al Palazzo dei Consoli.

Nella linea trovi bracciali come IKUVIUM (più grosso) o RUMA (più sottile), anelli come VELATHRI, orecchini ASSISIUM e girocolli TIFERNUM: tutti realizzati a mano anche nelle incisioni fatte usando la tecnica del bulino, ogni

The history of the Bedini family takes us back almost a hundred years. It all started when Stefano and Roberta's great-grandfather, who returned from Switzerland, dedicated himself to the sale and repair of watches. The idea worked so well that his children decided to open their own shop, expanding the offer to the sale of gold and precious stone jewelry.

Stefano and Roberta are now part of the new generation with their "Gioielleria Bedini Celso" in the heart of Gubbio, on the main street. They have revived their father's restaurant while maintaining that slightly vintage atmosphere that immediately makes you understand that here we are talking about those who really know jewels. An old wall clock marks the time and takes us back to our watchmaker grandfather, while the windows sparkle with gold, precious stones, silver frames, candelabras and crystal vases. The choice is wide: whether it is a piece of jewellery for the person or an object for the home, every detail conveys that classic taste that gives security to every purchase.

Driven by the desire to create something handcrafted and unique that would represent their city, Gubbio, they first made a choker and a silver bracelet with the city skyline. Then they created a collection designed together and even more linked to local history: Genio Umbro. The name recalls the genius of the ancient Umbrian and Etruscan peoples, experts in the art of silver. The main inspiration comes from the Gubbio tables; this collection with a simple and austere design recalls Etruscan ornaments and is engraved with the characters of the ancient Umbrians present in the tables kept at the Palazzo dei Consoli.



Stefano Bedini con la collezione completa di Genyo Umbro

pezzo è unico nel suo genere. A completare la collezione ci sono anche il bracciale NARNIA e l'anello TUTERE, diversi e riconoscibili per la forma simile a una corda annodata; perfetti per chi ama linee più delicate e sinuose. Per agevolare chi a Gubbio è di passaggio, è stato creato un e-commerce, accessibile dal sito dedicato, che ne facilita l'acquisto. Genio Umbro è quel ricordo speciale che puoi portare sempre con te o regalare a chi apprezza l'unione tra artigianato, territorio e storia ma vuole qualcosa di moderno e giovane e allo stesso tempo classico ed elegante. È un accessorio pieno di significato che racconta la personalità di chi lo indossa, valorizza un outfit semplice e dà carattere ad ogni occasione. Un vero valore aggiunto a ciò che già è prezioso: il ricordo di un tempo antico da vivere nel presente.

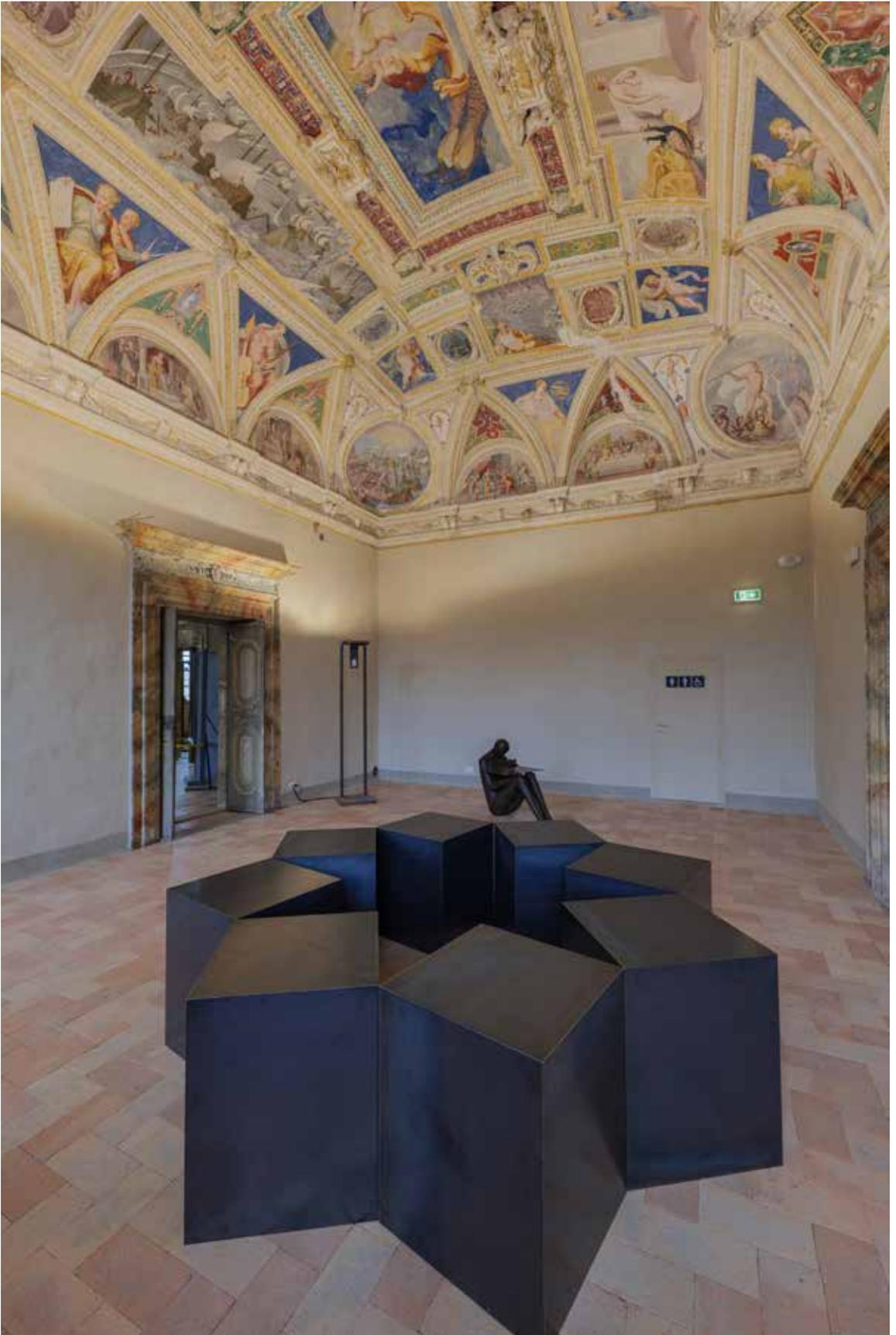
In the collection you will find bracelets such as IKUVIUM (larger) or RUMA (thinner), rings such as VELATHRI, ASSISIUM earrings and TIFERNUM chokers: all handmade even in the engravings made using the burin technique, each piece is one of a kind. To complete the collection there are also the NARNIA bracelet and the TUTERE ring, different and recognizable by their shape similar to a knotted rope; Perfect for those who love more delicate and sinuous lines. To facilitate those who are passing through Gubbio, an e-commerce has been created, accessible from the dedicated website, which facilitates their purchase. Genio Umbro is that special memory that you can always carry with you or give to those who appreciate the union between craftsmanship, territory and history but want something modern and young and at the same time classic and elegant. It is an accessory full of meaning that tells the personality of the wearer, enhances a simple outfit and gives character to any occasion. A real added value to what is already precious: the memory of an ancient time to be lived in the present.

Info:

GENYO VMBRO · www.genyoumbro.it

Gioielleria Bedini Celso snc · Corso Garibaldi, 38/40 · 06024, Gubbio PG · Tel. +39 075 927 3801





“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 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, Spagnulo, 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

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 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, Spagnulo, 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



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."

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@fondazionecaricastello.it; info@fondazioneburri.org; www.fondazionecaricastello.it; www.fondazioneburri.org; www.comune.cittadicastello.pg.it / tel. 075 8555757 / **ingresso gratuito**.

METALLICA

SCULTURA IN ITALIA 1947-2025



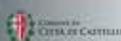
FONTANA
MIRKO
MARINI
UNCINI
POMODORO
COLLA
BAJ
CAGLI
MATTIACCI
SPAGNULO
MANNUCCI
MANZÙ
CONSAGRA
MELOTTI
PARDI
RANALDI
BOVE
PALADINO
DE CHIRICO
KOUNELLIS
RIZZOLI
PROTTI
ISGRÒ
BASSIRI
MAINOLFI
STACCIOLI
SALVADORI
ZAZZERA
TERMINI

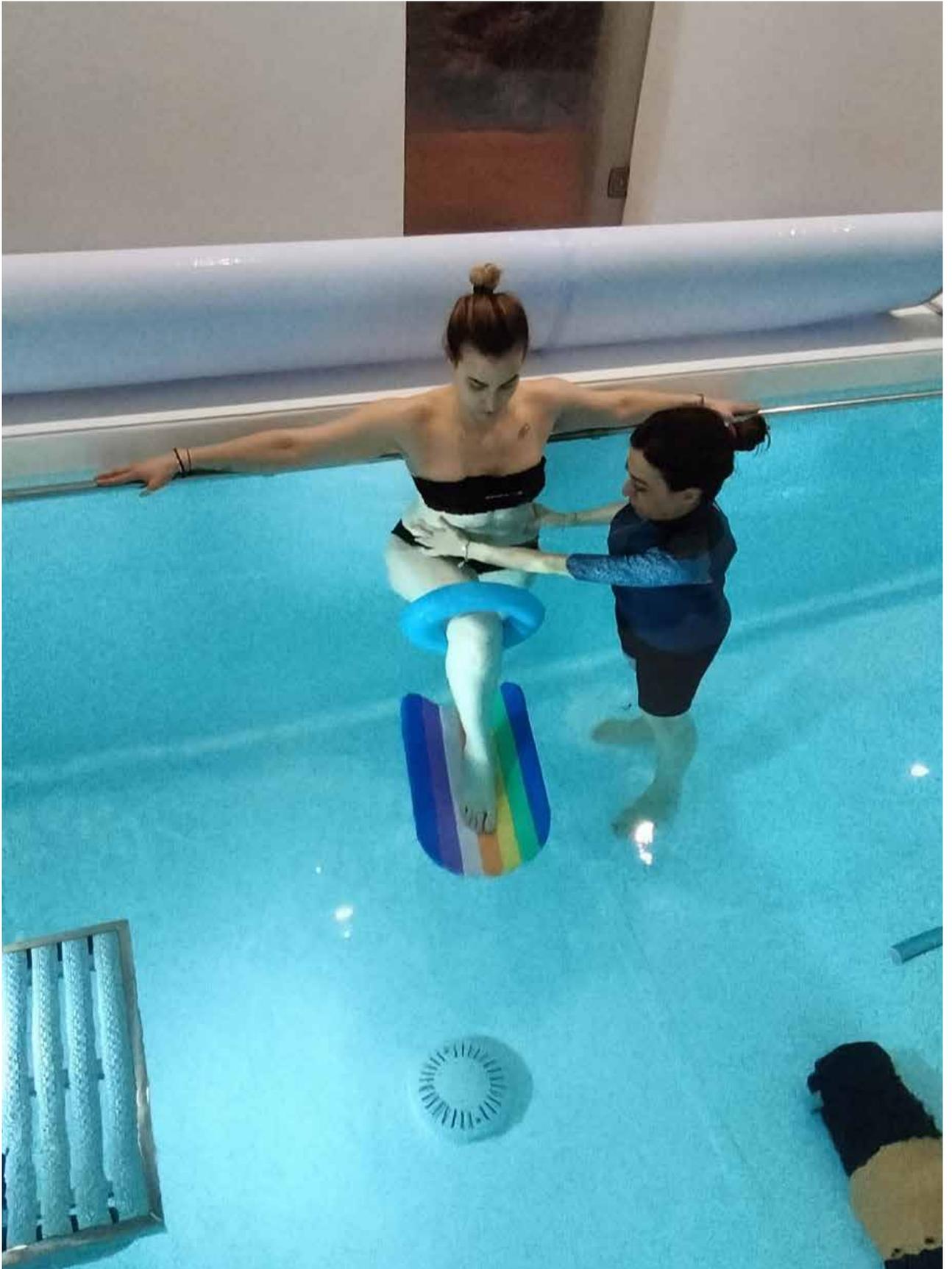
Città di Castello, Palazzo Vitelli a Sant'Egidio
30 marzo - 29 giugno 2025

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



Lucio Fontana, Scultura spaziale, 1947
Bronzo, 56x52x27 cm
© Fondazione Lucio Fontana, Milano
by SIAE 2015







IDROKINESITERAPIA, IL BENEFICIO DELLA RIABILITAZIONE IN ACQUA

Hydrokinesitherapy, the Benefit of Rehabilitation in Water

DI PAOLA BUTERA

Spesso sentiamo parlare di idroterapia, ma che cos'è esattamente e in quali situazioni può essere davvero d'aiuto?

In termini semplici, si tratta di un'alternativa sicura alla fisioterapia tradizionale, perché tutto avviene immersi nell'acqua. Al centro *Medical+* della dott.ssa Procacci, l'impianto vasca riabilitativa corredato di sedute, scalini, corrimano e con annesso spogliatoio è stato inaugurato due anni fa. Qui viene studiato un percorso personalizzato per ogni paziente che lo necessita e il personale qualificato accompagna con attenzione il recupero, utilizzando anche strumenti come l'idrobike, le ciambelle e i galleggianti.

Il grande beneficio della riabilitazione in acqua risiede nella sua capacità di sostenere il corpo grazie alla galleggiabilità: questo riduce il peso sulle articolazioni, alleviando così la pressione su di esse. È un aiuto prezioso per chi sta affrontando un recupero dopo interventi o traumi, poiché diminuisce lo stress articolare. Inoltre, l'acqua calda della piscina (intorno ai 30-31 gradi) favorisce il rilassamento muscolare e la dilatazione dei vasi sanguigni, migliorando la circolazione nelle zone dolenti. Per questo motivo è particolarmente apprezzata da chi soffre di spasmi muscolari, mal di schiena o fibromialgia.

We often hear about hydrotherapy, but what exactly is it and in what situations can it really help?

In simple terms, it is a safe alternative to traditional physiotherapy, because everything takes place immersed in water. At Dr. Procacci's *Medical+* centre, the rehabilitation pool facility equipped with seats, steps, handrails and with an adjoining changing room was inaugurated two years ago. Here a personalized path is designed for each patient who needs it and the qualified staff carefully accompanies the recovery, also using tools such as hydrobikes, donuts and floats.

The great benefit of rehabilitation in water lies in its ability to support the body thanks to buoyancy: this reduces the weight on the joints, thus relieving pressure on them. It is a valuable aid for those who are facing recovery after surgery or trauma, as it decreases joint stress. In addition, the warm water of the pool (around 30-31 degrees) promotes muscle relaxation and the dilation of blood vessels, improving circulation in painful areas. For this reason, it is particularly popular with those suffering from muscle spasms, back pain or fibromyalgia.



Anche se gli esercizi sono sempre calibrati sulle esigenze individuali, gli obiettivi comuni includono migliorare la flessibilità e la mobilità delle articolazioni, potenziare equilibrio e coordinazione, aumentare forza e resistenza muscolare, alleviare il dolore e promuovere il rilassamento dei muscoli. Quando necessario si lavora anche sul recupero della deambulazione.

L'idrokinesiterapia trova applicazione in molte situazioni diverse: dopo traumi o interventi chirurgici oppure per patologie ortopediche, neurologiche e reumatologiche. La piscina del centro *Medical+* è unica nel territorio e grazie a una prima visita approfondita con la Dott.ssa Procacci e il suo staff, viene individuato con cura il problema specifico del paziente e quindi definito il programma più adatto da seguire in acqua. Un'opzione che può accompagnare dolcemente i trattamenti di fisiokinesiterapia aiutando a ottenere risultati più rapidi e sicuri.

Although the exercises are always tailored to individual needs, common goals include improving joint flexibility and mobility, enhancing balance and coordination, increasing muscle strength and endurance, relieving pain, and promoting muscle relaxation. When necessary, we also work on the recovery of walking.

Hydrokinesitherapy is used in many different situations: after trauma or surgery or for orthopedic, neurological and rheumatological diseases. The swimming pool of the *Medical+* center is unique in the area and thanks to an initial in-depth visit with Dr. Procacci and her staff, the specific problem of the patient is carefully identified and then the most suitable program to follow in the water is defined. An option that can gently accompany physiokinesitherapy treatments, helping to achieve faster and safer results.



Info:

Medical Più, Dott.ssa Antonella Procacci

Viale Teatro Romano, 1 · 06024, Gubbio PG · Tel. +39 075 922 2104 · +39 377 355 0925 (solo per urgenze)
Orari: lun - ven 8:00 - 13:00 · 15:00 - 20:30

ROAD 318, IN CUCINA UN GESTO D'AMORE AUTENTICO

Road 318, an Authentic Gesture of Love in the Kitchen

DI PAOLA BUTERA







I titolari Eraldo e Maria Pia Ceccarelli

Pianello è un luogo di passaggio, ma se ti fermi all'area di servizio sulla strada statale 318, potrai scoprire storie che parlano di genuinità, fiducia e soprattutto di coincidenze sorprendenti. La famiglia di Eraldo Ceccarelli e sua moglie Maria Pia gestisce da molti anni il distributore IP con un piccolo bar annesso, pensato proprio per chi si trova in transito.

I loro figli, Nicolas e Vanessa, crescono in questo ambiente e lo stop imposto dalla pandemia nel 2020 ha spinto a riconsiderare il futuro del lavoro. Soprattutto Nicolas avverte con forza il desiderio di creare qualcosa che possa soddisfare lui stesso e quel gruppo di amici che abitualmente si fermano per due chiacchiere e un caffè. L'idea di ampliare il locale diventa sempre più concreta: intorno non c'è nulla dove poter sostare per mangiare qualcosa, così la famiglia decide di dare vita a Road 318.

"Non è stato facile," mi racconta Eraldo, "il periodo rallentava ogni cosa e avevamo bisogno urgente di una persona esperta nel mondo della ristorazione, competenza che nessuno di noi possedeva." Ma le coincidenze hanno i loro tempi: possono sembrare lente, ma alla fine trovano la strada giusta per collocare tutto al posto opportuno. Quando i lavori sono stati completati – nuova struttura pronta, arredi sistemati e cucina attrezzata – mancava solo una cosa fondamentale: il personale giusto. Molti contatti non rispondevano alle esigenze richieste o non avevano i requisiti necessari. Eppure, la determinazione della famiglia Ceccarelli non si è mai spenta.

"Desideravamo che il ristorante avesse un carattere unico, capace di distinguersi nettamente dai classici pub o trattorie tipiche della zona. Per questo cercavamo una persona con lo spirito giusto e la creatività necessaria a conferire a Road 318 una vera identità. Il locale è stato arredato da noi, seguendo il nostro gusto personale, e chi non ci conosce rimane sorpreso

Pianello is a place of passage, but if you stop at the service area on the state road 318, you will be able to discover stories that speak of genuineness, trust and above all of surprising coincidences. The family of Eraldo Ceccarelli and his wife Maria Pia have been running the IP petrol station for many years with a small adjoining bar, designed specifically for those in transit.

Their children, Nicolas and Vanessa, grow up in this environment and the stop imposed by the pandemic in 2020 prompted them to reconsider the future of work. Above all, Nicolas strongly feels the desire to create something that can satisfy himself and that group of friends who usually stop for a chat and a coffee. The idea of expanding the restaurant became more and more concrete: there was nothing around where you could stop for a bite to eat, so the family decided to create Road 318.

"It wasn't easy," Eraldo tells me, "The period slowed everything down and we urgently needed an expert in the world of catering, a skill that none of us possessed." But coincidences have their times: they may seem slow, but in the end they find the right way to put everything in the right place. When the work was completed – new structure ready, furniture arranged, and kitchen equipped – only one fundamental thing was missing: the right staff. Many contacts did not meet the required needs or did not have the necessary requirements. Yet, the determination of the Ceccarelli family has never been extinguished.

"We wanted the restaurant to have a unique character, capable of clearly distinguishing itself from the classic pubs or trattorias typical of the area. So we were looking for a person with the right spirit and the creativity to give Road 318 a real identity. The restaurant has been furnished by us, following our



Lo Chef Mauro Di Giglio

nello scoprire che proprio in un'area di servizio offriamo un'alternativa autentica ai soliti locali."

Ci sono voluti tre anni per far incontrare due anime così affini come quelle di Eraldo e Mauro.

Nel frattempo, Mauro Di Giglio viveva a Trani, accumulando esperienze come chef in ristoranti importanti; aveva appena visitato Assisi quando ha letto un annuncio che ha subito catturato la sua attenzione, spingendolo a candidarsi: una sfida forse più grande di quanto immaginasse.

"Stavo attraversando un momento difficile in famiglia e non avrei mai pensato di allontanarmi dai miei cari, ma quando Eraldo mi ha chiamato dopo aver visto il mio curriculum ho sentito subito un'affinità profonda, come se ci conoscessimo da sempre – cosa davvero rara," racconta Mauro.

Con poche parole ma tanta concretezza e fiducia reciproca, i due hanno costruito un'intesa solida che si è estesa a tutta la famiglia. E così, il 1° marzo 2023, Road 318 ha finalmente aperto le sue porte, seguendo le indicazioni di Mauro, lo chef che ha preso saldamente le redini con la consapevolezza e l'eleganza di un vero leader.

"All'inizio abbiamo sperimentato con gli hamburger, poi gradualmente siamo passati ai primi piatti. È stato un percorso di crescita continuo, fino a quando ci siamo resi conto che ciò che il pubblico desiderava davvero era un ristorante gourmet, ma allo stesso tempo concreto e accessibile. Ecco perché definisco i miei piatti pragmatici: devono essere belli da vedere, ma soprattutto deliziosi. Ogni porzione deve regalare un vero piacere a chi la gusta." Poi continua "Ho portato qui un po' della mia Puglia, adattandola però alle tradizioni locali. Per me il pesce è una certezza di casa, ma sono i legumi, i cereali e la pasta fatta a mano che conferiscono ai miei piatti quell'unicità tanto apprezzata dalla clientela. Oggi i nostri clienti prediligono principalmente il pesce, cosa che due

personal taste, and those who do not know us are surprised to discover that in a service area we offer an authentic alternative to the usual places."

It took three years to bring together two souls as similar as those of Eraldo and Mauro. In the meantime, Mauro Di Giglio lived in Trani, accumulating experience as a chef in important restaurants; he had just visited Assisi when he read an advertisement that immediately caught his attention, prompting him to apply: a challenge perhaps greater than he imagined.

"I was going through a difficult time in the family and I never thought of moving away from my loved ones, but when Eraldo called me after seeing my curriculum I immediately felt a deep affinity, as if we had known each other forever – which is really rare," says Mauro.

With few words but a lot of concreteness and mutual trust, the two have built a solid understanding that has extended to the whole family. And so, on March 1, 2023, Road 318 finally opened its doors, following the instructions of Mauro, the chef who firmly took the reins with the awareness and elegance of a true leader.

"At first we experimented with burgers, then gradually moved on to first courses. It was a path of continuous growth, until we realized that what the public really wanted was a gourmet restaurant, but at the same time concrete and accessible. That's why I call my dishes pragmatic: they have to be beautiful to look at, but above all delicious. Each portion must give a real pleasure to those who taste it." Then he continues "I brought here a bit of my Puglia, but adapting it to local traditions. For me, fish is a certainty of home, but it is legumes, cereals and handmade pasta that give my dishes that uniqueness so appreciated by customers. Today, our customers mainly prefer fish, which two years ago I would never have imagined.



Le Pirami di Faraona, una specialità con pasta fatta a mano

anni fa non avrei mai immaginato. In realtà è il cliente che crea il menù: noi possiamo proporre, ma dobbiamo sempre ascoltare le esigenze delle persone e adeguarci a esse. Spesso arrivano ospiti con intolleranze o necessità specifiche, vegani o vegetariani; per me è fondamentale che tutti siano pienamente soddisfatti di ciò che mangiano. Per questo mi pongo al loro servizio: non imposto nulla, suggerisco e accompagno nel percorso culinario. L'essenziale è che ogni persona si alzi da tavola avendo mangiato bene."

Questa crescita ha rafforzato profondamente il rapporto tra la proprietà e lo chef, senza mai dimenticare l'importanza della tradizione.

"Certamente, in questi due anni ho approfondito la conoscenza dei piatti della tradizione, che oggi rappresentano con orgoglio una parte fondamentale del nostro menù, come le uova strapazzate al tartufo o lo stracotto di cinghiale. L'offerta è davvero ampia, spaziando dalle ricette tradizionali a proposte gourmet e nonostante siamo aperti da soli ventisei mesi, il nostro ristorante si colloca già tra i primi dieci meglio recensiti a Perugia. Abbiamo scelto con grande attenzione i produttori locali a cui affidarci – tranne per il pesce, che arriva fresco dalla vicina Riviera Adriatica – e per i vini abbiamo puntato principalmente sulla rinomata zona di Montefalco."

Con l'arrivo dell'ora di pranzo iniziano ad affluire persone, mi chiedo chi siano e se magari sono solo di passaggio. "I nostri clienti sono molto diversi tra loro, ma per me ciò che conta davvero è la loro soddisfazione," dice Mauro con convinzione. "Cucinare è uno degli atti d'amore più profondi che esistano. Fin

In reality, it is the customer who creates the menu: we can propose, but we must always listen to people's needs and adapt to them. Guests with intolerances or specific needs, vegans or vegetarians, often arrive; For me, it is essential that everyone is fully satisfied with what they eat. This is why I put myself at their service: I don't impose anything, I suggest and accompany them on their culinary journey. The essential thing is that each person gets up from the table having eaten well."

This growth has profoundly strengthened the relationship between the property and the chef, without ever forgetting the importance of tradition.

"Certainly, in these two years I have deepened my knowledge of traditional dishes, which today proudly represent a fundamental part of our menu, such as scrambled eggs with truffles or wild boar stew. The offer is really wide, ranging from traditional recipes to gourmet proposals and although we have only been open for twenty-six months, our restaurant is already among the top ten best reviewed in Perugia. We have chosen with great care the local producers to rely on – except for the fish, which comes fresh from the nearby Adriatic Riviera – and for the wines we have focused mainly on the renowned area of Montefalco."

With the arrival of lunchtime, people begin to flock, I wonder who they are and if maybe they are just passing through. "Our customers are very different from each other, but for me what really matters is their satisfaction," says Mauro with conviction. "Cooking is one of the deepest acts of love that exist. Since I was a child, the table has represented happiness and joy for me.



Calamaro con fonduta di pecorino romano e piselli

da bambino la tavola ha rappresentato per me felicità e gioia. Quando qualcuno viene al ristorante deve poter dimenticare lo stress quotidiano almeno per un momento. Il mio obiettivo è far vivere un'emozione unica e far sentire bene chi si siede qui, sia per una pausa pranzo sia per una cena degustazione." Con queste parole Mauro saluta mentre entra in cucina. Questa sfida, iniziata durante il periodo del COVID, si sta trasformando in una splendida storia fatta di coincidenze che insieme creano un quadro autentico e caloroso, proprio come una famiglia. Potrebbe sembrare un traguardo finale, ma io sono convinta che rappresenti soltanto l'inizio di un percorso ben più vasto, ricco di obiettivi ambiziosi che solo chi possiede queste qualità può davvero raggiungere.

When someone comes to a restaurant, they should be able to forget the stress of everyday life at least for a moment. My goal is to make those who sit here feel good and feel good, both for a lunch break and for a tasting dinner." With these words Mauro greets as he enters the kitchen.

This challenge, which began during the COVID period, is turning into a beautiful story made up of coincidences that together create an authentic and warm picture, just like a family. It might seem like a final goal, but I am convinced that it represents only the beginning of a much broader path, full of ambitious goals that only those who possess these qualities can really achieve.

Info:

Road 318

SS 318 m 27 Pianello, PG (Area di Servizio Distributore IP)

Tel. +39 075 6099 077 · +39 334 2769 252

Orari di apertura: pranzo 12:30 - 14:30 · cena 19:30 - 22:30 · Chiuso il martedì



La sala offre la possibilità di uno spuntino veloce, un pranzo o una cena

PRETESTO, LO SPIRITO AUTENTICO DELL'OSTERIA MODERNA

Pretesto, the authentic spirit of the modern osteria

DI PAOLA BUTERA

Pane, vino, amicizia. Questo rispecchia profondamente questo territorio: autentico come il pane che nasce dalla terra, robusto come il vino e sincero come deve essere l'amicizia. Ed è il nome con cui Marco Scassellati ed Emiliano Fiorentini hanno trasformato in realtà un'idea, un'attività a lungo coltivata.

Il loro legame li ha accompagnati attraverso esperienze intense sia nel mondo associativo che nel lavoro, poi la scoperta di culture enogastronomiche straordinarie che hanno arricchito la loro visione e alimentato il desiderio di creare qualcosa di appagante non solo per loro stessi ma anche per la comunità. Volevano unire sogni, cuore e radici nella semplice ma profonda

Bread, wine, friendship. This deeply reflects this territory: authentic like the bread that comes from the earth, robust like the wine, and sincere as friendship should be. It is also the name chosen by Marco Scassellati and Emiliano Fiorentini to bring to life a long-nurtured idea and enterprise.

Their bond has accompanied them through intense experiences both in associative environments and work, followed by the discovery of extraordinary food and wine cultures that enriched their vision and fueled their desire to create something fulfilling not only for themselves but also for the community. They wished to unite dreams, heart, and



Marco si occupa dell'organizzazione del locale

essenza del pane, del vino e dell'amicizia.

Questo bisogno di colmare un vuoto interiore si è tradotto nel progetto di offrire alla città di Gualdo Tadino ciò che ancora mancava. Da qui nasce Pretesto, un'osteria moderna dove ogni dettaglio è studiato con cura. Qui si esalta l'identità locale fatta di qualità e tradizione: la semplicità non significa superficialità, anzi è la base su cui si costruisce un'esperienza sensoriale che conquista prima gli occhi e poi il palato.

Pretesto racconta Gualdo Tadino e l'Umbria con uno sguardo contemporaneo; le pareti in ceramica e pietra evocano storia e tradizione mentre i sapori dei taglieri finemente presentati trasmettono calore familiare. Marco ci racconta: *"To ed Emiliano proveniamo da una tradizione contadina comune a molti gualdesi, dove i salumi si preparano in casa."* lui gestisce il locale a 360 gradi e aggiunge: *"Volevamo dare al nostro*

roots in the simple yet profound essence of bread, wine, and friendship.

This need to fill an inner void translated into a project aimed at offering the city of Gualdo Tadino what was still missing. Thus was born Pretesto, a modern osteria where every detail is carefully considered. Here, local identity – characterized by quality and tradition – is celebrated: simplicity does not mean superficiality; rather, it forms the foundation upon which a sensory experience is built that first captivates the eyes and then delights the palate.



and tradition while finely presented platters convey familial warmth. Marco shares: *"Emiliano and I come from a farming*



Il tagliere di salumi e formaggi

progetto un livello superiore. Così abbiamo pensato a un'osteria che proponesse prodotti eccellenti in un ambiente moderno e accogliente, capace di attrarre tutte le fasce d'età."

Ogni prodotto è frutto di una selezione rigorosa: dai salumi, con prosciutto artigianale norcino e mortadella scelta tra le migliori a basso contenuto di grassi senza conservanti né coloranti, alle aziende fornitrici che sono tutte piccole realtà umbre con filiera corta; solo raramente ci si spinge oltre i confini regionali. Anche per i vini, tutti serviti alla mescita, la scelta è mirata a garantire varietà e qualità; mentre per le birre puntiamo sul territorio con Birra Flea, produttore artigianale locale che ci permette di offrire una proposta alla spina di alta qualità. Poi ancora, olio e conserve, tutti prodotti selezionati con meticolosità ponendo sempre al primo posto l'eccellenza.

Ma le sorprese non finiscono qui, difatti hanno avviato anche una piccola produzione di conserve aromatiche all'aglio orsino, erba dal gusto delicato ideale per insaporire formaggi, minestre o per aromatizzare l'olio e tutti questi prodotti sono utilizzati in cucina ma sono anche disponibili alla vendita. Il vero punto forte? Gli aperiti-cena! *"Siamo aperti tutti i giorni tranne il mercoledì: offriamo pranzi veloci durante il giorno mentre la sera spazio ad aperitivi e cene in un ambiente intimo da circa trenta posti. In inverno disponiamo anche di una "bolla" in vetro proprio davanti al locale che ci permette di avere più posti. Ad agosto festeggeremo il primo anno dall'apertura e con i nostri*

tradition common to many residents of Gualdo Tadino, where cured meats are prepared at home." He manages all aspects of the establishment comprehensively and adds: *"We wanted to elevate our project. So we envisioned an osteria offering excellent products in a modern and welcoming environment capable of attracting all age groups."*

Every product results from rigorous selection: from cured meats—including artisanal pork ham produced by local butchers and mortadella chosen among top-quality options with low fat content without preservatives or colorants—to supplier companies that are all small Umbrian businesses with short supply chains; only rarely do they extend beyond regional borders. The wines served by the glass are also carefully selected to ensure variety and quality; for beers, they focus on local offerings with Birra Flea—a local artisanal producer—allowing them to provide high-quality draft beer. Moreover, olive oil and preserves are meticulously selected products always prioritizing excellence.

Yet surprises do not end here; indeed, they have initiated a small production of aromatic preserves made with wild garlic—a herb with a delicate flavor ideal for seasoning cheeses, soups or flavoring oils—and all these products are used in their kitchen as well as available for sale. The true highlight? The aperitif-dinners! *"We are open every day except Wednesday: during daytime we offer quick lunches while evenings are dedicated*



Un angolo della sala con le pareti in pietra e ceramica

taglieri accompagnati da una selezione curata di vini, birre artigianali e distillati come gin, amari e grappe, mantenendo però l'essenzialità degli aperitivi come spritz o americano, siamo convinti che questa è la strada che vogliamo preservare, con lo spirito autentico della sana osteria."

Pretesto rappresenta quindi molto più di un semplice locale: è la valorizzazione della tipicità reinterpretata con creatività per rendere omaggio alla tradizione pur offrendo qualcosa di nuovo ed esclusivo.

to aperitifs and dinners in an intimate setting accommodating about thirty guests. In winter we also have a glass 'bubble' right in front of the venue allowing us additional seating capacity."

In August they will celebrate their first year since opening; accompanied by their platters paired with a carefully curated selection of wines, craft beers, spirits such as gin, bitters, and grappa—while maintaining essential aperitifs like spritz or americano—they firmly believe this is the path they wish to preserve: embodying the authentic spirit of a wholesome osteria.

Therefore, Il Pretesto represents much more than just an establishment: it is an enhancement of local typicity reinterpreted creatively to pay homage to tradition while offering something new and exclusive.

Info:
Pretesto

Corso Italia, 33 · 06023, Gualdo Tadino PG · Prenotazioni: Tel. +39 353 4703 863

Orari: dal lunedì al giovedì 10:30- 23:00 · dal venerdì alla domenica 10:30 - 00:00 · Chiusura **mercoledì**

CANTINA SEMONTE: LA PAROLA ALL'ENOLOGO

Semonte Winery: The Winemaker's Word

DI PAOLA BUTERA

Da poco concluso Vinitaly, abbiamo avuto modo di fare una chiacchierata con Filippo Rossetti, che dal 2016 collabora con l'azienda Semonte e che da qualche anno ne è l'enologo di riferimento. Ci siamo fatti raccontare un po' del suo lavoro e delle novità sui vini della Cantina Semonte.

Buongiorno Filippo, raccontaci come è iniziata la tua collaborazione con Cantina Semonte?

Certo! Ricordo bene quei tempi e mi piace ricordarli: il

vigneto in quota a San Marco non era ancora stato piantato e non si sapeva nemmeno se fosse possibile realizzarlo lì. Il primo ricordo che ho dell'azienda è proprio di quando sono andato su quel terreno a 800 metri di altitudine, immerso nel nulla, circondato da una fitta boscaglia. Era praticamente un pascolo abbandonato con l'erba alta. Da lì dovevamo capire se fosse fattibile impiantare un vigneto. Così ho iniziato a fare dei

carotaggi, cioè scavi in diverse zone per prelevare campioni di terreno, e ho installato alcune stazioni meteorologiche. Per me quell'inizio è stato importante perché era qualcosa di nuovo non solo per me, ma anche per il territorio e per tutta la regione. Abbiamo quindi fissato queste stazioni meteo e fatto i carotaggi per valutare la possibilità di creare questo vigneto. All'epoca collaboravo con l'azienda venendo magari una volta al mese o alla settimana; oltre a questo seguivamo anche gli altri appezzamenti che hanno nella proprietà.

Più specificatamente qual è il tuo ruolo e come si svolge il tuo lavoro?

Il mio ruolo è di agronomo ed enologo dell'azienda. Ho una laurea in viticoltura ed enologia, quindi mi occupo di tutta la gestione sia agronomica che enologica, collaborando con un consulente enologo che ci supporta soprattutto nelle decisioni tecniche e nella definizione dei tagli, aiutandoci a fare le scelte finali. Io mi occupo sia della campagna che del vino, quindi il mio lavoro cambia un po' a seconda della stagione. È davvero bello perché è molto dinamico. Ad esempio, in questo periodo seguo la squadra durante la potatura verde, cioè la scacchiatura: spiego loro come fare, li assisto e controllo anche i tempi, che sono fondamentali. Oltre a coordinare la squadra e le varie operazioni annuali,

Recently concluded Vinitaly, we had the opportunity to have a chat with Filippo Rossetti, who has been collaborating with the Semonte company since 2016 and who has been its reference winemaker for some years now. We asked him to tell us a little about his work and the news on the wines of the Semonte Winery.

Good morning Filippo, tell us how your collaboration with Cantina Semonte began?

Sure! I remember those times well and I like to remember them: the vineyard at high altitude in San Marco had not yet been planted and it was not even known if it was possible to build it there. The first memory I have of the company is when I went to that land at 800 meters above sea level, immersed in nothingness, surrounded by dense woodland. It was practically an abandoned pasture with tall grass. From there

we had to understand if it was feasible to plant a vineyard. So I started to do core drilling, i.e. excavations in different areas to take soil samples, and I installed some weather stations. For me, that beginning was important because it was something new not only for me, but also for the territory and for the whole region. We then fixed these weather stations and did the coring to evaluate the possibility of creating this vineyard. At the time I collaborated with the company coming perhaps once a month or a week; In addition to this, we also followed the other plots they have on the property.

More specifically, what is your role and how does your work take place?

My role is as the company's agronomist and oenologist. I have a degree in viticulture and oenology, so I take care of all the agronomic and oenological management, collaborating with a consultant oenologist who supports us especially in technical decisions and in the definition of cuts, helping us to make the final choices. I take care of both the countryside and the wine, so my job changes a bit depending on the season. It's really cool because it's very dynamic. For example, in this period I follow the team during the green pruning, i.e. the chessboarding: I explain to them how to do it, I assist them and I also check the times, which are fundamental. In



L'enologo Filippo Rossetti

faccio anche da "medico" per la pianta: controllo la sua salute e cerco eventuali problemi. In base alle previsioni meteo e ai dati raccolti nei giorni precedenti—come precipitazioni e altro—valutiamo i rischi di malattie. Da qui decidiamo se intervenire con trattamenti fitosanitari, usando rame, zolfo o altri prodotti, con l'azienda lavoriamo in lotta integrata e seguiamo proprio questo approccio utilizzando pesticidi a basso impatto ambientale e privilegiando, ove possibile, metodi naturali. In più, mi occupo della gestione del suolo, delle varie lavorazioni del terreno e del sotto Fila, organizzando tutto il necessario. Controllo sempre che tutto sia perfetto, insomma questo è il lavoro quotidiano che poi cambia un po' a seconda della stagione. Ci sono i periodi delle potature, della vendemmia, della selezione dei germogli. In cantina invece, ogni settimana faccio la degustazione di tutti i vini: prendo un calice, scendo e assaggio tutte le masse per assicurarmi che non ci siano problemi e che vada tutto bene. Inoltre, una volta al mese facciamo anche le analisi di laboratorio. Insomma, da maggio fino alla vendemmia diciamo che buona parte del mio tempo, un 70%, lo passo in vigna a monitorare le varie vigne, seguire le squadre di lavoro e l'evoluzione delle stagioni.

Ci fai una panoramica dei vigneti e dei tipi di vino prodotti da Cantina Semonte?

L'azienda è divisa in quattro zone principali. La prima è quella dove si trova la cantina, che chiamiamo internamente Semonte, dove coltiviamo Merlot, Dolcetto e Chardonnay. Poi abbiamo due aree a Monteletto: una vigna dedicata

principalmente ai rossi, con Cabernet Franc, Petit Verdot, Nebbiolo e Merlot, più un piccolo pezzo di Chardonnay. C'è poi la vigna Mocaiana, dove coltiviamo Chardonnay e Pinot Nero. Per ultimo il vigneto di cui parlavo all'inizio: cinque ettari a San Marco con Chardonnay e Pinot Nero, da cui ora produciamo una bollicina fatta al 100% con uve di quel vigneto.

Parliamo proprio della bollicina: non è molto comune in questa zona, possiamo dire che è quasi una sfida?

Sì, esatto! Al momento abbiamo il Battista, un metodo classico già sul mercato che però deriva principalmente dal vigneto Mocaiana a 500 mt sul livello del mare. La novità è che adesso stiamo spostando le percentuali verso la zona di San Marco che è riconosciuto come territorio di viticoltura eroica, quindi possiamo mettere anche questo bollino sull'etichetta.

Cos'è la viticoltura eroica?

È un termine speciale che si usa per alcune aziende agricole che coltivano in zone davvero difficili, come ad esempio i vigneti delle Cinque Terre con i loro terrazzamenti. Per rientrare in questa categoria, l'azienda deve avere una buona

addition to coordinating the team and the various annual operations, I also act as a "doctor" for the plant: I check its health and look for any problems. Based on weather forecasts and data collected in previous days—such as precipitation and more—we assess disease risks. From here we decide whether to intervene with phytosanitary treatments, using copper, sulphur or other products, with the company we work in integrated pest management and we follow this approach using pesticides with low environmental impact and favouring, where possible, natural methods. In addition, I take care of the management of the soil, the various tillages of the soil and the under row, organizing everything necessary. I always check that everything is perfect, in short, this is the daily work that then changes a bit depending on the season. There are the periods of pruning, harvesting, selection of shoots. In the cellar, on the other hand, every week I do the tasting of all the wines: I take a glass, go down and taste all the masses to make sure that there are no problems and that everything is fine. In addition, once a month we also

do laboratory analyses.

In short, from May until the harvest, let's say that a good part of my time, 70%, is spent in the vineyard monitoring the various vineyards, following the work teams and the evolution of the seasons.

Can you give us an overview of the vineyards and the types of wine produced by Cantina Semonte?

The company is divided into four main zones. The first is the one

where the winery is located, which we internally call Semonte, where we grow Merlot, Dolcetto and Chardonnay. Then we have two areas in Monteletto: a vineyard dedicated mainly to reds, with Cabernet Franc, Petit Verdot, Nebbiolo and Merlot, plus a small piece of Chardonnay. Then there is the Mocaiana vineyard, where we grow Chardonnay and Pinot Noir. Finally, the vineyard I mentioned at the beginning: five hectares in San Marco with Chardonnay and Pinot Noir, from which we now produce a bubble made 100% with grapes from that vineyard.

Let's talk about bubbles: it is not very common in this area, can we say that it is almost a challenge?

Yes, exactly! At the moment we have the Battista, a classic method already on the market which, however, derives mainly from the Mocaiana vineyard at 500 meters above sea level. The novelty is that we are now moving the percentages towards the area of San Marco which is recognized as a territory of heroic viticulture, so we can also put this sticker on the label.

What is heroic viticulture?

It is a special term that is used for some farms that cultivate in



Battista, la nuova bollicina con retro etichetta. Viticoltura Eroica sarà in commercio dal prossimo autunno



In cantina le barrique per l'affinamento del vino

parte dei vigneti terrazzati, oppure trovarsi sopra i 500 metri sul livello del mare, o ancora essere situata su pendenze molto ripide. Si chiama "eroica" proprio perché è un lavoro duro e impegnativo. Inoltre, c'è un'associazione molto selettiva a cui bisogna fare richiesta, dimostrando di rispettare questi requisiti e di meritare il titolo di viticoltura eroica.

Avete partecipato al Vinitaly anche quest'anno portando delle novità, di cosa si tratta?

Abbiamo portato al Vinitaly un paio di novità, in realtà tre vini nuovi. Due di questi sono IGT Umbria Merlot, uno è una riserva che avevamo già presentato lo scorso anno e si chiama Costante, mentre l'altro, per la prima volta sul mercato, si chiama Coldo. Il nome Coldo è un omaggio a un membro importante dell'azienda, il cui soprannome è proprio Coldo, e la proprietà ha voluto dedicargli questo vino. È un Merlot di cui produciamo circa 5.000 bottiglie. Vendemmiamo verso fine settembre e vinifichiamo selezionando attentamente le uve; parte della fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox e una parte in tulipe di cemento. Qui succede tutto: macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione alcolica e poi macerazione postfermentativa a caldo. Durante tutto questo processo assaggiamo ogni giorno sia il vino che le bucce per capire quanta estrazione abbiamo ottenuto e qual è il momento giusto per separare la massa liquida dalle bucce. Noi siamo una piccola azienda che punta solo alla qualità alta, quindi prendiamo solo la parte migliore del vino fiore; il resto viene ceduto all'esterno. Il vino fiore rimasto viene affinato: una parte va in legno e l'altra torna nel tulipe per l'affinamento finale. Il Coldo è un prodotto nuovo appena entrato sul mercato; la prima annata ha fatto 6-12 mesi in legno e tulipe ed è quella presentata al Vinitaly, ora aspettiamo di valutare la seconda annata e decideremo se lasciarlo maturare 6 -12 o più mesi basandoci sugli assaggi tecnici per valorizzare il vino. La cosa interessante è che questo Merlot resta morbido al palato, con una buona acidità di supporto e tannini abbastanza delicati, davvero piacevoli. Abbiamo capito che in questa zona dovevamo puntare sul Merlot, così abbiamo deciso di fare delle prove che stanno dimostrando quanto sia valido e su cui vogliamo continuare a investire. La presentazione di questo vino al Vinitaly 2025 è andata molto bene, è piaciuto tanto e stiamo ricevendo un riscontro positivo, cosa che mi rende davvero felice.

Siamo curiosi di saperne di più sulla bollicina di cui hai accennato all'inizio, quali sono le novità?

La bollicina continuerà a chiamarsi Battista, ma con una piccola grande novità sul retro-etichetta: in bollino di viticoltura eroica di cui parlavamo prima. Questo significa che

really difficult areas, such as the vineyards of the Cinque Terre with their terraces. To fall into this category, the company must have a good part of the vineyards terraced, or be above 500 meters above sea level, or even be located on very steep slopes. It is called "heroic" precisely because it is hard and demanding work. In addition, there is a very selective association to which you have to apply, demonstrating that you meet these requirements and deserve the title of heroic viticulture.

You participated in Vinitaly again this year bringing some news, what is it about?

We brought a couple of new wines to Vinitaly, actually three new wines. Two of these are IGT Umbria Merlot, one is a reserve that we had already presented last year and is called Costante, while the other, for the first time on the market, is called Coldo. The name Coldo is a tribute to an important member of the company, whose nickname is Coldo, and the property wanted to dedicate this wine to him. It is a Merlot of which we produce about 5,000 bottles. We harvest towards the end of September and vinify by carefully selecting the grapes; part of the fermentation takes place in stainless steel tanks and part in concrete tulips. Everything happens here: cold pre-fermentation maceration, alcoholic fermentation and then hot post-fermentation maceration. Throughout this process we taste both the wine and the skins every day to understand how much extraction we have obtained and what is the right time to separate the liquid mass from the skins. We are a small company that aims only at high quality, so we only take the best part of the free-run wine; the rest is sold outside. The remaining free-run wine is aged: one part goes into wood and the other goes back into the tulip for final aging. The Coldo is a new product that has just entered the market; the first vintage did 6-12 months in wood and tulip and is the one presented at Vinitaly, now we are waiting to evaluate the second vintage and we will decide whether to let it mature 6-12 or more months based on technical tastings to enhance the wine. The interesting thing is that this Merlot remains soft on the palate, with a good supporting acidity and fairly delicate tannins, really pleasant. We understood that in this area we had to focus on Merlot, so we decided to do tests that are proving how good it is and in which we want to continue to invest. The presentation of this wine at Vinitaly 2025 went very well, it was very popular and we are receiving positive feedback, which makes me really happy.

We are curious to know more about the bubble you mentioned at the beginning, what is new?

The bubble will continue to be called Battista, but with a small big novelty on the back label: in the heroic viticulture label we were talking about earlier. This means that the wine is produced at more than 700 meters above sea level and it is really special to have a bubble in this area! In addition to this, the peculiarity lies in the fact that we are dealing a little with climate change and global warming by moving upwards. Usually the vineyards are cultivated around 300-500 meters, but we climbed higher. Of course, someone was already doing it in South Tyrol or in other areas, but here in Umbria it is a good news and for us it was a sort of bet. A series of coincidences allowed us to do so, including the intuition of one of our consultants, Leonardo Valenti, who also works with Franciacorta and Oltrepò Pavese, so he is a true expert in bubbles. When he visited the area, he found the Apennines in front of him and probed this terrain, he immediately came up with the idea of bubbles. Then I arrived and that's how it all began. The interesting thing compared to previous production is that before only a small part of the San Marco vineyard was used to produce them. Now, however, the percentages have reversed because the vineyards are finally

il vino viene prodotto a più di 700 metri sul livello del mare ed è davvero speciale avere una bollicina in questa zona! Oltre a questo, la particolarità sta nel fatto che stiamo affrontando un po' il cambiamento climatico e il riscaldamento globale spostandoci in alto. Di solito i vigneti si coltivano intorno ai 300-500 metri, invece noi siamo saliti più su. Certo, qualcuno lo faceva già in Alto Adige o in altre zone, ma qui in Umbria è una bella novità e per noi è stata una sorta di scommessa. Una serie di coincidenze ci hanno permesso di farlo tra cui l'intuito di un nostro consulente, Leonardo Valenti che lavora anche con Franciacorta e Oltrepò pavese, quindi è un vero esperto di bollicine. Quando ha visitato la zona, si è trovato l'appennino davanti e ha sondato questo terreno, gli è subito venuta l'idea della bollicina. Poi sono arrivato io ed è stato così che è cominciato tutto. La cosa interessante rispetto alla produzione precedente è che prima si usava solo una piccola parte del vigneto San Marco per produrle. Ora invece le percentuali si sono invertite perché i vigneti sono finalmente in piena produzione. E il nuovo Battista con il sigillo "Viticoltura Eroica" sarà ufficialmente in vendita dal prossimo autunno. Si tratta di un metodo classico, proprio come speravamo: una bollicina molto delicata, con un perlage finissimo e una buona acidità di supporto. Questo vino è davvero molto fresco, con un perlage fine. Non è troppo frizzante, non ha bollicine grosse, ma è delicato e raffinato. È molto secco, un extra brut con al massimo cinque grammi di zucchero per litro, che è il minimo possibile. Come tutte le bollicine si presta ad essere accompagnato a molte situazioni, dall'aperitivo in poi considerando il gusto di ognuno ma è abbastanza trasversale.

Per chiudere, per chi ci legge, è possibile fare un'esperienza di degustazione in Cantina?

In realtà a nostra cantina non è solo una cantina, ma si sta sviluppando in un vero e proprio agriturismo dove presto avremo anche delle camere per far sentire le persone come a casa. C'è una splendida piscina a sfioro immersa nei vigneti e stiamo preparando una piccola Spa per regalare momenti di relax. Al momento, qui in cantina c'è un punto vendita e degustazione: si può venire non solo ad acquistare i nostri prodotti, ma anche a provarli sul posto. Ad esempio, offriamo una degustazione con tre calici, dove potrete assaggiare il nostro Battista, il metodo classico, lo Chardonnay bianco fermo e il Cordaro, solitamente abbinati a salumi e formaggi di nostra produzione. Per qualcosa di più approfondito, è possibile prenotare una visita guidata che spiega tutto il processo produttivo, la cantina e i nostri vini. Ogni pacchetto è flessibile e si adatta alle esigenze del visitatore. Inoltre, abbiamo un'opzione più esclusiva per chi desidera il menù degustazione nel nostro ristorante interno "Il Custode", sempre su prenotazione. Insomma, ci sono davvero tanti modi per scoprire e vivere la nostra cantina, e noi siamo qui proprio per far conoscere questa realtà piccola ma preziosa che cresce ogni giorno di più.



Coldo e Costante, i due rossi presentati al Vinitaly

in full production. And the new Battista with the "Viticoltura Eroica" seal will be officially on sale from next autumn. It is a classic method, just as we hoped: a very delicate bubble, with a very fine perlage and good supporting acidity. This wine is really very fresh, with a fine perlage. It is not too sparkling, it does not have coarse bubbles, but it is delicate and refined. It is very dry, an extra brut with a maximum of five grams of sugar per liter, which is the minimum possible. Like all bubbles, it lends itself to being accompanied to many situations, from the aperitif onwards considering everyone's taste, but it is quite transversal.

To close, for our readers, is it possible to have a tasting experience in the winery?

In reality, our winery is not just a winery, but it is developing into a real farmhouse where we will soon also have rooms to make people feel at home. There is a splendid infinity pool surrounded by vineyards and we are preparing a small Spa to give moments of relaxation. At the moment, here in the cellar there is a sales and tasting point: you can come not only to buy our products, but also to try them on site. For example, we offer a tasting with three glasses, where you can taste our Battista, the classic method, still white Chardonnay and Cordaro, usually paired with cured meats and cheeses of our production. For something more in-depth, you can book a guided tour that explains the entire production process, the cellar and our wines. Each package is flexible and adapts to the needs of the visitor. In addition, we have a more exclusive option for those who want the tasting menu in our in-house restaurant "Il Custode", always by reservation. In short, there are so many ways to discover and experience our winery, and we are here precisely to make known this small but precious reality that grows more and more every day.

Info:

Cantina Semonte

Via dell'Assino, 184 · 06024, Semonte PG

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

RISTORANTE "IL CUSTODE" → Raffaele +39 331 3887 104

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



“FARAONA NEL CAPPELLACCIO: UN VIAGGIO TRA CORTILI ANTICHI, ERBE SELVATICHE E VIGNE UMBRE”

“Guinea Fowl in the Cappellaccio: a Journey
through Ancient Courtyards, Wild Herbs and
Umbrian Vineyards”

DI LORENZO DIAMANTINI

C'è una stagione, in Umbria, in cui i cortili tornano a raccontare storie. È l'estate. Il tempo lento del raccolto e delle ombre lunghe sotto i portici, quando le case si popolavano del chiocciare delle galline e del richiamo rauco della faraona.

Non è un animale qualunque: con il suo piumaggio screziato e la carne compatta, la faraona ha attraversato i secoli sulle tavole contadine, arrivando fino ai banchetti più nobili. In Umbria e a Gubbio in particolare, la si preparava arrosto nelle occasioni importanti, spesso con spezie, erbe selvatiche e una generosa dose di pazienza.

Questo cappellaccio nasce proprio da lì: dalla volontà di raccontare una terra che ha saputo unire l'umiltà del cortile alla raffinatezza della cucina moderna.

Il ripieno è una faraona arrosto, cotta lentamente con alloro e bacche di ginepro, poi sfumata con vino rosso e ridotta fino a diventare essenza. Il tutto è racchiuso in una pasta sottile, e servito su una crema di sedano verde umbro, ortaggio antico, oggi quasi dimenticato, che un tempo cresceva rigoglioso lungo i fossati e nei piccoli orti delle famiglie eugubine. Un tocco di mentuccia selvatica raccolta lungo i sentieri che portano verso le vigne, aggiunge freschezza e verticalità.

E sopra, come un'eco di bosco, un jus al Sagrantino: scuro, fitto, con quella nota tannica che sa di forza e longevità. A chiudere, scaglie di tartufo nero estivo, che restituiscono alla memoria il profumo dell'Umbria più profonda. È un piatto che parla a bassa voce, ma lascia un'impronta potente. Come certe storie che non si dimenticano.

There is a season, in Umbria, in which courtyards return to tell stories. It's summer. The slow time of the harvest and the long shadows under the arcades, when the houses were populated by the clucking of the hens and the raucous call of the guinea fowl.

It is not just any animal: with its mottled plumage and compact flesh, the guinea fowl has crossed the centuries on peasant tables, reaching the noblest banquets. In Umbria and Gubbio in particular, it was prepared roasted on important occasions, often with spices, wild herbs and a generous dose of patience.

This cappellaccio was born from there: from the desire to tell the story of a land that has been able to combine the humility of the courtyard to the refinement of modern cuisine.

The filling is a roasted guinea fowl, slowly cooked with bay leaf and juniper berries, then blended with red wine and reduced until it becomes essence. Everything is enclosed in a thin paste, and served on a cream of Umbrian green celery, an ancient vegetable, now almost forgotten, which once grew luxuriantly along the ditches and in the small gardens of Gubbio families. A touch of wild mint collected along the paths leading to the vineyards, adds freshness and verticality.

And above, like an echo of the woods, a jus to Sagrantino: dark, dense, with that tannic note that tastes of strength and longevity. To close, flakes of black summer truffle, which bring back the scent of the deepest Umbria. It is a dish that speaks softly but leaves a powerful imprint. Like certain stories that are not forgotten.

CAPPELLACCIO DI FARAONA ARROSTO
CON CREMA DI SEDANO VERDE,
MENTUCCIA E JUS AL SAGRANTINO,
CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO
ESTIVO



INGREDIENTI (per 4 persone)

Per la pasta all'uovo:

- 200 g farina tipo 1
- 2 uova intere
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 1 coscia e 1 sovracoscia di faraona
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 2 foglie di alloro
- 4 bacche di ginepro
- 1/2 bicchiere di vino rosso umbro
- Sale, pepe, olio extravergine

Per la crema di sedano:

- 4 coste di sedano verde umbro
- 1 patata piccola
- 1 cipollotto fresco
- Brodo vegetale leggero
- Olio extravergine, sale

Per il jus al Sagrantino:

- Ossa e ritagli di faraona
- 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla
- 1 bicchiere di Sagrantino
- Acqua fredda, pepe in grani

ROASTED GUINEA FOWL HAT WITH
CREAM OF GREEN CELERY, MINT AND
SAGRANTINO JUS, WITH FLAKES OF
BLACK SUMMER TRUFFLE

INGREDIENTS (for 4 people)

For the egg pasta:

- 200 g type 1 flour
- 2 whole eggs
- 1 pinch of salt

For the filling:

- 1 thigh and 1 guinea fowl thigh
- 1 clove of garlic poached
- 2 bay leaves
- 4 juniper berries
- 1/2 glass of Umbrian red wine
- Salt, pepper, extra virgin olive oil

For the celery cream:

- 4 ribs of Umbrian green celery
- 1 small potato
- 1 fresh spring onion
- Light vegetable broth
- Extra virgin olive oil, salt

For the Sagrantino jus:

- Guinea fowl bones and scraps
- 1 carrot, 1 celery stalk, 1 onion
- 1 glass of Sagrantino
- Cold water, peppercorns

To complete:

- Wild mint leaves
- Black summer truffle flakes
- Umbrian extra virgin olive oil





Per completare:

- Foglioline di mentuccia selvatica
- Scaglie di tartufo nero estivo
- Olio extravergine umbro

PROCEDIMENTO

- Preparare il ripieno. Rosolare la faraona con aglio, alloro e ginepro. Sfumare con il vino, salare e cuocere coperto fino a che la carne non si sfalda. Tritare al coltello, conservando il fondo di cottura.
- Impastare la pasta all'uovo, lasciare riposare 30 minuti. Tirare sottile, formare i tortelli con il ripieno di faraona e chiudere con cura.
- Per la crema, soffriggere il cipollotto, aggiungere patata e sedano a pezzetti, coprire con brodo e cuocere finché morbido. Frullare fino a crema liscia.
- Preparare il jus: tostare ossa e verdure, sfumare con Sagrantino, coprire d'acqua e lasciate ridurre lentamente per almeno 2 ore. Filtrare e tenere in caldo.
- Cuocere i tortelli in acqua salata, scolare delicatamente. Servire su crema di sedano, nappare con jus caldo, completare con mentuccia e tartufo a scaglie.

Abbinamento vino

Montefalco Sagrantino DOCG: un rosso profondo e strutturato, capace di sostenere la complessità del piatto con le sue note di mora, spezie e sottobosco. La sua austerità si ammorbidisce accanto alla dolcezza della faraona e al profumo del tartufo.

PROCEDURE

- Prepare the filling. Brown the guinea fowl with garlic, bay leaf and juniper. Deglaze with the wine, salt and cook covered until the meat falls apart. Chop with a knife, keeping the cooking juices.
- Knead the egg pasta, let it rest for 30 minutes. Roll thinly, form the tortelli with the guinea fowl filling and close carefully.
- For the cream, fry the spring onion, add potato and chopped celery, cover with broth and cook until soft. Blend until smooth.
- Prepare the jus: toast bones and vegetables, deglaze with Sagrantino, cover with water and let it reduce slowly for at least 2 hours. Strain and keep warm.
- Cook the tortelli in salted water, drain gently. Serve on celery cream, cover with hot jus, complete with mint and truffle flakes.

Wine pairing

Montefalco Sagrantino DOCG A deep and structured red, capable of supporting the complexity of the dish with its notes of blackberry, spices and undergrowth. Its austerity softens next to the sweetness of guinea fowl and the scent of truffles.

LE PROPRIETÀ DI LUSO FIRMATE 'QUALITY STREET REAL ESTATE'

Luxury Properties Signed 'Quality Street Real Estate'



FUORI ZONA





Con oltre 25 anni di esperienza nel settore immobiliare, Leonard ha costruito la sua carriera tra le colline dell'Umbria e della Toscana, inizialmente come project manager nel campo delle ristrutturazioni, per poi specializzarsi nell'intermediazione immobiliare. Nel 2024 ha deciso di dare vita a un progetto tutto suo, fondando Quality Street Real Estate, agenzia registrata presso la Camera di Commercio di Arezzo, con sede nel cuore della splendida "terra di mezzo" tra Umbria e Toscana, un territorio da sempre sinonimo di eleganza, bellezza e autenticità.

Leonard ci tiene a sottolineare come il suo percorso sia stato tutt'altro che improvvisato: frutto di anni di studio, passione e sacrifici. Una strada fatta di scelte consapevoli, che ha dato all'agenzia una reputazione solida, basata su valori come onestà, professionalità e trasparenza.

La sua è una visione ampia e strutturata del lavoro immobiliare, che abbraccia ogni fase del processo di compravendita – un aspetto fondamentale, soprattutto nel segmento delle proprietà di pregio.

In Quality Street Real Estate si viene accompagnati con attenzione, empatia e dedizione. L'obiettivo non è solo facilitare una transazione, ma seguire con cura e umanità chi compra o vende un immobile, garantendo un'esperienza serena e senza intoppi. "È una sensibilità che dimostriamo nei fatti – spiega Leonard – non solo a chi acquista, ma anche a chi decide di vendere".

Proprio chi vende una proprietà, infatti, deve affrontare

With over 25 years of experience in the real estate industry, Leonard has built his career in the hills of Umbria and Tuscany, initially as a project manager in the field of renovations and then specializing in real estate brokerage. In 2024 he decided to give life to a project of his own, founding Quality Street Real Estate, an agency registered with the Arezzo Chamber of Commerce, based in the heart of the splendid "middle ground" between Umbria and Tuscany, a territory that has always been synonymous with elegance, beauty and authenticity.

Leonard is keen to emphasize how his path has been anything but improvised: the result of years of study, passion and sacrifices. A route made up of conscious choices, which has given the agency a solid reputation, based on values such as honesty, professionalism and transparency.

He has a broad and structured vision of real estate work, which embraces every phase of the buying and selling process – a fundamental aspect, especially in the luxury property segment.

At Quality Street Real Estate you are accompanied with attention, empathy and dedication. The goal is not only to facilitate a transaction, but to follow those who buy or sell a property with care and humanity, ensuring a serene and smooth experience. "It is a sensitivity that we demonstrate in facts," explains Leonard, "not only to those who buy, but also to those who decide to sell."

In fact, those who sell a property have to deal with technical



aspetti tecnici e burocratici non sempre semplici, come la valutazione corretta dell'immobile, le verifiche catastali o le eventuali sanatorie urbanistiche. Quality Street Real Estate si occupa di tutto questo, incluso il recupero e la regolarizzazione di pratiche edilizie datate, per arrivare al rogito notarile con la massima tranquillità.

Sul fronte dell'acquisto, l'agenzia offre un servizio di consulenza personalizzata e collabora con affermati studi di architettura e ingegneria per seguire eventuali ristrutturazioni. In caso di necessità, può supportare anche nell'ottenimento di finanziamenti grazie ai solidi rapporti con istituti bancari locali.

Le proprietà selezionate da Quality Street Real Estate si distinguono per qualità, fascino e unicità. Molte di esse sono rivolte a una clientela internazionale, motivo per cui Leonard ha maturato una profonda competenza nella gestione globale dell'immobile, anche dopo l'acquisto. Il servizio di property management è tra i più richiesti e viene strutturato su misura, offrendo ai nuovi proprietari – spesso non residenti – un'assistenza continuativa, discreta e affidabile nella cura della loro casa in Toscana o in Umbria.

Immobili di qualità, transazioni sicure, un'assistenza completa e trasparente: l'anima di Quality Street Real Estate resta però la passione. Quella di Leonard per questa terra meravigliosa, dove natura e storia si fondono in un equilibrio unico.

"Questa è una regione che incanta – dice – dove paesaggi straordinari fanno da cornice a ville d'epoca e casali dal fascino intramontabile. La mia missione è ridare vita a ruderi dimenticati, trasformandoli in luoghi di sogno per chi sceglie di vivere qui con romanticismo, ma anche con la giusta concretezza".

"Siamo qui per esaudire sogni", ci dice con un sorriso. Una frase che riassume perfettamente la filosofia di Quality Street Real Estate.

and bureaucratic aspects that are not always simple, such as the correct valuation of the property, cadastral checks or any urban amnesties. Quality Street Real Estate takes care of all this, including the recovery and regularization of dated building practices, to arrive at the notarial deed with the utmost tranquillity.

On the purchase front, the agency offers a personalized consultancy service and collaborates with established architecture and engineering firms to follow up on any renovations. In case of need, it can also support in obtaining financing thanks to solid relationships with local banking institutions.

The properties selected by Quality Street Real Estate stand out for their quality, charm and uniqueness. Many of them are aimed at an international clientele, which is why Leonard has gained in-depth expertise in global property management, even after the purchase. The property management service is one of the most requested and is tailor-made, offering new owners – often non-residents – continuous, discreet and reliable assistance in the care of their home in Tuscany or Umbria.

Quality real estate, secure transactions, comprehensive and transparent service: but the soul of Quality Street Real Estate remains Leonard's passions for this wonderful land, where nature and history come together in a unique balance.

"This is a region that enchants – he says – where extraordinary landscapes are the setting for historic villas and farmhouses with timeless charm. My mission is to give life to forgotten ruins, transforming them into dream places for those who choose to live here with romance, but also with the right concreteness".

"We are here to fulfill dreams," he tells us with a smile. A phrase that perfectly sums up the philosophy of Quality Street Real Estate.



Info:

Quality Street Real Estate

Viale Giacomo Matteotti, 65 · Camucia di Cortona, AR

Tel. +39 0575 434 881 · Mob. +39 333 8200 211

www.qualitystreetrealestate.com · qstuscany@gmail.com



ValleyLife

GUBBIO E ALTO CHIASCIO RIVISTA PANEUROPEA

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



NON PERDERE L'OCCASIONE PER ESSERE
NELLA PROSSIMA EDIZIONE!

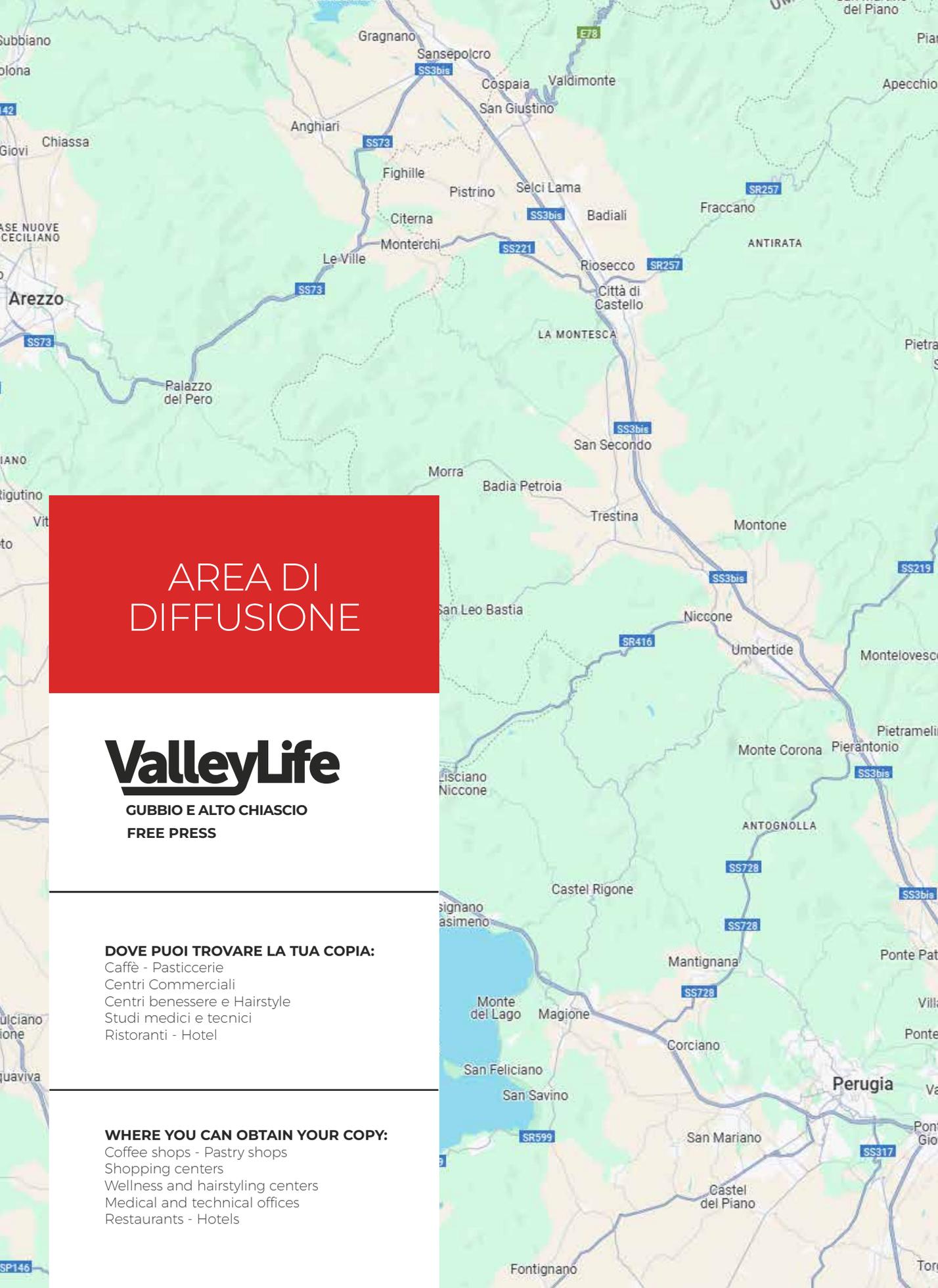
Estate 2025

Per informazioni contattare:

✉ info@valleylife.it ☎ 350 0370 390

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





AREA DI DIFFUSIONE

ValleyLife

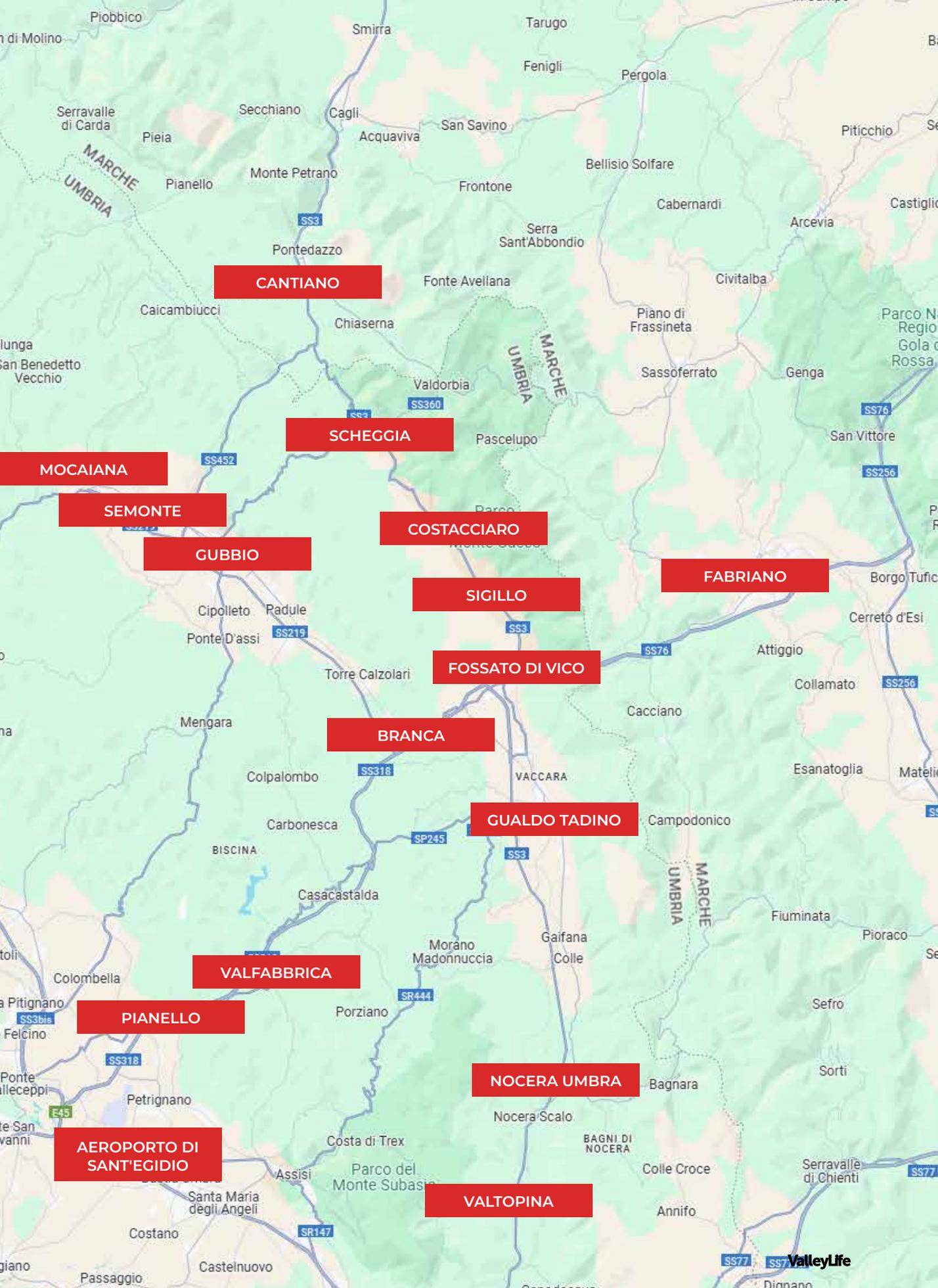
**GUBBIO E ALTO CHIASCIO
FREE PRESS**

DOVE PUOI TROVARE LA TUA COPIA:

Caffè - Pasticcerie
Centri Commerciali
Centri benessere e Hairstyle
Studi medici e tecnici
Ristoranti - Hotel

WHERE YOU CAN OBTAIN YOUR COPY:

Coffee shops - Pastry shops
Shopping centers
Wellness and hairstyling centers
Medical and technical offices
Restaurants - Hotels



CANTIANO

SCHEGGIA

MOCAIANA

SEMONTE

GUBBIO

COSTACCIARO

SIGILLO

FABRIANO

FOSSATO DI VICO

BRANCA

GUALDO TADINO

VALFABBRICA

PIANELLO

NOCERA UMBRA

**AEROPORTO DI
SANT'EGIDIO**

VALTOPINA



OPPIARELLI

ARREDAMENTO INTERNI

CUCINA | GIORNO | NOTTE | CAMERETTE

		
<p>Romano Oppiarelli (Fondatore)</p> <p>Esperienza</p>	<p>Fabio Oppiarelli (Interior Designer)</p> <p>Progettazione</p>	<p>Michele Oppiarelli (Interior Designer)</p> <p>Servizio</p>

Oppiarelli
da Sempre arreda
i vostri spazi

Via Gerardo Dottori, 68 · Perugia · 075.5288473 · oppiarelli.it





RESTAURO
MOBILI ANTICHI
FALEGNAMERIA
TRASPORTI



Via dell'Acquedotto, 7a
Perugia

Tel. 328.9651535 ◊ 347.8387270





TORNIAMO CON IL PROSSIMO
NUMERO AD AGOSTO!





Benvenuti a Kineo Fitness & Wellness
 Benessere, Prevenzione, Sport e Palestra della Salute



**RESTATE IN
 FORMA**
 QUEST'ANNO

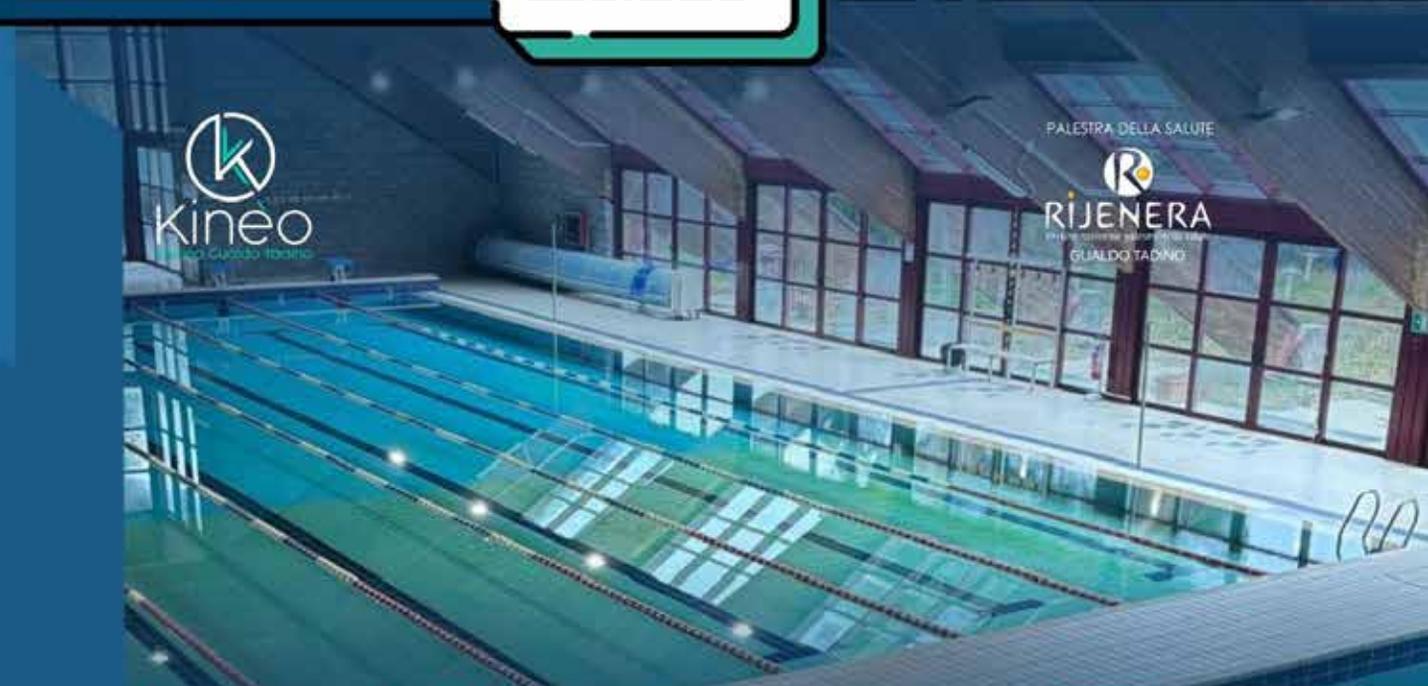
PALESTRA DELLA SALUTE



SCOPRI
 I NOSTRI CENTRI



INQUADRA
 IL QR CODE



PALESTRA DELLA SALUTE



Benvenuti a Kineo Piscina Gualdo Tadino
 Scuola Nuoto, Fitness Acqua, Nuoto Libero, Pallanuoto





Kineo

Piscina Gualdo Tadino

SCUOLA NUOTO

PISCINA GUALDO TADINO



LEZIONI INTENSIVE

**PER TUTTO
IL MESE DI GIUGNO**

Dal Lunedì al Venerdì
17:00 - 17:45 | 18:00 - 18:45

www.piscinagualdotadino.it

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

☎ 075.720.03.22



READY FOR TAKE-OFF

SUMMER 2025

airport.umbria.it



UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI