

Anno XXIV Nr. 180 / ESTATE 2025

ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib. di Perugia, del 17/09/2007 n. 23/2007 Iscrizione R.O.C. 18/75 Dir. Resp. Simone Gatti. Grafica: Benedetta Caccarelli Studio - Prestampa e Stampa: Oplaprint



COVER STORY

IL PROFUMO DEL MARE
A CITTÀ DI CASTELLO

BAIA CASTELLO



RESTAURANT & LOUNGE BAR



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

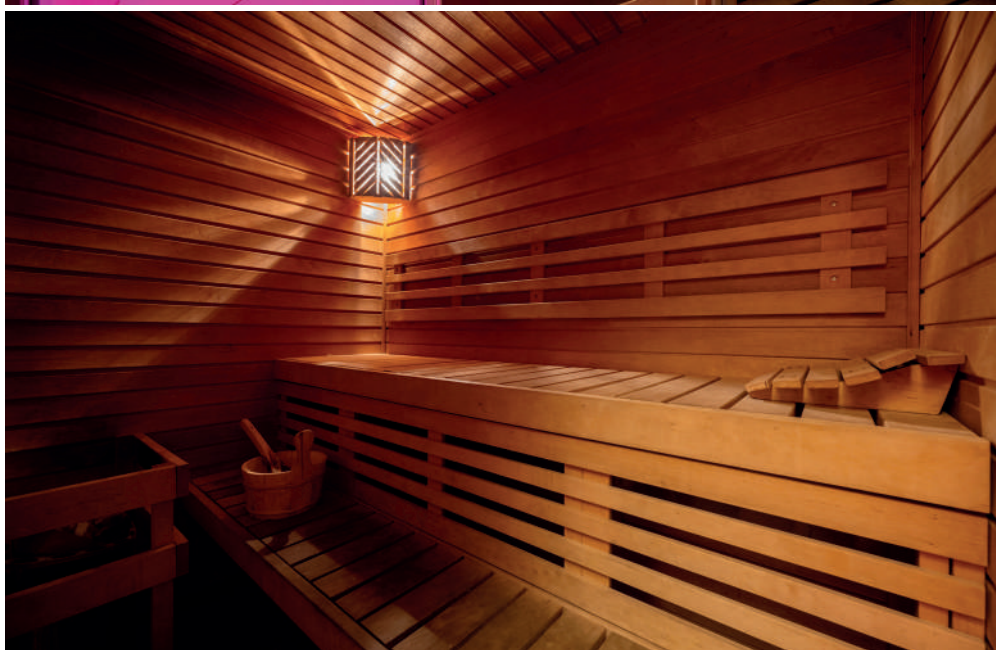
La spa è aperta tutti i giorni
dalle 9.00 alle 20.00
con ingresso esclusivo.

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

L'ANTICA OSTERIA
di Montone

Info e prenotazioni:

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





In copertina, da sx a dx:
Enrico Pagliarulo, Angelo Fabozzo,
Mario Pirolozzi, Daniele Nocentini

ESTATE 2025

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Giovanni Marini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

BenedettaCeccarelliStudio

AUTORI

Simone Bandini:

Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.

Catia Giorni:

Collaboratrice editoriale di Valley Life
"Alto Tevere e Valtiberina Toscana"

PHOTO CREDITS:

Simone Bandini

Giovanni Marini

Giacomo Roggi

Serge Braem

Paolo Ippoliti

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
in un bar del centro di Sansepolcro,
martedì 15 luglio alle ore 17 00,
fra gli sguardi distratti di cittadini e turisti..

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:

Simone Bandini Advertising

Via Regina Elena, 20

06010 Monte Santa Maria Tiberina (Pg)

Tel. 339 7370104

info@valleylife.it

www.valleylife.it

8 Osservazioni aristocratiche sul tempo
Aristocratic Observations on Time

10 Il tacco 12 non salverà il mondo,
ma lo calpesterà con stile
*High Heels Will Not Save the World
(But Will March On With Style)*

12 Baia Castello:
il profumo del mare a Città di Castello
*Baia Castello: the Scent of the Sea
in Città di Castello*



20 Il Festival delle Nazioni
omaggia la Francia
*The Festival delle Nazioni
Pays Homage to France*

28 Montone celebra
la donazione della Santa Spina
*Montone Celebrates
the Donation of the Holy Thorn*

34 Lo stendardo
della S.S. Trinità di Raffaello
al Metropolitan
*Raphael's Banner
of the Holy Trinity
at the Metropolitan
Museum of Art in New York*

40 Foligno: il cuore dell'Umbria
tra storia, arte e natura
*Foligno: the Earth of Umbria
between History, Art and Nature*

50 Amore e slancio vitale,
da Firenze a Parigi
*Love and Vital Momentum,
from Florence to Paris*



56 Il Torneo Barbagli e i progetti
della Dukes per la nuova stagione
*The Barbagli Tournament
and Dukes' Plans for the New Season*

62 La Toscana in ogni singola maglia:
la storia della gioielleria DelBrenna
*Tuscany in Every Link:
The History of DelBrenna Jewelry*



68 Trattoria Lea: una storia di famiglia
e autentica accoglienza
*Trattoria Lea: a Family Story
and Authentic Welcoming*

76 Il Palazzetto del Monte
The Palazzetto del Monte

82 Dall'alba al tramonto:
l'Happy Bar di Sansepolcro,
il bar di tutti
*From Dawn to Dusk:
Happy Bar in Sansepolcro,
Everyone's bar*

88 Al 'Barrino'
ogni pausa è un piccolo piacere
*At the 'Barrino'
Every Break Is a Small Pleasure*

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

TOUR DELLA POLONIA | DAL 23 AL 28 AGOSTO

NAVIGAZIONE SULLA RIVIERA DEL CONERO | 7 SETTEMBRE 2025

SOGGIORNO MARE MARINA DI ROSSANO VILLAGE CLUB | DAL 13 AL 20 SETTEMBRE

IL MEGLIO DELLA TURCHIA TOUR | DAL 10 AL 17 OTTOBRE 2025

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

**MESSICO F-low | DAL 26 OTTOBRE AL 7 NOVEMBRE
Dia de Los Muertos + Riviera Maya Tour**

AUTUNNO IN GIAPPONE | DAL 23 OTTOBRE-AL 5 NOVEMBRE 2025

**MILANO TRAM STORICO E IL LABIRINTO DI ARNALDO POMODORO
DAL 14 AL 16 NOVEMBRE 2025**

GENOVA, I CARUGGI DEI SUOI CANTAUTORI E L'ACQUARIO | 23 NOVEMBRE SOLD OUT!

LE LUMINARIE DI SALERNO ED ERCOLANO | 29-30 NOVEMBRE

**GLI OROLOGI A CUCU' DELLA FORESTA NERA ED IL FASCINO DEL NATALE IN ALSAZIA
DAL 4 ALL' 8 DICEMBRE**

DUBAI ED IL SUO DESERTO | DAL 07 AL 12 DICEMBRE

"AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA" TEATRO BRANCACCIO-ROMA | 14 DICEMBRE 2025

**CAPODANNO IN THAILANDIA | Bangkok, tour del Nord e Phi Phi Island
DAL 26 DICEMBRE AL 07 GENNAIO**

**VIENNA E BRATISLAVA : I FASTI E LO SPLENDORE DELL'IMPERO ASBURGICO
DAL 3 AL 6 GENNAIO 2026**

TRENINO DEL BERNINA E FRANCIACORTA | DAL 16 AL 18 GENNAIO 2026

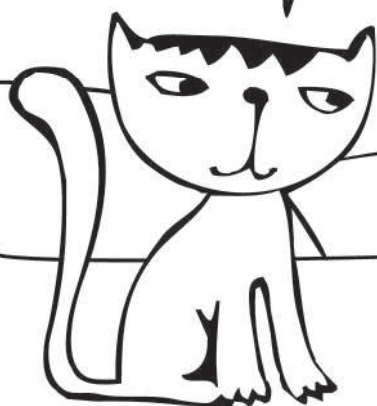
DUBAI ED IL SUO DESERTO | DAL 16 AL 21 GENNAIO 2026

**CILE: CONTRASTI CILENI ED I MISTERI DELL' ISOLA DI PASQUA
DAL 29 MARZO AL 10 APRILE 2026**





DEFINITELY
UMBRIA



WELCHOME

QUALITY HOMES IN ITALY



Linda Cesari Real Estate Expert

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



Libreria del frattempo



Libri e idee regalo pensate con il cuore

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



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



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

ProjectHouse - 3Energy

Viale Nardi 18/A Selci, San Giustino (PG)

Tel. 333 5743924 / 392 8882316

Mail: info@projecthouse.biz / info@3-energy.it

Web: www.projecthouse.biz / www.3-energy.it



OSSERVAZIONI ARISTOCRATICHE SUL TEMPO

Aristocratic Observations on Time

DI SIMONE BANDINI

*"Il vergine, il vivace, il bell'oggi d'un colpo
d'ala ebbra quest'obliato, duro
lago ci squarcerà, sotto il gelo affollato
dal diafano ghiacciaio dei non fuggiti voli!"*

Stephane Mallarmé,
"Il vergine, il vivace, il bell'oggi",
Poesie (1887)



*"Le vierge, le vivace et le bel aujourd'hui
Va-t-il nous déchirer avec un coup d'aile ivre
Ce lac dur oublié que hante sous le givre
Le transparent glacier des vols qui n'ont pas fui!"*

Stephane Mallarmé,
"Le vierge, le vivace et le bel aujourd'hui",
Poésies (1887)

Prendiamo spunto dal celebre 'Sonetto del cigno' di Stéphane Mallarmé, il più aristocratico e tragico dei poeti decadenti francesi, per buttare giù uno sguardo sulla condizione umana, in particolare sulla saldatura misteriosa e archetipale tra la condizione estetica ed etica, ideale e materiale di ogni uomo che possa dirsi tale.

Una creatura bellissima il cigno – che incarna la potenza epifanica della bellezza – il cui slancio vitale rimane tuttavia intrappolato nel lago ghiacciato, a voler manifestare l'inconciliabilità di idealità e prassi materiale, essenza e manifestazione. L'animo, l'assoluto spirituale, non trova rappresentazione nel mondo fenomenico della possibilità: il cigno non spiccherà il volo.

Ebbene cosa ostacola e 'impedisce' la nostra carismatica creatura? Di cosa è allegoria il diafano lago ghiacciato? Ve lo spieghiamo noi.

Quel ghiaccio trasparente, baluginante, è la distesa paralizzante del 'tempo materiale' – la paralisi della condizione umana dove 'trascorrere' significa 'decadere'.

Quel tempo rettilineo legato all'osservazione della 'differenza', del cambiamento, della ricombinazione e dunque del decadimento – quel tempo fenomenico così banalmente razionale ed umano – è causa di una malattia mortale: la condizione meramente materiale, limitata e finita – in discrasia totale con l'essenza assoluta e infinita dello spirito, delle idee, del pensiero.

Pur lasciando alla re-ligione dell'aldilà l'eternità dell'animo, vediamo come scampare in questo mondo dalla trappola letale cui siamo ontologicamente sottoposti.

Ci salveremo giocando con il tempo: calibrando il battito d'ali verso la vittoria, la scalata, la conquista.

Dovrà essere coltivato e incarnato – e non solo inscenato in senso borghese – questo volo del cigno, come una 'sbornia' metafisica e virtuosa, ubriacandoci di noi stessi, temibilmente e sul serio. Uno stato di grazia, divinatorio. In fil di metafora pelagica una 'cavalcata in cresta d'onda'.

Pienezza sic et simpliciter, aderenza, adesione incondizionata, irragionevole.

Rompiamo il ghiaccio con un colpo d'ala, ebbro, nell'aldiquà come semidei immortali.

We take our cue from the famous 'Swan Sonnet' by Stéphane Mallarmé, the most aristocratic and tragic of the French decadent poets, to take a look at the human condition, in particular on the mysterious and archetypal welding between the aesthetic and ethical, ideal and material condition of every man every man.

The swan is a beautiful creature – which embodies the epiphanic power of beauty – whose vital impetus nevertheless remains trapped in the frozen lake, wanting to manifest the irreconcilability of ideality and material practice, essence and manifestation. The soul, the spiritual absolute, finds no representation in the phenomenal world of possibility: the swan will not take flight.

Well, what hinders and 'prevents' our charismatic creature? What is the diaphanous frozen lake allegory of?

We'll explain it to you.

That transparent, shimmering ice is the paralyzing expanse of 'material time' – the paralysis of the human condition where 'to pass' is to 'decay'.

That rectilinear time linked to the observation of 'difference', change, recombination and therefore to decay – that phenomenal time so trivially rational and human – is the cause of a mortal disease: the merely material, limited and finite condition – in total discrepancy with the absolute and infinite essence of the spirit, of ideas, of thought.

While leaving the eternity of the soul to the religion of the afterlife, let's see how to escape in this world from the lethal trap to which we are ontologically subjected.

We will save ourselves by playing with time: calibrating the flutter of wings towards victory, climbing, conquest.

This flight of the swan will have to be practiced and embodied – and not just staged in a bourgeois sense – like a metaphysical and virtuous 'hangover', getting drunk on ourselves, fearfully and seriously. A state of grace, divinatory. In the thread of a pelagic metaphor: a 'ride on the crest of a wave'.

Fullness sic et simpliciter, unconditional and unreasonable adherence.

Let's break the ice with an inspired stroke of wing, in this life, like immortal demigods.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

*The Doors,
"Indian Summer"*



IL TACCO 12 NON SALVERÀ IL MONDO, MA LO CALPESTERÀ CON STILE

High Heels Will Not Save the World (But Will March On With Style)

DI CATIA GIORNI

Amati, desiderati ma anche messi al bando e demonizzati: i tacchi alti sono un simbolo tanto centrale quanto discusso dell'iconografia della femminilità moderna. E pensare che, in realtà, nacquero per ragioni di praticità – i Persiani li utilizzavano nel X secolo per stare stabili nella sella – e divennero poi uno status tra i nobili europei nel XVII secolo.

Loved, desired but also banned and demonized: high heels are a symbol as central as it is discussed of the iconography of modern femininity. And to think that they were born for practical reasons – the Persians used them in the Tenth Century to stay stable in the saddle – and then became a status among European nobles in the Seventeenth Century.

Ebbene sì: in un primo momento, i tacchi sono stati indossati dagli uomini, soprattutto aristocratici, come simbolo di status e potere. Fu a partire dal XVIII secolo che divennero un po' più sottili, provocando l'effetto di "far curvare" il corpo femminile, e trasformandosi così in un indubbio simbolo di sensualità. Si dovrà però aspettare il secondo dopoguerra per arrivare al simbolo di seduzione per eccellenza: il tacco a stiletto, introdotto da Roger Vivier, collaboratore di Christian Dior, che inserì una sottile asta di metallo nel tacco per garantirne leggerezza e resistenza. Il tacco "tracciava la silhouette con un tocco di penna" e diventava così la perfetta appendice per il corpo femminile delineato da Dior.

A scrivere questo articolo è una donna amante dei tacchi, e soprattutto di quelli a stiletto – del tacco 12 senza compromessi insomma – e che considera le décolleté nere con tacco 12 e suola rossa di Christian Louboutin come 'le scarpe' per eccellenza. E devo ammettere che trovo un po' eccessive certe rivendicazioni femministe che demonizzano il tacco a spillo, ritenendolo addirittura un simbolo di sottomissione femminile, che si indossa solo per compiacere lo sguardo altrui.

Il femminismo, secondo me, deve lottare per arrivare alla parità salariale, per poter avere le stesse opportunità di carriera degli uomini, per poter scegliere il ruolo sociale che più ci aggrada. Spesso noi donne siamo le più grandi nemiche di noi stesse, e pensiamo che un paio di tacchi alti possano sminuirci o farci apparire troppo interessate all'aspetto fisico. In realtà, le scarpe ci tengono cucite al mondo, come Peter Pan con la sua ombra. Più che limitarsi a facilitare il nostro movimento all'aperto, fungono da mediatrici tra noi che le indossiamo, e gli altri.

E se agli altri, anche grazie ai nostri amati stiletto, vogliamo comunicare che ci sentiamo belle, sicure di noi e femminili, che male c'è? In fondo, la rivoluzione passa anche per un tacco 12!

Yes, at first, heels were worn by men, especially aristocrats, as a symbol of status and power. It was from the eighteenth century that they became a little thinner, causing the effect of "bending" the female body, and thus transforming themselves into an undoubted symbol of sensuality. However, we will have to wait until after the Second World War to arrive at the symbol of seduction par excellence: the stiletto heel, introduced by Roger Vivier, a collaborator of Christian Dior, who inserted a thin metal rod in the heel to ensure lightness and resistance. The heel "traced the silhouette with a touch of the pen" and thus became the perfect appendage for the female body outlined by Dior.

Writing this article is a woman who loves heels, and especially stiletto heels – the 12-cms heel without compromise in short – and who considers Christian Louboutin's black pumps with high heels and red soles as 'the shoes' par excellence. And I must admit that I find certain feminist claims that demonize the stiletto heel a bit excessive, even considering it a symbol of female submission, which is worn only to please the gaze of others.

Feminism, in my opinion, must fight to achieve equal pay, to be able to have the same career opportunities as men, to be able to choose the social role that suits us best. Often, we women are our own biggest enemies, and we think that a pair of high heels can diminish us or make us look too interested in physical appearance. In reality, shoes keep us sewn to the world, like Peter Pan with his shadow. More than just facilitating our movement outdoors, they act as mediators between us who wear them, and others.

And if we want to communicate to others, also thanks to our beloved stilettos, that we feel beautiful, confident and feminine, what's wrong? After all, the revolution also passes through a 12 cms heel!



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Oasis,
"Don't look back in anger"

BAIA CASTELLO: IL PROFUMO DEL MARE A CITTÀ DI CASTELLO

Baia Castello: the Scent of the Sea in Città di Castellos

DI CATIA GIORNI



Un locale raffinato in stile contemporaneo



Prima di arrivare alla piazza principale di Città di Castello, si percorre un vicolo, una di quelle strade caratteristiche che ci ricordano, a ogni metro, che ci troviamo in una città ricca di storia e di tradizioni. Da qualche mese, in questo vicolo, si è aggiunto un elemento inaspettato: il profumo del mare. Da dove proviene? Da "Baia Castello", un locale che ha una storia che vogliamo raccontarvi. Una storia fatta di ritorni, amicizie, intuizioni e pesce freschissimo, che si intreccia in un ristorante dove ogni dettaglio è pensato per far vivere un'esperienza gastronomica memorabile.

Before arriving at the main square of Città di Castello, we walk along a small alley, one of those characteristic streets that remind us, at every meter, that we are in a city rich in history and traditions. For a few months, an unexpected element has been added to this alley: the scent of the sea. Where does it come from? From "Baia Castello", a place that has a story that we want to tell you. A story made up of returns, friendships, intuitions and fresh fish, which is intertwined in a restaurant where every detail is designed to make you live a memorable gastronomic experience.



Valley Life: Daniele, come è nata l'idea di aprire un ristorante di pesce nel centro di Città di Castello?

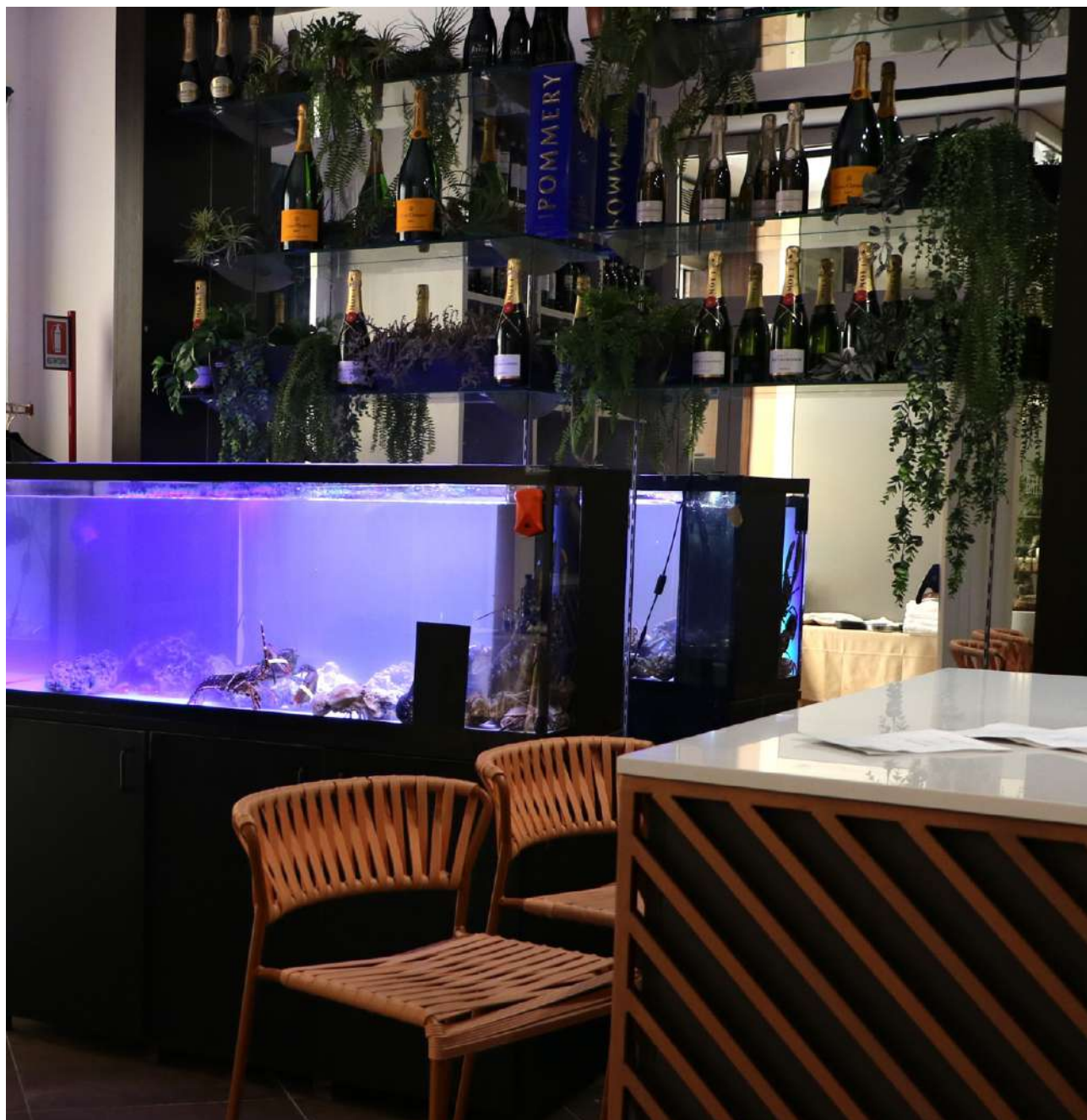
Daniele Nocentini: "Nel corso della mia vita, mi sono spostato spesso: ho vissuto per molti anni tra Rimini e Riccione, due città che sanno bene cosa vuol dire accogliere le persone e farle stare bene a tavola. Ma non solo; ho lavorato anche all'estero, girando più o meno tutta l'Europa. Così, viaggiando e andando in giro per i ristoranti, quella per la cucina è diventata una vera e propria passione, che è cresciuta giorno dopo giorno, diventando quasi una necessità. Non era solo il cibo, ma l'esperienza culinaria propria di un ristorante che mi affascinava: il modo in cui un piatto può raccontare una terra, il sorriso di chi serve, la cura nei dettagli.

Poi la vita, come spesso accade, ha bussato alla porta con una novità: la nascita del mio terzo figlio. Ho sentito fortemente il bisogno di tornare a casa, a Città di Castello, dove tutto era iniziato. Volevo che la mia famiglia crescesse circondata dagli

Valley Life: Daniele, how did the idea of opening a fish restaurant in the centre of Città di Castello come about?

Daniele Nocentini: "In the course of my life, I have moved often: I lived for many years between Rimini and Riccione, two cities that know well what it means to welcome people and make them feel good at the table. But that's not all; I have also worked abroad, touring all over Europe. So, travelling and going around restaurants, cooking has become a real passion, which has grown day by day, becoming almost a necessity. It was not only the food, but the culinary experience of a restaurant that fascinated me: the way in which a dish can tell the story of a land, the smile of the waiters, the attention to detail.

Then life, as often happens, knocked on the door with something new: the birth of my third child. I strongly felt the need to return home, to Città di Castello, where it all began. I wanted my family to grow up surrounded by affections,



Il grande acquario

affetti, dalle radici, dal calore che solo qui si respira.

Il ritorno non è stato solo un cambio di città, ma un vero e proprio ritorno alle origini: Città di Castello, con i suoi locali storici, la sua identità forte, la tradizione che si respira nei vicoli e nelle piazze. Un giorno, quasi per caso, ho scoperto che c'era la possibilità di subentrare nella gestione del vecchio Syrah – un locale che venticinque anni fa era un punto di riferimento per tanti, me compreso. La scintilla si è accesa subito. Ho sentito che era il momento giusto per creare quello che io vorrei trovare quando vado a mangiare fuori, ovvero un posto dove mangiare bene, con un servizio che ti faccia sentire importante. Non ero solo in questa avventura. Un caro amico di Napoli, che gestisce un lido con un ristorante di pesce, mi ha dato il coraggio di buttarmi. Mi ripeteva sempre che a Città di Castello mancava un vero ristorante specializzato in pesce, in grado di offrire un'esperienza diversa, autentica, di qualità. Da tutto questo è nato Baia Castello”.

roots, the warmth that only here can be breathed.

The return was not just a change of city, but a real return to the origins: Città di Castello, with its historic places, its strong identity, the tradition that can be breathed in the alleys and squares. One day, almost by chance, I discovered that there was the possibility of taking over the management of the old Syrah – a place that twenty-five years ago was a point of reference for many, including me. The spark was ignited immediately. I felt it was the right time to create what I would like to find when I go out to eat, which is a place to eat well, with a service that makes you feel important. I was not alone in this adventure. A dear friend from Naples, who runs a lido with a fish restaurant, gave me the courage to jump in. He always told me that Città di Castello lacked a real restaurant specializing in fish, able to offer a different, authentic, quality experience. From all this Baia Castello was born”.



Il pesce è sempre freschissimo



Fantasia di pesce

L'Executive Chef Angelo Fabozzo
impiatta le linguine con ostrica ghiacciata

Valley Life: Si capisce già, da queste tue prime parole, come la ricerca della qualità sia stato il primo mantra a guidarti...

"Sì, l'intenzione fin dall' inizio è stata quella di alzare l'asticella, puntando su una cucina curata in ogni dettaglio, su prodotti freschissimi, su un servizio che faccia sentire ogni ospite importante. La qualità è sempre al primo posto: ogni giovedì, dal Porto di Baia (Na), arriva il nostro carico di pesce fresco. È una routine che non tradisco mai, perché la freschezza è la prima regola della nostra cucina di alta qualità. Meglio dire che un prodotto manca, che servire un prodotto mediocre. Se un ingrediente non è all'altezza, preferiamo toglierlo dal menù piuttosto che rischiare di deludere chi si siede a tavola. Ecco perché il nostro menù cambia spesso, seguendo il ritmo del mare e la disponibilità del pescato.

Cerchiamo comunque sempre di venire incontro alle richieste dei nostri clienti: se qualcuno vuole un particolare piatto, o proprio un menù personalizzato, cerchiamo in tutti i modi

Valley Life: You can already understand, from these first words of yours, how the search for quality was the first mantra to guide you...

"Yes, the intention from the beginning was to aim high, focusing on a cuisine with attention to every detail, on fresh products, on a service that makes every guest feel important. Quality is always in first place: every Thursday, from the Port of Baia (Na), our cargo of fresh fish arrives. It is a routine that I never betray, because freshness is the first rule of our high-quality cuisine. Better to say that a product is missing, than to serve a mediocre product. If an ingredient is not up to par, we prefer to remove it from the menu rather than risk disappointing those who sit at the table. That's why our menu changes often, following the rhythm of the sea and the availability of the catch.

However, we always try to meet the requests of our customers: if someone wants a particular dish, or a personalized menu,



Antipasto di polpo con peperoni



Semifreddo al torroncino
con salsa di nocciole pralinate

di accontentarlo. Inoltre, possiamo anche riservare la nostra sala per feste private, allestendola per l'occasione. Sappiamo che adesso le persone, un po' in tutti i settori, cercano il più possibile il prodotto 'tailor made': ecco, 'Baia Castello' fa anche questo, con una cucina che può essere anche 'sartoriale'. Inoltre, i nostri piatti si possono gustare anche comodamente a casa: abbiamo infatti un servizio di asporto e Deliveroo".

Valley Life: Oggi abbiamo avuto la fortuna di poter assaggiare alcune vostre specialità. Chiederei ai vostri chef se ce li vogliono raccontare, parlandoci anche un po' di loro...

Chef Angelo: "Sin da bambino, la cucina era il mio rifugio. Dopo aver frequentato la Scuola del Gambero Rosso a Napoli, mi sono trasferito a Mykonos per lavorare con lo chef stellato Fabio Baldassarre e in seguito ho lavorato presso la "Villa del Qatar", 2 Stelle Michelin di San Pietro in Cariano (VR), con Bruno Barbieri, che poi mi ha chiamato anche per l'apertura del suo ristorante "Cotidie" a Londra. Poi, di ritorno nella mia terra natale, ho aperto la "Tabernola il Clanio" a Teverola (CE), un ristorante di 12 posti, grazie a cui ho ottenuto premi e riconoscimenti. Oggi, dopo anni di passione trasformata in professione, sento di portare con me quei ricordi ogni volta che entro in cucina, con un elemento in più, ovvero la voglia di innovare, di sperimentare, di raccontare la mia storia attraverso tecniche moderne in cucina che rispettino e valorizzino la tradizione".

Chef Mario: "Provengo da una famiglia di pescatori, e sono nato e cresciuto in mare. Lavoro da 17 anni nella ristorazione, con una formazione e delle esperienze molto variegata. Per esempio, ho lavorato per 5 anni in Svizzera, e poi anche a Capri. Tutte queste esperienze hanno arricchito molto il mio percorso professionale".

Tra i piatti che più rappresentano il percorso di Mario e Angelo c'è l'antipasto di polpo e peperoni. Tutto nasce dal classico peperone imbottito napoletano, un simbolo della cucina di casa: "Abbiamo voluto ripensarlo, senza tradirne l'anima, ma lasciandoci guidare dall'innovazione tecnologica in cucina. Così, il polpo prende il posto della carne, un omaggio al mare che bagna la mia terra. La crema di peperoni rossi e gialli, arricchita dalla clorofilla di prezzemolo, diventa la base su cui costruire sapori nuovi ma familiari".

"Poi, come primo piatto, vi abbiamo proposto delle linguine con l'ostrica ghiacciata, un primo che nasce dal desiderio di portare in tavola il mare in modo inaspettato, in cui l'incontro tra l'acidità del limone e la sapidità dell'ostrica crea un equilibrio che sorprende. Poi, come dessert, un semifreddo al torroncino, con sopra una cascata di nocciole pralinate, croccanti e profumate, e un filo di caramello salato che rompe la dolcezza con una nota inattesa.

Valley Life: Viene davvero l'acquolina in bocca! Daniele, la vostra cucina si può gustare anche in momenti diversi dalla cena, giusto?

Daniele Nocentini: "Sì, la giornata qui si accende già a partire dalle 18, quando inizia il rito degli aperitivi gourmet. Non si tratta del solito spritz e patatine: il menù dedicato alla stuzzicheria è una piccola festa di sapori. Arancini dorati, fritturine di calamari croccanti, hot dog d'astice con maionese di crostacei, alici del Cantabrico con burro demi-sel. Ogni proposta ha una sua storia, un suo perché. In questo modo, l'aperitivo può facilmente trasformarsi in una cena lunga, fatta di piccoli assaggi e grandi chiacchiere. È un modo diverso di vivere il ristorante, più informale ma sempre curato, dove la qualità non viene mai meno. E poi, quando il sole cala e le luci si fanno più soffuse, arriva il momento degli eventi gastronomici. Ogni due settimane circa, il ristorante si trasforma per i 'dinner show': musica dal vivo, cabaret, intrattenimento che accompagna la cena senza mai rubare la scena ai piatti. E, anche dopo cena, si possono gustare dei cocktail molto curati, preparati da un bartender professionista".

Valley Life: Possiamo davvero affermare che una cena, o anche

we try in every way to satisfy them. In addition, we can also reserve our room for private parties, setting it up for the occasion. We know that now people, in all sectors, are looking for 'tailor-made' products as much as possible: here, 'Baia Castello' also does this, with a cuisine that can also be 'tailor-made'. In addition, our dishes can also be enjoyed comfortably at home: in fact, we have a takeaway service and Deliveroo".

Valley Life: Today we were lucky enough to be able to taste some of your specialties. I would ask your chefs if they want to tell us about them...

Chef Angelo: "Since I was a child, the kitchen was my refuge. After attending the Gambero Rosso School in Naples, I moved to Mykonos to work with the starred chef Fabio Baldassarre and later I worked at the "Villa del Qatar", 2 Michelin Stars in San Pietro in Cariano (VR), with Bruno Barbieri, who then also called me for the opening of his restaurant "Cotidie" in London. Then, back in my homeland, I opened the "Tabernola il Clanio" in Teverola (CE), a small restaurant with 12 seats, thanks to which I obtained prizes and awards. Today, after years of passion transformed into a profession, I feel I carry those memories with me every time I enter the kitchen, with an extra element, namely the desire to innovate, to experiment, to tell my story through modern techniques in the kitchen that respect and enhance tradition".

Chef Mario: "I come from a family of fishermen, and I was born and raised at sea. I have been working in the restaurant industry for 17 years, with a very varied training and experience. For example, I worked for 5 years in Switzerland, and then also in Capri. All these experiences have greatly enriched my professional career".

Among the dishes that best represent Mario and Angelo's path is the octopus and pepper appetizer. It all stems from the classic Neapolitan stuffed pepper, a symbol of home cooking: "We wanted to rethink it, without betraying its soul, but letting ourselves be guided by technological innovation in the kitchen. Thus, octopus takes the place of meat, a tribute to the sea that bathes my land. The cream of red and yellow peppers, enriched with parsley chlorophyll, becomes the basis on which to build new but familiar flavours".

"Then, as a first course, we offered you linguine with iced oyster, a dish that comes from the desire to bring the sea to the table in an unexpected way, in which the encounter between the acidity of the lemon and the taste of the oyster creates a balance that surprises. Then, for dessert, a nougat parfait, with a cascade of praline hazelnuts, crunchy and fragrant, on top, and a drizzle of salted caramel that breaks the sweetness with an unexpected note.

Valley Life: Really mouth-watering! Daniele, your cuisine can also be enjoyed at times other than dinner, right?

Daniele Nocentini: "Yes, the day here lights up as early as 6 p.m., when the ritual of gourmet aperitifs begins. This is not the usual spritz and chips: the menu dedicated to appetizers is a small feast of flavours. Golden arancini, crispy fried squid, lobster hot dogs with shellfish mayonnaise, Cantabrian anchovies with demi-sel butter. Each proposal has its own story, its own why. In this way, the aperitif can easily turn into a long dinner, made up of small tastings and big chats. It is a different way of experiencing the restaurant, more informal but always well-kept, where quality never fails.

And then, when the sun goes down and the lights become softer, it's time for gastronomic events. Every two weeks or so, the restaurant is transformed for 'dinner shows': live music, cabaret, entertainment that accompanies dinner. And after, you can enjoy very nice cocktails, prepared by a professional bartender".

Valley Life: We can really say that a dinner, or even an aperitif, at Baia Castello, is a real experience.

"Yes, for me, high-quality cuisine does not stop at the plate.

un aperitivo, al Baia Castello, sia una vera e propria esperienza. "Sì, per me, la cucina di alta qualità non si ferma al piatto. L'esperienza, quella vera, si costruisce anche nei dettagli. Per esempio, l'acquario in sala con astici, aragoste e cicale di mare, non è solo una scelta estetica: vorrei che i clienti vedessero con i propri occhi la freschezza del nostro pesce. E poi ci sono le piccole attenzioni che il cliente non si aspetta: gli asciugamani di panno nei bagni, il profumo delicato nell'aria, la selezione di vini pregiati. Ogni piccolo gesto è pensato per lasciare un ricordo positivo, per far sentire chiunque entri qui davvero coccolato. Anche il servizio dato va in questa direzione: e qui vorrei menzionare tutto il nostro staff, dall'executive chef Angelo, lo chef Mario, che ha un'esperienza di 18 anni in cucina, Tiziano, il maitre, che consiglia gli abbinamenti dei vini con i cibi, ed Enrico – che si occupa del pane e dei dolci. Tra di noi c'è anche un bel rapporto umano, e questo penso che si avverta, quando si viene qua. E dunque, non resta che lasciarsi tentare da questa esperienza!".

The experience, the real one, is also built in the details. For example, the aquarium in the dining room with lobsters and shrimps is not just an aesthetic choice: I would like customers to see the freshness of our fish with their own eyes. And then there are the little attentions that one doesn't expect: the cloth towels in the bathrooms, the delicate scent in the air, the selection of fine wines. Every little gesture is designed to leave a positive memory, to make anyone who enters here feel truly pampered. The service given also goes in this direction: and here I would like to mention all our staff: the executive chef Angelo, chef Mario, who has 18 years of experience in the kitchen, Tiziano, the maitre, who recommends wine pairings with food, and Enrico – who takes care of bread and desserts. There is also a good human relationship between us, and I think you can feel this when you come here. And so, all that remains is to let yourself be tempted by this experience!".



La 'terrazza' esterna sui vicoli della città

Info:

Baia Castello

Via Sant'Antonio 7, Città di Castello (Pg)

Tel. 075 4652498

Visita la pagina Instagram @baiacastello



IL FESTIVAL DELLE NAZIONI OMAGGIA LA FRANCIA

The Festival delle Nazioni Pays Homage to France

A CURA DELLA REDAZIONE



Cesare Biondi

Torna a Città di Castello dal 28 agosto al 12 settembre 2025 il Festival delle Nazioni, storica quanto prestigiosa kermesse che quest'anno giunge alla sua cinquantottesima edizione con cui si apre una nuova fase progettuale. Il Festival quest'anno è dedicato alla Francia, Paese che diventa capofila delle future linee programmatiche che nel '26 scorreranno sulla Germania e i Paesi informati dalla cultura germanica, per approdare nel 2027, sessantesimo anno di vita del Festival, a un grande sguardo sull'Europa intera.

L'importante manifestazione di Città di Castello quest'anno leverà il sipario con il Premio Oscar Nicola Piovani (28 agosto) che celebrerà gli 800 anni del Cantico delle Creature di San Francesco con una suggestiva composizione, e si concluderà (12 settembre) con Rachel Portman, Premio Oscar anche lei, per la colonna sonora del film Emma - dopo aver attraversato percorsi artistici tra i più variegati, con i maggiori protagonisti della scena internazionale, tra cui Richard Galliano (31 agosto), Federico Mondelci (1 settembre), Alessandro Marangoni (7 settembre), Michel Bourdoncle (11 settembre), Massimo Quarta (9 settembre), Vanessa Gravina (6 settembre), Rita Marcotulli con un omaggio al cinema di François Truffaut (3 settembre), l'Ensemble Suono Giallo (30 e 31 Agosto), I Solisti Veneti con Massimo Mercelli (12 Settembre), e tante altre novità.

Il percorso culturale del Festival si riconferma di ampio respiro, intrecciando internazionalità e patrimonio artistico territoriale su cui si porrà particolare attenzione. Si ripercorrerà la storia dei 'cugini francesi' ma anche dei 'francesismi' che hanno sempre influenzato la cultura e l'arte italiane e viceversa. Si scandaglierà, inoltre, il dopoguerra francese, tra sperimentazione e ritorno all'ordine, percorrendo tutti i generi e i linguaggi dell'arte, per giungere all'epoca a noi contemporanea.

The Festival delle Nazioni, a historic and prestigious event that this year reaches its fifty-eighth edition, returns to Città di Castello from 28 August to 12 September 2025 with which a new design phase opens. This year's Festival is dedicated to France, a country that becomes the leader of the future programmatic lines that in '26 will flow over Germany and the countries informed by Germanic culture, to arrive in 2027, the sixtieth year of the Festival's life, at a great look at the whole of Europe.

The important event in Città di Castello this year will raise the curtain with Oscar winner Nicola Piovani (28 August) who will celebrate the 800th anniversary of the Canticle of the Creatures of St. Francis with an evocative composition, and will end (12 September) with Rachel Portman, also an Oscar winner, for the soundtrack of the film Emma - after having gone through the most varied artistic paths, with the major protagonists of the international scene, including Richard Galliano (31 August), Federico Mondelci (1 September), Alessandro Marangoni (7 September), Michel Bourdoncle (11 September), Massimo Quarta (9 September), Vanessa Gravina (6 September), Rita Marcotulli with a tribute to the cinema of François Truffaut (3 September), the Ensemble Suono Giallo (30 and 31 August), I Solisti Veneti with Massimo Mercelli (12 September), and many other news.

The cultural path of the Festival is reconfirmed as wide-ranging, intertwining internationality and territorial artistic heritage on which particular attention will be paid. The history of the 'French cousins' will be retraced but also of the 'Frenchisms' that have always influenced Italian culture and art and vice versa. The French post-war period will also be explored, between experimentation and a return to order, covering all genres and languages of art, to reach the contemporary era

Info:

Scopri il programma seguendoci su www.festivalnazioni.com

Segui le pagine instagram e facebook



Rita Marcotulli



'Note a Margine', Nicola Piovani



Il Premio Oscar Rachel Portman



Vanessa Gravina in 'Piccolo Principe'



I Solisti Veneti



Città assogiate e partner festival

Regione Umbria
Città di Perugia



Regione Umbria
Città di Assisi



Città di Gubbio

Città partner festival



Città di Foligno

Indirizzo festival festival

Saracinesca, San Gualtero, Marone, Montefiore,
Monte Santa Maria Tiberina, Chiusa, Montefiore,
Montefiore, Montefiore, Montefiore



FESTIVAL^{58°} DELLE NAZIONI

OMAGGIO ALLA FRANCIA

CITTÀ DI CASTELLO
28 AGOSTO › 12 SETTEMBRE 2025

Informazioni www.festivalnazioni.com | Tel. 075 8521142 | segreteria@festivalnazioni.com





IN UN AMBIENTE UNICO,
TESORI GASTRONOMICI ED ECCELLENZE LOCALI



La Pieve Vecchia
Loc. Pieve Vecchia 12, Monterchi (Ar)
Tel.: 0575 709053

info@ristorantelapievevecchia.it / www.ristorantelapievevecchia.it



ANGOLO 41

SCHIACCIA • COCKTAIL LAB

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

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



MONTONE CELEBRA LA DONAZIONE DELLA SANTA SPINA

Montone Celebrates the Donation of the Holy Thorn

DI CATIA GIORNI
FOTO DI PAOLO IPPOLITI



Ph. Paolo Ippoliti



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

A Montone, ogni Lunedì dell'Angelo e la penultima domenica di Agosto (quest'anno, quindi, dal 17 al 24 agosto), si concretizzano le celebrazioni della festa per la Donazione della Santa Spina, manifestazione in grado di polarizzare attorno a sé le attenzioni di tutti gli abitanti del borgo e dei paesi limitrofi, oltre che dei tanti turisti che accorrono ogni anno, sempre più numerosi, per assistere e partecipare alla manifestazione.

"La Rievocazione nasce nel 1961 per mano della Pro Loco Montonese", ci spiega Raffaele Bei. "Da allora, la penultima domenica d'agosto si celebra una festa che per un'intera settimana coinvolge tutti i rioni di Montone, ossia quello di Porta del Borgo, quello di Porta del Monte e quello di Porta del Verziere". La Festa della Santa Spina punta a far rivivere le memorie dell'illustre passato di Montone e della famiglia Fortebracci: nel 1473, infatti, Carlo Fortebracci, conte di Montone, dopo aver valorosamente combattuto per la Serenissima Repubblica di Venezia, ricevette in dono una Spina dalla Corona del Cristo. Decise dunque di portarla in dono a Montone, decretandone la festa il Lunedì dell'Angelo. Le leggende popolari raccontano che la Spina, custodita prima nella Chiesa di S. Francesco e poi in quella di S. Agnese, avesse attirato un numero talmente grande di pellegrini che nei primi anni del '600, per motivi di ordine pubblico,



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

In Montone, every Easter Monday and the penultimate Sunday of August (this year, therefore, from 17 to 24 August), the celebrations of the feast for the Donation of the Holy Thorn take place, an event capable of polarizing around itself the attentions of all the inhabitants of the village and neighbouring towns, as well as the many tourists who flock every year, more and more numerous, to attend and participate in the event. "The Re-enactment was born in 1961 at the hands of the Pro Loco Montonese", explains Raffaele Bei. "Since then, on the penultimate Sunday of August, a festival has been celebrated that for an entire week involves all the districts of Montone, namely that of Porta del Borgo, that of Porta del Monte and that of Porta del Verziere". The Feast of the Holy Thorn aims to revive the memories of the illustrious past of Montone and the Fortebracci family: in 1473, in fact, Carlo Fortebracci, Count of Montone, after having valiantly fought for the Serenissima Republic of Venice, received a Thorn from the Crown of Christ as a gift. He therefore decided to bring it as a gift to Montone, decreeing its feast on Easter Monday.

Popular legends tell that the Thorn, kept first in the Church of S. Francesco and then in that of S. Agnese, had attracted such a large number of pilgrims that in the early 1600s, for reasons of public order, a second exhibition was

ne fu ordinata una seconda ostensione. "Inizialmente", continua il Presidente Bei, "la festa era costituita dall'evento religioso e da giochi popolari, che poi negli anni si sono articolati fino a raggiungere la formula odierna: il palio dura una settimana, nella quale ciascuno dei 3 rioni propone, i bandi di sfida e poi le proprie rappresentazioni medioevali realizzate nei più suggestivi angoli di Montone, inscenando fatti particolarmente notevoli per la storia del borgo, o anche semplicemente momenti di vita quotidiana del 1400".

I bandi e le rappresentazioni vengono poi giudicate da una giuria di esperti, valutandone la storicità, la scenografia e l'interpretazione. "L'altra gara che porta punteggio per la vittoria del Palio e la sfida di tiro con l'arco, un momento della celebrazione particolarmente atteso dai montonesi": negli anni si è venuto a creare un vero e proprio gruppo chiamato "Arcieri Malatesta", che si allenano tutto l'anno e competono per la Festa della Santa Spina, gareggiando anche in altre manifestazioni di arco storico sparse in tutte Italia. La somma dei punteggi realizzati nei bandi di sfida, nelle rappresentazioni medioevali e nel tiro con l'arco permettono di aggiudicarsi il Palio della Santa Spina ed eleggere la prima Dama del rione come Castellana, Margherita Malatesta, moglie di Carlo Fortebracci. Il corteo storico, infine, è il momento più importante della festa, in cui i 3 Rioni sfilano per le strade di Montone per rendere onore a Carlo Fortebracci: un momento particolarmente evocativo, nel quale la Santa Spina viene esposta fuori dalla Chiesa, così che tutto il pubblico e i figuranti possano vedere da vicino la reliquia.

"Quest'anno", sottolinea ancora Raffaele Bei, "ci saranno in più delle Conferenze sulla Santa Spina e una Mostra sul Vicario, che verrà portata stabilmente nella Chiesa di San Francesco".

Impossibile poi non ricordare le parole del Presidente in merito alla partecipazione della cittadinanza, impegnata

ordered. "Initially," continues the EIB President, "the festival consisted of a religious event and popular games, which over the years have been articulated until they reached today's formula: the palio lasts a week, in which each of the 3 districts proposes, the calls for challenges and then its own medieval representations made in the most evocative corners of Montone, staging particularly remarkable facts for the history of the village, or even simply moments of daily life in the 1400s".

The calls and performances are then judged by a jury of experts, evaluating their historicity, scenography and interpretation. "The other competition that brings points for the victory of the Palio is the archery challenge, a moment of the celebration particularly awaited by the people of Montone": over the years a real group called "Malatesta Archers" has been created, who train all year round and compete for the Feast of the Holy Thorn, also competing in other historical bow events scattered throughout Italy. The sum of the scores achieved in the calls for challenges, medieval representations and archery allow you to win the Palio della Santa Spina and elect the first Dame of the district as Castellana, Margherita Malatesta, wife of Carlo Fortebracci. Finally, the historical parade is the most important moment of the festival, in which the 3 districts parade through the streets of Montone to honour Carlo Fortebracci: a particularly evocative moment, in which the Holy Thorn is exhibited outside the Church, so that all the public and the figurants can see the relic up close.

"This year," Raffaele Bei emphasizes, "there will also be Conferences on the Holy Thorn and an Exhibition on the Vicar, which will be permanently brought to the Church of St. Francis."

It is impossible not to remember the words of the President regarding the participation of the citizens, engaged in the front row in the realization of the activities: "until the 80s,





Foto Paolo Appolloni

in prima fila nella realizzazione delle attività: “fino agli anni ‘80, al contrario di oggi, la festa non aveva un’impronta turistica, era conosciuta per lo più dai paesi limitrofi. Oggi c’è una ricerca più accurata delle rappresentazioni, vengono organizzate e preparate con diversi mesi di anticipo prima della festa, oltre ad una maggiore cura nei particolari, tant’è che ormai la manifestazione è riconosciuta a livello regionale, raggiungendo un ottimo riscontro a livello turistico. Il cuore pulsante della festa sono i Rioni, ognuno con la propria taverna di quartiere, pronte ad accogliere e ad intrattenere residenti e turisti.

C’è un grande coinvolgimento civico, tutti danno il proprio contributo al funzionamento e alla gestione del Rione, talvolta anche con la partecipazione e il sostegno dei paesi limitrofi, ormai parte integrante della Festa. Il mio ringraziamento più grande e sincero va all’impegno dei volontari nella realizzazione delle celebrazioni, una preparazione che richiede tanti mesi di duro lavoro, considerando i bandi di sfida, i costumi, le scenografie, le taverne, il corteo storico e tutte le altre attività messe in piedi per dare vita ad un clima di festa e di convivialità: un momento gioioso in cui, pur considerando le gare rionali, non ci sono sconfitti, ma un solo vincitore, il borgo di Montone”.

unlike today, the festival did not have a tourist imprint, it was mostly known by neighbouring countries. Today there is a more accurate search for the representations, they are organized and prepared several months in advance before the festival, as well as greater attention to detail, so much so that the event is now recognized regionally, reaching an excellent response at a tourist level. The beating heart of the festival are the Rioni, each with its own neighbourhood tavern, ready to welcome and entertain residents and tourists.

There is a great civic involvement, everyone gives their contribution to the functioning and management of the district, sometimes even with the participation and support of the neighbouring villages, now an integral part of the Festival. My greatest and most sincere thanks go to the commitment of the volunteers in the realization of the celebrations, a preparation that requires many months of hard work, considering the calls for challenges, the costumes, the sets, the taverns, the historical parade and all the other activities set up to give life to an atmosphere of celebration and conviviality: a joyful moment in which, even considering the local races, there are no losers, but only one winner, the village of Montone”.

Donazione della
SANTA SPINA



17 - 24 AGOSTO 2025

DOMENICA 17

- CENTRO STORICO ORE 19.30 -
APERTURA TAVERNE RIONALI

(ORARIO APERTURA VALIDO PER TUTTA LA DURATA DELLA FESTA)

- PIAZZA FORTEBRACCIO ORE 21.30 -

PRESENTAZIONE DELLE CASTELLANE CON ESIBIZIONE DEGLI SBANDIERATORI DI ASSISI

LUNEDI 18

- ROCCA DI BRACCIO ORE 21.30 -
BANDI DI SFIDA TRA I RIONI

PORTA DEL BORGO, PORTA DEL MONTE, PORTA DEL VERZIERE

MARTEDI 19

- ROCCA DI BRACCIO ORE 21,30 -
GARA DI TIRO CON L'ARCO TRA I RIONI

MERCOLEDI 20

- ZONA LE FONTI DALLE ORE 21,00 -

"L'ULTIMA MOSSA. AL DI LA' DEL VIVERE E DEL MORIRE"

RAPPRESENTAZIONE MEDIEVALE DEL RIONE PORTA DEL VERZIERE

GIOVEDI 21

- ZONA SAN FRANCESCO DALLE ORE 21.00 -

"TEMPUS VINCIT OMNIA"

RAPPRESENTAZIONE MEDIEVALE DEL RIONE PORTA DEL BORGO

VENERDI 22

- ROCCA DI BRACCIO DALLE ORE 21.00 -

"LA CONGIURA"

RAPPRESENTAZIONE MEDIEVALE DEL RIONE PORTA DEL MONTE

SABATO 23

- CHIESA SAN FRANCESCO ORE 11.00 -

CONFERENZA E INAUGURAZIONE MOSTRA SULLA SANTA SPINA

- ROCCA DI BRACCIO ORE 18.00 -

"GUANTO DI SFIDA"

GIOCHI POPOLARI TRA I GIOVANI DEI RIONI

- PIAZZA FORTEBRACCIO ORE 21.30 -

PROCLAMAZIONE DEL RIONE VINCITORE

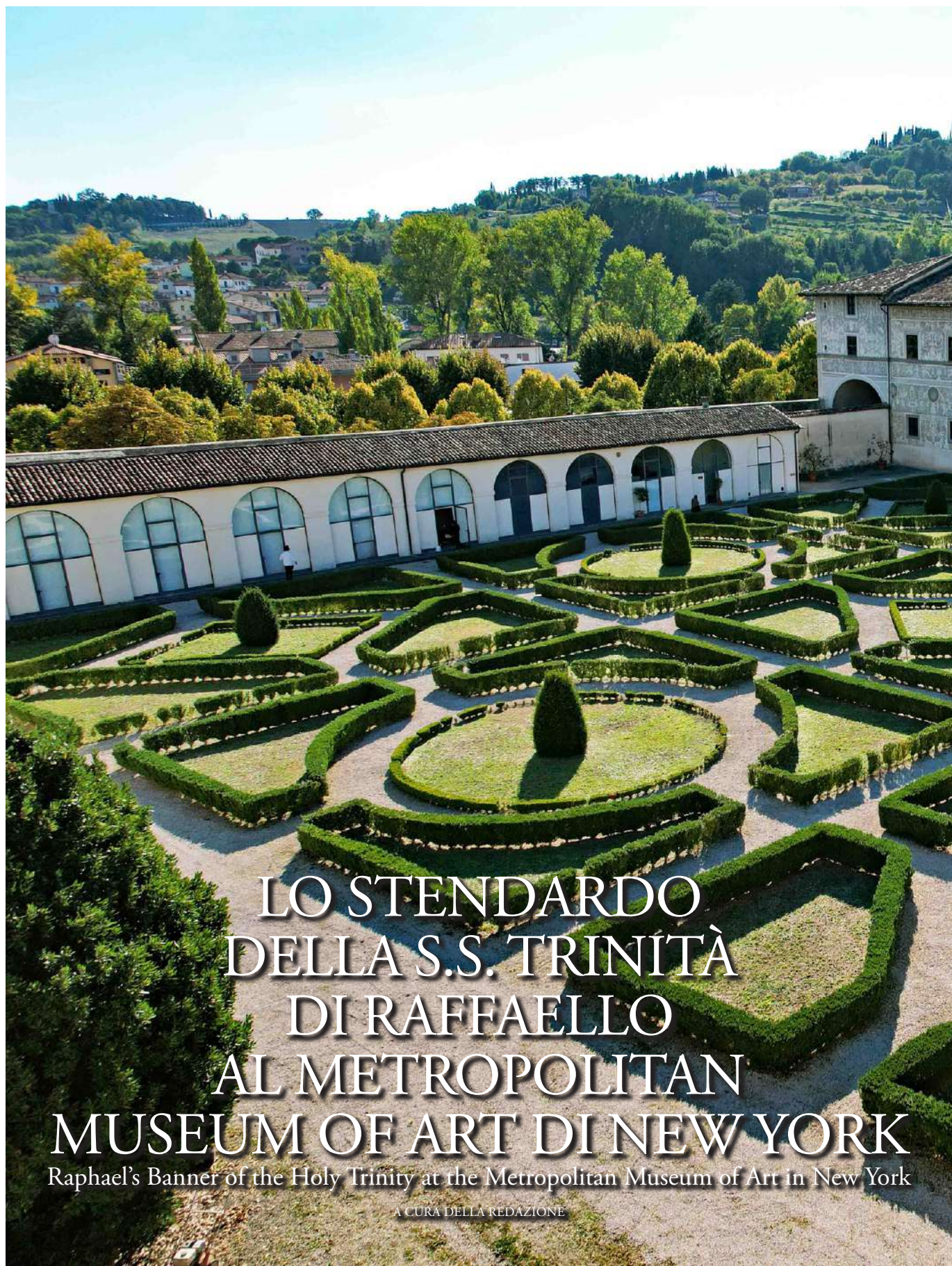
DOMENICA 24

- CENTRO STORICO ORE 18.00 -

CORTEO STORICO DELLA DONAZIONE DELLA SANTA SPINA

- CHIOSTRO SAN FRANCESCO ORE 21.15 -

CONCERTO DELLA CORALE BRACCIO FORTEBRACCIO



LO STENDARDO DELLA S.S. TRINITÀ DI RAFFAELLO AL METROPOLITAN MUSEUM OF ART DI NEW YORK

Raphael's Banner of the Holy Trinity at the Metropolitan Museum of Art in New York

A CURA DELLA REDAZIONE



In occasione della grande mostra "Raphael sublime poetry", da 23 marzo al 28 giugno 2026. Il Museo sosterrà inoltre il completamento del restauro dell'opera da parte dell'ICR.

On the occasion of the major exhibition "Raphael sublime poetry", from 23 March to 28 June 2026 – the Museum will also support the completion of the restoration of the work by the ICR.



Lo Stendardo processionale della SS Trinità di Raffaello, custodito nella Pinacoteca comunale di Città di Castello sarà esposto al Met, Metropolitan Museum of Art di New York, in occasione della mostra "Raphael sublime poetry", a cura di Carmen Bambach, in programma da 23 marzo al 28 giugno 2026, un percorso completo sull'opera di Raffaello con oltre 200 opere provenienti da musei di profilo internazionale come Musei Vaticani, Biblioteca apostolica Vaticana, Uffizi, Louvre, Prado, British Museum e National Gallery, per citare le istituzioni maggiormente illustri. Al Met sarà possibile vedere lo Stendardo, per la prima volta dopo il completamento del restauro estetico, a cura dell'Istituto Centrale del Restauro, sostenuto dallo stesso museo newyorkese come fee per il prestito.

Lo Stendardo processionale di Raffaello, dipinto olio su tela (166x94 cm per lato), con cornice seicentesca, databile al 1499 circa e conservato nella Sala della Contemplazione della Pinacoteca comunale di Città di Castello, costituisce una delle primissime opere attribuite all'artista, l'unico dipinto di Raffaello rimasto a Città di Castello e l'unica opera mobile di Raffaello in Umbria. Di proprietà del comune di Città di Castello, con un valore stimato di 6 milioni di euro, è considerato - e come tale studiato - opera di eccezionale valore culturale, sia perché attesta le primissime prove di Raffaello magister sia per il livello artistico, che presenta caratteri propri dell'epoca matura dell'artista.

Raphael's Processional Standard of the Holy Trinity, kept in the Municipal Art Gallery of Città di Castello will be exhibited at the Met, Metropolitan Museum of Art in New York, on the occasion of the exhibition "Raphael sublime poetry", curated by Carmen Bambach, scheduled from March 23 to June 28, 2026, a complete itinerary on Raphael's work with over 200 works from museums of international profile such as the Vatican Museums, Vatican Apostolic Library, Uffizi, Louvre, Prado, British Museum and National Gallery, to name the most illustrious institutions. At the Met it will be possible to see the Standard, for the first time after the completion of the aesthetic restoration, by the Central Institute of Restoration, supported by the New York museum itself as a fee for the loan.

Raphael's Processional Standard, painted oil on canvas (166x94 cm on each side), with a seventeenth-century frame, datable to about 1499 and preserved in the Sala della Contemplazione of the Municipal Art Gallery of Città di Castello, is one of the very first works attributed to the artist, the only painting by Raphael remaining in Città di Castello and the only mobile work by Raphael in Umbria. Owned by the municipality of Città di Castello, with an estimated value of 6 million euros, it is considered - and studied as such - a work of exceptional cultural value, both because it attests to the very first works of Raphael magister and for the artistic level, which presents characteristics typical of the artist's mature era.

“Tutto nasce circa un anno fa quando il presidente del Met York Max Hollein e il direttore del museo Marina Kellen French, hanno presentato al Comune di Città di Castello la richiesta di prestito dello Stendardo” ci hanno detto il sindaco Luca Secondi e l'assessore alla Cultura Michela Botteghi, “da quel momento ha preso il via una complessa procedura del Servizio Cultura sia istruttoria che autorizzativa, di concerto con la Soprintendenza Archeologia Beni Culturali e Paesaggio dell'Umbria, che ha ricostruito la storia conservativa recente dello Stendardo, oggetto di un intervento di restauro, avviato dall'Istituto Centrale del Restauro di Roma, nell'ambito della

mostra del Cinquecentenario Raffaello giovane a Città di Castello e il suo sguardo, che si è svolta nella Pinacoteca comunale da ottobre 2021 a gennaio 2022, e non completato a causa delle tempistiche dell'evento espositivo, fortemente condizionato dall'Emergenza sanitaria Covid-19. Il Comune ha chiesto all'ICR un progetto di completamento dell'intervento, che si concentrerà sulle criticità estetiche del dipinto, dovuto alla presenza di lacune non reintegrabili che costituiscono un grave disturbo percettivo, venendo in evidenza a discapito dell'immagine complessiva. L'autorizzazione al prestito da parte del Servizio IV del Ministero della Cultura, deputato alla circolazione delle opere, ha permesso di passare alla fase operativa del restauro, le cui risultanze saranno oggetto di pubblicazione, sarà preceduto da una fase di ricerca e diagnostica con strumenti all'avanguardia e la consulenza di laboratori specializzati di Napoli e Roma. Nonostante le condizioni dello Stendardo siano considerate non critiche, anche le modalità di movimentazione dell'opera, che nei prossimi giorni sarà trasferita nella sede dell'ICR, sono state messe a punto con l'utilizzo di tecnologie e supporti in grado di garantire la massima sicurezza e tutela, sia nel trasferimento a Roma che, a fine restauro, in America”. “Il senso dell'operazione è evidente” – hanno aggiunto sindaco ed assessore – “come riconosciuto nella motivazione del Servizio IV, la mostra del MET su Raffaello, di profilo internazionale, promuoverà la conoscenza dello Stendardo, su una platea qualificata e ampia, con i riflessi positivi, che tale esposizione determina, in termini di audience e di reputazione, per il museo e il territorio che lo custodisce; inoltre consentirà all'Ente di valorizzare un'opera di enorme valore culturale e identitario per la città, grazie alla concessione di un fee per il prestito da parte del MET, pari a 30.000,00, che sarà impiegato per coprire le spese vive di restauro.



L'Assessore Michela Botteghi e il Sindaco Luca Secondi

“It all started about a year ago when the president of the Met York Max Hollein and the director of the museum Marina Kellen French, presented the request for the loan of the Standard to the Municipality of Città di Castello” said the mayor Luca Secondi and the councillor for Culture Michela Botteghi, “from that moment a complex procedure of the Culture Service both preliminary and authorization began, in concert with the Superintendence of Archaeology, Cultural Heritage and Landscape of Umbria, which reconstructed the recent conservation history of the Standard, the subject of a restoration intervention, initiated by the Central

Institute of Restoration in Rome, as part of the exhibition of the Cinquecentenary Young Raphael in Città di Castello and his gaze, which took place in the Municipal Art Gallery from October 2021 to January 2022, and not completed due to the timing of the exhibition event, strongly affected by the Covid-19 health emergency. The Municipality has asked the ICR for a project to complete the intervention, which will focus on the aesthetic criticalities of the painting, due to the presence of gaps that cannot be reintegrated that constitute a serious perceptual disturbance, coming to the fore to the detriment of the overall image. The authorization for the loan by Service IV of the Ministry of Culture, responsible for the circulation of the works, has made it possible to move on to the operational phase of the restoration, the results of which will be published, will be preceded by a phase of research and diagnostics with cutting-edge instruments and the advice of specialized laboratories in Naples and Rome. Although the conditions of the Standard are considered non-critical, even the methods of handling the work, which in the coming days will be transferred to the ICR headquarters, have been developed with the use of technologies and supports capable of guaranteeing maximum safety and protection, both in the transfer to Rome and, at the end of the restoration, in America”.

“The sense of the operation is evident” – added the mayor and councillor – “as recognised in the motivation of Service IV, the MET exhibition on Raphael, with an international profile, will promote knowledge of the Standard, on a qualified and wide audience, with the positive repercussions that this exhibition determines, in terms of audience and reputation, for the museum and the territory that houses it; it will also allow the Authority to enhance a work of enormous cultural and identity value for the city, thanks to the granting of a loan fee by the MET, equal to 30,000.00, which will be used to cover the out-of-pocket costs of restoration.

Lo Stendardo processionale della S.S. Trinità di Raffaello

*Raffaello (Urbino, 1483 – Roma, 1520)
Gonfalone della Santissima Trinità a due facce
Trinità tra i santi Sebastiano e Rocco
Creazione di Eva e due angeli
(1499-1501), olio su tela, Città di Castello,
Pinacoteca Comunale*

Lo Stendardo processionale della S.S. Trinità, dipinto olio su tela (166x94 cm per lato), con cornice seicentesca, databile al 1499 circa e conservato nella Sala della Contemplazione della Pinacoteca comunale di Città di Castello, costituisce una delle primissime opere attribuite all'artista, l'unico dipinto di Raffaello rimasto a Città di Castello e l'unica opera mobile di Raffaello in Umbria.

Di proprietà del Comune, con un valore stimato di 6 milioni di euro, è considerato - e come tale studiato - opera di eccezionale valore culturale, sia perché attesa le primissime prove di Raffaello magister sia per il livello artistico, che presenta caratteri propri dell'epoca matura dell'artista. Tra i dipinti di Raffaello per Città di Castello è il solo a non essere menzionato dalle fonti o nei documenti. Citato per la prima volta nel 1627 da padre Angelo Conti, conserva sulla sua superficie le tracce del suo utilizzo come gonfalone, tanto che già nel 1628 i confratelli decisero di non portarlo più in processione per poterlo meglio conservare.

Il gonfalone, dipinto su due tele sottili poi accostate, raffigura sulla sinistra la Trinità con i santi Rocco e Sebastiano e a destra la Creazione di Eva dalla costola di Adamo. La sua realizzazione si colloca tra il 1499 e il 1501 ed è probabilmente da collegarsi all'epidemia di peste che colpì la città nel 1497; da qui la raffigurazione dei due santi Rocco e Sebastiano. Restaurata in occasione della mostra dall'Istituto Centrale per il Restauro (ICR) di Roma., rappresenta uno straordinario documento del linguaggio di Raffaello ancora diviso tra i ricordi della cultura di Urbino (contrasto squillante dei colori) e il nuovo linguaggio di Perugino e della cultura fiorentina (morbidezza del modellato del viso di Adamo).

Raphael's Processional Banner of the Holy Trinity

*Raphael (Urbino, 1483 – Rome, 1520)
Banner of the Holy Trinity with two faces
Trinity between Saints Sebastian and Rocco
Creation of Eve and two angels
(1499-1501), oil on canvas, Città di Castello,
Pinacoteca Comunale*

The Processional Banner of the Holy Trinity, painted oil on canvas (166x94 cm on each side), with a seventeenth-century frame, datable to about 1499 and preserved in the Hall of Contemplation of the Municipal Art Gallery of Città di Castello, is one of the very first works attributed to the artist, the only painting by Raphael remaining in Città di Castello and the only mobile work by Raphael in Umbria.

Owned by the Municipality, with an estimated value of 6 million euros, it is considered - and studied as such - a work of exceptional cultural value, both because it awaited the very first trials of Raphael magister and for the artistic level, which presents characteristics of the artist's mature era. Among Raphael's paintings for Città di Castello it is the only one not to be mentioned in sources or documents. Mentioned for the first time in 1627 by Father Angelo Conti, it preserves traces of its use as a banner on its surface, so much so that as early as 1628 the brothers decided not to carry it in procession anymore in order to better preserve it.

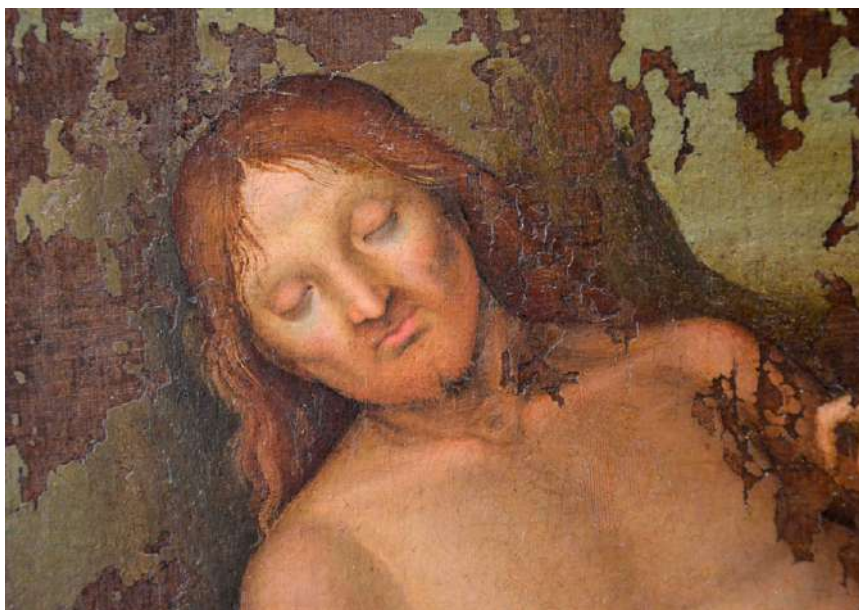
The banner, painted on two thin canvases then placed side by side, depicts the Trinity with Saints Rocco and Sebastian on the left and the Creation of Eve from Adam's rib on the right. Its construction dates back to between 1499 and 1501 and is probably linked to the plague epidemic that struck the city in 1497; hence the depiction of the two saints Rocco and Sebastiano. Restored for the exhibition by the Central Institute for Restoration (ICR) in Rome, it represents an extraordinary document of Raphael's language still divided between the memories of the culture of Urbino (bright contrast of colours) and the new language of Perugino and Florentine culture (softness of the modelling of Adam's face).



Particolari dello Stendardo



Lo Stendardo processionale della SS Trinità di Raffaello



FOLIGNO: IL CUORE DELL'UMBRIA TRA STORIA, ARTE E NATURA

Foligno: the Heart of Umbria between History, Art and Nature

A CURA DELLA REDAZIONE

Un'antica tradizione vuole che Foligno sia al centro dell'Italia, al centro del Mediterraneo, al centro del mondo, sia appunto "lu centro de lu munnu". Ad essere precisi, il punto esatto sarebbe il birillo rosso posto al centro del biliardo dello storico 'Caffè Sassovivo'. La città, nel cuore verde dell'Umbria, accoglie i visitatori con un'atmosfera autentica e vitale: la sua storia millenaria si fonde con il piacere del vivere quotidiano. Il centro storico, raccolto e facilmente percorribile a piedi e in bicicletta, custodisce un patrimonio artistico e architettonico sorprendente.

Il centro storico: un gioiello da scoprire con lentezza

Il fulcro della città è Piazza della Repubblica, su cui si affacciano alcuni degli edifici più importanti: il Duomo, con la sua facciata romanica e l'interno barocco; il Palazzo Comunale, elegante esempio di architettura neoclassica; Palazzo Trinci, residenza nobiliare del Trecento, che oggi ospita il Museo della Città; Palazzo Orfini, sede del Museo della stampa dove nel 1472 fu realizzata la prima edizione a stampa della Divina Commedia.

An ancient tradition has it that Foligno is at the center of Italy, at the centre of the Mediterranean, at the centre of the world, it is precisely "lu centro de lu munnu". To be precise, the exact point would be the red pin placed in the centre of the billiard table of the historic 'Caffè Sassovivo'. The city, in the green heart of Umbria, welcomes visitors with an authentic and vital atmosphere: its thousand-year history blends with the pleasure of everyday life. The historic center, cozy and easily accessible on foot and by bicycle, preserves a surprising artistic and architectural heritage.

The historic centre: a jewel to be slowly discovered

The heart of the city is Piazza della Repubblica, overlooked by some of the most important buildings: the Duomo, with its Romanesque façade and Baroque interior; the Palazzo Comunale, an elegant example of neoclassical architecture; Palazzo Trinci, a noble residence of the fourteenth century, which now houses the City Museum; Palazzo Orfini, home to the Museum of Printing where the first printed edition of the Divine Comedy was made in 1472.



La Cattedrale di San Feliciano e il Palazzo delle Canoniche



La Cappella Nelli a Palazzo Trinci

Il legame indissolubile della città con il sommo poeta è celebrato e arricchito ogni anno con la manifestazione 'Giornate Dantesche'. In questa stessa piazza, nel 1206, San Francesco rinunciò ai beni paterni dando inizio al suo cammino spirituale, episodio evocato dal bel monumento in bronzo di Pietro Battoni.

Tra musei e arte contemporanea

Foligno sorprende anche per la varietà dei suoi musei e luoghi d'arte: l'Oratorio della Nunziatella conserva un capolavoro del

The indissoluble bond of the city with the supreme poet is celebrated and enriched every year with the 'Dante Days' event. In this same square, in 1206, St. Francis renounced his father's possessions and began his spiritual journey, an episode evoked by the beautiful bronze monument by Pietro Battoni.

Between museums and contemporary art

Foligno also surprises with the variety of its museums and places of art: the Oratory of the Nunziatella preserves a masterpiece by Perugino,



Palazzo Trinci, scala gotica e pozzo



Palazzo Trinci: Cortile e Corridoio

Perugino, mentre l'Oratorio del Crocifisso è un trionfo del barocco. Il Museo Diocesano, situato nel bel palazzo delle Canoniche, conserva preziosi arredi liturgici, dipinti e sculture di arte sacra. Poco fuori dal centro, nella ex chiesa della Santissima Trinità in Annunziata, si trova una delle opere più enigmatiche del Novecento italiano: la Calamita Cosmica di Gino De Dominicis, un gigantesco scheletro umano lungo oltre 24 metri, con un becco al posto del naso. Un'opera potente e surreale, che affascina e interroga.

Palazzo Trinci

Tra i gioielli più preziosi di Foligno spicca senza dubbio Palazzo Trinci, residenza della famiglia che governò la città tra il XIV e il XV secolo.

while the Oratory of the Crucifix is a triumph of the Baroque. The Diocesan Museum, located in the beautiful Palazzo delle Canoniche, preserves precious liturgical furnishings, paintings and sculptures of sacred art. Just outside the centre, in the former church of the Holy Trinity in Annunziata, there is one of the most enigmatic works of the Italian twentieth century: the Cosmic Calamity by Gino De Dominicis, a gigantic human skeleton over 24 meters long, with a beak instead of a nose. A powerful and surreal work, which fascinates and questions.

Trinci Palace

Among the most precious jewels of Foligno undoubtedly stands out Palazzo Trinci, residence of the family that ruled the city



Il palazzo è un esempio straordinario di architettura tardo-gotica e ospita al suo interno una delle più importanti decorazioni pittoriche del Quattrocento umbro. Gli affreschi realizzati da Gentile da Fabriano e altri collaboratori narrano storie di miti, religione e potere come la Sala dei Giganti, con i suoi imperatori romani monumentali, e la Cappella di Ottaviano Nelli con le Storie della Vergine Maria. Il palazzo ospita anche il Museo Archeologico e la Pinacoteca Civica, oltre a mostre temporanee, rendendolo un vero e proprio centro culturale.

Eventi e tradizioni: vivere Foligno

Foligno è una città viva che celebra la propria identità con eventi sentiti e partecipati. Il più celebre è senza dubbio la Giostra

between the fourteenth and fifteenth centuries. The palace is an extraordinary example of late Gothic architecture and houses one of the most important pictorial decorations of the Umbrian fifteenth century. The frescoes created by Gentile da Fabriano and other collaborators tell stories of myths, religion and power such as the Hall of the Giants, with its monumental Roman emperors, and the Chapel of Ottaviano Nelli with the Stories of the Virgin Mary. The palace also houses the Archaeological Museum and the Civic Art Gallery, as well as temporary exhibitions, making it a real cultural centre.

Events and traditions: living Foligno

Foligno is a lively city that celebrates its identity with heartfelt and participated events. The most famous is undoubtedly the Giostra



"Calamita Cosmica"

della Quintana, una rievocazione storica seicentesca in cui i rioni cittadini si sfidano in una spettacolare gara a cavallo. La manifestazione si tiene a giugno e settembre e per due settimane la città è in fermento: ovunque sventolano le bandiere dei rioni, il suono dei tamburi echeggia nelle vie, le storiche taverne accolgono gli avventori. Da non perdere il Corteo in abiti barocchi e il museo multimediale della Quintana, ospitato a Palazzo Candiotti.

In estate, la corte di Palazzo Trinci si trasforma in palcoscenico per l'Estate al Trinci, con musica, teatro e danza all'aperto.

Settembre è il mese più ricco di appuntamenti: si comincia col festival Segni Barocchi, che anima i luoghi più belli della città con concerti, spettacoli e conferenze culminando nella spettacolare Notte Barocca. Poi La Francescana, una ciclostorica con bici d'epoca e abiti vintage che percorre le colline umbre e richiama appassionati anche dall'estero. Infine, I Primi d'Italia, il primo festival dedicato ai primi piatti della cucina italiana.

della Quintana, a seventeenth-century historical re-enactment in which the city districts challenge each other in a spectacular horse race. The event is held in June and September and for two weeks the city is in turmoil: the flags of the districts wave everywhere, the sound of drums echoes in the streets, the historic taverns welcome patrons. Do not miss the Procession in Baroque clothes and the multimedia museum of the Quintana, housed in Palazzo Candiotti.

In summer, the courtyard of Palazzo Trinci is transformed into a stage for the Summer at Trinci, with music, theatre and dance in the open air. September is the richest month of events: it begins with the Segni Barocchi festival, which animates the most beautiful places in the city with concerts, shows and conferences, culminating in the spectacular Baroque Night. Then La Francescana, a historic cycle with vintage bikes and vintage clothes that travels the Umbrian hills and attracts enthusiasts from abroad. Finally, I Primi d'Italia, the first festival dedicated to the first courses of Italian cuisine.



Un grande evento in cui, per quattro giorni, il centro storico si riempie di sapori, show-cooking e degustazioni da tutta Italia.

Il territorio: natura, borghi e spiritualità

Appena fuori dalle mura cittadine si apre un territorio incantevole, tra colline, boschi e piccoli borghi che sembrano sospesi nel tempo.



A great event in which, for four days, the historic centre is filled with flavours, show-cooking and tastings from all over Italy.

The territory: nature, villages and spirituality

Just outside the city walls opens up an enchanting territory, between hills, woods and small villages that seem suspended in time.



La Giostra della Quintana: Cavalieri, Dame e il Dio Marte o Quintanone



Notte Barocca in Piazza San Domenico

Una delle aree più affascinanti è la Valle del Menotre, con i suoi sentieri naturalistici, le cascate e le falesie. Tappe obbligate sono Pale, con le sue grotte carsiche e l'antico eremo di Santa Maria Giacobbe incastonato nella montagna e Rasiglia, conosciuto come "il borgo delle acque", attraversato da ruscelli e canali che scorrono tra le case in pietra e gli antichi opifici. Più in alto, verso l'Appennino, si estende il Parco di Colfiorito, area

One of the most fascinating areas is the Menotre Valley, with its nature trails, waterfalls and cliffs. Obligatory stops are Pale, with its karst caves and the ancient hermitage of Santa Maria Giacobbe set in the mountain and Rasiglia, known as "the village of waters", crossed by streams and canals that flow between the stone houses and the ancient factories.

Higher up, towards the Apennines, extends the Colfiorito Park, a



Parco di Colfiorito



Veduta di Pale e Cascate dell'Altolina

protetta caratterizzata da una palude in quota, una delle zone umide più importanti dell'Italia centrale. Un territorio contraddistinto da ampi altopiani e da dolci ondulazioni. È meta di molte specie di uccelli migratori e la biodiversità qui è protagonista. Si tratta di un luogo ideale per gli appassionati di birdwatching e di fotografia naturalistica, offre sentieri da percorrere a piedi o in bici, punti panoramici e due musei da visitare: il Museo Naturalistico e il Museo Archeologico. La zona è anche famosa per le sue produzioni tipiche d'eccellenza, come i cereali e i legumi, tra cui la lenticchia, e la gustosa patata rossa IGP.

Sui cammini dello spirito

Il territorio folignate è attraversato da importanti cammini spirituali, che uniscono bellezza paesaggistica e riflessione interiore.

protected area characterized by a marsh at high altitude, one of the most important wetlands in central Italy. A territory characterized by wide plateaus and gentle undulations. It is a destination for many species of migratory birds and biodiversity is the protagonist here. It is an ideal place for birdwatchers and nature photography enthusiasts, offers trails to walk or bike, viewpoints and two museums to visit: the Naturalistic Museum and the Archaeological Museum. The area is also famous for its typical productions of excellence, such as cereals and legumes, including lentils, and the tasty IGP red potato.

On the soul's paths

The Foligno area is crossed by important spiritual paths, which combine scenic beauty and inner reflection.





La peschiera di Rasiglia

La Via di Francesco, che passa per il centro storico, collega Assisi a Spoleto e prosegue attraverso i rilievi appenninici. La Via Lauretana invece attraversa l'altopiano di Colfiorito, offrendo scorci suggestivi fino al Santuario di Loreto. Infine, il Cammino Franciscano della Marca conduce da Assisi ad Ascoli Piceno, toccando l'Eremo di Santa Maria Giacobbe, incastonato nella roccia sopra Pale.

Venire a Foligno significa immergersi in un'esperienza autentica, fatta di arte, natura, storia e qualità della vita. È una destinazione che sa sorprendere con la sua discrezione, conquistare con la sua accoglienza e lasciare il desiderio di tornare. Che sia per un weekend o per un soggiorno più lungo, Foligno saprà regalarvi emozioni vere.

The Via di Francesco, which passes through the historic centre, connects Assisi to Spoleto and continues through the Apennine mountains. The Via Lauretana, on the other hand, crosses the Colfiorito plateau, offering suggestive views up to the Sanctuary of Loreto. Finally, the Franciscan Way of the Marca leads from Assisi to Ascoli Piceno, touching the Hermitage of Santa Maria Giacobbe, set in the rock above Pale.

Coming to Foligno means immersing yourself in an authentic experience, made up of art, nature, history and quality of life. It is a destination that knows how to surprise with its discretion, conquer with its hospitality and leave the desire to return. Whether it's for a weekend or for a longer stay, Foligno will give you real emotions.



Info e contatti:

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (lat) Valle Umbra
Porta Romana, Corso Cavour 126, 06034 Foligno (Pg) / Tel 0742 354459 – 354165
email: servizio.turismo@comune.foligno.pg.it
www.comune.foligno.pg.it/turismo/
facebook e instagram: [visit.foligno](#)

**VISITA FOLIGNO,
SCARICA LE GUIDE
TEMATICHE! (ita/eng)**

Un viaggio al centro del mondo
tra natura, arte, tradizioni
ed enogastronomia





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



PODERE LE CORTICELLE – ANGIARI– TUSCANY

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

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

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

REF: A342 - APE: G - €1.750.000



Scan for website

Via Mazzini, 7 52031 Anghiari (AR)

+39 (0)575 1481503

+39 327 3272827

www.itcasa.it





CASA DEL TEMPO - ANGIARI - TUSCANY

La Casa del Tempo is a restored 18th-c. townhouse near Anghiari, blending historic charm with modern comfort. With 2 beds, 2 baths, garden, and scenic views, it offers peaceful Tuscan living steps from vibrant town life. Ready to move in.

REF: A346 - APE :G - €295,000



CASA DEL PONTE - ANGIARI - TUSCANY

Casa del Ponte is a restored stone farmhouse in peaceful Ponte alla Pira near Anghiari. With 2-3 beds, 2 baths, a conservatory, garden, and countryside views, it's move-in ready—ideal as a home, holiday retreat, or rental in Eastern Tuscany.

REF: A348 - APE: G - €240,000



CASA DANIELLE - ANGIARI - TUSCANY

Casale Daniele is a renovated Tuscan stone farmhouse between Anghiari and Monterchi with original features, 3 annexes, 5 hectares of land, solar panels, and stunning views. A charming blend of history, comfort, and nature in rural Tuscany.

REF: A349 - APE: G - €545,000



CASALE CALBUFFA - SESTINO - TUSCANY

Casale Calbuffa is a restored 19th-c. stone farmhouse with 3 bedrooms, gardens, and a saltwater pool. Nestled in Tuscany's hills near Badia Tedalda, it blends rustic charm with modern comfort—perfect as a home or tranquil rural retreat.

REF: SE345 - APE G: - €415,000



VILLA DELL'ARTISTA - CITERNA - UMBRIA

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

REF: C257 - APE: F - €895,000



VILLA LA SCHEGGIA - ANGIARI - TUSCANY

Charming detached home in the stunning Tuscan countryside of Anghiari, in the hamlet of La Scheggia. Divided into 2 apartments, with a total of 8 beds, 4 baths, 2 living rooms, 2 kitchens, a gym, pool & garden. Close to Anghiari & Arezzo, it's a perfect rural retreat.

REF: A317 - APE: G - €450,000

AMORE E SLANCIO VITALE, DA FIRENZE A PARIGI

Love and Vital Momentum, from Florence to Paris

DI SIMONE BANDINI
FOTO DI GIACOMO ROGGI



"Immagina un Mondo Nuovo", 2019, bronzo, Basilica di San Lorenzo, Firenze



"Un Amore senza Tempo", 2024, bronzo, Basilica di San Lorenzo, Firenze



Parigi, Place Maurice Barrès, da sx a dx., 'Élan Infini', 2025, 'Fecunditas', 2019, 'Il futuro è nelle radici', 2024.

Firenze, capitale del Rinascimento, siamo nel complesso della Basilica di San Lorenzo; Parigi, essenza della moderna cultura europea, da Place de la Madeleine all'Hôtel de Crillon: due percorsi espositivi monumentali nei quali il Maestro Andrea Roggi si confronta con le architetture e i volumi delle città attraverso la lente significante delle sue creazioni. Un viaggio solo apparentemente formale che catapulta lo spettatore in una dimensione onirica e archetipale.

Due grandi mostre di respiro internazionale ed universale: "Humanitas – La Forza dell'Amore" sarà visibile a Firenze fino all'8 agosto 2025, mentre "Élan vital – quand la form révèle l'invisible", punteggerà le strade e i monumenti del cuore di Parigi fino al 12 di luglio.

Florence, capital of the Renaissance, we are in the complex of the Basilica of San Lorenzo; Paris, the essence of modern European culture, from the Place de la Madeleine to the Hôtel de Crillon: two monumental exhibition itineraries in which Maestro Andrea Roggi confronts the architecture and volumes of the city through the significant lens of his creations. A journey that is only apparently formal that catapults the viewer into a dreamlike and archetypal dimension.

Two major exhibitions of international and universal scope: "Humanitas – The Force of Love" will be visible in Florence until August 8, 2025, while "Élan vital – quand la form révèle l'invisible", will punctuate the streets and monuments of the heart of Paris until July 12.

Un amore particolare e incondizionato, quello di Andrea Roggi per Firenze.

Firenze un tempo ferita, al quale il Maestro dedica l'Albero della Pace, a ricordo e commemorazione delle vittime della strage mafiosa di Via dei Georgofili. Firenze luce e misura universale della bellezza, valore salvifico e sublime cui tende l'animo umano se ispirato alla conoscenza e alla virtù: un'iperbole che prende forma nel mondo visibile, come calata dai cieli delle idee platoniche, nelle nove opere in esposizione presso il complesso di San Lorenzo: quattro installazioni monumentali sul sagrato della Basilica e cinque opere di medio formato nei chiostri interni della basilica stessa.

Dalla prima opera di gioventù, Atman, forgiata da un Roggi poco più che ventenne, fino alle opere monumentali a cielo aperto (Famiglia in Volo, Immagina un Mondo Nuovo, KI e Sngar), si succedono intuizioni essenziali in un dialogo maieutico tra spirito e materia – di comunione e talvolta allontanamento – come a voler manifestare, intrappolare, fermare in un'istantanea assoluta il mistero dell'esistenza delle cose assolute.

Le figure umane, rappresentate in abbracci sono come tronchi d'albero e le loro braccia rivolte verso il cielo si trasformano in fronde lussureggianti di olivo costellate da frutti dorati. Le loro articolate radici sono iscritte nel globo terrestre reso con una tecnica di fusione innovativa creata e brevettata dall'artista: la fusione dinamica. I grandi bronzi mostrano una leggerezza incredibile e sfidano le leggi della fisica con equilibri stupefacenti che aggiungono valore agli ambienti in cui sono collocate e con cui si confrontano. Ma cosa porta il Maestro ad esporre le sue opere a Parigi?

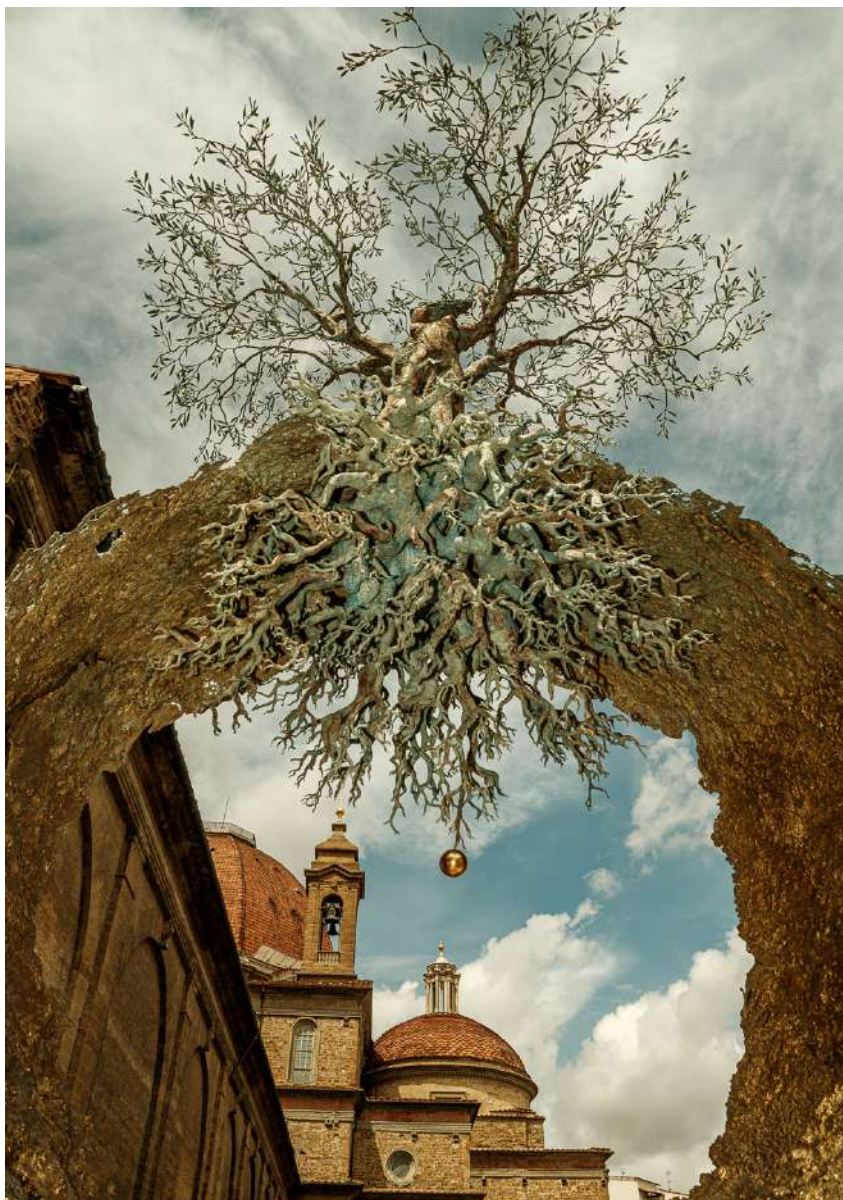
"E' una città che da sempre mi ispira con la sua bellezza senza tempo e il suo straordinario patrimonio artistico, la realizzazione di un sogno. Per me è una gioia immensa e un grande onore presentare i miei Alberi della Vita in questo luogo unico, dove arte, storia e cultura si intrecciano in perfetta armonia. Questa mostra non rappresenta solo una tappa fondamentale del mio percorso artistico, ma anche un viaggio personale di profonda trasformazione. Parigi è, difatti, il contesto ideale per condividere il messaggio dell'Energia della Vita, una forza universale che anima ogni mia opera e ne costituisce il cuore pulsante. Sono profondamente grato di poter offrire al pubblico parigino un'occasione per entrare in connessione con questa energia vitale e con i valori di pace, armonia e umanità condivisa che da sempre ispirano il mio lavoro."

Sono sei le opere monumentali in rassegna nel centro di Parigi – Apeiron, Élan Infini, Essence Vital, Fecunditas, Il Futuro è nelle Radici, Élan Vital – oltre alla scultura Energia della Vita, realizzata in collaborazione con Martin Katz, custodita presso l'Hôtel de Crillon.

Il concetto di élan vital di Henri Bergson e l'Energia della Vita di Andrea Roggi rivelano entrambi la forza invisibile e dinamica che anima l'esistenza. Per Bergson, l'élan vital è l'impulso creativo alla base dell'evoluzione della vita, un'energia inesauribile che guida la crescita, la trasformazione e la connessione tra esseri viventi. Roggi, attraverso le sue monumentali sculture, traduce questa forza in forma tangibile, scolpendo nel bronzo il flusso vitale che permea l'universo e offrendo così un'esperienza visiva e sensoriale del movimento incessante dell'esistente.

In questo spazio di contemplazione, la forma diventa un varco verso l'invisibile: le sculture di Roggi non si limitano a rappresentare il mondo, ma lo fanno vibrare, portando alla luce il legame invisibile che ci unisce a ogni cosa. Il suo lavoro trasforma l'élan vital da concetto filosofico astratto ad esperienza vissuta, invitandoci a riconoscere e sentire la forza che scorre – dentro e intorno a noi.

E non è tutto: sempre a Parigi, ad ottobre, il Maestro terrà una mostra personale presso la sede principale delle Galeries Bartoux, situata a Matignon, nel cuore di Parigi – in concomitanza con Art Basel Parigi. In questa occasione sarà ufficialmente lanciata anche la serie limitata – in formato ridotto – ispirata ad "Energia della Vita", sempre in collaborazione con il gioielliere Martin Katz. Diamo tempo al tempo, ne riparleremo in autunno nella prossima edizione della rivista.



"KI", 2024, bronzo, Basilica di San Lorenzo, Firenze

Andrea Roggi's love for Florence is a special and unconditional one. Florence once wounded, to which the Maestro dedicates the Tree of Peace, in memory and commemoration of the victims of the mafia massacre of Via dei Georgofili.

Florence is the universal light and measure of beauty, a salvific and sublime value to which the human soul tends if inspired by knowledge and virtue: a hyperbole that takes shape in the visible world, as if descended from the heavens of Platonic ideas, in the nine works on display at the San Lorenzo complex: four monumental installations in the churchyard of the Basilica and five medium-sized works in the internal cloisters of the basilica itself.

From his first work of youth, *Atman*, forged by a Roggi in his early twenties, to the monumental open-air works (*Family in Flight*, *Imagine a New World*, *KI and Srngar*), essential intuitions follow one another in a maieutic dialogue between spirit and matter – of communion and sometimes distancing – as if to manifest, trap, stop in an absolute snapshot the mystery of the existence of absolute things.

The human figures, represented in embraces, are like tree trunks and their arms turned towards the sky are transformed into lush olive fronds studded with golden fruits. Their articulated roots are inscribed in the terrestrial globe rendered with an innovative casting technique created and patented by the artist: dynamic fusion. The large bronzes show an incredible lightness and defy the laws of physics with amazing balances that add value to the environments in which they are placed and with which they are compared. But what leads the Maestro to exhibit his works in Paris?

"It is a city that has always inspired me with its timeless beauty and its extraordinary artistic heritage, the realization of a dream. For me it is an immense joy and a great honour to present my *Trees of Life* in this unique place, where art, history and culture intertwine in perfect harmony. This exhibition is not only a milestone in my artistic career, but also a personal journey of profound transformation. Paris is, in fact, the ideal context to share the message of the *Energy of Life*, a universal force that animates all my works and constitutes its beating heart. I am deeply grateful to be able to offer the Parisian public an opportunity to connect with this vital energy and the values of peace, harmony and shared humanity that have always inspired my work."

There are six monumental works on display in the centre of Paris – *Apeiron*, *Élan Infini*, *Essence Vital*, *Fecunditas*, *The Future is in the Roots*, *Élan Vital* – as well as the sculpture *Energy of Life*, created in collaboration with Martin Katz, kept at the Hôtel de Crillon.

Henri Bergson's concept of *élan vital* and Andrea Roggi's *Energy of Life* both reveal the invisible and dynamic force that animates existence. For Bergson, *élan vital* is the creative impulse behind the evolution of life, an inexhaustible energy that drives growth, transformation and connection between living beings. Roggi, through his monumental sculptures, translates this force into tangible form, sculpting in bronze the vital flow that permeates the universe and thus offering a visual and sensory experience of the incessant movement of the existing. In this space of contemplation, form becomes a gateway to the invisible: Roggi's sculptures do not limit themselves to representing the world, but make it vibrate, bringing to light the invisible bond that unites us to everything. His work transforms *élan vital* from an abstract philosophical concept to a lived experience, inviting us to recognize and feel the force flowing – within and around us.

And that's not all: also in Paris, in October, the Maestro will hold a solo exhibition at the main venue of the *Galleries Bartoux*, located in Matignon, in the heart of Paris – in conjunction with *Art Basel Paris*. On this occasion, the limited series – in a reduced format – inspired by "*Energy of Life*" will also be officially launched, again in collaboration with jeweller Martin Katz. Let's give it time, we will talk about it again in the next Autumn edition of the magazine.



Dettaglio "Apeiron", 2022, Place de la Madeleine, Parigi



Particolare. "Energia della Vita" creata in collaborazione con Martin Katz, 2023



Il Maestro Andrea Roggi con la sua 'Apeiron'

Info:

La Scultura di Andrea Roggi

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel.: +39 0575 653401

www.andrearoggi.com - info@andrearoggi.com

IL TORNEO BARBAGLI E I PROGETTI DELLA DUKES PER LA NUOVA STAGIONE

The Barbagli Tournament and Dukes' Plans for the New Season

DI CATIA GIORNI



Il Trofeo Barbagli, un grande successo per squadre e spettatori



Abbiamo avuto il piacere di parlare con Michele Allegrini – figura di riferimento nel mondo della pallacanestro locale – il quale ci ha raccontato gli esiti del recente Torneo Barbagli, anticipando i programmi della Dukes per la prossima stagione sportiva. Un'occasione per scoprire come si è svolto uno degli eventi più importanti per la pallacanestro giovanile in Italia e quali sono le prospettive future per la crescita del basket nella Valtiberina e dintorni.

We had the pleasure of talking to Michele Allegrini – a leading figure in the world of local basketball – who told us about the results of the recent Barbagli Tournament, anticipating the Dukes plans for the next sports season. An opportunity to find out how one of the most important events for youth basketball in Italy took place and what are the prospects for the growth of basketball in the Upper Tiber Valley and its surroundings.



Sbandieratori si esibiscono sul campo



La prima squadra della Dukes

Valley Life: Come è andata quest'anno la quindicesima edizione del Torneo Barbagli?

Michele Allegrini: "È andato molto bene! Abbiamo coinvolto circa 65 squadre provenienti da undici regioni d'Italia. L'evento si è svolto in otto palazzetti distribuiti lungo tutta la vallata, da Pieve a Città di Castello, e grazie a un'organizzazione ormai collaudata nei minimi dettagli, tutto è filato liscio. Il torneo è una vera e propria 'macchina da guerra'; ogni anno cerchiamo di migliorare le piccole problematiche riscontrate nelle edizioni precedenti. Quest'anno la finale, che ha riguardato la categoria under 17 maschile, ha visto la partecipazione di circa 1500 persone: è stato un evento bellissimo che ha valorizzato la nostra vallata, con particolare riferimento alle strutture ricettive umbre e toscane coinvolte".

Valley Life: Quali sono i programmi della Dukes per la prossima stagione?

"Non appena terminato il Barbagli, abbiamo subito iniziato a lavorare per la stagione seguente, che si preannuncia impegnativa come le ultime. A livello giovanile, tutti i gruppi del minibasket sono stati riconfermati e sono stati riconfermati anche i nostri istruttori, Leonardo Rossi e Leonardo Piccini. Collaboriamo ormai da diversi anni con Paolo Bigio, un istruttore nazionale fisso a Sansepolcro, che ci supporta nello sviluppo sia del minibasket che del basket femminile. Il basket femminile a Sansepolcro sta crescendo grazie al lavoro di Paolo, che ha portato avanti un campionato impegnativo e ha contribuito ad aumentare il numero di ragazze che praticano pallacanestro. Con lui, nel settore femminile, è impegnato anche Enrico Cornioli. Per settembre prevediamo di avere addirittura una squadra femminile in più rispetto all'anno scorso, segno di una crescita sia quantitativa che qualitativa".

Valley Life: Come si presenta la situazione per il settore maschile?

"Il settore maschile rappresenta la parte più consolidata della nostra attività. Quest'anno abbiamo chiuso con tredici campionati attivi e per la prossima stagione prevediamo di aprirne quattordici, tra under e squadre maggiori. Anche qui stiamo alzando il livello qualitativo dei campionati, che stanno diventando sempre più competitivi e ben organizzati. Un ringraziamento particolare va ai nostri istruttori e coach, che ci

Valley Life: How did the fifteenth edition of the Barbagli Tournament go this year?

Michele Allegrini: "It went very well! We involved about 65 teams from eleven regions of Italy. The event took place in eight arenas distributed throughout the valley, from Pieve to Città di Castello, and thanks to an organization now tested in detail, everything went smoothly. The tournament is a real 'war machine'; Every year we try to improve the small problems encountered in previous editions. This year the final, which concerned the under 17 male category, saw the participation of about 1500 people: it was a beautiful event that enhanced our valley, with particular reference to the Umbrian and Tuscan accommodation facilities involved".

Valley Life: What are Dukes' plans for the next season?

"As soon as the Barbagli was over, we immediately started working for the following season, which promises to be as demanding as the last ones. At the youth level, all the minibasket groups have been reconfirmed and our instructors, Leonardo Rossi and Leonardo Piccini, have also been reconfirmed. We have been collaborating for several years now with Paolo Bigio, a permanent national instructor in Sansepolcro, who supports us in the development of both minibasket and women's basketball. Women's basketball in Sansepolcro is growing thanks to the work of Paolo, who has carried out a challenging championship and has helped increase the number of girls playing basketball. With him, in the women's sector, Enrico Cornioli is also engaged. For September we expect to have even one more women's team than last year, a sign of both quantitative and qualitative growth".

Valley Life: What is the situation for the men's sector?

"The men's sector represents the most consolidated part of our business. This year we closed with thirteen active championships and for next season we plan to open fourteen, including under and senior teams. Here too we are raising the quality level of the championships, which are becoming more and more competitive and well organized. A special thanks goes to our instructors and coaches, who support us in the best possible way. Among them are Professor Alessandro



Festeggia L'Under 19

supportano al meglio. Tra loro ci sono il professor Alessandro Rossi, il professor Lucio Benni, il professor Silvio Bartolini, Claudio Orticagli e due giovani allievi che stanno iniziando la loro attività: per citarne due su tutti, Luca Dell'Omarino e Andrea Torrioli. Sono loro che, con grande dedizione, contribuiscono a mantenere alto il livello tecnico e formativo della nostra realtà".

Valley Life: Ci puoi aggiornare sulla prima squadra e sul campionato di Serie C?

"La prima squadra, che nell'ultima stagione era affidata a Silvio Bartolini, ha disputato un'ottima stagione. Dopo un girone d'andata difficile in cui eravamo ultimi in classifica, nel girone di ritorno siamo riusciti a migliorare notevolmente, sfiorando i playoff per una sola partita persa in più. Per la prossima stagione continueremo a partecipare al campionato di Serie C, ma con un cambio in panchina: Silvio ha scelto di prendersi un anno sabbatico e abbiamo affidato la squadra a Massimo Bini, un coach esperto e conosciuto, ex giocatore di Arezzo, che torna a collaborare con noi con grande entusiasmo".

Valley Life: Ci sono novità riguardo ai coach e agli allenatori della Dukes?

"La maggior parte dei coach confermati sono gli stessi della stagione passata, con un'aggiunta importante: è tornato tra le nostre fila Lorenzo Pennacchini, un 'vecchio' allenatore cresciuto a Sansepolcro. Lorenzo, che l'anno scorso ha allenato la Libertas di Anghiari in prima divisione vincendo il campionato. Come Dukes, vorremmo anche cogliere l'occasione per ringraziare lo sponsor Immobiliare Romolini, per il contributo che ci ha dato nella stagione passata".

Il Torneo Barbagli conferma dunque la sua importanza come evento di riferimento per la pallacanestro giovanile, riuscendo a coinvolgere squadre da tutta Italia e a valorizzando il territorio dell'Alta Valle del Tevere. La Dukes, con i suoi programmi ambiziosi, dimostra di guardare al futuro con fiducia, puntando a crescere sia nel minibasket che nel basket femminile e maschile, con una prima squadra pronta a competere ai massimi livelli regionali: "Un ringraziamento a tutti gli allenatori, istruttori, giocatori, e sponsor che rendono possibile tutto questo, e un augurio per una stagione ricca di successi e di soddisfazioni".

Rossi, Professor Lucio Benni, Professor Silvio Bartolini, Claudio Orticagli and two young students who are starting their activity: to name two above all, Luca Dell'Omarino and Andrea Torrioli. They are the ones who, with great dedication, contribute to maintaining the high technical and training level of our reality".

Valley Life: Can you update us on the first team and the Serie C championship?

"The first team, which last season was entrusted to Silvio Bartolini, played an excellent season. After a difficult first round in which we were last in the standings, in the second round we managed to improve considerably, coming close to the playoffs for only one more game lost. For next season we will continue to participate in the Serie C championship, but with a change on the bench: Silvio has chosen to take a sabbatical year and we have entrusted the team to Massimo Bini, an experienced and well-known coach, a former player from Arezzo, who returns to collaborate with us with great enthusiasm".

Valley Life: Is there any news about Dukes' coaches?

"Most of the confirmed coaches are the same as last season, with an important addition: Lorenzo Pennacchini, an 'old' coach who grew up in Sansepolcro, has returned to our ranks. Lorenzo, who last year coached Libertas of Anghiari in the first division, winning the championship. As Dukes, we would also like to take this opportunity to thank the sponsor Immobiliare Romolini, for the contribution they gave us in the past season".

The Barbagli Tournament therefore confirms its importance as a reference event for youth basketball, managing to involve teams from all over Italy and enhancing the territory of the Upper Tiber Valley. The Dukes, with its ambitious programs, shows that it looks to the future with confidence, aiming to grow both in minibasketball and in women's and men's basketball, with a first team ready to compete at the highest regional levels: "A thank you to all the coaches, instructors, players, and sponsors who make all this possible, and a wish for a season full of success and satisfaction".

Focus sulla Libertas

Sentiamo ora il vicepresidente Ezio Boncompagni sul progetto di rilancio del basket nella zona di Anghiari: la società, ormai al secondo anno di attività, ha intrapreso un percorso ambizioso per valorizzare il gioco della pallacanestro, coinvolgendo giovani talenti e puntando a competere nei campionati regionali con entusiasmo e determinazione.

Focus on Libertas

Let's now hear from vice president Ezio Boncompagni on the project to relaunch basketball in the Anghiari area: the team, now in its second year of activity, has embarked on an ambitious path to enhance the game of basketball, involving young talents and aiming to compete in the regional championships with enthusiasm and determination.



La formazione della Libertas Anghiari

Valley Life: Ci puoi raccontare come è nata questa società e qual è stata la sua missione iniziale?

Ezio Boncompagni: "La società è stata costituita due anni fa, proprio con l'obiettivo di 'rianimare' il basket ad Anghiari, un territorio dove negli anni passati il gioco aveva raggiunto risultati di massimo livello. Abbiamo iniziato con una squadra iscritta al campionato di prima divisione, il campionato senior più basso, affidandola al nostro allenatore Lorenzo Pennacchini. In squadra hanno giocato ragazzi tesserati per la nostra società, la Libertas, ma anche giovani provenienti da Sansepolcro. Abbiamo dato spazio a qualche giovane che aveva bisogno di fare le prime esperienze nel campionato senior, permettendo loro di crescere e maturare sul campo".

Valley Life: Come si è conclusa questa prima stagione?

"Con un po' di sorpresa e tanta soddisfazione, abbiamo vinto il campionato. È stato un risultato importante, che ci ha dato fiducia per il futuro e una spinta importante per conseguire nuovi importanti traguardi".

Valley Life: Cosa prevedete per la prossima stagione?

"Per quest'anno, per quanto riguarda la Libertas, che è una società amica e nata proprio da una nostra costola, abbiamo deciso di partecipare al campionato di Promozione. Stiamo attualmente cercando un allenatore che possa sostituire Lorenzo Pennacchini, che tornerà a Sansepolcro per occuparsi della squadra giovanile e per fare il viceallenatore della prima squadra con Massimo Bini".

Valley Life: Qual è la visione a lungo termine della società?

"Il nostro obiettivo è quello di creare un progetto sostenibile che, nel giro di qualche anno, possa portare non solo a risultati sportivi, ma anche a una vera e propria rinascita del basket nel nostro territorio. Puntiamo a costruire un ambiente dove i giovani possano crescere, divertirsi ed essere ambiziosi, mantenendo sempre un forte legame con la comunità locale.

Valley Life: Can you tell us how this team was born and what was its initial mission?

Ezio Boncompagni: "The club was established two years ago, precisely with the aim of 'reviving' basketball in Anghiari, an area where in past years the game had reached top-level results. We started with a team registered in the first division championship, the lowest senior championship, entrusting it to our coach Lorenzo Pennacchini. In the team played boys registered for our club, Libertas, but also young people from Sansepolcro. We gave space to some young people who needed to have their first experiences in the senior championship, allowing them to grow and mature on the field".

Valley Life: How did this first season end?

"With a bit of surprise and a lot of satisfaction, we won the championship. It was an important result, which gave us confidence for the future and an important push to achieve new important goals".

Valley Life: What do you foresee for the next season?

"For this year, as far as Libertas is concerned, which is a 'friendly' club and born from the main Dukes team, we have decided to participate in the Promotion championship. We are currently looking for a coach who can replace Lorenzo Pennacchini, who will return to Sansepolcro to take care of the youth team and to be the assistant coach of the first team with Massimo Bini".

Valley Life: What is the company's long-term vision?

"Our goal is to create a sustainable project that, within a few years, can lead not only to sporting results, but also to a real rebirth of basketball in our territory. We aim to build an environment where young people can grow, have fun and be ambitious, while always maintaining a strong connection with the local community".



Un gruppo molto unito

Per approfondimenti e info:

www.basketdukes.it



I DelBrenna al podcast di Italy with Bella

LA TOSCANA IN OGNI SINGOLA MAGLIA: LA STORIA DELLA GIOIELLERIA DELBRENNA

Tuscany In Every Link: The History of DelBrenna Jewelry

DI SIMONE BANDINI



Il gioiello come esperienza particolare e universale.

Nel cuore di Cortona, sotto lo stesso cielo che ha ispirato Sotto il sole della Toscana, esiste un luogo dove la tradizione artigiana, la storia familiare e l'eleganza contemporanea si incontrano -anello dopo anello. Non è una cantina né un relais, ma una maison di gioielli unica nel suo genere: la 'DelBrenna Jewelry'.

In un recente episodio del podcast Italy With Bella, i conduttori Anthony Campo e Brian hanno ospitato Sebastian DelBrenna, terza generazione di artigiani orafi, e la sua raffinata moglie Megan DelBrenna, musa e partner creativa. L'episodio è andato ben oltre i consigli di viaggio – è stato un viaggio intimo nel cuore di un sogno toscano.

Jewels as particular both universal experiences.

In the heart of Cortona, nestled beneath the same Tuscan skies that inspired Under the Tuscan Sun, there's a place where ancient craftsmanship, family heritage, and modern elegance meet—link by link. It's not a vineyard, nor a palazzo hotel, but a jewelry house unlike any other: DelBrenna Jewelry.

On a recent episode of Italy With Bella Podcast, hosts Anthony Campo and Brian sat down for a heartfelt conversation with Sebastian DelBrenna, the third-generation artisan behind the family-run jewelry brand, and the ever-graceful Megan DelBrenna, Sebastian's wife, muse, and creative partner. The episode offered more than just travel tips – it was a deep dive into what makes DelBrenna more than a boutique. It's an experience.



Megan DelBrenna, cuore appassionato e stile impeccabile

Una tradizione dorata.

La storia inizia nel 1947, quando il nonno di Sebastian, alla ricerca di lavoro dopo la guerra, trovò impiego in un laboratorio orafa ad Arezzo – città rinomata da secoli per l'arte della gioielleria. Da quella scintilla nacque un mestiere, poi una passione, tramandata al figlio e infine a Sebastian.

"Ogni maglia della nostra catena è realizzata a mano," racconta Sebastian. "Ci vogliono in media 88 operazioni per un solo pollice di catena."

Ma non è solo la tecnica a rendere unico DelBrenna. È la scelta coraggiosa di raccontare, condividere e aprire le porte della propria storia ai viaggiatori di tutto il mondo.

A Tuscan Legacy Forged in Gold.

Sebastian's story begins in 1947, when his grandfather, seeking work after the war, found his calling in a goldsmith's workshop in Arezzo – a city famed for its jewelry-making tradition. What began as necessity soon blossomed into artistry. Decades later, Sebastian's father took up the trade, developing a singular handmade chain that would become the DelBrenna signature: the Links chain.

"It's our DNA," Sebastian said. "Every link is handmade – 88 steps for a single inch of chain."

But it wasn't just the technique that set DelBrenna apart. It was Sebastian's bold vision: to bring the jewelry directly to the people, sharing the story, the process, and the passion behind each piece.

Una ragazza del Kansas a Cortona.

Megan, studentessa americana di architettura in soggiorno-studio a Cortona, incontra Sebastian in quella che sembra davvero una scena da film. Da quell'incontro nasce non solo una storia d'amore, ma un sogno condiviso: trasformare la tradizione familiare in un'esperienza contemporanea e coinvolgente.

Grazie all'occhio di Megan per lo spazio e alla mentalità imprenditoriale di Sebastian, la coppia trasforma un antico palazzo del Trecento in un 'salotto' gioiello: lampadari, luci calde e perfino una cisterna etrusca sotto al pavimento.

"Accogliamo ogni ospite come se entrasse in casa nostra," racconta Megan. "Con un calice di Prosecco, un racconto e tanta luce."

A Kansas Girl Meets Cortona.

Enter Megan. An American architecture student studying in Cortona, she met Sebastian in what can only be described as a cinematic Tuscan love story. Their shared love of design, storytelling, and connection led not only to marriage but also to the creation of the DelBrenna retail experience.

With Megan's eye for space and Sebastian's drive to innovate, the couple transformed a historic 14th-century palazzo into more than a store—it became their casa. Vaulted ceilings, chandeliers, and even an ancient Etruscan cistern beneath the floor now set the scene for one of Italy's most immersive shopping experiences.

"Guests come in and we welcome them like they're entering our home," Megan shared. "Prosecco, storytelling, beautiful lighting – it's all part of the magic."



Il negozio di Cortona, seduzione di luce

Non solo gioielli - un'esperienza da vivere.

DelBrenna non è solo un negozio, ma un'esperienza sensoriale. Una delle iniziative più affascinanti? Il 'Wine Dine Shine', un evento che si tiene ogni giovedì a Cortona: le ospiti scelgono un gioiello da indossare per la cena, vivendo la serata con lo charme di un red carpet toscano.

"È un modo per far provare davvero il nostro design," spiega Sebastian. "A volte basta indossarlo per innamorarsene."

E in effetti, per il team di Italy with Bella, partner di DelBrenna, non si tratta solo di promuovere un prodotto, ma di offrire un'esperienza autentica, memorabile, e profondamente italiana.

More Than a Purchase – An Experience.

Visitors don't just browse at DelBrenna; they're invited to experience the artistry. One of the most enchanting ways to do that? 'Wine Dine Shine', a Thursday night tradition where guests borrow a piece of DelBrenna jewelry, wear it out to dinner, and truly feel the elegance of handmade Tuscan design: "It's like a red-carpet experience, and it's not about selling – it's about connection."

This blend of personal touch, historical context, and aesthetic beauty is why Italy with Bella, the bespoke travel company behind the podcast, proudly partners with DelBrenna. It's not a tourist stop. It's a timeless story told in gold and silver.

L'arte di rimanere 'piccoli'

Nonostante la crescita internazionale e nuove boutique a Kansas City, Firenze e oltre, DelBrenna resta fedele alla propria essenza: ogni pezzo è ancora prodotto nel laboratorio di famiglia, con le stesse mani, la stessa cura, lo stesso amore.

E quando gli chiedono se il cambiamento è stato difficile, Sebastian sorride: "Mio padre ancora oggi si chiede perché abbiamo bisogno di un logo o di biglietti da visita. Ma per noi è importante evolvere, pur mantenendo l'anima di quello che siamo."

The Art of Staying Small.

Despite growing international recognition and boutiques in Kansas City, Florence, and beyond, DelBrenna remains fiercely dedicated to its roots. Every piece is still made in their family's workshop. Nothing mass-produced. Nothing rushed.

And when asked about the challenges of pushing tradition forward?

"My father still wonders why I need a logo or a business card," Sebastian laughed. "But that's the beauty – we're evolving while preserving something precious."



Sebastian con Anthony di Italy With Bella

Il gioiello di Cortona.

DelBrenna è più di un marchio: è una finestra sulla storia, un ponte tra epoche, un invito a rallentare e a riscoprire il valore del fatto a mano. Se ti trovi a passeggiare tra i vicoli acciottolati di Cortona segui la luce dorata che filtra da un antico portone. Dietro a quelle mura, ti aspetta non solo un gioiello, ma una famiglia, una storia – e forse anche un pezzo del tuo sogno italiano.

A Jewel of Cortona.

From handcrafted chains to the laughter echoing through the palazzo, DelBrenna is more than a brand – it's a bridge between centuries of craftsmanship and today's yearning for meaning, beauty, and authenticity. So, if you find yourself wandering through the cobblestone streets of Cortona follow the twinkle of chandeliers and the hum of warm conversation. Behind an unassuming doorway, you'll discover not just jewelry, but a family, a story, and maybe even a piece of your own Tuscan dream.



Il qr code per ascoltare l'intervista



Megan e Sebastian, partner nella vita e nel lavoro

Info:

Gioielleria DelBrenna

Piazza della Repubblica 12, **Cortona (Ar)**

Boutique **Tel: 0575 601518**

Office **Tel: 0575 630643**

Borgo Santi Apostoli 45R, **Firenze**

Tel: 055 2025030

www.delbrenna.com / info@delbrenna.com





TRATTORIA LEA: UNA STORIA DI FAMIGLIA E AUTENTICA ACCOGLIENZA

Trattoria Lea: a Family Story and Authentic Welcoming

DI CATIA GIORNI

Vi è mai capitato di sentire l'odore del tartufo prima ancora di vedere il piatto? Succede ogni volta che si entra dalla "Trattoria Lea". Vogliamo raccontarvi il dietro le quinte di un locale in cui passato e futuro si mischiano come la farina e le uova sulla spianatoia: la storia di una trattoria che è casa, cuore, e laboratorio di cucina tipica umbra nel cuore di Città di Castello.

Valley Life: Partiamo dalla storia di questo locale. Cosa potete raccontarci?

Cristiano e Marco: "Era il 1986 quando tutto è cominciato, in via San Florido, grazie a mamma Lea e a papà Antonio. All'inizio eravamo in pochi, quaranta posti appena: con il passare tempo, il ristorante è cresciuto con noi. Ogni restauro, ogni ampliamento – e sono stati almeno quattro, se la memoria non ci tradisce – aveva il sapore di una nuova sfida, ma anche di una festa. Poi, nel 2017, la grande svolta: il trasferimento in piazza Matteotti, l'unica piazza rinascimentale dell'Umbria. Un salto che ci ha dato visibilità, certo, ma anche una nuova energia. Non è stato facile lasciare il vecchio locale, ma la piazza ci ha accolto con il suo abbraccio ampio e luminoso. Da quaranta posti siamo passati a ottanta, novanta all'interno, e fino a cento all'esterno, tra la piazza e la veranda. La clientela turistica è aumentata, ma la nostra anima è rimasta la stessa".

Valley Life: E quest'anima si trova prima di tutto nei vostri piatti, a partire da quelli a base di funghi e tartufi, che sono il vostro cavallo di battaglia.

"Sì, senza dubbio, quelli a base di funghi e tartufi sono i nostri piatti simbolo. Sono loro che ci hanno reso riconoscibili, che ci legano al territorio dell'Alta Valle del Tevere e che continuano a portare gente da ogni parte del mondo. Il menù a base di tartufo è quasi un rito: bruschette, uova, tartare, fonduta, tagliatelle, gnocchi, agnellotti e carni selezionate. E il bello è che qui, a Città di Castello, abbiamo la fortuna di lavorare con tutti i tipi di tartufo, dal bianco pregiato al nero di Norcia, fino allo scorzone estivo.

E un'altra delle nostre specialità è la pasta fatta a mano. Ricordiamo ancora quando, da bambini, vedevamo nostra madre impastare le tagliatelle la domenica mattina. Era un rito, quasi sacro che si ripete anche oggi, nel nostro laboratorio, dove continuiamo a preparare la pasta fresca artigianale ogni giorno. Le tagliatelle, gli gnocchi fatti con le patate di Pietralunga, i cappelletti in brodo (quelli 'originali della Lea', che sono diventati un must per chi ci conosce), gli agnolotti e i ravioli. Il laboratorio, che è in via San Florido dove era il locale storico, è aperto al pubblico, e ci si può recare per acquistare sia la pasta fatta in casa, che altri piatti pronti da asporto (per esempio, impasti per i crostini, vitello tonnato, etc...)"

Valley Life: L'artigianalità, quindi, che si sposa con un'attenzione fortissima alla qualità delle materie prime.

"Sì, ogni portata è pensata per valorizzare le materie prime selezionate, che scegliamo con grande cura. La carne, ad esempio, arriva da allevamenti locali: gli agnelli sono cresciuti sotto Monte Santa Maria, in un'azienda agricola che lavora solo per noi. Non lo pubblicizziamo mai abbastanza, ma chi assaggia il nostro agnello capisce subito la differenza. E le verdure? Solo fresche, di stagione, raccolte nei campi della zona. Niente surgelati, niente compromessi. La cucina tipica umbra è fatta di verità, e la verità si sente al palato.



Marco e Cristiano Cuccarini



Un classico umbro, le tagliatelle ai porcini



Il tartufo nella sua variante estiva



Have you ever smelled the truffle before you even saw the dish? It happens every time you enter the "Trattoria Lea". We want to tell you the behind the scenes of a place where past and future mix like flour and eggs on a pastry board: the story of a trattoria that is home, heart, and laboratory of typical Umbrian cuisine in the heart of Città di Castello.

Valley Life: Let's start with the history of this place. What can you tell us?

Cristiano and Marco: "It was 1986 when it all began, in Via San Florido, thanks to mom Lea and dad Antonio. At the beginning there were only a few, just forty seats: as time went by, the restaurant grew with us. Every restoration, every expansion – and there were at least four, if memory serves us by it – had the flavour of a new challenge, but also of a party. Then, in 2017, the big turning point: the move to Piazza Matteotti, the only Renaissance square in Umbria. A leap that gave us visibility, of course, but also a new energy. It was not easy to leave the old place, but the square welcomed us with its wide and bright embrace. From forty seats we have gone to eighty, ninety inside, and up to a hundred outside, between the square and the veranda. The tourist clientele has increased, but our soul has remained the same".

Valley Life: And this 'soul' is found first of all in your dishes, starting with those based on mushrooms and truffles, which are your signature ones.

"Yes, without a doubt, those based on mushrooms and truffles are our symbolic dishes. They are the ones who have made us recognizable, who bind us to the territory of the Upper Tiber Valley and who continue to bring people from all over the world. The truffle-based menu is almost a ritual: bruschetta, eggs, tartare, fondue, tagliatelle, gnocchi, lambs and selected meats. And the beauty is that here, in Città di Castello, we are lucky enough to work with all types of truffles, from the fine white to the black of Norcia, up to the summer scorzone.

And another of our specialties is handmade pasta. We still remember when, as children, we saw our mother kneading tagliatelle on Sunday mornings. It was an almost sacred ritual that is repeated even today, in our laboratory, where we continue to prepare fresh artisan pasta every day. Tagliatelle, gnocchi made with potatoes from Pietralunga, cappelletti in broth (the 'original ones of Lea', which have become a must for those who know us), agnolotti and ravioli. The laboratory, which is in via San Florido where the historic restaurant was, is open to the public, and you can go there to buy both homemade pasta and other ready-to-take away dishes (for example, dough for croutons, vitello tonnato, etc ...)"

Valley Life: Hand-made procedure, therefore, which is combined with a very strong attention to the quality of raw materials.

"Yes, each course is designed to enhance the selected raw materials, which we choose with great care. The meat, for example, comes all local: the lambs grew up under Monte Santa Maria, on a farm that works only for us. We can't advertise it enough, but those who taste our lamb immediately understand the difference. And vegetables? Only fresh, seasonal, harvested in the fields of the area. No frozen foods, no compromises. Typical Umbrian cuisine is made of truth, and the truth can be felt on the palate. It



Uovo e tartufo, binomio perfetto

C'è anche da dire che, con il passare degli anni, il gusto delle persone è cambiato. Un tempo si mangiava più salato, più forte. Oggi, abbiamo imparato ad alleggerire le ricette, a renderle più delicate, senza mai perdere l'anima della cucina tradizionale umbra".

Valley Life: Una grande cucina, quindi, che va di pari passo con un servizio molto attento, grazie a tutte le persone che lavorano qua.

"Sì, la forza della Trattoria Lea sta proprio qui: in una squadra affiatata, che negli anni è rimasta stabile. C'è Federica, la Chica, che con la sua allegria e la sua voce porta un sorriso a chiunque. La sua serenata di compleanno è diventata un piccolo rito, un gesto che trasforma un pranzo o una cena in un ricordo speciale. In cucina c'è Hergis, per tutti Gigi, che ormai è con noi da sei anni. E ancora la compagna di Gigi, la Gigia, Monalisa e tutti gli altri ragazzi e ragazze che sono diventati parte della nostra famiglia allargata.

Non è solo questione di simpatia. È anche organizzazione, attenzione, rispetto per il tempo e le esigenze di chi si siede a tavola. Anche nei giorni di pienezza, i tempi di attesa restano brevi. Non è magia, ma lavoro di squadra, esperienza, e quella cura che si vede nei dettagli: i piatti che arrivano insieme, i sorrisi che non mancano mai, la capacità di ascoltare e consigliare. La nostra trattoria è diventata un punto di riferimento anche per chi vuole organizzare degli eventi: battesimi, comunioni, matrimoni, compleanni, cene aziendali. Gli spazi sono versatili, sia all'interno – dove il calore è quello di una casa – sia all'esterno, nella cornice unica di Piazza Matteotti".

Valley Life: all'entrata, c'è una locandina con scritto "La Lea in giro": di cosa si tratta esattamente?

"Si tratta di un'opportunità in più che diamo a chi ama la nostra cucina, e vuole appunto portarla in una location in particolare. Un servizio di catering che ci permette di venire dove volete voi: un servizio di alta qualità, adatto a gruppi che non superino le 50 persone. Proprio per preservare al meglio i nostri sapori e garantire la stessa qualità che si ha al ristorante, stiamo molto attenti nella scelta dei contesti in cui andare.

Perché alla fine, il segreto della Trattoria Lea non sta solo nelle ricette tramandate, nei funghi freschi o nei vini pregiati. Sta nella capacità di far sentire chiunque accolto, ascoltato, parte di una storia che continua a scriversi ogni giorno. E in un mondo dove tutto corre veloce, trovare un posto così, dove la tavola è davvero calore, è un piccolo grande privilegio".

must also be said that, over the years, people's tastes have changed. Once upon a time, people ate more salty, stronger. Today, we have learned to lighten the recipes, to make them more delicate, without ever losing the soul of traditional Umbrian cuisine".

Valley Life: A great kitchen, therefore, which goes hand in hand with a very attentive service, thanks to all the people who work here.

"Yes, the strength of Trattoria Lea lies right here: in a close-knit team, which has remained stable over the years. There is Federica, 'Chica', who with her cheerfulness and her voice brings a smile to anyone. His birthday serenade has become a small ritual, a gesture that transforms a lunch or dinner into a special memory. In the kitchen there is Hergis, known to everyone as 'Gigi', who has been with us for six years now. And again Gigi's partner, Gigia, Monalisa and all the other boys and girls who have become part of our extended family. It is not just a matter of sympathy. It is also organization, attention, respect for the time and needs of those who sit at the table. Even on busy days, waiting times remain short. It is not magic, but teamwork, experience, and that care that can be seen in the details: the dishes that arrive together, the smiles that never fail, the ability to listen and advise. Our trattoria has also become a point of reference for those who want to organize events: baptisms, communions, weddings, birthdays, business dinners. The spaces are versatile, both inside – where the warmth is that of a home – and outside, in the unique setting of Piazza Matteotti".

Valley Life: At the entrance, there is a poster with the words "La Lea around": what is it exactly?

"This is one more opportunity that we give to those who love our cuisine and want to bring it to a particular location. A catering service that allows us to come wherever you want: a high-quality service, suitable for groups of no more than 50 people. Precisely to best preserve our flavours and guarantee the same quality that you have in the restaurant, we are very careful in choosing the contexts in which to go. Because in the end, the secret of Trattoria Lea does not lie only in the recipes handed down, in the fresh mushrooms or in the fine wines. It lies in the ability to make anyone feel welcomed, listened to, part of a story that continues to be written every day. And in a world where everything runs fast, finding a place like this, where the table is really warm, is a great little privilege".



Colpo d'occhio sul grande salone interno



Storia fotografica de' La Lea

Info:

Trattoria Lea

Corso Cavour 8, Città di Castello (Pg)

Tel.: 075 8521678

Segui la pagina instagram @trattorialea

DAJE

VINO SFUSO - PRODOTTI TIPICI - DEGUSTAZIONI

BOTTEGA E DEGUSTERIA

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

APERITIVI PRANZI E CENE
COCKTAIL CON PRODOTTI ARTIGIANALI

SALA INTERNA E TAVOLI ALL'APERTO



DAJE

Via Danzetta, 5 Perugia
Centro Storico

Tel. 075.8674275 - 366.5979245

Scanzi
IL GRASSO DAL
prosciutto?
POSSIAMO AIUTARTI!

Numero Daje

075-8674275

EFFEDI

DESIGN



Soluzioni Creative

BRAND / REBRANDING
LOGO RESTYLING
PUBBLICITA'
SOCIAL WEB
MANIFESTI

GRAFICA

DESIGN

FOTOGRAFIA
PROGETTAZIONE
RENDERING 3D
REGISTRAZIONE
MARCHI

REGISTRA il tuo Marchio

Consulenza ed assistenza tecnica
per depositi marchi d'impresa.
Dai valore al tuo marchio!
Ti affiancheremo in tutte le
fasi operative, dalla
creazione alla
registrazione.

"La grafica sarà l'arte del futuro..."

Geom. Federico Dotti

+39.335.1936385

www.uffedidesign.com







IL PALAZZETTO DEL MONTE

The Palazzetto del Monte

DI CATIA GIORNI

Una pizzeria di famiglia, tra colline umbre, tartufo e ospitalità sincera.

Immerso nella quiete di Monte Santa Maria Tiberina, uno dei borghi più suggestivi dell'Umbria, il Palazzetto del Monte non è solo un ristorante: è un luogo dove il cibo diventa esperienza, dove la pizza incontra il tartufo ed i porcini, i protagonisti del territorio, e dove il tempo rallenta, tra risate, racconti e ospiti che spesso diventano amici. In questa intervista, i gestori, Alberto e Polina, ci raccontano la storia di un locale nato per caso e cresciuto con passione.

Valley Life: Come è nata l'idea di aprire questo ristorante in una zona non centrale?

Alberto e Polina: "Tutto è nato in famiglia. Io sono milanese d'origine ma legato da sempre a questo territorio, e mia zia, la proprietaria del Palazzetto, aveva avuto l'idea di valorizzare il casolare che era tutto da ristrutturare, trasformandolo in un'attività ricettiva. All'epoca, in zona c'era solo un altro locale, per cui la domanda era in crescita. Così, dopo qualche tempo, nel 2004, l'idea di aggiungere il ristorante, anche per dare un servizio in più ai propri ospiti. Nessuno di noi era ristoratore di mestiere (Alberto arriva dal mondo delle assicurazioni, e Polina da quello della moda, n.d.r.) ma con il tempo, con tanta dedizione e anche un po' di coraggio, abbiamo imparato tutto, un po' alla volta. Siamo riusciti a resistere anche ai momenti più duri, come quelli legati alla pandemia".

Valley Life: Qual è l'offerta culinaria del Palazzetto del Monte?

"Il Palazzetto ha aperto inizialmente come bar, più tardi anche come ristorante e, alla fine, pure come pizzeria! Da sempre proponiamo una cucina tradizionale, semplice ma curata: antipasti, primi, secondi, dolci e naturalmente pizze - il nostro biglietto da visita! Il menù dà grande risalto a due prodotti locali d'eccellenza: il tartufo ed i porcini, che sono un po' la nostra firma".

Valley Life: Quali sono i piatti più richiesti, oltre alla pizza?

"Il tartufo è senza dubbio il protagonista assoluto: le nostre tagliatelle, tagliate e filetti al tartufo sono tra i piatti più amati. Il segreto è semplice: usiamo materia prima fresca, fornita dai cavaori della zona, e la trattiamo con rispetto, per esaltarne profumo e sapore.

Valley Life: Quali sono le pizze più popolari?

"La regina è la nostra "Pizza del Palazzetto", con pecorino tartufato, tartufo, porcini, e crudo, nata nella nostra cucina dall'idea di unire le eccellenze del nostro territorio; infatti, è la più rappresentativa del nostro stile e del nostro locale. Poi ci sono le straordinarie dimensioni di tutte le pizze e calzoni a colpire i clienti, soprattutto i golosoni!"

Valley Life: Il ristorante è aperto tutto l'anno?

"No, apriamo in primavera e restiamo operativi fino a novembre, solo a cena. Una scelta voluta, ed obbligata, trovandosi in un posto dove bisogna venirci apposta. Ci piace offrire un'atmosfera rilassata, senza fretta, dove si possa godere del panorama in compagnia".

Valley Life: Che tipo di clientela frequenta il Palazzetto?

"Abbiamo una clientela molto eterogenea. Vengono i pochi abitanti del posto, ma soprattutto molti turisti stranieri, specialmente quelli che possiedono case nei dintorni, ed i loro ospiti. Alcuni avventori anche del campeggio, tornano ogni estate da anni: ci portano amici, parenti, figli. È bello vedere come si creano legami veri, che vanno oltre la semplice cena".

Valley Life: Ci sono stati personaggi famosi che hanno visitato il ristorante?

"Naturalmente, è un posto molto amato dai vip per 'nascondersi' dalla folla, e noi cerchiamo di non turbarli. Tra quelli che hanno voluto lasciare la loro firma nel nostro libro degli ospiti ci sono, ad esempio, Zlatan Ibrahimovic e Jovanotti, che ha anche sostenuto una petizione per sistemare la strada di accesso al ristorante, passandoci lui stesso in bici, dimostrando grande sensibilità verso la zona e la comunità".

Valley Life: Come si vive l'atmosfera dopo cena al Palazzetto?



Tavoli al fresco con vista sull'Antico Castello del Monte



Calzoni sulla bocca del forno a legna



A family pizzeria, among Umbrian hills, truffles and sincere hospitality.

Immersed in the quiet of Monte Santa Maria Tiberina, one of the most evocative villages in Umbria, the Palazzetto del Monte is not just a restaurant: it is a place where food becomes an experience, where pizza meets truffles and porcini mushrooms, the 'stars' of the territory, and where time slows down, between laughter, stories and guests who often become friends. In this interview, the managers, Alberto and Polina, tell us the story of a place born by chance and grown with passion.

Valley Life: How did the idea of opening this restaurant in a non-central area come about?

Alberto and Polina: "It all started in the family. I am from Milan but I have always been linked to this territory, and my aunt, the owner of the Palazzetto, had the idea of enhancing the farmhouse that was all to be restored, transforming it into an accommodation business. At the time, there was only one other place in the area, so demand was growing. After some time, in 2004, the idea of adding the restaurant, also to give an extra service to its guests. None of us was restaurateur by trade (Alberto comes from the world of insurance, and Polina from the world of fashion, ed.) but with time, with a lot of dedication and even a little courage, we learned everything, a little at a time. We have managed to withstand even the hardest moments, such as those related to the pandemic".

Valley Life: What is the culinary offer of the Palazzetto del Monte?

"The Palazzetto initially opened as a bar, later also as a restaurant and, in the end, even as a pizzeria! We have always offered traditional cuisine, simple but well-kept: appetizers, first courses, second courses, desserts and of course pizzas - our business card! The menu gives great prominence to two local products of excellence: truffles and porcini mushrooms, which are a bit of our signature".

Valley Life: What are the most popular dishes, besides pizza?

"The truffle is undoubtedly the absolute protagonist: our tagliatelle, sliced and truffle fillets are among the most popular dishes. The secret is simple: we use fresh raw material, supplied by local hunters, and we treat it with respect, to enhance its aroma and flavour".

Valley Life: What are the most popular pizzas?

"The queen is our "Pizza del Palazzetto", with truffled pecorino cheese, truffles, porcini mushrooms, and raw ham, born in our kitchen from the idea of combining the excellence of our territory; in fact, it is the most representative of our style and our restaurant. Then there are the extraordinary dimensions of all the pizzas and calzoni that strike customers, especially those with a sweet tooth!"

Valley Life: Is the restaurant open all year round?

"No, we open in spring and remain operational until November, only for dinner. A deliberate choice, and obligatory, being in a place where you have to come on purpose. We like to offer a relaxed, unhurried atmosphere, where you can enjoy the view in company".

Valley Life: What kind of customers frequents the Palazzetto?

"We have a very heterogeneous clientele. The few locals come, but above all many foreign tourists, especially those who own houses in the surrounding area, and their guests. Some from the local campsite have been returning every summer for years: they bring friends, relatives, children. It's nice to see how real bonds are created, which go beyond just dinner."

Valley Life: Have there been any famous people who have visited the restaurant?

"Of course, it is a very popular place for VIPs to 'hide' from the crowds, and we try not to upset them. Among those who wanted to leave their signature in our guest book are, for example, Zlatan Ibrahimovic and Jovanotti, who also supported a petition to fix the access road to the restaurant, passing through it himself by bike - showing great sensitivity towards the area and the community".

Valley Life: How is atmosphere after dinner at the Palazzetto?





Opulenza di gusto e colori



La celebre pizza extralarge del Palazzetto del Monte



Il mitico antipasto Il Palazzetto del Monte



Le pappardelle al cinghiale, classico della tradizione locale

"Il dopo cena è probabilmente il momento preferito. Dopo aver mangiato bene, quando le luci si abbassano e la brezza serale rinfresca l'aria, si crea un'atmosfera unica, e spesso gli ospiti restano a chiacchierare fino a tardi, con un bicchierino di limoncello o grappa da noi offerto, o qualche altro amaro della vasta collezione del bar. È il momento in cui il ristorante diventa quasi una grande famiglia, dove si ride, si raccontano storie, si respira libertà, e il tempo sembra essersi fermato".

Valley Life: Quante persone può ospitare il ristorante e come gestite le prenotazioni?

"All'esterno possiamo accogliere circa 50 persone, all'interno meno di 40. Quando piove o il tempo non permette di usare lo spazio esterno, siamo costretti a rifiutare nuove prenotazioni, perché non vogliamo compromettere la qualità dell'esperienza. Per questo consigliamo sempre di prenotare in anticipo".

Valley Life: Abbiamo notato delle magliette di Snoopy all'ingresso: di cosa si tratta?

"Sono souvenir pensati per chi vuole portarsi via un ricordo del Monte, dell'Umbria e dell'Italia. Le magliette sono originali e di ottima qualità, per un prezzo irrisorio di 20 euro. Abbiamo anche realizzato un disegno con Monte Santa Maria Tiberina, inoltre proponiamo pure dei piatti in ceramica provenienti da Deruta. Sono oggetti semplici ma sentiti, pensati per lasciare un bel ricordo a chi passa di qui, come per tutto il resto".

"Se vi trovate tra le colline umbre e cercate un luogo dove la genuinità incontra la passione, venite a trovarci. Vi aspettiamo con il forno acceso e un sorriso sincero", concludono.

"After dinner is probably the best time. After eating well, when the lights go down and the evening breeze refreshes the air, a unique atmosphere is created, and guests often stay to chat until late, with a glass of limoncello or grappa offered by us, or some other amaro from the bar's extensive collection. It is the moment when the restaurant becomes almost a big family, where you laugh, tell stories, breathe freedom, and time seems to have stopped".

Valley Life: How many people can the restaurant accommodate and how do you manage reservations?

"Outside we can accommodate about 50 people, inside less than 40. When it rains or the weather does not allow us to use the outdoor space, we are forced to refuse new bookings, because we do not want to compromise the quality of the experience. For this reason, we always recommend booking in advance".

Valley Life: We noticed some Snoopy t-shirts at the entrance: what are they?

"They are souvenirs designed for those who want to take away a souvenir of our village, Monte, Umbria and Italy. The t-shirts are original and of excellent quality, for a ridiculous price of 20 euros. We have also made a drawing with Monte Santa Maria Tiberina and we offer ceramic plates from Deruta. They are simple but heartfelt objects, designed to leave a beautiful memory to those who pass by here, as with everything else".

"If you are in the Umbrian hills and are looking for a place where genuineness meets passion, come and visit us. We are waiting for you with the oven on and a sincere smile", they conclude.

Info e prenotazioni:
Ristorante, Pizzeria Bar Il Palazzetto del Monte
Via del Palazzetto 10/12, Monte Santa Maria Tiberina (Pg)
Tel. 075 8571027 / 338 8652654 / 340 7320950

Happy Bar

PALAZZO
PICHI
SECOLO XVI



Owners, Lorella Magnani e Francesco Bobini



DALL'ALBA AL TRAMONTO: L'HAPPY BAR DI SANSEPOLCRO, IL BAR DI TUTTI

From Dawn to Dusk: Happy Bar in
Sansepolcro, Everyone's bar

DI CATIA GIORNI

Happy Bar



Nel cuore pulsante di Sansepolcro, tra i palazzi storici e i ritmi lenti della vita di piazza, c'è un locale che da oltre trent'anni scandisce le giornate di cittadini e turisti. È l'Happy Bar, conosciuto da molti semplicemente come "il bar in piazza", gestito con passione e costanza da Lorella e Francesco. La loro storia non è solo quella di un bar, ma di un sogno coltivato con cura, evoluto nel tempo e diventato parte integrante del tessuto urbano e sociale della città.

Valley Life: Da quanto tempo siete aperti e come è nata l'idea di aprire questo locale?

Lorella e Francesco: Tutto è cominciato negli anni '90. Facevamo entrambi altri lavori, ma abbiamo sempre avuto la passione per la ristorazione e per il contatto con le persone. Volevamo qualcosa di nostro. Un giorno, per il mio compleanno, Francesco ha visto in vendita un bar proprio nella piazza principale di Sansepolcro. Mi ha chiamata, siamo andati a vedere il locale e... ce ne siamo innamorati. Era piccolo, ma all'epoca i bar erano luoghi di aggregazione naturale: si lavorava tantissimo, la gente si incontrava, si parlava, si condivideva.

Valley Life: Quando avete fatto il salto di qualità?

Lorella e Francesco: Nel 2016 abbiamo preso in gestione un locale più grande, sempre nella splendida cornice di Piazza Torre di Berta. Il cambiamento è stato importante: più spazio, più possibilità. Abbiamo ampliato l'offerta e rafforzato la nostra identità di bar "dall'alba al tramonto". Oggi l'Happy Bar è un punto di riferimento per tutta la città: colazioni, pranzi veloci, aperitivi e drink dopo cena... accogliamo tutti, in ogni momento della giornata.

Valley Life: Parliamo della colazione. Cosa proponete?

Lorella e Francesco: Apriamo alle 7 del mattino e da subito prepariamo pane, schiacciatine e panini con affettati di ogni tipo. Per la parte dolce ci affidiamo a una pasticceria artigianale aretina, che lavora senza prodotti congelati. La qualità è altissima: vogliamo offrire sia il dolce che il salato, perché ognuno ha abitudini diverse. L'obiettivo è iniziare la giornata con gusto, ma anche con cura.

Valley Life: E il pranzo?

Lorella e Francesco: Abbiamo la fortuna di lavorare con un cuoco bravissimo: è da sei anni insieme a noi, e ha dato un'impronta personale alla cucina. Ogni mattina va al mercato a scegliere verdure fresche e ingredienti di qualità, e prepara piatti semplici ma gustosi: primi, secondi, zuppe in inverno, insalate in estate. Quello che avanza lo mangiamo noi: sprechi minimi e tanta autenticità.

Valley Life: Gli aperitivi sono un vostro punto di forza, vero?

Lorella e Francesco: Sì, sono diventati quasi una nostra firma. Offriamo

In the beating heart of Sansepolcro, between the historic buildings and the slow rhythms of life in the square, there is a place that has been marking the days of citizens and tourists for over thirty years. It is the Happy Bar, known by many simply as "the bar in the square", managed with passion and perseverance by Lorella and Francesco. Their story is not just that of a bar, but of a dream cultivated with care, evolved over time and become an integral part of the urban and social fabric of the city.

Valley Life: How long have you been open and how did the idea of opening this place come about?

Lorella and Francesco: "It all started in the 90s. We both had other jobs, but we have always had a passion for catering and contact with people. We wanted something of our own. One day, for my birthday, Francesco saw a bar for sale right in the main square of Sansepolcro. He called me, we went to see the place and... We fell in love with it. It was small, but at the time bars were places of natural aggregation: people worked a lot, people met, talked, shared.

Valley Life: When did you make the leap in quality?

"In 2016 we took over the management of a larger bar, always in the splendid setting of Piazza Torre di Berta. The change was important: more space, more possibilities. We have expanded the offer and strengthened our identity "from dawn to dusk". Today the Happy Bar is a point of reference for the whole city: breakfasts, quick lunches, aperitifs and after-dinner drinks... We welcome everyone, at any time of the day".

Valley Life: Let's talk about breakfast. What do you propose?

"We open at 7 in the morning and immediately prepare bread, flatbreads and sandwiches with cold cuts of all kinds. For the sweet part, we rely on an artisanal pastry shop from Arezzo, which works without frozen products. The quality is very high: we want to offer both sweet and savory, because everyone has different habits. The goal is to start the day with taste, but also with care".

Valley Life: And lunch?

"We are lucky enough to work with a very good chef: he has been with us for six years, and he has given a personal imprint to the kitchen. Every morning, she goes to the market to choose fresh vegetables and quality ingredients, and prepares simple but tasty dishes: first courses, second courses, soups in winter, salads in summer. We eat what is left over: minimal waste and a lot of authenticity".

Valley Life: Aperitifs are one of your strengths, aren't they?

"Yes, they have almost become our signature. We offer quality cocktails



Samantha Vecchi

cocktail di qualità accompagnati da crostini fatti in casa, senza costi aggiuntivi. Prepariamo tutto nel primo pomeriggio per offrire un momento piacevole, senza pesare troppo sul portafoglio. In questo momento crediamo che offrire un buon servizio a un prezzo accessibile sia un valore. Abbiamo anche un'offerta stagionale di cocktail, che inventiamo noi: ad esempio, per l'estate abbiamo creato il "Mama non Mama", una variante del Margarita con polpa di frutta fresca. Proponiamo anche un'ampia selezione di gin tonic, molto richiesti, e cocktail analcolici come Virgin Spritz o Virgin Gin Tonic. I nostri aperitivi sono sempre più richiesti per compleanni, comitive e clienti che arrivano anche da fuori città, attratti dalle recensioni online.

Valley Life: Cosa vi gratifica di più in questo mestiere?

Lorella e Francesco: La soddisfazione di vedere le persone felici. Quando tornano, quando ci ringraziano, quando si ricordano di noi. I turisti ci dicono "very good" con un sorriso sincero, i clienti affezionati ci scelgono per festeggiare momenti importanti. È un lavoro impegnativo, si parte presto e si finisce tardi, ma la gratificazione è enorme.

Valley Life: Come vedete l'Happy Bar oggi e quali sono i vostri progetti?

Lorella e Francesco: Oggi siamo fieri di essere un punto di riferimento nel centro storico. Il nostro obiettivo è migliorare sempre, soprattutto nel menù dei cocktail e nell'offerta gastronomica, senza perdere il legame con la tradizione e con la nostra clientela storica. Vogliamo restare un locale accogliente, dove le persone si sentono a casa. Un bar che, più che servire da bere, crea relazioni e ricordi.

accompanied by homemade croutons, at no extra cost. We prepare everything in the early afternoon to offer a pleasant moment, without weighing too much on the wallet. Right now, we believe that offering good service at an affordable price is a value. We also have a seasonal offer of cocktails, which we invent: for example, for the summer we have created the "Mama non Mama", a variant of the Margarita with fresh fruit pulp. We also offer a wide selection of gin and tonics, which are in high demand, and non-alcoholic cocktails such as Virgin Spritz or Virgin Gin Tonic. Our aperitifs are increasingly in demand for birthdays, groups and customers who come from out of town, attracted by online reviews".

Valley Life: What gratifies you most in this profession?

"The satisfaction of seeing people happy. When they come back, when they thank us, when they remember us. Tourists tell us "Very good" – with a sincere smile, loyal customers choose us to celebrate important moments. It is a demanding job, you start early and finish late, but the gratification is huge".

Valley Life: How do you see the Happy Bar today and what are your plans?

"Today we are proud to be a point of reference in the historic centre. Our goal is to always improve, especially in the cocktail menu and in the gastronomic offer, without losing the link with tradition and with our historical clientele. We want to remain a welcoming place, where people feel at home. A bar that, more than serving drinks, creates relationships and memories.





La squadra dell'Happy bar al completo - si aggiunge Luigi de Luca

Info:

Happy Bar

Piazza Torre di Berta, 4 – 52037 Sansepolcro (Ar))

Tel.: 333 1224206

Segui la pagina instagram @happybarsansepolcro



AL 'BARRINO' OGNI PAUSA È UN PICCOLO PIACERE

At the 'Barrino' Every Break Is a Small Pleasure

DI CATIA GIORNI







La saletta interna

vi ha permesso di diventare una certezza in questo momento della giornata?

«La pausa pranzo per noi è fondamentale. Chi lavora spesso ha tempi stretti, e noi lo rispettiamo: cerchiamo di essere veloci, ma senza rinunciare alla qualità. Nel giro di un'ora, un cliente può arrivare, sedersi, mangiare bene, prendersi un caffè — tutto con calma, senza dover correre. Siamo molto attenti a essere organizzati, reattivi e disponibili: è anche questo che ci ha resi una certezza per tanti.»

Valley Life: Che tipo di piatti proponete durante la pausa pranzo? Ci sono specialità particolari?

«Il menù cambia spesso, perché seguiamo la stagionalità e ci piace offrire varietà.»

Ogni giorno abbiamo quattro-cinque primi, altrettanti secondi e contorni, per soddisfare tutti i gusti. Tra i primi più richiesti ci sono la norcina, l'arrabbiata, il ragù classico, oppure le penne al cognac, che piace moltissimo. Il venerdì è il nostro giorno dedicato al pesce: dai primi ai secondi più sfiziosi, come la frittura. Per molti clienti, quel pranzo è quasi un anticipo del fine settimana — e io lo trovo bellissimo.»

Valley Life: L'aperitivo è un momento importante nel vostro bar? Come lo gestite?

«Assolutamente sì. Io, da cliente, non ho mai amato i soliti aperitivi con le patatine in busta. Per questo offriamo una selezione di crostini, caldi e freddi, preparati da noi ogni giorno. C'è sempre qualcosa di nuovo, di fatto con cura. L'aperitivo per me è una coccola serale, un modo per premiarsi, per chiudere la giornata con gusto e leggerezza.»

Valley Life: Qual è la parte del tuo lavoro che ti dà più soddisfazione?

«Senza dubbio, il contatto umano. Che sia a colazione, a pranzo o all'aperitivo, ogni momento qui è fatto di scambi, parole, sorrisi veri. Fuori dal bar le persone tornano ai pensieri, ai problemi, ma dentro il Barrino si creano momenti speciali. Per me, questo bar è un'oasi. E sapere che lo è anche per altri... beh, mi rende felice e mi ripaga di ogni sacrificio.»

“The lunch break is essential for us. Those who work often have tight deadlines, and we respect that: we try to be fast, but without sacrificing quality. Within an hour, a customer can arrive, sit down, eat well, have a coffee — all calmly, without having to run. We are very careful to be organized, responsive and available: this is also what has made us a certainty for many”.

Valley Life: What kind of dishes do you offer during your lunch break? Are there any special specialties?

“The menu changes often, because we follow seasonality and we like to offer variety. Every day we have four-five first courses, as many second courses and side dishes, to satisfy all tastes. Among the most popular first courses are the norcina, the arrabbiata, the classic ragù, or the cognac pasta, which is very popular. Friday is our day dedicated to fish: from first courses to the most delicious second courses, such as frying. For many customers, that lunch is almost a preview of the weekend — and I think it's beautiful.”

Valley Life: Is the aperitif an important moment in your bar? How do you handle it?

“Absolutely. I, as a customer, have never liked the usual aperitifs with chips in a bag. This is why we offer a selection of croutons, hot and cold, prepared by us every day. There is always something new, done with care. The aperitif for me is an evening cuddle, a way to reward oneself, to end the day with taste and lightness”.

Valley Life: What is the part of your job that gives you the most satisfaction?

“Without a doubt, human contact. Whether it's for breakfast, lunch or an aperitif, every moment here is made up of exchanges, words, real smiles. Outside the bar, people return to their thoughts, to their problems, but inside the Barrino special moments are created. For me, this bar is an oasis. And to know that it is also for others... well, it makes me happy and repays me for every sacrifice.”

Valley Life: You talked about investments: how have you



Nello staff, Marco Marini

Valley Life: Hai parlato di investimenti: come hai fatto crescere il locale in questi anni?

«Mi sono sempre impegnata per offrire qualità e freschezza, sia nei dolci che nei salati. Lavoro con più fornitori, scelgo con attenzione, ho ampliato lo staff per garantire un servizio sempre all'altezza. Vorrei soffermarmi proprio su questo: in cucina, ci sono due persone davvero in gamba, che si impegnano ogni giorno preparando menù sempre diversi. E al bar, abbiamo quattro ragazze efficienti e sempre sorridenti. Voglio sfruttare quest'occasione anche per ringraziare tutto il mio staff, che mi dà un aiuto tanto importante nella gestione di tutti i servizi: senza di loro, il "Barrino" non sarebbe la realtà che è. E, a proposito di servizi, vorrei anche ricordare che abbiamo introdotto anche il servizio di tabaccheria. Credo profondamente nel valore di quello che faccio, e ogni investimento nasce proprio da questa convinzione.»

Valley Life: Quali sono le tue prospettive per il futuro del bar?

«Voglio continuare a migliorare. Ampliare l'offerta, innovare, ma senza mai perdere il contatto con la gente. Il Barrino deve restare un posto dove ci si sente accolti, un luogo dove la qualità non è solo nei prodotti, ma nel modo in cui si lavora. Se non ci credi, non ha senso farlo. Io, invece, ci credo ogni giorno, con tutta me stessa.»

made the restaurant grow in recent years?

"I have always been committed to offering quality and freshness, both in sweet and savoury dishes. I work with multiple suppliers, I choose carefully, I have expanded the staff to ensure a service that is always up to par. I would like to dwell on this: in the kitchen, there are two really smart people, who are committed every day by preparing different menus. And at the bar, we have four efficient and always smiling girls. I also want to take this opportunity to thank all my staff, who give me such an important help in the management of all services: without them, the "Barrino" would not be the reality it is. And, speaking of services, I would also like to mention that we have also introduced the tobacco service. I deeply believe in the value of what I do, and every investment stems from this conviction".

Valley Life: What are your prospects for the future of the bar?

"I want to keep improving. Expanding the offer, innovating, but without ever losing contact with the people. The Barrino must remain a place where you feel welcomed, a place where quality is not only in the products, but in the way you work. If you don't believe it, there's no point in doing so. I, on the other hand, believe in it every day, with all of me."



Cocktail, appetizers e fantasia di crostini

Info:

Il Barrino

Via Divisione Garibaldi 26, Sansepolcro (Ar)

Tel.: 345 1175151

Segui la pagina Instagram

Fonteverde

la tua Day Spa in Toscana

Vivrete una giornata dedicata al relax più esclusivo in una delle più affascinanti terme e spa in Toscana: tra bagni termali, massaggi e trattamenti benessere.

PERCORSO DAY SPA TERME E CRIOTERAPIA: 70 €

Ingresso Piscina Termale - Seduta di crioterapia (4')

Crioterapia alle Terme: una proposta unica per far scoprire i benefici della sinergia tra crioterapia, calore e sostanze minerali dell'acqua termale.

RASUL ALL INCLUSIVE: 75 €

una giornata ispirata alla millenaria cultura delle acque termali, vi accompagna dalla piscina termale con cascata e idromassaggi al percorso Bioaquam® fino al Rasul in bagno turco

La *Piscina Termale Terapeutica* è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19.
Il martedì chiude alle 15.

Info e prenotazioni:

Tel. (+39) 0578 572 405

ricevimento.termes@fonteverdespa.com

www.fonteverdespa.com

San Casciano dei Bagni



Fonteverde

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



Quercia Eau de Parfum racconta la parte più chiara e leggera del legno dell'albero di quercia, che con le sue fronde piene e un portamento solenne e fiero, offre ombra e protezione a chi cerca riparo tra le sue braccia. Le note legnose aromatiche rendono questa fragranza calda e avvolgente, contribuendo a una sensazione di benessere prolungata. Quercia conferisce un messaggio di forza, eleganza e sicurezza di sé.

Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella,
Concessionario in Cortona, Piazza Pescheria 2, Cortona (Ar)

Tel. 0575 630518 / 347 6106540

www.smnovella.com / smnovella.cortona@gmail.com



READY FOR TAKE-OFF

SUMMER 2025

airport.umbria.it



UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI