

valleyLife



ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

**IN STUDIO
CON FEDERICO ROMOLINI:
ARCHITETTURA E STORIA IN VALTIBERINA**

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:
Lo studio Romolini:
architettura e storia in Valtiberina.

AUTUNNO 2025

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Giovanni Marini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

BenedettaCheccarelliStudio

AUTORI

Simone Bandini:

Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.

Catia Giorni:

Collaboratrice editoriale di Valley Life
“Alto Tevere e Valtiberina Toscana”

Lorenzo Diamantini:

Food blogger

Chiara Pietrella:

Giornalista

PHOTO CREDITS:

Simone Bandini

Giovanni Marini

Luciano Valentini

Giacomo Roggi

Le opinioni degli autori non sono
necessariamente le opinioni dell'editore.
© Valley Life - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Questa rivista è stata chiusa
giovedì 9 ottobre alle ore 18.30,
in manica corte: una classica ottobrata
che getta luce viola grigiafrancesca
sugli Appennini, al tramonto..

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 È la fine dei valori borghesi?
Is It the End of Bourgeois Values?

10 Tra realtà e riflesso:
abitare la percezione
*Between Reality and Reflection:
Inhabiting Perception*

12 In studio con Federico Romolini:
architettura e storia
in Valtiberina
*In Studio with Federico Romolini:
Architecture and History
in the Upper Tiber Valley*

20  **CULTURE** **20**

20 L'autunno profuma di tartufo:
Città di Castello
accoglie il 45° Salone Nazionale
*Autumn Smells of Truffles:
Città di Castello
Welcomes the 45th National Exhibition*

28 Due opere del Reliquario
di Sant'Andrea a Firenze
*Two Works of Art from the Reliquary
of Sant'Andrea to Florence*

32 Una piramide di Stelle
in Pinacoteca
*A Pyramid of Stars
in the Pinacoteca*

36 Andrea Roggi: la scultura
come forza vitale universale
*Andrea Roggi: Sculpture
as Universal Vital Force*

42 Marco Pierini,
quando nasce un artista
*Marco Pierini,
The Birth of an Artist*

50  **LIFESTYLE** **50**

50 Progettazione ed home staging
con Eleonora Cappellacci
*Design and Home Staging
with Eleonora Cappellacci*

56 Tornare in forma
'Secondo Natura'
*Getting Back in Shape
'Secondo Natura' (According to Nature)*

62  **PLEASURE** **62**

62 Cantina Semonte Wine Resort,
Il lusso accogliente
di un borgo ritrovato
*Cantina Semonte Wine Resort,
the welcoming luxury
of a rediscovered village*

68 Tra Umbria e Toscana,
la pasta è un racconto di famiglia
*Between Umbria and Tuscany,
Pasta is a Family Story*

76 La Nena, riscoprire i sapori
di un tempo sospeso
*La Nena, Rediscovering the Flavours
of a Suspended Time*

82 Cucina (familiare) e vino (bono)
dal 'Grigino'
*(Family) Cuisine and (good) Wine
at the 'Grigino'*

88 Vini di Toscana,
una storia di passione
*Wines of Tuscany,
a Story of Passion*

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



NOVEMBRE

NARNI SOTTERRANEA E LA SCARZUOLA | **9** | (€115) - Adesioni entro il 7 Settembre
 GENOVA, I CARUGGI DEI SUOI CANTAUTORI E L'ACQUARIO | **23** | (esaurito) - Adesioni entro il 30 Agosto
 LE LUMINARIE DI SALERNO ED ERCOLANO | **29-30** | (€290) - Adesioni entro il 20 Settembre
 MONDO BONTÀ LOACKER: MERCATINI DI NATALE A DOBBIACO (con giro del lago in carrozza)

DICEMBRE

MERCATINI DI NATALE TRENTO ROVERETO E BOLZANO E CASTELLO THUN | **6-8** | (€440)
 Adesioni entro il 25 Ottobre
 DUBAI ED IL SUO DESERTO | **7-12** | (esaurito) - Adesioni entro il 01 Agosto
 SHOPPING DI NATALE A BOLOGNA E PRESEPE GALLEGIANTE DELLA MARINERIA A CESENATICO | **14** | (€85)
 Adesioni entro il 10 Ottobre
 MUSICAL "AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA" TEATRO BRANCACCIO - ROMA | **14** | (€140)
 Adesioni entro l'8 Settembre

GENNAIO

VIENNA E BRATISLAVA: I FASTI E LO SPLENDORE DELL'IMPERO ASBURGICO | **3-6** | (€720)
 Adesioni entro il 20 Settembre
 BOL ON ICE: MAGIA DEL PATTINAGGIO ARTISTICO SU GHIACCIO BOLOGNA | **10** | (€170)
 Adesioni entro il 22 Ottobre
 SINGAPORE E MALAYSIA | **13-24** | (€2880) - Adesioni entro il 10 Dicembre
 TRENNINO DEL BERNINA E FRANCIACORTA | **16-18** | (€550) - Adesioni entro il 30 Agosto
 DUBAI ED IL SUO DESERTO | **16-21** | (€1380) - Adesioni entro il 01 Ottobre
 LUNGO IL FIUME DEGLI DEI CAIRO ED IL NILO FINO AD ABU SIMBEL | **23-30** | (€2190)
 Adesioni entro il 18 Ottobre
 MUSICAL "I 7 RE DI ROMA" CON ENRICO BRIGNANO | **25** | (€140) - Adesioni entro il 20 Ottobre

FEBBRAIO

FESTA DEGLI AGRUMI E CARNEVALE A NIZZA | **13-15** | (€470) - Adesioni entro il 10 Ottobre
 CARNEVALE A VENEZIA | **15** | (€90)
 KENYA SAFARI E MARE | **14-22** | (€2990) - Adesioni entro il 1 Ottobre

MARZO

VILLA ADRIANA E VILLA D'ESTE A TIVOLI | **01** | (€130)
 LA REGGIA DI COLORNO A PARMA ED IL LABIRINTO DELLA MASONE | **15** | (€130)
 TOUR DELLA CINA | **15-27** | (€3680) - Adesioni entro il 6 Dicembre
 CILE: CONTRASTI CILENI ED I MISTERI DELL' ISOLA DI PASQUA | **29-10** | (€6450) - Adesioni entro il 28 Ottobre

APRILE

UZBEKISTAN: IL MITO DI SAMARCANDA LUNGO LA VIA DELLA SETA | **22-29** | (esaurito)
 Adesioni entro il 10 Novembre
 MUSICAL "NOTRE DAME DE PARIS" A PESARO | **26** | (€120) - Adesioni entro il 16 Ottobre

GIUGNO

UZBEKISTAN: IL MITO DI SAMARCANDA LUNGO LA VIA DELLA SETA | **2-9** | (€1970)
 Adesioni entro il 10 Dicembre



RIMANI AGGIORNATO SULLE NOSTRE PARTENZE SU
 GENTEINMOVIMENTO.INFO SEZIONE GRUPPI O SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK ALLA SEZIONE "EVENTI"



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





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.libreriadelfrattempo.it



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



**ARCHITETTURA CHE RIUSA,
ENERGIA CHE RIGENERA,
FUTURO CHE RESPIRA.**



È LA FINE DEI VALORI BORGHESI? Is It the End of Bourgeois Values?

DI SIMONE BANDINI

"Ogni borghese, nell'ardore della giovinezza, fosse pure per un giorno, per un attimo, s'è creduto capace di immense passioni e di straordinarie gesta. Il più incapace dei libertini ha sognato delle sultane, ogni notaio porta in sé i ruderii d'un poeta."

Gustave Flaubert, "Madame Bovary" (1856)

"Every bourgeois, in the ardour of youth, even if for a day, for a moment, has believed himself capable of immense passions and extraordinary deeds. The most incapable of libertines has dreamed of sultanas, every notary carries within himself the ruins of a poet."

Gustave Flaubert, "Madame Bovary" (1856)

Parto col rispondere ad un quesito che avevamo posto al termine di un precedente editoriale, scritto dopo l'insediamento di Donald Trump alla Casa Bianca: sarà egli stesso a guidare il necessario processo riformatore del capitalismo?

Pare proprio di sì, e nello specifico, facilitando il divorzio tra capitalismo e democrazia celebrato dai miti contemporanei della libertà e prosperità americani. Un matrimonio che si spegne dopo un secolo e mezzo di felice convivenza.

Ma è la democrazia a salvare sé stessa, o piuttosto il capitalismo che trova applicazioni politiche diverse?

Proviamo a rispondere utilizzando la Bibbia del pensiero politico moderno, "La Democrazia in America" (1835) di Alexis de Tocqueville, rilevando come il tentativo di annientamento dei 'corpi intermedi' della nazione, specie quelli non conformi e allineati, sia oggi all'ordine del giorno. Per l'autore francese, fine conoscitore del sistema politico americano e dell'animo umano, i corpi intermedi – come le associazioni, le comunità religiose, culturali e produttive sono fondamentali in democrazia – poiché impediscono quella che egli definisce la dittatura della maggioranza, tutelando l'universalità dei diritti, quindi anche delle minoranze e impedendo che l'individuo, isolato e senza capacità di comunicare nella società democratica, possa perdere il senso immediato e visibile di collegamento con il potere, cadendo nella solitudine esistenziale e nell'alienazione sociale.



reform process of capitalism?

It seems so, and specifically, facilitating the divorce between capitalism and democracy celebrated by contemporary myths of American freedom and prosperity. A marriage that is extinguished after a century and a half of happy cohabitation. But is it democracy that saves itself, or rather capitalism that finds different political applications?

Let's try to answer using the Bible of modern political thought, "Democracy in America" (1835) by Alexis de Tocqueville, noting how the attempt to annihilate the 'intermediate bodies' of the nation, especially those that do not conform and align, is now the order of the day. For the French author, a fine connoisseur of the American political system and the human soul, intermediate bodies – such as associations, religious, cultural and productive communities are fundamental in democracy – because they prevent what he calls the dictatorship of the majority, protecting the universality of rights, therefore also of minorities and preventing the individual, isolated and without the ability to communicate in democratic society, can lose the immediate and visible sense of connection with power, falling into existential loneliness and social alienation.



In una democrazia robusta, i corpi intermedi hanno dunque un ruolo orchestrale, ponendosi come meccanismo di garanzia tra l'individuo, lo Stato e la società – favorendo la partecipazione, la libertà e la protezione dei diritti universali. Ebbene si vede chiaramente come la punta della piramide, il Presidente fatto monarcha, si adoperi per annullare la dispersione del potere in mille organismi di influenza e rappresentanza, tornando a meccanismi decisionali ed operativi più immediati e diretti, eminentemente personali pro domo sua. Di converso è indubbio come la base, il popolo con facoltà di voto, guardi con favore ad un ritorno carismatico del potere, in grado di rendere visibile i suoi valori e le sue aspirazioni.

"La pretesa di azzeramento della distanza tra chi governa e chi è governato minaccia direttamente la funzione rappresentativa, che si è gradualmente strutturata e rafforzata all'interno delle democrazie liberali soprattutto attraverso i corpi intermedi", ci viene in aiuto il saggista Antonio Campati che getta luce sulla teoria politica della distanza democratica, intesa come quell'area intermedia tra rappresentanti e rappresentati all'interno del governo rappresentativo.

Non devo spiegarvi come la platea americana sia un laboratorio avanzato sulle 'tendenze' in arrivo nel Vecchio Continente: dalla tecnologia al cinema, dalla musica al costume, dall'economia alla politica. Appare chiaro a tutti, a prescindere dalla formazione e dagli orientamenti personali, come questi conflitti, questa sorta di guerra civile – ricordiamo il recente omicidio di Charlie Kirk – e questa nuova aria autocratica, stiano già sbarcando in Europa, imbambolata da lunghi anni di pace 'economica' e 'borghese', oggi alle prese con i problemi dell'immigrazione incontrollata e di una guerra alle porte. Non è la democrazia a fare gli uomini, quanto piuttosto il contrario. Non sarà la democrazia rappresentativa, come la conosciamo, a fare il nostro tempo.

In a robust democracy, intermediate bodies therefore have an orchestral role, acting as a mechanism of guarantee between the individual, the state and society – promoting participation, freedom and the protection of universal rights. Well, it is clear how the tip of the pyramid – Mr. President made monarch – works to cancel the dispersion of power in a thousand bodies of influence and representation, returning to more immediate and direct decision-making and operational mechanisms, eminently personal pro domo sua. On the other hand, there is no doubt that the base, the people with the right to vote, looks favourably on a charismatic return of power, capable of making its values and aspirations visible.

"The claim to eliminate the distance between those who govern and those who are governed directly threatens the representative function, which has gradually been structured and strengthened within liberal democracies especially through intermediate bodies", the essayist Antonio Campati comes to our aid, shedding light on the political theory of democratic distance, understood as that intermediate area between representatives and represented within representative government.

I don't have to explain to you how the American audience is an advanced laboratory on the 'trends' coming to the Old Continent: from technology to cinema, from music to costume, from economics to politics. It is clear to everyone, regardless of their background and personal orientations, how these conflicts, this sort of civil war – we remember the recent murder of Charlie Kirk – and this new autocratic air, are already landing in Europe, dazed by long years of 'economic' and 'bourgeois' peace, today grappling with the problems of uncontrolled immigration and a war on the doorstep. It is not democracy that makes men, but rather the opposite. It will not be representative democracy, as we know it, that will make our day.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Rolling Stones,
"Brown Sugar"

TRA REALTÀ E RIFLESSO: ABITARE LA PERCEZIONE

Between Reality and Reflection: Inhabiting Perception

DI CATIA GIORNI

Viviamo in una casa di vetro. È questa, forse, la metafora più adatta per descrivere la condizione comunicativa del nostro tempo. Ogni parola che pronunciamo, ogni gesto, ogni azione – pubblica o privata – può diventare visibile, condivisa, commentata in tempo reale. Il digitale ha infranto definitivamente le barriere spazio-temporali della comunicazione, rendendo la visibilità non solo costante, ma totale. Siamo immersi in un flusso continuo di messaggi che si moltiplicano e si rincorrono, trasformando il modo stesso in cui conosciamo la realtà.

In questo scenario, ciò che conta non è tanto il fatto oggettivo, quanto la percezione che ne abbiamo. È quest'ultima a governare la nostra interpretazione del mondo, diventando la lente attraverso cui valutiamo ciò che accade. E la percezione, a sua volta, è frutto di molteplici fattori: il nostro bagaglio culturale, il contesto in cui viviamo, le esperienze personali e, non da ultimo, la pressione del giudizio sociale su un tema. La comunicazione digitale – e con essa i social media, ma anche i media tradizionali – amplifica non solo gli eventi, ma soprattutto le narrazioni che li accompagnano. Così, la linea che separa il dato verificabile dalla sua interpretazione si fa sempre più sottile. Gli esempi sono sotto gli occhi di tutti: crisi sanitarie, emergenze ambientali, conflitti geopolitici, dibattiti politici. In ognuno di questi casi, la percezione pubblica spesso prevale sulla realtà fattuale. È qui che nasce la vera sfida del nostro tempo: quella tra realtà e framing, tra ciò che è e ciò che viene raccontato.

Per chi si occupa di comunicazione, questo contesto rappresenta un terreno complesso ma anche straordinariamente significativo. Oggi il comunicatore non è solo un mediatore di informazioni, ma è soprattutto un costruttore di senso. Ogni messaggio contribuisce a formare l'immaginario collettivo, a orientare opinioni e decisioni. Per questo motivo, la responsabilità etica e intellettuale di chi comunica è più grande che mai. Serve una consapevolezza nuova, un'attenzione costante a ciò che si diffonde, alle parole scelte, alle immagini che si usano, alle emozioni che si evocano.

Come possiamo evitare di cadere vittime di percezioni distorte? La risposta è nella ragione, nell'esercizio del pensiero critico. Ma è un percorso che richiede impegno: la ragione deve essere allenata, stimolata, alimentata dal dubbio e dal confronto. È un compito individuale, certo, ma anche collettivo. La scuola, i media e l'intero ecosistema della comunicazione devono assumersi la responsabilità di promuovere una cultura della consapevolezza e della verifica. Ritornando alla metafora iniziale, la casa di vetro in cui viviamo può essere tanto un luogo di trasparenza quanto di illusione. Dipende da noi. Sta a ciascuno scegliere se limitarsi a guardare le ombre riflesse sui vetri o provare a vedere davvero ciò che c'è dentro. Solo allora, forse, potremo abitare consapevolmente il mondo della percezione senza esserne dominati.

We live in a glass house. This is, perhaps, the most suitable metaphor to describe the communicative condition of our time. Every word we pronounce, every gesture, every action – public or private – can become visible, shared, commented on in real time. Digital has definitively broken the space-time barriers of communication, making visibility not only constant, but total. We are immersed in a continuous flow of messages that multiply and chase each other, transforming the very way we know reality.

In this scenario, what matters is not so much the objective fact, but the perception we have of it. It is the latter that governs our interpretation of the world, becoming the lens through which we evaluate what happens. And perception, in turn, is the result of multiple factors: our cultural baggage, the context in which we live, personal experiences and, finally, the pressure of social judgment on an issue.

Digital communication – and with-it social media, but also traditional media – amplifies not only events, but above all the narratives that accompany them. Thus, the line that separates verifiable data from its interpretation becomes thinner. The examples are there for all to see: health crises, environmental emergencies, geopolitical conflicts, political debates. In each of these cases, public perception often prevails over factual reality. This is where the real challenge of our time arises: the one between reality and framing, between what is and what is told.

For those involved in communication, this context represents a complex but also extraordinarily significant terrain. Today the communicator is not only a mediator of information but is above all a builder of meaning. Each message contributes to forming the collective imagination, to orienting opinions and decisions. For this reason, the ethical and intellectual responsibility of those who communicate is greater than ever. We need a new awareness, constant attention to what is spreading, to the words chosen, to the images that are used, to the emotions that are evoked.

How can we avoid falling victim to distorted perceptions? The answer is in reason, in the exercise of critical thinking. But it is a path that requires commitment: reason must be trained, stimulated, fuelled by doubt and confrontation. It is an individual task, of course, but also a collective one. Schools, the media and the entire communication ecosystem must take responsibility for promoting a culture of awareness and verification.

Returning to the initial metaphor, the glass house in which we live can be as much a place of transparency as of illusion. It depends on us. It is up to each person to choose whether to limit themselves to looking at the shadows reflected on the glass or to really try to see what is inside. Only then, perhaps, will we be able to consciously inhabit the world of perception without being dominated by it.





IN STUDIO CON FEDERICO ROMOLINI: ARCHITETTURA E STORIA IN VALTIBERINA

In Studio with Federico Romolini:
Architecture and History in the Upper Tiber Valley

DI CATIA GIORNI

"Ogni progetto è una storia: è fondamentale leggere l'impronta della committenza e indirizzarla verso le scelte migliori"

(Arch. Federico Romolini)

Nato da una tradizione familiare che dura da oltre sessant'anni, lo studio dell'Architetto Federico Romolini intreccia la storia di Sansepolcro con quella dell'architettura locale. Restaurare, progettare, accompagnare la committenza nelle scelte progettuali: per Romolini ogni intervento è una storia da interpretare. Nell'intervista che segue, ci apre le porte del suo studio, tra memoria, modernità e passione per la bellezza costruita.

"Every project is a story: it is essential to read the client's footprint and direct them towards the best choices"

(Arch. Federico Romolini)

Born from a family tradition that has lasted for over sixty years, the studio of Architect Federico Romolini intertwines the history of Sansepolcro with that of local architecture. Restoring, designing, accompanying customers in their choices: for Romolini, every intervention is a story to be interpreted. In the interview that follows, he opens the doors of his studio, between memory, modernity and passion for 'designed' beauty.



Il Complesso Conventuale di Santa Marta a Porta Romana

Valley Life: Architetto Romolini, ci racconta qualcosa riguardo alla storia dello studio?

Federico Romolini: "Il nostro Studio Tecnico ha più di 65 anni di storia. Siamo alla seconda generazione: mio babbo è stato colui che lo ha fondato e ne è stato l'anima fino a qualche anno fa; oggi ci sono io e a breve arriverà anche la terza generazione, che sta completando gli studi di architettura.

Nel tempo ci siamo occupati di progettazione di nuovi edifici sia residenziali che industriali e commerciali, ma la nostra principale competenza e specializzazione è sempre stato il recupero dell'edilizia esistente nonché il restauro architettonico degli edifici monumentali. Tra i lavori più significativi ricordiamo il recupero di circa una settantina di chiese, dopo il sisma del 1997-2001 che ha colpito la Valtiberina Toscana e il Casentino, le opere realizzate in occasione del Giubileo del 2000 con la progettazione di case di accoglienza per i pellegrini al Santuario del Carmine di Anghiari, a Montecasale ai Servi di Sansepolcro – ed infine all'Eremo della Casella a Caprese Michelangelo. Non meno

"Valley Life: Architect Romolini, can you tell us something about the history of the studio?

Federico Romolini: "Our Technical Studio has more than 65 years of history. We are in the second generation: my father was the one who founded it and was its soul until a few years ago; Today there is me and soon the third generation will also arrive, who are completing their architectural studies.

Over time we have been involved in the design of new buildings, both residential and industrial and commercial, but our main expertise and specialization have always been the recovery of existing buildings as well as the architectural restoration of monumental structures. Among the most significant works we remember the recovery of about seventy churches, after the earthquake of 1997-2001 that struck the Tuscan Tiber Valley and the Casentino, the works carried out on the occasion of the Jubilee of 2000 with the design of shelters for pilgrims at the Sanctuary of the Carmine in Anghiari, in Montecasale ai Servi di Sansepolcro – and finally at the Hermitage of the Casella in Caprese Michelangelo. No less important are some



Il Giardino Sensoriale Terapeutico della RSA San Lorenzo, Sansepolcro

importanti alcuni restauri di edifici storici e religiosi quali Aboca Museum, la Residenza d'Epoca Palazzo Luca Pacioli e la Cattedrale di Sansepolcro. Abbiamo inoltre curato i lavori di miglioramento sismico e consolidamento delle mura di Monterchi".

Valley Life: Qual è la filosofia che sottende i vostri progetti? Federico Romolini: "Alla base del nostro lavoro c'è un rapporto diretto e personale che instauriamo con la committenza. Collaboriamo spesso con clienti privati, creando delle relazioni che nel tempo diventano vere e proprie amicizie. Capita spesso di continuare il rapporto di lavoro anche con le generazioni successive servendo i figli e i nipoti. Questo legame di fiducia ci ha permesso di costruire un archivio prezioso, che racconta un frammento della storia di Sansepolcro e dell'intera Valtiberina: un patrimonio utile anche per comprendere l'evoluzione economica ed urbanistica del territorio".

Valley Life: Che tipi di interventi realizzate oltre al restauro? Federico Romolini: "Oltre al restauro, ci siamo occupati della progettazione di edifici industriali, commerciali e

restorations of historical and religious buildings such as the Aboca Museum, the Palazzo Luca Pacioli Historical Residence and the Cathedral of Sansepolcro. We have also taken care of the seismic improvement and consolidation of the walls of Monterchi".

Valley Life: What is the philosophy behind your projects? Federico Romolini: "At the base of our work there is a direct and personal relationship that we establish. We often collaborate with private clients, creating relationships that over time become real friendships. It often happens that we continue the working relationship with subsequent generations by serving children and grandchildren. This bond of trust has allowed us to build a precious archive, which tells a fragment of the history of Sansepolcro and the entire Tiber Valley: a heritage that is also useful for understanding the economic and urban evolution of the territory".

Valley Life: What types of interventions do you carry out in addition to restoration? Federico Romolini: "In addition to restoration, we have been

direzionali: capannoni per artigiani locali, supermercati, spazi produttivi e direzionali. Negli ultimi anni abbiamo abbracciato sempre più spesso l'approccio "chiavi in mano", accompagnando chi a noi si affida dalla progettazione fino alla scelta dei materiali, degli arredi e dei dettagli costruttivi. Questo tipo di percorso richiede padronanza degli strumenti digitali per effettuare foto inserimenti e rendering realistici del progetto sviluppato; ma soprattutto quello che conta è essere una squadra affiatata, capace di tradurre un'idea in realtà con coerenza e sensibilità".

Valley Life: Ci parli dello studio oggi: dimensioni, organizzazione e strumenti.

Federico Romolini: "Oggi siamo uno studio dinamico, composto da cinque collaboratori più due soci, Maria Chiara - che è mia sorella - ed io. Abbiamo figure dedicate

involved in the design of industrial, commercial and office buildings: warehouses for local artisans, supermarkets, production and office spaces. In recent years we have increasingly embraced the "turnkey" approach, accompanying those who rely on us from the design to the choice of materials, furnishings and construction details. This type of path requires mastery of digital tools to make photos, insertions and realistic renderings of the developed project; But above all, what matters is to be a close-knit team, capable of translating an idea into reality with consistency and sensitivity".

Valley Life: Tell us about the studio today: size, organization and tools.

Federico Romolini: "Today we are a dynamic firm, made up of five collaborators plus the two partners: my sister Maria Chiara and I. We have figures dedicated

Cultura, in costante collaborazione con la Soprintendenza. Il risultato oggi, è apprezzato sia dagli ospiti, che dal personale e dall'intera collettività.

Un altro progetto che ci ha particolarmente gratificato è stata la realizzazione del Giardino Sensoriale per persone affette da Alzheimer e per soggetti autistici: un intervento che unisce valore professionale e sensibilità umana".

Valley Life: Avete lavorato anche fuori dal territorio di Sansepolcro?

Federico Romolini: "Sì, abbiamo operato molto anche nei comuni limitrofi, in particolare per le aziende agricole e zootecniche presenti nell'intera Valtiberina. Ci siamo occupati del restauro di edifici della Diocesi di Arezzo Cortona Sansepolcro, realizzato agriturismo e case per vacanze, come quello del Complesso di Zenzano e alla

the Ministry of Culture, in constant collaboration with the Superintendency. The result today is appreciated by both guests, staff and the entire community.

Another project that has particularly gratified us has been the creation of the Sensory Garden for people with Alzheimer's and autistic subjects: an intervention that combines professional value and human sensitivity".

Valley Life: Have you also worked outside the Sansepolcro area?

Federico Romolini: "Yes, we have also worked a lot in the neighbouring municipalities, in particular for the farms and livestock farms present in the entire Tiber Valley. We have been involved in the restoration of buildings in the Diocese of Arezzo Cortona Sansepolcro, farmhouses and holiday homes, such as that of the 'Zenzano' and the



Edilizia residenziale a Sansepolcro



Design industriale

ai rilievi architettonici, alla progettazione, alle pratiche catastali, alle divisioni e valutazioni immobiliari, alle successioni, alla realizzazione di rendering, alla scelta delle varie finiture e alla presentazione dei progetti verso enti pubblici e committenti private.

Negli ultimi anni la competenza digitale è diventata imprescindibile: occorre conoscere i software, ma anche saper consigliare l'utenza in un percorso di scelte consapevoli poiché tutti, oggi, sono più informati ed interessati ad approfondire ogni aspetto tecnico, funzionale ed estetico".

Valley Life: Quali progetti recenti vi hanno dato maggiore soddisfazione?

Federico Romolini: "Tra i progetti più significativi c'è certamente la Residenza Sanitaria Assistita San Lorenzo di Sansepolcro e il restauro dell'ex-Convento di Santa Marta a Porta Romana, destinato al progetto "dopo di noi". Sono stati dei percorsi lunghi e complessi, dovendo intervenire in edifici monumentali, vincolati dal Ministero della

to architectural surveys, design, cadastral practices, real estate divisions and evaluations, successions, the creation of renderings, the choice of the various finishes and the presentation of projects to public bodies and private clients.

In recent years, digital competence has become essential: it is necessary to know the software, but also to be able to advise users in a path of informed choices since everyone, today, is more informed and interested in deepening every technical, functional and aesthetic aspect".

Valley Life: What recent projects have given you the most satisfaction?

Federico Romolini: "Among the most significant projects there is certainly the San Lorenzo Assisted Health Residence in Sansepolcro and the restoration of the former Convent of Santa Marta in Porta Romana, intended for the "after us" project. They were long and complex paths, having to intervene in monumental buildings, bound by

Madonna della Selva a Caprese Michelangelo, oltre al recupero di edifici storici di proprietà di enti ecclesiastici e privati.

Tra i progetti più cari ricordo l'ascensore di Anghiari, nato dalla mia tesi di laurea: oggi vederlo realizzato è una grande soddisfazione personale.

Abbiamo inoltre partecipato a bandi che hanno finanziato interventi sostenuti dalla Conferenza Episcopale Italiana e dal Ministero della Cultura.

Pur lavorando prevalentemente con privati, abbiamo realizzato anche interventi pubblici, tra cui la progettazione dell'impiantistica antincendio della Pinacoteca di Siena e di altri edifici del Polo Museale della Toscana. Sono esperienze che richiedono alta specializzazione e costante dialogo con le istituzioni".

Valley Life: Che ruolo ha per lo studio l'edilizia residenziale? Federico Romolini: "L'edilizia residenziale è da sempre una parte importante del nostro lavoro. Dagli anni '70 a oggi l'approccio è cambiato: se un tempo si costruiva molto, oggi

Madonna della Selva in Caprese Michelangelo, as well as the recovery of historic buildings owned by ecclesiastical and private bodies.

Among the most cherished projects I remember the Anghiari lift, born from my degree thesis: today seeing it built is a great personal satisfaction.

We have also participated in calls for proposals that have financed interventions supported by the Italian Bishops' Conference and the Ministry of Culture.

Although we work mainly with private individuals, we have also carried out public interventions, including the design of the fire-fighting systems of the Pinacoteca di Siena and other buildings of the Polo Museale della Toscana. These are experiences that require high specialization and constant dialogue with the institutions".

Valley Life: What role does residential construction play for the studio?

Federico Romolini: "Residential construction has always been an important part of our work. From the 70s to today,

si punta maggiormente su qualità, sostenibilità e recupero dell'esistente.

Negli anni 60/70 abbiamo realizzato il centro residenziale a Fragaiolo nel Comune di Caprese Michelangelo con oltre 50 villette tra i castagneti secolari, mentre negli anni 80/90 abbiamo progettato diverse lottizzazioni residenziali a Sansepolcro, fra cui il Residence "La Piazzetta" in Viale Vittorio Veneto riqualificando un' ex area industriale dove c'era una fabbrica di mattonelle.

Progettiamo ancora nuove abitazioni, proprio in questi giorni ci stiamo occupando di un'abitazione rurale nella collina nei dintorni di Sansepolcro, con un linguaggio tradizionale con pareti in pietra e solai di legno, mentre a breve saranno realizzate delle ville richieste da committenti

the approach has changed: if once a lot was built, today there is more focus on quality, sustainability and recovery of the existing.

In the 60s and 70s we built the residential centre in Fragaiolo in the Municipality of Caprese Michelangelo with over 50 villas among the centuries-old chestnut groves, while in the 80s and 90s we designed several residential subdivisions in Sansepolcro, including the Residence "La Piazzetta" in Viale Vittorio Veneto redeveloping a former industrial area where there was a tile factory.

We are still designing new houses, right now we are working on a rural house in the hills near Sansepolcro, with a traditional language with stone walls and wooden floors, while villas will soon be built in demand by clients who

Per lo Studio Romolini, ogni progetto reca la sua identità unica: porta l'impronta del committente e richiede un approccio dedicato: "Il nostro compito è ascoltare, guidare e interpretare le volontà e i desideri, traducendole in soluzioni tecniche e architettoniche capaci di unire funzionalità, bellezza e rispetto per il contesto. Continuiamo a lavorare con la stessa passione di sempre, attenti al territorio, al restauro e alla qualità dell'abitare, pronti ad affrontare le nuove sfide che ogni progetto ci pone", conclude.

For Studio Romolini, each project bears its own unique identity: it bears the imprint of the client and requires a dedicated approach: "Our task is to listen, guide and interpret the wills and desires, translating them into technical and architectural solutions capable of combining functionality, beauty and respect for the context. We continue to work with the same passion as always, attentive to the territory, restoration and quality of living, ready to face the new challenges that each project poses to us", he concludes.



Rendering di villa indipendente



L'arte di trovare soluzioni abitative ed estetiche

che prediligono linguaggi architettonici moderni".

Valley Life: Ci parli un po' di lei: formazione e interessi personali.

Federico Romolini: "La mia formazione è di tipo tecnico. Dopo il diploma di geometra, mi sono laureato in Architettura a Firenze nel 1996. Ho frequentato una serie di corsi di aggiornamento, sulla bioarchitettura, sul ripristino dei giardini storici italiani, sul restauro dei beni architettonici e sulla Protezione Civile presso il dipartimento nazionale a Roma.

Ho fatto parte di diverse commissioni edilizie comunali, che mi hanno permesso di conoscere a fondo il territorio, sia dal punto di vista normativo che progettuale.

Fuori dallo studio coltivo passioni che parlano di identità e appartenenza: sono un balestiere da lunga data e partecipo alla vita di associazioni locali, quali il Lions Club, cercando sempre di restituire qualcosa alla mia comunità".

prefer modern architectural languages".

Valley Life: Tell us a little about yourself: training and personal interests.

Federico Romolini: "My training is technical. After graduating as a surveyor, I graduated in Architecture in Florence in 1996. I attended a series of refresher courses, on bio-architecture, on the restoration of Italian historic gardens, on the restoration of architectural heritage and on Civil Protection at the National Department in Rome.

I have been part of several municipal building commissions, which have allowed me to get to know the area in depth, both from a regulatory and design point of view.

Outside the studio I cultivate passions that speak of identity and belonging: I am a long-time crossbowman, and I participate in the life of local associations, such as the Lions Club, always trying to give something back to my community".

Info:

Studio Tecnico Romolini

Via del Prucino 57, Sansepolcro (Ar)

Tel.: +39 0575 74276

studiotecnicoromolini@gmail.com

L'AUTUNNO PROFUMA DI TARTUFO: CITTÀ DI CASTELLO ACCOGLIE IL 45° SALONE NAZIONALE

Autumn Smells of Truffles: Città di Castello Welcomes the 45th National Exhibition

DI CATIA GIORNI



Colpo d'occhio su Piazza Matteotti, Città di Castello

Il "Salone Nazionale Tartufo Bianco Pregiato" di Città di Castello, che costituisce una tre giorni diventata ormai tappa fissa per gli appassionati del tartufo, ed in particolare del Tartufo Bianco dell'Alto Tevere, giungerà nel 2025 alla 45° delle sue edizioni annuali. Si svolgerà a Città di Castello da venerdì 31 ottobre a domenica 2 novembre, fra le vie, le piazze e i palazzi rinascimentali del centro storico; sarà un'edizione ricca di novità, con un'attenzione ai giovani, alle nuove frontiere della cucina internazionale, allo street food, con i sapori della cucina tipica umbra ed italiana.

La scelta - intrapresa nel 2023 - di ribattezzare la fiera come "Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato" ha inteso riflettere l'importanza di questo insostituibile evento di Città di Castello, sottolineando la qualità e l'unicità del famoso tubero locale.

Fin dal suo esordio, la manifestazione si è rivelata un motore fondamentale di promozione economica per il tartufo bianco, la "trifola", prodotto tipico del patrimonio agroalimentare locale, oltre che per tutto il turismo del territorio dell'Alta Valle del Tevere. Ogni anno essa si caratterizza per gli eventi, quali le degustazioni impreziosite dal pregiato tartufo oppure i cooking show, in grado di vivacizzarne la proposta e permettendo ai visitatori di compiere vere esperienze sulla conoscenza dei sapori e del gusto e dei prodotti agroalimentari di eccellenza.

Esposizione e mercato, degustazioni e cooking show, temporary lab e taste experiences: un evento culturale e gastronomico per gli amanti del tartufo e un'occasione imperdibile per tutta la comunità di condividere e promuovere l'orgoglio e la bellezza del proprio territorio.

Il 45° Salone Nazionale Tartufo Bianco Pregiato a Città di Castello sarà, pertanto, una manifestazione di levatura nazionale che proietterà nel futuro Città di Castello e tutto il territorio dell'Alta Valle del Tevere. Un evento tradizionale che da sempre celebra l'arte della raccolta del Tartufo Bianco pregiato, pratica antica tramandata di generazione in generazione, e la cucina che lo utilizza. Il Tartufo Bianco pregiato, infatti, è un elemento fondamentale della cucina e della cultura umbra, noto per il suo gusto e profumo inconfondibile, è senza ombra di dubbio uno degli ingredienti

The "Salone Nazionale Tartufo Bianco Pregiato" in Città di Castello, which is a three-day event that has now become a fixed stop for truffle enthusiasts, and in particular the White Truffle of the Upper Tiber, will reach the 45th of its annual editions in 2025. It will take place in Città di Castello from Friday 31 October to Sunday 2 November, among the streets, squares and Renaissance palaces of the historic centre; It will be an edition full of novelties, with a focus on young people, on the new frontiers of international cuisine, on street food, with the flavours of typical Umbrian and Italian cuisine.

The choice - made in 2023 - to rename the fair as the "National Exhibition of the Fine White Truffle" was intended to reflect the importance of this irreplaceable event in Città di Castello, emphasizing the quality and uniqueness of the famous local tuber.

Since its inception, the event has proved to be a fundamental engine of economic promotion for the white truffle, the "trifola", a typical product of the local agri-food heritage, as well as for all tourism in the territory of the Upper Tiber Valley. Every year it is characterized by events, such as tastings embellished with the precious truffle or cooking shows, able to liven up the proposal and allowing visitors to have real experiences on the knowledge of flavours and taste and excellent agri-food products. Exhibition and market, tastings and cooking shows, temporary labs and taste experiences: a cultural and gastronomic event for truffle lovers and an unmissable opportunity for the whole community to share and promote the pride and beauty of their territory.

The 45th National Fine White Truffle Exhibition in Città di Castello will therefore be an event of national stature that will project Città di Castello and the entire territory of the Upper Tiber Valley into the future. A traditional event that has always celebrated the art of harvesting the precious White Truffle, an ancient practice handed down from generation to generation, and the cuisine that uses it. The prized White Truffle, in fact, is a fundamental element of Umbrian cuisine and culture, known for its unmistakable taste and aroma, it is undoubtedly one of the most



Uno scrigno d'arte e gusto contemporaneo

più preziosi della tradizione gastronomica nazionale.

Il Tartufo Bianco pregiato rappresenta dunque un patrimonio unico per la nostra terra, profondamente radicato nella storia e nella cultura di tutta la regione: la manifestazione sarà un'occasione straordinaria per promuovere e preservare questo costume centenario e, ne siamo certi, si confermerà anche quest'anno quale opportunità unica e insostituibile, per scoprire l'Umbria e immergersi nelle sue tradizioni gastronomiche.

Si tratta di una vetrina d'eccezione per celebrare tutte le tipologie di tartufo, perché in questa area appenninica dell'Italia Centrale, posta al crocevia tra quattro regioni, per via del microclima ogni tartufo ha la sua stagione, con un'attenzione in particolare alla trifola dell'Alto Tevere Umbro, che matura proprio in autunno.

Sperimentazione e innovazione, cultura e tradizione saranno i protagonisti del "Salone Nazionale Bianco Pregiato", la manifestazione con cui il Comune di Città di Castello e l'Ente Fiera Salone Nazionale Bianco Pregiato, proietteranno nel futuro la storia della mostra mercato che Città di Castello dedica da 45 anni al tubero più famoso ed apprezzato. Sarà un weekend del gusto – con il centro storico vero regno della trifola dal profumo inebriante e inconfondibile – che guiderà i visitatori nei luoghi della città più carichi di fascino e testimonianze artistiche.

Avremo dunque l'opportunità di incontrare grandi chef, esperti di enogastronomia, aspiranti cuochi provenienti dal mondo della scuola, che saranno protagonisti di show cooking, laboratori e conversazioni. Nei ristoranti si potranno degustare piatti al tartufo con menù speciali, mentre lo street food con i sapori della cucina italiana, umbra ed internazionale popolerà vicoli e piazze insieme a una vasta scelta di prodotti agroalimentari a chilometro zero.

Info:

www.biancopregiato.it



Tuber Magnatum Pico, il tartufo bianco pregiato

precious ingredients of the national gastronomic tradition. The prized White Truffle therefore represents a unique heritage for our land, deeply rooted in the history and culture of the entire region: the event will be an extraordinary opportunity to promote and preserve this centuries-old custom and, we are sure, it will be confirmed again this year as a unique and irreplaceable opportunity to discover Umbria and immerse yourself in its gastronomic traditions. It is an exceptional showcase to celebrate all types of truffles, because in this Apennine area of Central Italy, located at the crossroads of four regions, due to the microclimate, each truffle has its own season, with particular attention to the trifola of the Upper Umbrian Tiber, which ripens in autumn. Experimentation and innovation, culture and tradition will be the protagonists of the "Salone Nazionale Bianco Pregiato", the event with which the Municipality of Città di Castello and the Ente Fiera Salone Nazionale Bianco Pregiato, will project into the future the history of the market exhibition that Città di Castello has dedicated for 45 years to the most famous and appreciated tuber. It will be a weekend of taste – with the historic centre, the true kingdom of the trifola with its intoxicating and unmistakable scent – which will guide visitors to the places of the city most full of charm and artistic testimonies.

We will therefore have the opportunity to meet great chefs, food and wine experts, aspiring cooks from the world of school, who will be the protagonists of show cooking, workshops and conversations. In the restaurants you can taste truffle dishes with special menus, while street food with the flavours of Italian, Umbrian and international cuisine will populate alleys and squares together with a wide choice of zero-kilometre agri-food products.



I cooking show, momenti di 'lezione' e intrattenimento



La fiera è sempre molto sentita nel territorio



DA QUASI TRENT'ANNI, LA VERA CUCINA CINESE
VI ASPETTA NEL CUORE DI SANSEPOLCRO.



上海樓

Ristorante Cinese SHANGHAI



Ristorante Cinese Shangai

Via San Puccio, 29 – 52037 Sansepolcro

Prenotazioni:

Tel. 0575 736560

+39 366 5207372

anche tramite Whatsapp

Orario di apertura:
Pranzo 11:00 – 14:30 - Cena 18:00 – 22:45

Giorno di chiusura: lunedì



DUE OPERE DEL RELIQUARIO DI SANT'ANDREA A FIRENZE

Two Works of Art from the Reliquary of Sant'Andrea to Florence

A CURA DELLA REDAZIONE

Anche Città di Castello a Firenze per la mostra del Beato Angelico: nella sede di San Marco le due statuine del reliquario di Sant'Andrea, conservato nella nostra Pinacoteca. Il Sindaco Luca Secondi e l'Assessore alla Cultura Michela Botteghi: "Orgogliosi di partecipare alla mostra. I prestiti sono uno strumento per valorizzare il nostro patrimonio", hanno dichiarato.



Esposte nella sede di San Marco, le due sculture attribuite alle botteghe di Lorenzo Ghiberti, facenti parte del Reliquario di Sant'Andrea della Pinacoteca Comunale di Città di Castello. Si potranno ammirare nell'ambito della mostra "Beato Angelico", a cura di Carl Brandon Strehlke, inaugurata il 25 settembre 2025 ed in opera fino al 25 gennaio 2026 – promossa dalla Fondazione Palazzo Strozzi a Firenze.

Il prestito, autorizzato dal Comune di Città di Castello rientra nella politica di scambi e collaborazioni che l'Amministrazione sta intrattenendo con alcune delle maggiori istituzioni italiane ed internazionali, volte a valorizzare il patrimonio artistico locale, anche attraverso dei fee, che consentiranno interventi di ricerca e manutenzione sulle opere interessate.

"Le iniziative di promozione intraprese negli ultimi anni stanno sviluppando un interesse crescente verso il nostro patrimonio artistico" – hanno commentato il giorno dell'inaugurazione dove sono intervenuti, aggiungendo: "Siamo molto orgogliosi di partecipare a questo evento espositivo, che rappresenta uno dei principali appuntamenti del settore in questo periodo e che sarà di certo un'occasione per far conoscere al grande pubblico le due preziose sculture. Anche la collocazione centrale nella sede di San Marco rende merito al pregio artistico e contributo scientifico che potranno produrre nello studio degli esordi di Lorenzo Ghiberti, autore del Reliquario. Ringraziamo dunque la Fondazione Palazzo Strozzi per averle inserite nel percorso della mostra e per il contributo alla manutenzione delle opere che ha accordato al Comune".

La mostra riunisce a Firenze oltre 140 opere di Beato Angelico e dei suoi contemporanei, tra Palazzo Strozzi

e il Museo di San Marco. Il cuore dell'esposizione è la ricomposizione della Pala di San Marco, capolavoro assoluto dell'Angelico realizzato intorno al 1440 per l'altare maggiore della chiesa domenicana. L'opera fu smembrata durante le soppressioni napoleoniche e le sue parti disperse in musei e collezioni internazionali. Il percorso si sviluppa in due sedi. A Palazzo Strozzi si scopre l'Angelico in dialogo con i grandi protagonisti del suo tempo, in un allestimento che offre nuove prospettive. Al Museo di San Marco si entra invece nel contesto originario: una sala dedicata alle prime affermazioni, il chiostro con la Crocifissione appena restaurata, la biblioteca che rimane uno degli spazi più suggestivi della Firenze rinascimentale, e naturalmente la Pala di San Marco, finalmente ricomposta.

"Nel corso dell'ultimo anno, le richieste di prestito pervenute all'Amministrazione sono in aumento. In primavera abbiamo partecipato alla mostra su Raffaello "Experience Raphael", organizzata dal Musée de Beaux -Arts di Lille tra ottobre 2024 e febbraio 2025, con San Nicola da Tolentino di Ermenegildo Costantini; a marzo 2026 lo Stendardo processionale della Santissima Trinità di Raffaello, attualmente in restauro all'Istituto Centrale del Restauro, parteciperà insieme ad altre 220 opere alla mostra del Metropolitan Museum of Art di New York su Raffaello" – concludono sindaco ed assessore: "A guidare le scelte dell'Amministrazione in questa materia è la consapevolezza delle ricadute positive che l'esposizione a una platea qualificata e ampia determina in termini di audience e di reputazione, per il museo e il territorio che lo custodisce ed insieme la valorizzazione, prerogativa che la legge attribuisce agli enti locali, di opere che esprimono anche un aspetto identitario per la città".

Città di Castello is also in Florence for the Fra Angelico exhibition: in the San Marco venue the two statuettes of the reliquary of Sant'Andrea, preserved in our Pinacoteca. Mayor Luca Secondi and Councillor for Culture Michela Botteghi: "Proud to participate in the exhibition. Loans are a tool to enhance our heritage," they said.



On display in the San Marco headquarters, the two sculptures attributed to the workshops of Lorenzo Ghiberti, part of the Reliquary of Sant'Andrea of the Pinacoteca Comunale di Città di Castello. They can be admired as part of the "Beato Angelico" exhibition, curated by Carl Brandon Strehlke, inaugurated on 25 September 2025 and on display until 25 January 2026 – promoted by the Palazzo Strozzi Foundation in Florence. The loan, authorized by the Municipality of Città di Castello, is part of the policy of exchanges and collaborations that the Administration is maintaining with some of the major Italian and international institutions, aimed at enhancing the local artistic heritage, also through fees, which will allow research and maintenance interventions on the works concerned. "The promotional initiatives undertaken in recent years are developing a growing interest in our artistic heritage" – they commented on the day of the inauguration where they spoke, adding: "We are very proud to participate in this exhibition event, which represents one of the main events in the sector in this period and which will certainly be an opportunity to make the two precious sculptures known to the general public. Even the central location in the San Marco headquarters pays tribute to the artistic value and scientific contribution that they will be able to produce in the study of the beginnings of Lorenzo Ghiberti, author of the Reliquary. We therefore thank the Palazzo Strozzi Foundation for including them in the exhibition itinerary and for the contribution to the maintenance of the works that it has granted to the Municipality". The exhibition brings together over 140 works by Fra Angelico and his contemporaries in Florence, between Palazzo Strozzi and the Museum of San Marco. The heart

of the exhibition is the re-composition of the San Marco Altarpiece; Angelico's absolute masterpiece made around 1440 for the high altar of the Dominican church. The work was dismembered during the Napoleonic suppressions and its parts dispersed in international museums and collections. The path is developed in two locations. At Palazzo Strozzi you can discover the Angelico in dialogue with the great protagonists of his time, in an exhibition that offers new perspectives. At the Museum of San Marco, on the other hand, you enter the original context: a room dedicated to the first affirmations, the cloister with the newly restored Crucifixion, the library that remains one of the most evocative spaces of Renaissance Florence, and of course the San Marco Altarpiece, finally recomposed. "Over the last year, loan requests received by the Administration have increased. In the spring we participated in the Raphael exhibition "Experience Raphael", organized by the Musée de Beaux -Arts in Lille between October 2024 and February 2025, with St. Nicholas of Tolentino by Ermenegildo Costantini; in March 2026 Raphael's Processional Standard of the Holy Trinity, currently being restored at the Central Institute of Restoration, will participate together with 220 other works in the Metropolitan Museum of Art in New York's exhibition on Raphael" – the mayor and councillor conclude: "Guiding the Administration's choices in this matter is the awareness of the positive effects that the exhibition to a qualified and wide audience determines in terms of audience and reputation, for the museum and the territory that preserves it and at the same time the enhancement, a prerogative that the law attributes to local authorities, of works that also express an identity aspect for the city".



UNA PIRAMIDE DI STELLE IN PINACOTECA

A Pyramid of Stars in the Pinacoteca

A CURA DELLA REDAZIONE

Si arricchisce con l'opera *Piramidi di Stelle* di Giulia Napoleone la collezione di Arte Contemporanea della Pinacoteca di Città di Castello. Botteghi: "E' un onore e un riconoscimento al pregio del nostro museo".

Dedicata alla poesia di Rocco Scotellaro, l'opera "Piramidi di Stelle" di Giulia Napoleone, maggiore esponente dell'astrattismo italiano vivente, da qualche giorno è esposta nella Sala delle Nuove Acquisizioni della Pinacoteca comunale di Città di Castello.

La donazione, da parte della stessa artista al Comune di Città di Castello, è maturata nell'ambito della collaborazione tra Assessore alla Cultura in occasione della mostra "Segni senza confini", a cura di Lorenzo Fiorucci, che si è svolta nell'Ala Nuova del museo nei mesi di giugno e luglio scorsi. L'esposizione rientra nel calendario del Piano Mostre 2025, varato dal Comune di Città di Castello, che ha proposto di recente l'antologica di Claudio Verna "Costruire un'emozione" e che per la Giornata del Contemporaneo, lo scorso 5 ottobre, ha presentato due eventi di prestigio: la mostra di Leonardo Cremonini presso la Event Room e un'installazione di Valdi Spagnulo nelle pertinenze esterne.

Durante la cerimonia di donazione e scopertura dell'opera, è stato presentato anche il catalogo della mostra tifernate, nella quale erano esposte opere, che Giulia Napoleone, ha pensato per gli spazi dell'Ala Nuova e nella quale sono state convogliate le espressioni più tipiche e apprezzate della sua arte.

Giulia Napoleone, classe 1936, in dialogo con il Bruno Corà e Lorenzo Fiorucci, ha raccontato la sua biografia artistica, soffermandosi sui maestri degli inizi, una lunga stagione di ricerca sulla cifra e l'alfabeto della sua produzione, la lunga

parentesi siriana, interrotta dall'inizio del conflitto. Una storia ricca di incontri tra i quali non poteva mancare quello con Burri.

Alla presentazione ha partecipato Marco Petrucci, editore del catalogo, i rappresentati dei club service locali, Mara Caselli, presidente del Lion, e Gianbattista Santinelli, presidente del Rotary, artisti locali e critici letterari.

"E' un onore e un riconoscimento al pregio del nostro museo la donazione dell'artista Giulia Napoleone, che andrà a valorizzare le collezioni contemporanee della Pinacoteca comunale", ha dichiarato Michela Botteghi, ringraziando "Lorenzo Fiorucci e Bruno Corà per la bella atmosfera che ha permesso di conoscere meglio Giulia Napoleone tra biografia privata ed arte. Da qui alla fine dell'anno, abbiamo altri importanti appuntamenti sviluppati nell'ambito del Piano Mostre 2025, che ha portato interessanti esponenti dell'arte e la critica in Pinacoteca: Vittorio Rubino Brandi, Giulia Napoleone, Verna, Cremonini, Garbellotto".

"Stiamo lavorando alla valorizzazione delle collezioni contemporanee, dato che questa dimensione è ormai una matrice della nostra identità culturale, grazie ad Alberto Burri e al suo incommensurabile lascito. Dobbiamo continuare a impegnarci su questo registro e affiancarlo a quello Rinascimentale di Raffaello e Signorelli: da questo punto di vista il Centenario di Nuvolo, che siamo in procinto di presentare, sarà un banco di prova, ambizioso e importante", ha concluso.

The Pyramid of Stars by Giulia Napoleone is enriched in the collection of Contemporary Art of the Pinacoteca di Città di Castello. Botteghi: "It is an honor and a recognition of the value of our museum".

Dedicated to the poetry of Rocco Scotellaro, the work "Pyramids of Stars" by Giulia Napoleone, the greatest exponent of living Italian abstractionism, has been on display for a few days in the Sala delle Nuove Acquisizioni of the Municipal Art Gallery of Città di Castello.

The donation, by the artist herself to the Municipality of Città di Castello, matured as part of the collaboration between the Department of Culture on the exhibition "Signs without borders", curated by Lorenzo Fiorucci, which took place in the New Wing of the museum last June and July. The exhibition is part of the calendar of the 2025 Exhibition Plan, launched by the Municipality of Città di Castello, which recently proposed Claudio Verna's anthological exhibition "Building an emotion" and which for the Day of the Contemporary, last October 5, presented two prestigious events: the Leonardo Cremonini exhibition at the Event Room and an installation by Valdi Spagnulo in the external appurtenances.

During the ceremony of donation and unveiling of the work, the catalogue of the Città di Castello exhibition was also presented, in which works were exhibited, which Giulia Napoleone designed for the spaces of the New Wing and in which the most typical and appreciated expressions of her art were conveyed.

Giulia Napoleone, born in 1936, in dialogue with Bruno Corà and Lorenzo Fiorucci, recounted her artistic biography, focusing on the masters of the beginnings, a long season of

research on the cipher and alphabet of her production, the long Syrian parenthesis, interrupted by the beginning of the conflict. A history full of encounters among which the one with Burri could not be missing.

The presentation was attended by Marco Petrucci, publisher of the catalogue, representatives of local club services, Mara Caselli, president of Lion, and Gianbattista Santinelli, president of Rotary, local artists and literary critics. "It is an honour and a recognition of the value of our museum the donation of the artist Giulia Napoleone, which will enhance the contemporary collections of the Municipal Art Gallery," said Michela Botteghi, thanking "Lorenzo Fiorucci and Bruno Corà for the beautiful atmosphere that allowed us to get to know Giulia Napoleone better between private biography and art. Between now and the end of the year, we have other important events developed as part of the 2025 Exhibition Plan, which has brought interesting exponents of art and critics to the Pinacoteca: Vittorio Rubino Brandi, Giulia Napoleone, Verna, Cremonini, Garbellotto".

"We are working on the enhancement of contemporary collections, given that this dimension is now a matrix of our cultural identity, thanks to Alberto Burri and his immeasurable legacy. We must continue to work on this register and place it alongside the Renaissance register of Raphael and Signorelli: from this point of view, the Centenary of Nuvolo, which we are about to present, will be an ambitious and important test", she concluded.





ANDREA ROGGI: LA SCULTURA COME FORZA VITALE UNIVERSALE

Andrea Roggi: Sculpture as Universal Vital Force

DI SIMONE BANDINI

Negli ultimi anni Andrea Roggi ha trasformato la propria poetica in un viaggio che unisce luoghi, culture e sensibilità diverse, affermandosi come uno dei protagonisti della scultura contemporanea internazionale. Le sue opere, radicate nella tradizione ma proiettate verso il futuro, intrecciano bronzo e materiali nobili con un immaginario che parla di vita, conoscenza e natura.



Le opere del Maestro Roggi a Place Maurice Barrès, Parigi

Il percorso recente ha segnato tappe fondamentali: Firenze, con la mostra alla Basilica di San Lorenzo, dove le sculture hanno dialogato con la grande architettura medicea; Venezia, con la monumentale *Ápeiron* a Villa Pisani, riflessione sull'infinito e sulle origini dell'universo; Parigi, con il progetto *Élan Vital*, che ha trovato nella Madeleine e nella Galeries Bartoux di Avenue Matignon uno scenario iconico, capace di esaltare la dimensione spirituale e visionaria della sua arte.

A questi grandi eventi si affiancano oggi numerose esposizioni diffuse sul territorio italiano, che rendono l'opera di Roggi accessibile a pubblici diversi e in contesti altrettanto suggestivi. A Matera, le sue sculture entrano in risonanza con il paesaggio millenario dei Sassi, mentre in Puglia una grande mostra collettiva – che abbraccia Martina Franca, Cisternino e Locorotondo – porta le opere nel cuore della Valle d'Itria, creando un itinerario artistico che dialoga con i trulli, le piazze e la luce unica di questo territorio.

Nel frattempo, *Élan Vital* ha intrapreso un nuovo capitolo: dopo la tappa parigina, il progetto approda a Saint-Tropez, con una selezione di opere leggermente diverse, pensata per il contesto mediterraneo. Qui, tra la luce del sud della

In recent years Andrea Roggi has transformed his poetics into a journey that unites different places, cultures and sensibilities, establishing himself as one of the protagonists of international contemporary sculpture. His works, rooted in tradition but projected towards the future, intertwine bronze and noble materials with an imagery that speaks of life, knowledge and nature.

The recent journey has marked fundamental milestones: Florence, with the exhibition at the Basilica of San Lorenzo, where the sculptures have dialogued with the great Medici architecture; Venice, with the monumental *Ápeiron* at Villa Pisani, a reflection on infinity and the origins of the universe; Paris, with the *Élan Vital* project, which has found in the Madeleine and in the Galeries Bartoux on Avenue Matignon an iconic setting, capable of enhancing the spiritual and visionary dimension of his art.

These major events are now flanked by numerous exhibitions spread throughout Italy, which make Roggi's work accessible to different audiences and in equally evocative contexts. In Matera, his sculptures resonate with the millenary landscape of the 'Sassi', while in Puglia a large collective exhibition – which embraces Martina Franca, Cisternino and Locorotondo – brings the works to the heart of the Itria Valley, creating an artistic itinerary that dialogues with the 'trulli', the squares and the unique light of this territory.

In the meantime, *Élan Vital* has embarked on a new chapter: after the Parisian stop, the project arrives in Saint-Tropez, with a slightly different selection of works, designed for the Mediterranean context. Here, between the light of the

Francia e l'atmosfera cosmopolita della Costa Azzurra, le sculture acquistano nuove sfumature, mostrando la capacità dell'artista di adattare e rinnovare il proprio linguaggio senza tradirne l'essenza.

Tra i simboli della sua poetica, spicca senza dubbio l'*Energia della Vita*: l'*Árbol de la Vida* che custodisce al suo centro una sfera, emblema della luce e dell'interconnessione universale. Un'opera che sintetizza in modo potente il messaggio di Roggi, capace di trasformare la materia in metafora, di rendere eterno il legame tra uomo e natura. E il futuro si annuncia altrettanto audace.

L'inverno 2025-2026 porterà le opere di Andrea Roggi a Courchevel, tra le vette innevate delle Alpi francesi, in un contesto esclusivo dove l'arte dialogherà con il paesaggio alpino, regalando un'esperienza di raro fascino. Parallelamente, la Corea ospiterà una nuova opera pubblica in piazza, un'installazione permanente destinata a diventare punto di riferimento per la comunità e simbolo di rinascita e connessione universale. Infine, a dicembre, Roggi sarà protagonista di un evento a Miami, crocevia internazionale di arte e collezionismo, dove la scultura incontrerà il lifestyle internazionale, riaffermando l'universalità del suo messaggio.

south of France and the cosmopolitan atmosphere of the Côte d'Azur, the sculptures acquire new nuances, showing the artist's ability to adapt and renew his language without betraying its essence.

Among the symbols of his poetics, the 'Energy of Life' undoubtedly stands out: the Tree of Life that holds a sphere at its centre, an emblem of light and universal interconnection. A work that powerfully summarizes Roggi's message, capable of transforming matter into metaphor, of making the bond between man and nature eternal. And the future looks just as bold.

Winter 2025-2026 will bring Andrea Roggi's works to Courchevel, among the snow-capped peaks of the French Alps, in an exclusive context where art will dialogue with the alpine landscape, giving an experience of rare charm. At the same time, Korea will host a new public work in the square, a permanent installation destined to become a reference point for the community and a symbol of rebirth and universal connection. Finally, in December, Roggi will be the protagonist of an event in Miami, an international crossroads of art and collecting, where sculpture will meet the international lifestyle, reaffirming the universality of its message.



La posa dell'opera 'Ki' presso la Basilica di San Lorenzo, Firenze



'Genos' a Porto Cervo, Sardegna



Un messaggio lanciato oltre la linea dell'infinito



Roggi in Valle d'Itria

Il percorso è chiaro: non si tratta solo di esposizioni, ma di tappe di un viaggio culturale che porta l'arte a farsi ponte tra civiltà e generazioni. Con la stessa forza di un albero che affonda le radici nella terra per innalzarsi verso il cielo, Andrea Roggi continua a trasformare le sue opere in monumenti alla vita, alla conoscenza e alla speranza. Come ci ha spiegato in una recente intervista, il suo intento è trasmettere la gioia di vivere, l'armonia, la bellezza: "Le persone positive sono molte di più, ma quelle negative fanno più rumore. L'arte ha il compito di ricordarci che la vita è bella, anche nei suoi brevi momenti di felicità". Roggi sente forte il bisogno di lasciare un messaggio agli artisti più giovani: "Ognuno deve raccontare la propria storia. È l'unico modo per rendere l'arte unica e per distinguerla da quella che potrà essere prodotta dall'intelligenza artificiale. L'umanità che un artista inserisce nel proprio lavoro è irripetibile". L'artista è – deve essere – testimone del proprio tempo: osservatore attento della realtà, capace di mostrarla a chi non ha occhi 'allenati': "Penso che la vita sia estremamente semplice, e che l'arte debba aiutarci a guardarla con occhi positivi".

The path is clear: these are not just exhibitions, but stages of a cultural journey that leads art to become a bridge between civilizations and generations. With the same strength of a tree that sinks its roots into the earth to rise towards the sky, Andrea Roggi continues to transform his works into monuments to life, knowledge and hope.

As he explained to us in a recent interview, his intent is to convey the joy of living, harmony, beauty: "There are many more positive people, but the negative ones make more noise. Art has the task of reminding us that life is beautiful, even in its brief moments of happiness".

Roggi feels a strong need to leave a message to younger artists: "Everyone has to tell their own story. It is the only way to make art unique and to recognize it from that which can be produced by artificial intelligence. The humanity that an artist inserts into his work is unrepeatable".

The artist is – must be – a witness of his time: an attentive observer of reality, capable of showing it to those who do not have 'trained' eyes: "I think that life is extremely simple, and that art must help us look at it with positive eyes".

Info:

La Scultura di Andrea Roggi

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel.: +39 0575 653401

www.andrearoggi.com - info@andrearoggi.com

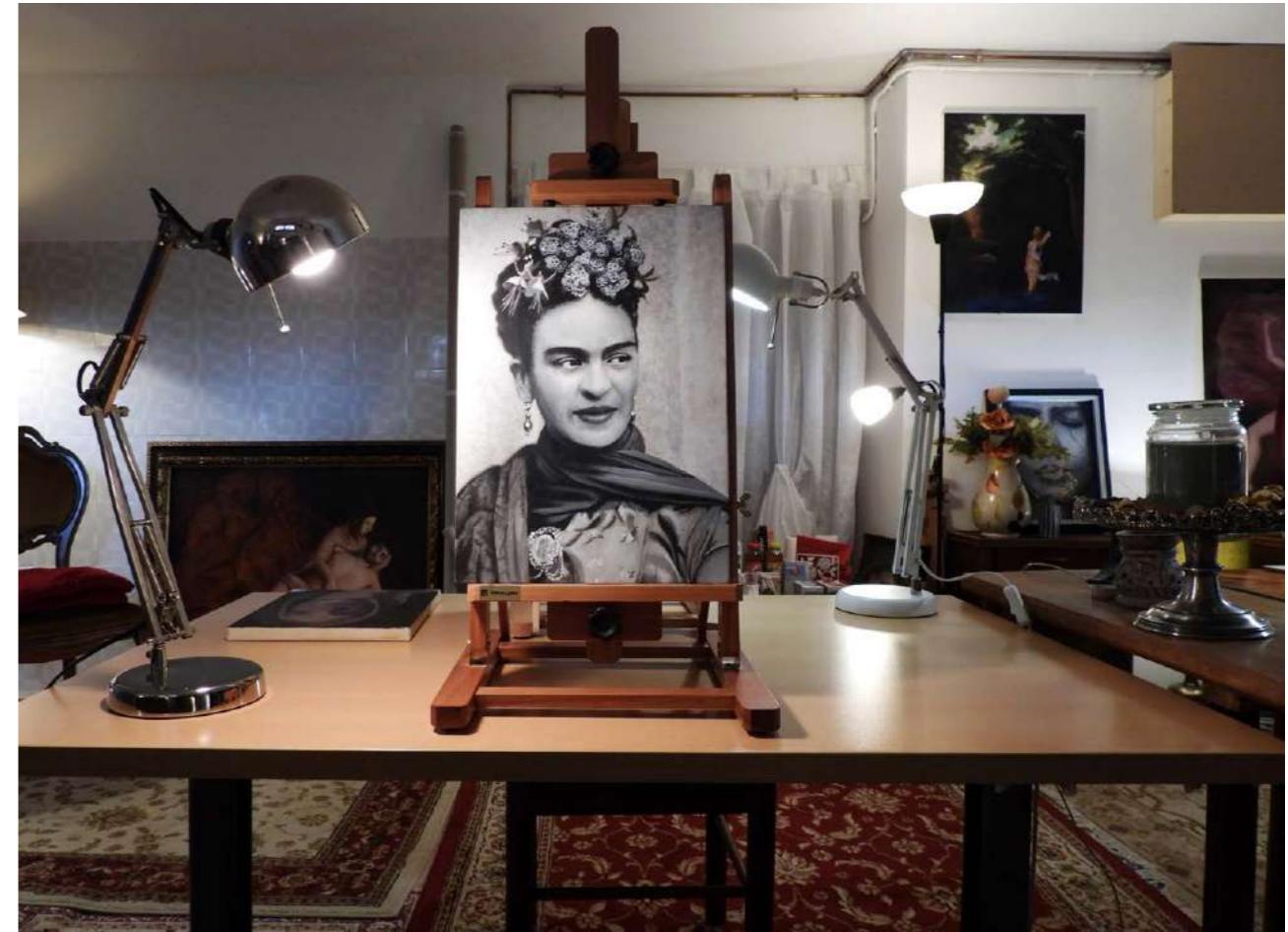
MARCO PIERINI, QUANDO NASCE UN ARTISTA

Marco Pierini, The Birth of an Artist

DI PAOLA BUTERA



Marco Pierini



Frida Kahlo, acrilico su tela

Ho incontrato Marco Pierini nel suo studio, e questa volta non è stata una coincidenza, ma proprio la voglia di conoscere chi mi aveva colpito guardando alcuni suoi quadri su Instagram. E ti dico, la realtà è ancora più intensa di quanto ti aspetti. Fogli appesi con schizzi di figure, quasi a cercare le proporzioni giuste, pennelli e colori sistemati con cura in un angolo: tutto questo ti fa capire quanto meticolosamente porta avanti i suoi studi. E poi ci sono loro, le tele appoggiate a terra, alcune finite, altre ancora in lavorazione. Luci e ombre si mescolano a colori scuri che dominano quelli più vivaci. Ci troviamo davanti a un nuovo Caravaggio? Beh, il fatto che sia riservato ma allo stesso tempo sicuro delle sue capacità mi fa pensare che abbia un futuro brillante davanti. Quindi no, non è un nuovo Caravaggio, ma sicuramente un talento da tenere d'occhio.

I had the opportunity to meet Marco Pierini in his studio, and this encounter was not a mere coincidence but rather a deliberate desire to get to know the individual who had captivated me through some of his paintings on Instagram. I must say, reality is even more profound than one might anticipate. Sheets with sketches of figures are hung up, seemingly in pursuit of perfect proportions; brushes and paints are carefully arranged in a corner-these details reveal the meticulous manner in which he conducts his studies. Furthermore, there are canvases resting on the floor, some completed and others still in progress. Light and shadow intermingle with dark hues that dominate the more vibrant colours. Are we witnessing a new Caravaggio?

Well, his reserved nature coupled with confidence in his abilities suggests that he has a promising future ahead. Therefore, no, he is not a new Caravaggio, but undoubtedly a talent worthy of attention.



La serie dei ritratti Blu in acrilico su tela

Marco, tu hai fatto tutt'altro nella vita prima di dedicarti all'arte. Quando hai sentito il bisogno di iniziare questo percorso artistico?

«Da piccolo, già dai primi disegni, provavo un certo trasporto emotivo e ricordo che ogni volta che potevo sfruttavo l'occasione per disegnare. Ricordo come se fosse allora, di quando disegnavo sul banco di scuola durante la ricreazione e di quanto ero dispiaciuto trovare il banco pulito il giorno dopo, ma allo stesso tempo felice così potevo disegnarci di nuovo. La passione verso l'arte, unita al desiderio di dipingere, mi ha portato cinque anni fa ad iscrivermi a un corso per imparare le tecniche, tenuto dal maestro Loris Cardoni, che ho seguito per tre anni. Prima di iniziare il corso, non avevo davvero le basi, quindi ho imparato diverse tecniche, come la pittura con l'acrilico su legno antico e ho capito meglio le proporzioni. Ho cominciato lavorando in bianco e nero per capire il pigmento e come usarlo al meglio. Da lì, è nata un'evoluzione naturale verso qualcosa di più personale, ed è così che è iniziato il mio percorso monocromatico blu. Tutti mi dicevano che i miei ritratti sembravano fotografie, e questo mi ha spinto a trovare un segno distintivo. Per me il blu rappresenta l'anima di una persona, quindi dipingere in blu è stato come fare un viaggio introspettivo. Inoltre, è uno dei colori che preferisco perché lo associo al mare.

Nel suo studio e nella galleria a Gubbio puoi vedere tanti volti di donna appesi alle pareti: tele grandi affiancate da altre più piccole sui cavalletti; il blu si mescola tra mille sfumature e pose sempre diverse.

Ho notato molti tuoi ritratti femminili della fase blu, hai partecipato a mostre o eventi in quel periodo?

Sì, ho preso parte a diverse collettive tra il 2022 e il 2023 qui a Gubbio, ma anche al Must di Lecce e a Cesenatico, dove ho ricevuto un riconoscimento internazionale al "Premio Leonardo da Vinci". Ho esposto a Palermo e in alcune gallerie di Roma. Dopo quel premio si sono aperte nuove opportunità per me: ho organizzato la mia prima mostra personale al Relais San Clemente di Bosco vicino Perugia, poi altre due mostre: una a Rimini e l'ultima personale, forse la più importante, alla Rocca di Passignano sul Trasimeno dove ho presentato tutto il mio percorso con l'acrilico.

Poi tutto cambia, l'evoluzione prende una piega diversa. Forse è stato un cambiamento di vita o una crescita personale che lo ha portato a una maggiore consapevolezza di sé stesso. A un certo punto, sentiva che il cambiamento era necessario. Ma cosa ti ha spinto verso la pittura a olio e la continua ricerca del figurativo?

Durante questo periodo di apprendimento ho avuto una svolta artistica, perché ho notato dei riscontri positivi, qualcosa che non mi aspettavo affatto. Così ho deciso di approfondire ancora di più lo studio dell'anatomia e della fisionomia nei ritratti. Grazie a un altro maestro, Andrea Esposito, che si trova a Rimini, ho imparato la tecnica della pittura ad olio. In realtà sono sempre stato affascinato dalla tecnica rinascimentale, quindi ho voluto seguire le orme di grandi come Caravaggio e Leonardo da Vinci, ma anche altri maestri dal Rinascimento all'Ottocento e Novecento come Bouguereau. Questa nuova fase di studio mi ha permesso di sperimentare con il colore e la luce. Ho iniziato proprio riproducendo un'opera di Caravaggio: il mio primo quadro a olio è stato San Giovanni Battista, un dipinto a cui sono molto legato e che tengo qui nello studio. Dopo ho cominciato a lavorare su persone a me vicine per studiare bene le proporzioni; solitamente parto buttando giù tutte le idee che mi vengono in mente con bozzetti semplici e schematici fatti a matita. Di solito faccio bozzetti veloci, tipo 5 o 10 minuti, soprattutto per studiare le pose. Quando trovo quella che, secondo me, funziona meglio, mi concentro su quella e cerco di definirla con forme un po' più dettagliate.

Mi giro intorno, vedo cavalletti con opere appena iniziate o altre quasi finite, ma a ognuna dedico sempre un po' di tempo in più per aggiungere una pennellata, cercando di dare

Marco, you pursued an entirely different path before dedicating yourself to art. When did you feel compelled to embark on this artistic journey?

"Since childhood, from my earliest drawings, I experienced a certain emotional connection; I recall seizing every opportunity to draw whenever possible. I remember as if it were yesterday drawing on my school desk during recess and feeling both disappointed to find the desk clean the next day yet simultaneously happy because it meant I could draw on it again." My passion for art, combined with the desire to paint, led me five years ago to enrol in a course to learn various techniques, taught by Master Loris Cardoni, which I attended for three years. Prior to starting the course, I did not possess a solid foundation; thus, I learned several techniques, such as acrylic painting on antique wood, and gained a better understanding of proportions. I began working in black and white to comprehend pigment and how to use it most effectively. From there, a natural evolution towards something more personal arose, marking the beginning of my monochromatic blue journey. Many people told me that my portraits resembled photographs, which motivated me to develop a distinctive style. For me, blue represents the soul of a person; therefore, painting in blue was akin to undertaking an introspective journey. Additionally, it is one of my favourite colours because I associate it with the sea.

In his studio and gallery in Gubbio, you can see numerous female faces hung on the walls: large canvases alongside smaller ones on easels; blue blends into countless shades and constantly varying poses. I noticed many of your female portraits from the blue phase—did you participate in exhibitions or events during that period?

Yes, I took part in several group exhibitions between 2022 and 2023 here in Gubbio as well as at Must in Lecce and Cesenatico, where I received an international recognition at the "Leonardo da Vinci Award." I have exhibited in Palermo and in several galleries in Rome. Following that award, new opportunities arose for me: I organized my first solo exhibition at the Relais San Clemente di Bosco near Perugia, followed by two more exhibitions—one in Rimini and the most recent solo exhibition, perhaps the most significant, at the Rocca di Passignano sul Trasimeno, where I presented my entire journey with acrylic painting.

Then everything changed; the artistic evolution took a different direction. Perhaps it was a life change or personal growth that led to greater self-awareness. At a certain point, he felt that change was necessary. But what motivated you to turn to oil painting and the continuous exploration of figurative art?

During this period of learning, I experienced an artistic breakthrough because I noticed positive responses—something I had not anticipated at all. Thus, I decided to deepen my study of anatomy and physiognomy in portraiture even further. Thanks to another master, Andrea Esposito from Rimini, I learned the technique of oil painting. In fact, I have always been fascinated by Renaissance techniques; therefore, I wanted to follow in the footsteps of great masters such as Caravaggio and Leonardo da Vinci, as well as other masters from the Renaissance through to the nineteenth and twentieth centuries like Bouguereau. This new phase of study allowed me to experiment with color and light. I began precisely by replicating a work of Caravaggio: my first oil painting was Saint John the Baptist, a piece to which I am very attached and which I keep here in my studio. Subsequently, I started working on people close to me in order to study proportions thoroughly; usually, I begin by jotting down all the ideas that come to mind with simple and schematic pencil sketches. Typically, I make quick sketches, around five or ten minutes each, primarily to study poses. Once I find the one that I believe works best, I focus on it and try to define it with slightly more detailed forms.

I look around and see easels with works just begun or others almost finished, but he always dedicate a bit more time to each one to add a brushstroke, aiming to give depth or play with light.

profondità o giocare con la luce. Niente è lasciato al caso. I tuoi dipinti a olio sembrano non solo raccontare uno stato d'animo, ma quasi essere una sorta di medicina per la tua anima. Cosa provi quando lavori sulla tela?

Per me è come tornare indietro nel tempo, immergerti in quell'epoca e lavorare alla maniera dei vecchi maestri. È stato proprio questo a farmi scattare qualcosa dentro e farmi capire che volevo continuare su questa strada e approfondirla. Infatti, ho iniziato a preparare i colori da solo, comprando i pigmenti e lavorandoli come si faceva un tempo. Da lì ho cominciato anche a sviluppare idee personali per i miei quadri. Adesso sto lavorando a un autoritratto a figura intera, in doppia figura, alto un metro per ottanta, che ho chiamato "Portae Inferi". È un autoritratto in cui sono affiancato da una persona molto importante per me, qualcuno che è stato fondamentale in uno dei momenti più difficili della mia vita. Con questo quadro ho capito davvero cosa vorrò fare: trasmettere le mie emozioni e i miei stati d'animo in un'atmosfera elegante, usando tecniche antiche e tempi lenti. Ogni giorno guardo il quadro con occhi diversi, aggiungendo o togliendo colori e luci, e in quel processo sento anche la mia anima che si guarisce un po'.

Quando mi avvicino al quadro appoggiato a terra, con le luci gialle delle lampade che creano ancora più atmosfera, vedo lui tra le braccia di lei, come se avesse finalmente trovato la pace.

E ora? Cosa ti aspetti da questo nuovo percorso?

Beh, spero davvero di riuscire a farmi conoscere nel mondo dell'arte. Ho avuto la fortuna di incontrare il maestro Ulisse Sartini, uno dei grandi artisti contemporanei che si ispirano all'arte rinascimentale. Per me è sempre stato un punto di riferimento enorme e una grande fonte di ispirazione. Mi piacerebbe seguire le sue orme e soprattutto essere riconosciuto come artista. Ma ho ancora tanto da dare: tante idee nella testa che diventano schizzi. Tra queste c'è anche il progetto di una tela molto grande, due metri per due metri e mezzo, che sarà il mio primo lavoro con più figure. Una vera sfida con me stesso per approfondire lo studio delle pose e dell'anatomia... ma non voglio svelare troppo! Sarà comunque un viaggio introspettivo più complesso, dove voglio mettermi alla prova continuando a studiare e sperimentare.

L'ambizione è viva, il talento naturale è presente, e ora non ci resta che attendere con fiducia. Questo lungo viaggio introspettivo ci porterà a scoprire cosa, nella prossima mostra personale, ha in serbo per noi. Non abbiamo fretta, perché sappiamo che la pittura a olio richiede il suo tempo prezioso per rivelarsi in tutta la sua bellezza.

Nothing is left to chance. Your oil paintings seem not only to convey a mood but also almost serve as a kind of medicine for your soul. What do you feel when you work on the canvas?

For me, it is like traveling back in time, immersing myself in that era and working in the manner of the old masters. It was precisely this experience that triggered something within me and made me realize that I wanted to continue along this path and deepen my knowledge. In fact, I began preparing the colours myself by purchasing pigments and processing them as was done in the past. From that point, I also began to develop personal ideas for my paintings. Currently, I am working on a full-length double portrait self-portrait, measuring one meter and eighty centimeters in height, which I have titled "Portae Inferi." It is a self-portrait in which I am accompanied by a person who is very important to me, someone who was fundamental during one of the most challenging periods of my life. Through this painting, I have truly understood what I want to pursue: conveying my emotions and states of mind within an elegant atmosphere, employing traditional techniques and slow pacing. Each day, I observe the painting with fresh eyes, adding or removing colors and lights; through this process, I feel my soul healing somewhat.

When I approach the painting placed on the floor, illuminated by the warm yellow light of lamps that enhance the ambience, I see him in her arms as if he has finally found peace. And now? What do you expect from this new journey?

Well, I sincerely hope to make myself known in the art world. I have been fortunate to meet Maestro Ulisse Sartini, one of the great contemporary artists inspired by Renaissance art. He has always been a significant point of reference and a tremendous source of inspiration for me. I would like to follow in his footsteps

and above all be recognized as an artist. I still have much to offer: numerous ideas in my mind that take shape as sketches. Among these is a project for a very large canvas, measuring two meters by two and a half meters, which will be my first work featuring multiple figures. This represents a genuine challenge for me to deepen my study of poses and anatomy... however, I prefer not to reveal too much at this stage. It will nonetheless be a more complex introspective journey, during which I intend to test myself by continuing to study and experiment.

Ambition remains strong, natural talent is present, and now all that remains is to wait with confidence. This extensive introspective journey will lead us to discover what the upcoming solo exhibition has in store for us. There is no rush, as we understand that oil painting requires its precious time to fully reveal its beauty.

Info:

Info: marcopierini17@gmail.com - www.marcopierini.it

IG @marcopierini17 - FB @marco pierini





PALIO 3 LUGLIO 2025, VINCE L'OCA

Il cavallo Diodoro e il fantino Tittia
portano il Drappellone di Riccardo Manganelli
in Fontebranda

PALIO JULY 3, 2025, OCA WINS

The horse Diodoro and the jockey Tittia
carry Riccardo Manganelli's Drappellone
to Fontebranda

FOTO DI LUCIANO VALENTINI



PROGETTAZIONE ED HOME STAGING CON ELEONORA CAPPELLACCI

Design and Home Staging
with Eleonora Cappellacci

DI SIMONE BANDINI



Designer, Eleonora Cappellacci



Eleonora Cappellacci per così dire "figlia d'arte" - proviene da una famiglia di imprenditori del mondo dei materiali edili e dell'arredo casa - si muove con naturalezza tra progettazione, interior design ed home staging grazie ai suoi studi e alle esperienze lavorative all'estero. Torna in Valtiberina - e ne siamo felici - una brillante professionista pronta a mettere a frutto sul territorio la sua preparazione.

"La mia passione per l'interior design nasce già da bambina: crescere in una realtà imprenditoriale legata alla progettazione di interni e ai materiali per l'edilizia è stato per me un costante stimolo creativo" - ci racconta - "Ricordo ancora quanto mi divertivo con le mattonelle colorate e i listoncini decorativi che andavano di moda anni fa. Giocavo, ma senza rendermene conto, gettavo anche le basi della mia sensibilità creativa. "Oggi porto con me non solo quella memoria affettiva, ma anche il sapere imprenditoriale e la naturale propensione al contatto con il pubblico che la mia famiglia mi ha trasmesso: una mentalità ed una filosofia di vita che mi accompagnano in ogni mio passo", precisa.

È la componente del dialogo a permetterle di disegnare un nuovo ambiente, di trasformarlo e di 'rinfrescarne' l'immagine: "La base su cui costruisco ogni mio progetto è il rapporto con il committente: la conversazione parte sempre dalle sue 'necessità'. Per questo, in una prima fase non mi confronto su stile o arredi, ma mi dedico ad un attento e scrupoloso ascolto, volendo interagire, osservare e capire i desiderata di chi mi parla. Credo fermamente che la forma debba, sempre, conseguire alla funzione. L'interazione con lo spazio non è solo il punto di partenza, ma anche il collante che rende possibile un progetto di design autentico".

La sua esperienza all'estero le ha fornito gli strumenti per portare innovazione anche in contesti più tradizionali, come spesso accade nel territorio toscano. Qui gli ambienti custodiscono un fascino e una storia che meritano rispetto, ma che possono anche essere valorizzati e reinterpretati con una nuova concezione della percezione dello spazio: "Il mio obiettivo, come professionista e come designer, è proprio questo: integrare armoniosamente le esperienze maturate sia nel residenziale di lusso che nel settore dell'hospitality, per dar vita a progetti coinvolgenti ed armoniosi. In ogni lavoro tengo sempre ben presente questo concetto: sfruttare al massimo le potenzialità di un ambiente, affinché non sia solo bello da vedere, ma anche vivo, funzionale e capace di generare benessere".

Ma veniamo ora allo home staging, pratica molto diffusa all'estero e sempre più richiesta anche in Italia - che consiste precisamente nel valorizzare un immobile destinato alla vendita o all'affitto, presentandolo in modo accogliente e funzionale con un restyling degli spazi: "Amo progettare ambienti residenziali - anche in collaborazione con agenzie immobiliari, sviluppando servizi di home staging mirati ed efficaci, in grado di aumentare l'attrattività degli edifici".

Tutto questo non significa semplicemente arredare, quanto altresì generare atmosfere capaci di trasmettere un feeling immediato: "In poche parole, far sognare i potenziali clienti". L'home staging non è utile solo per i privati che desiderano vendere o affittare la propria casa - o per le agenzie

Eleonora Cappellacci, so to speak "daughter of art" - she comes from a family of entrepreneurs in the world of building materials and home furnishings - moves naturally between design, interior design and home staging thanks to her studies and work experience abroad. A brilliant professional is back in the Tiber Valley - and we are happy about it - ready to put her preparation to good use in the area.

"My passion for interior design was born as a child: growing up in an entrepreneurial reality linked to interior design and building materials has been a constant creative incentive for me" - she tells us - "I still remember how much fun I had with the coloured tiles and decorative planks that were fashionable years ago. I played, but without realizing it, I also laid the foundations of my creative sensibility. "Today I carry with me not only that affective memory, but also the entrepreneurial knowledge and the natural inclination for contact with the public that my family has passed on to me: a mentality and a philosophy of life that accompany me in every step I take," she specifies.

It is the component of dialogue that allows her to design a new environment, to transform it and to 'refresh' its image: "The basis on which I build each of my projects is the relationship with the client: the conversation always starts from his 'needs'. For this reason, in the first phase I do not discuss style or furnishings, but I dedicate myself to careful and scrupulous listening, wanting to interact, observe and understand the wishes of the speaker. I firmly believe that form must always follow function. Interaction with space is not only the starting point, but also the glue that makes an authentic design project possible."

Her experience abroad has provided the tools to bring innovation even in more traditional contexts, as often happens in the Tuscan territory. Here places preserve a charm and a history that deserve respect, but which can also be enhanced and reinterpreted with a new conception of the perception of space: "My goal, as a professional and as a designer, is precisely this: to harmoniously integrate the experiences gained both in the luxury residential and in the hospitality sector, to give life to engaging and harmonious projects. In every job I always keep this concept in mind: making the most of the potential of an environment, so that it is not only beautiful to look at, but also alive, functional and capable of generating well-being".

But now we come to Home Staging, a practice that is very widespread abroad and increasingly in demand in Italy as well - which consists precisely in enhancing a property intended for sale or rent, presenting it in a welcoming and functional way with a restyling of the spaces: "I love designing residential environments - also in collaboration with real estate agencies, developing targeted and effective home staging services, able to increase the attractiveness of buildings".

All this does not simply mean furnishing but also generating atmospheres capable of conveying an immediate feeling: "In a nutshell, making potential customers dream". Home staging isn't just useful for individuals who want to sell



immobiliari che gestiscono più proprietà. È altresì uno strumento strategico per i real estate agents: li aiuta infatti ad aumentare la fidelizzazione del loro portfolio, a ridurre i tempi di permanenza di un immobile sul mercato e a limitare il ricorso a scontistiche sul prezzo di vendita. In altre parole, rende il lavoro di intermediazione più fluido ed efficace, generando soddisfazione sia a chi vende che a chi compra. "Il mio percorso personale ha inciso profondamente sul mio modo di lavorare. Ho vissuto a lungo all'estero e questa esperienza mi ha permesso di apirmi a stimoli creativi diversi, sviluppando uno sguardo capace di cogliere sfumature culturali e stilistiche e di tradurle in progetti su misura. Oggi porto questa sensibilità sul territorio, mettendomi a disposizione non solo come professionista e come creativa". Un'altra area di grande interesse è la progettazione di spazi dedicati agli affitti turistici, come bed & breakfast, case e appartamenti per vacanze: "Qui il mio approccio progettuale e la mia attenzione all'unicità degli ambienti trovano un terreno fertile. Credo, infatti, che gli spazi per permanenze brevi rappresentino un'opportunità straordinaria per influenzare in modo sostanziale l'esperienza complessiva degli ospiti. Ogni dettaglio, dal colore alla disposizione degli arredi, diventa parte di un racconto che può trasformare un semplice soggiorno in un ricordo vivido e memorabile, capace di lasciare un segno anche in chi vi rimane solo per pochi giorni".

Che ruolo ha avuto la sua esperienza all'estero nel definire la sua sensibilità professionale? "La Spagna, con i suoi colori vibranti e le sue finiture mediterranee, ha influenzato la mia capacità di interpretare lo spazio con freschezza e leggerezza, portando luce e vitalità nei miei progetti. L'Olanda, invece, mi ha insegnato a dare valore alla funzionalità e alla rapidità dei processi: là, ho imparato a ottimizzare tempi e flussi di lavoro, snellendo il percorso progettuale e rendendo ogni fase più performante ed efficiente. Oggi porto con me questo bagaglio internazionale, che mi consente di arricchire i miei progetti con equilibrio, tra visione creativa e metodo. Mi piace pensare che ciò che offro vada oltre l'aspetto estetico o tecnico: accompagno le persone in un percorso che unisce cultura e sensibilità, nella progettazione di case che non siano

or rent out their home - or to manage multiple properties. It is also a strategic tool for real estate agents: it helps them to increase the loyalty of their portfolio, reduce the time a property stays on the market and limit the use of discounts on the sale price. In other words, it makes the intermediation work more fluid and effective, generating satisfaction for both sellers and buyers.

"My personal journey has had a profound impact on the way I work. I lived abroad for a long time and this experience allowed me to open up to different creative ideas, developing a gaze capable of capturing cultural and stylistic nuances and translating them into tailor-made projects. Today I bring this sensitivity to the territory, making myself available not only as a professional and as a creative".

Another area of great interest is the design of spaces dedicated to tourist rentals, such as bed & breakfasts, holiday homes and apartments: "Here my design approach and my attention to the uniqueness of the environments find fertile ground. In fact, I believe that short-stay spaces represent an extraordinary opportunity to substantially influence the overall guest experience. Every detail, from the colour to the arrangement of the furnishings, becomes part of a story that can transform a simple stay into a vivid and memorable memory, capable of leaving a mark even in those who stay there for only a few days".

What role did your experience abroad play in defining your professional sensitivity? "Spain, with its vibrant colors and Mediterranean finishes, has influenced my ability to interpret space with freshness and lightness, bringing light and vitality to my projects. The Netherlands, on the other hand, taught me to value the functionality and speed of processes: there, I learned to optimize time and workflows, streamlining the design process and making each phase more performing and efficient. Today I carry this international baggage with me, which allows me to enrich my projects with balance, between creative vision and method. I like to think that what I offer goes beyond the aesthetic or technical aspect: I accompany people on a path that combines culture and sensitivity, in the design of houses that are not only beautiful, but that really



Eleonora, Gusto visuale ed intuito per l'architettura



solo belle, ma che sappiano raccontare davvero chi le vive". In virtù della sua permanenza fuori dall'Italia, Eleonora avverte oggi il desiderio di rivolgersi anche alla platea internazionale che sceglie di vivere o investire nel nostro territorio. Toscana e Umbria, così come altre zone del centro Italia, attraggono sempre più cittadini 'stranieri', che hanno esigenze diverse su come progettare e abitare uno spazio: "Il mio obiettivo è quello di avviare un dialogo autentico, offrendo loro non solo un servizio di progettazione, ma anche una vera reinterpretazione degli ambienti in armonia con le specificità del territorio e con una visione contemporanea e globale".

L'esperienza e la flessibilità maturate negli anni di lavoro all'estero diventano in questo contesto strumenti preziosi, che le consentono di connettere due mondi complementari: quello locale e quello internazionale. Come? Creando ambienti che sappiano rispettare l'identità italiana ma al tempo stesso rispondere alle aspettative e al gusto di chi viene da altri paesi: "In estrema sintesi, traduco l'identità del territorio in spazi dal respiro globale".

Che dire poi della necessità di un restyling delle proprietà datate, o che si origina dal desiderio di nuovi proprietari: "Per me è un'occasione di reinterpretare gli ambienti con uno sguardo nuovo e audace. Non si tratta semplicemente di rinnovare l'estetica, ma di attualizzare gli immobili in maniera smart, valorizzandone le caratteristiche e adattandoli ai nuovi committenti, che sia per una scelta di vita o per un'operazione immobiliare".

Grazie a diverse esperienze in studi di progettazione, Eleonora ha sviluppato una sorta di 'catalogo mentale' che le permette di spaziare con naturalezza tra atmosfere rustiche, moderne o storiche: "Questo bagaglio professionale mi consente di affrontare ogni progetto con grande flessibilità, scegliendo un metodo rapido ed efficace per ottenere risultati concreti, senza mai perdere di vista l'identità del luogo".

"Che si tratti di una proprietà dal carattere tradizionale o di uno spazio più neutro, il mio obiettivo è sempre quello di creare un equilibrio tra funzionalità, estetica e contemporaneità, restituendo agli ambienti nuova energia e un'immagine elegante e senza tempo", conclude

know how to tell the story of those who live in them".

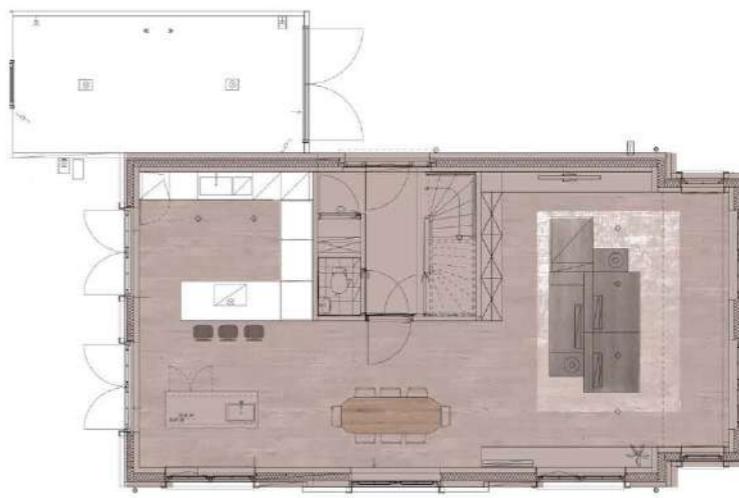
By virtue of her stay outside Italy, Eleonora now feels the desire to also address the international audience that chooses to live or invest in our territory. Tuscany and Umbria, as well as other areas of central Italy, attract more and more 'foreign' citizens, who have different needs on how to design and inhabit a space: "My goal is to start an authentic dialogue, offering them not only a design service, but also a true reinterpretation of environments in harmony with the specificities of the territory and with a contemporary and global vision".

The experience and flexibility gained over the years of working abroad become valuable tools in this context, which allow her to connect two complementary worlds: the local and the international. What? Creating environments that know how to respect the Italian identity but at the same time respond to the expectations and tastes of those who come from other countries: "In a nutshell, I translate the identity of the territory into spaces with a global scope".

What about the need for a restyling of old properties, or that originates from the desire for new owners: "For me it is an opportunity to reinterpret the environments with a new and bold look. It is not simply a matter of renewing the aesthetics, but of updating the properties in a smart way, enhancing their characteristics and adapting them to new clients, whether it is for a lifestyle choice or for a real estate transaction".

Thanks to various experiences in design studios, Eleonora has developed a sort of 'mental catalogue' that allows her to range naturally between rustic, modern or historical atmospheres: "This professional background allows me to approach each project with great flexibility, choosing a quick and effective method to obtain concrete results, without ever losing sight of the identity of the place".

"Whether it's a traditional property or a more neutral space, my goal is always to create a balance between functionality, aesthetics and contemporaneity, giving rooms new energy and an elegant and timeless image," she concludes.



Planimetrie dei livelli di progetto: distribuzione spaziale, arredi su misura e soluzioni di design integrato.

Info:

Tel.: +39 331 4772217

design@eleonoracappelacci.it

TORNARE IN FORMA 'SECONDO NATURA'

Getting Back in Shape ‘Secondo Natura’ (According to Nature)

DI CATIA GIORNI



Il negozio di Elena, una miniera di idee regalo e per il benessere

Appena si varca la soglia, un profumo avvolgente di erbe e spezie ti accoglie come un abbraccio discreto, capace di riportarti in un attimo a ricordi di natura e benessere. L'erboristeria 'Secondo Natura' incastonata nel cuore di Città di Castello, in Piazza Matteotti, non è un semplice negozio, ma un piccolo rifugio dove il tempo rallenta e ogni consiglio ha il sapore della cura autentica.

Da diciannove anni, a prendersene cura è Elena Radici, che con passione, competenza e un sorriso capace di mettere chiunque a proprio agio, accompagna le persone in un viaggio personalizzato verso il benessere. Laureata in Tecniche erboristiche e specializzata in Fitoterapia applicata, Elena ha saputo trasformare la sua professione in una vera missione: far sentire ciascuno accolto e guidato, con percorsi su misura che uniscono tradizione, scienza e attenzione profonda alla persona.

Noi di Valley Life siamo andati a incontrarla, per farci raccontare le novità di questo periodo e scoprire come, anche con l'arrivo del Natale, la sua erboristeria continua a essere un luogo dove i doni hanno un significato che va oltre l'oggetto, diventando esperienze di benessere quotidiano.

Valley Life: Elena, molte persone associano il concetto di erboristeria a tisane e cosmetici. In realtà da te si trova molto di più. Ci racconti il percorso "Torna in forma"?

Elena Radici: "Certo! Si tratta di un vero percorso di riequilibrio, basato su un'alimentazione personalizzata affiancata a prodotti erboristici scelti su misura. In pratica: partiamo da un piano dietetico ipocalorico per chi deve perdere peso, ma lo arricchiamo con rimedi naturali che agiscono sulle criticità specifiche di ogni persona. C'è chi soffre di fame nervosa, chi ha ritenzione idrica, chi vive la menopausa con più fatica: ecco, il percorso serve a calibrare ogni tassello in modo scientifico, così che la persona non si senta 'solo a dieta', ma si senta accompagnata in un progetto completo di benessere".

Valley Life: Quindi non è la solita dieta lampo?

Elena Radici: "Assolutamente no. Io non prometto miracoli, prometto serietà e risultati sostenibili. Non esiste 'una dieta valida per tutti', bensì esiste un percorso cucito addosso alla persona. Quello che mi dà soddisfazione è il fatto che molte clienti mi raccontano di sentirsi meglio già nelle prime settimane: meno fame nervosa, più vitalità, gambe più leggere..."

Valley Life: Quindi non riguarda soltanto chi vuole dimagrire?

Elena Radici: "Esatto. Abbiamo protocolli pensati per ogni fase della vita e per esigenze diverse. Per esempio:

- gravidanza e allattamento: un'alimentazione equilibrata, studiata per sostenere mamma e bambino;
- sottopeso o anziani: diete specifiche per ritrovare forza ed energia;
- bambini e ragazzi: linee guida chiare e professionali per genitori che vogliono farli crescere con le giuste abitudini alimentari;
- persone con patologie: percorsi mirati che affiancano la terapia medica, per vivere al meglio con un'alimentazione adatta".

Valley Life: Qual è quindi l'obiettivo finale di questo percorso?

Elena Radici: "Ritrovare uno stato di salute e benessere, non inseguire mode. È un percorso che tutti possono intraprendere, perché nasce sempre personalizzato. Unisce scienza della nutrizione e fitoterapia, e permette di sentirsi bene con sé stessi senza privazioni impossibili".

Valley Life: Così come il percorso è studiato su misura per ogni persona, anche la cura della pelle richiede un approccio personalizzato?

Elena Radici: "Di sicuro! Proprio come calibro alimentazione e rimedi naturali sulle esigenze di ciascuno, credo che anche la skincare debba essere su misura. Ed è proprio pensando a questo che ho scelto di proporre in erboristeria la KOLED Mask".

Valley Life: Ci spieghi che cosa è esattamente la Koled Mask?

Elena Radici: "Si tratta di una maschera di nuova generazione basata sulla foto-biomodulazione, una tecnica che utilizza specifiche lunghezze d'onda della luce LED per stimolare i



As soon as you cross the threshold, an enveloping scent of herbs and spices welcomes you like a discreet embrace, capable of bringing you back to memories of nature and well-being in an instant. The herbalist's shop 'Secondo Natura' nestled in the heart of Città di Castello, in Piazza Matteotti, is not just a shop, but a small refuge where time slows down and every piece of advice has the flavour of authentic care.

For nineteen years, Elena Radici has been taking care of it, who with passion, competence and a smile capable of putting anyone at ease, accompanies people on a personalized journey towards well-being. Graduated in Herbal Techniques and specialized in Applied Phytotherapy, Elena has been able to transform her profession into a real mission: to make everyone feel welcomed and guided, with tailor-made paths that combine tradition, science and deep attention to the person.

We at Valley Life went to meet her, to let her tell us about the news of this period and discover how, even with the arrival of Christmas, her herbalist's shop continues to be a place where gifts have a meaning that goes beyond the object, becoming experiences of daily well-being.

Valley Life: Elena, many people associate the concept of herbal medicine with herbal teas and cosmetics. In reality, you will find much more. Can you tell us about the "Get back in shape" path?

Elena Radici: "Of course! It is a real path of rebalancing, based on a personalized diet alongside tailor-made herbal products. In practice: we start with a low-calorie diet plan for those who need to lose weight, but we enrich it with natural remedies that act on the specific criticalities of each person. There are those who suffer from nervous hunger, those who have water retention, those who experience menopause with more difficulty: here, the path serves to calibrate each piece in a scientific way, so that the person does not feel 'only on a diet' but feels accompanied in a complete wellness project".

Valley Life: So, it's not the usual flash diet?

Elena Radici: "Absolutely not. I do not promise miracles; I promise seriousness and sustainable results. There is no 'one-size-fits-all diet', but there is a path tailored to the person. What gives me satisfaction is the fact that many customers tell me that they feel better already in the first weeks: less nervous hunger, more vitality, lighter legs..."

Valley Life: So, it's not just about those who want to lose weight?

Elena Radici: "Exactly. We have protocols designed for every stage of life and for different needs. For example:

- pregnancy and breastfeeding: a balanced diet, designed to support mother and child;
- underweight or elderly: specific diets to regain strength and energy;
- children and young people: clear and professional guidelines for parents who want to raise them with the right eating habits;
- people with pathologies: targeted paths that accompany medical therapy, to live better with a suitable diet".

Valley Life: So, what is the ultimate goal of this path?

Elena Radici: "Rediscover a state of health and well-being, don't chase trends! It is a path that everyone can take, because it is always personalized. It combines nutrition science and phytotherapy and allows you to feel good about yourself without impossible deprivations".

Valley Life: Just as the path is tailored to each person, does skin care also require a personalized approach?

Elena Radici: "For sure! Just as I calibrate nutrition and natural remedies to everyone's needs, I believe that skincare should also be tailor-made. And it is precisely with this in mind that I have chosen to offer the KOLED Mask in herbalist's shops".

Valley Life: Can you explain what exactly the Koled Mask is?

Elena Radici: "It is a new generation mask based on photo-biomodulation, a technique that uses specific wavelengths of LED light to stimulate the skin's natural

processi naturali della pelle. Tradotto in parole semplici: la luce aiuta la pelle a rigenerarsi, aumentando collagene ed elastina, riducendo macchie, rughe e imperfezioni. È già molto conosciuta sui social, ma la differenza sta nell'imparare a usarla in modo corretto e personalizzato, per ottenere davvero i risultati che promette.

Valley Life: Non è la solita moda beauty, quindi?

Elena Radici: "No, ed è proprio questo il punto: ho scelto di proporla perché è supportata da studi scientifici seri. Non è invasiva ed è perfetta anche per chi vuole risultati visibili senza trattamenti aggressivi".

Valley Life: Come funziona concretamente?

Elena Radici: "Si indossa la maschera per alcuni minuti, con programmi diversi a seconda dell'obiettivo: anti-age, luminosità, acne, macchie. È semplicissima da usare a casa, ma la differenza la fa la consulenza che viene fornita: io, infatti, la inserisco in un percorso di skincare costruito sulla persona, con prodotti mirati che amplificano gli effetti della luce, in un protocollo mirato, in modo tale che il risultato finale sia davvero personalizzato".

Valley Life: A proposito di consulenza: ci sarà una giornata speciale in cui provarla?

Elena Radici: Sì, il 25 novembre organizzo una giornata dedicata al viso in collaborazione con Hino Natural Skincare. Chi partecipa avrà un'analisi cutanea professionale, consigli personalizzati e la possibilità di provare la KOLED Mask con il supporto di una beauty expert. È anche un bel modo per vivere un momento di relax, magari con un'amica, e iniziare già a pensare ai regali di Natale: dalla maschera stessa a una beauty routine completa per la pelle.

Valley Life: Quindi può diventare anche un'idea regalo importante?

Elena Radici: Certamente! È un oggetto che coniuga tecnologia e benessere naturale, e che stupisce chi lo riceve perché non è il solito regalo. Molte clienti lo scelgono per sé stesse, altre per sorprendere una persona cara".

Valley Life: Arriviamo al Natale. Perché scegliere un regalo in erboristeria?

Elena Radici: "Perché qui si trovano regali che non finiscono dimenticati in un cassetto, ma che fanno vivere esperienze di benessere ogni giorno. La mia proposta natalizia è molto ampia e diversificata, e permette di trovare sempre l'idea giusta. Ve ne cito alcune:

- Le spezie: sali, pepi e mix provenienti da tutto il mondo per gli appassionati di cucina
- Gli accessori eco-friendly di Aya&Ida: borracce termiche eleganti e pratiche, e i grandi bicchieroni da passeggio con cannucce, perfetti da portare ovunque.
- I profumatori per la casa, per creare atmosfere calde e accoglienti durante le feste.
- Le linee capelli: trattamenti mirati per ricci ribelli o capelli lisci. Inoltre, potrete trovare anche degli elastici e delle federe interamente realizzate in seta.
- La mia selezione di tè e infusi: dalle miscele sfuse più ricercate, ai pratici filtri piramidali, comprese le novità gourmet che conquistano anche chi non ama le tisane classiche.
- Cosmetici e profumi per la persona non possono mancare: linee dermocosmetiche per la cura del viso, il makeup naturale e le ultime novità profumate per il corpo".

Valley Life: Quest'anno hai pensato ad un'iniziativa speciale, giusto?

Elena Radici: "Esatto! I miei ormai famosi calendari dell'Avvento (per chi ancora non li conosce sono il modo perfetto per regalarsi o regalare 24 momenti di benessere con prodotti full size, tra cosmetici, tisane, accessori...) quest'anno offrono un'importante opportunità: tutte le clienti che li acquistano partecipano all'estrazione di un Beauty Ticket".

Valley Life: E qual è il premio del Beauty Ticket?

Elena Radici: "Proprio una KOLED Mask! Un regalo dal valore concreto e dall'effetto 'wow'. Chi la vince si porta a casa non un semplice prodotto, ma un alleato quotidiano per la pelle. È il mio modo per rendere ancora più speciale il periodo natalizio e ringraziare coloro che scelgono Secondo Natura".

processes. Translated into simple words: light helps the skin regenerate, increasing collagen and elastin, reducing blemishes, wrinkles and imperfections. It is already well known on social media, but the difference lies in learning how to use it correctly and personalized, to really get the results it promises.

Valley Life: It's not the usual beauty fashion, then?

Elena Radici: "No, and this is precisely the point: I chose to propose it because it is supported by serious scientific studies. It is non-invasive and is also perfect for those who want visible results without aggressive treatments".

Valley Life: How does it work in practice?

Elena Radici: "You wear the mask for a few minutes, with different programs depending on the objective: anti-aging, brightness, acne, spots. It is very easy to use at home, but the difference is made by the advice that is provided: I, in fact, include it in a skincare path built on the person, with targeted products that amplify the effects of light, in a targeted protocol, so that the final result is truly personalized".

Valley Life: Speaking of consulting: will there be a special day in which to try it?

Elena Radici: Yes, on November 25th I organize a day dedicated to the face in collaboration with Hino Natural Skincare. Those who participate will have a professional skin analysis, personalized advice and the opportunity to try the KOLED Mask with the support of a beauty expert. It is also a nice way to experience a moment of relaxation, perhaps with a friend, and already start thinking about Christmas gifts: from the mask itself to a complete beauty routine for the skin.

Valley Life: So, it can also become an important gift idea?

Elena Radici: Of course! It is an object that combines technology and natural well-being, and that amazes those who receive it because it is not the usual gift. Many customers choose it for themselves, others to surprise a loved one".

Valley Life: Let's get to Christmas. Why choose a gift in herbal medicine?

Elena Radici: "Because here you can find gifts that do not end up forgotten in a drawer, but that make you live experiences of well-being every day. My Christmas proposal is very wide and diversified and always allows you to find the right idea. I will mention some of them:

- Spices: salts, peppers and mixes from all over the world for cooking enthusiasts.
- Aya&Ida's eco-friendly accessories: elegant and practical thermal bottles, and large walking glasses with straws, perfect to take anywhere.
- Home fragrances, to create warm and welcoming atmospheres during the holidays.
- Hair lines: targeted treatments for unruly curls or straight hair. In addition, you can also find elastic bands and pillowcases entirely made of silk.
- My selection of teas and infusions: from the most sought-after bulk blends to practical pyramid filters, including gourmet novelties that conquer even those who do not like classic herbal teas.
- Cosmetics and perfumes for the person cannot be missing: dermocosmetic lines for facial care, natural makeup and the latest scented novelties for the body".

Valley Life: This year you thought of a special initiative, right?

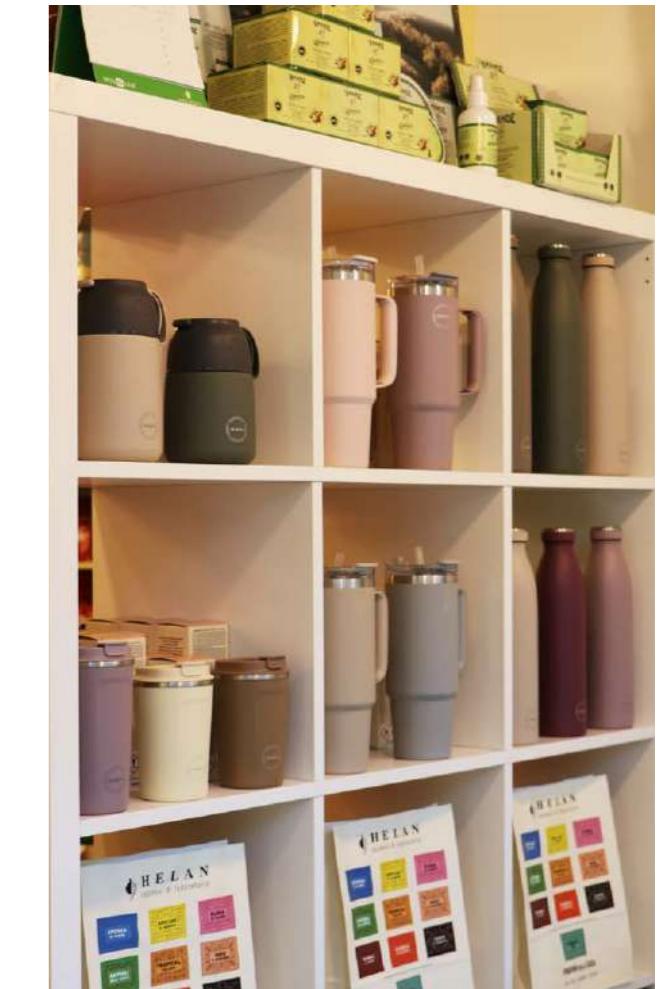
Elena Radici: "Exactly! My now famous Advent calendars (for those who still don't know them they are the perfect way to treat yourself or give 24 moments of well-being with full size products, including cosmetics, herbal teas, accessories...) this year offer an important opportunity: all customers who buy them participate in the draw for a Beauty Ticket".

Valley Life: And what is the prize of the Beauty Ticket?

Elena Radici: "Just a KOLED Mask! A gift with concrete value and a 'wow' effect. Whoever wins it takes home not just a product, but a daily ally for the skin. It's my way of making the Christmas season even more special and thanking those who choose Secondo Natura".



Sulla via della seta, tessuti e spezie dal mondo



Immancabili, thermos e borracce

In conclusion: between herbal teas that warm, personalized wellness programs and gifts designed to last, you can breathe Elena's passion for a different way of taking time and space for yourself.

It is not just about products, but an invitation to slow down, to choose consciously and to give — to oneself or to others — a philosophy of balance.

Info: Erboristeria Secondo Natura

Piazza Matteotti, Città di Castello (Pg)

Orario: dal martedì al sabato 9:30-12:30/16:30-19:30

Shop online: www.secondonatura.info
Instagram: [secondo_natura](#) - Tik Tok: [secondo natura](#)

CANTINA SEMONTE WINE RESORT, ILLUSO ACCOGLIENTE DI UN BORGO RITROVATO

Cantina Semonte Wine Resort,
the welcoming luxury of a rediscovered village

DI LORENZO DIAMANTINI



Tra le dolci colline umbre che carezzano Gubbio, il vecchio casolare padronale in pietra si erge come testimone immobile di un passato contadino.

Oggi, il Cantina Semonte Wine Resort rappresenta la rinascita di un piccolo borgo rurale, riportato alla vita con amore e rispetto, in un atto di trasformazione che non cancella, ma valorizza. Non si parla di perdita, ma di un vero e proprio upcycling dell'anima del luogo: la conservazione attenta di ciò che è prezioso, con un linguaggio contemporaneo che restituisce eleganza e accoglienza.

Entrando, si ha la sensazione di varcare la soglia di una dimora che custodisce storie, più che di un albergo. I muri in pietra viva raccontano la tradizione, le travi in legno parlano di radici, mentre il design moderno, sobrio ed essenziale, dona leggerezza e raffinatezza. Ogni spazio vive di un dialogo costante tra passato e presente, tra autenticità e stile.

Le camere sono rifugi di intimità e comfort, declinate in diverse tipologie per soddisfare ogni esigenza. Le Camere Classic accolgono con calore romantico e letti queen size ampi e soffici, dove ci si può letteralmente abbandonare, avvolti da lenzuola fresche come seta. Le Camere Superior ampliano lo spazio e offrono bagni moderni con docce generose, capaci di trasformare la routine in un momento di benessere quotidiano. Le Junior Suite completano l'esperienza con un soggiorno elegante, ideale per chi desidera vivere la struttura in ogni sua dimensione, senza rinunciare alla privacy. In tutte le stanze, dettagli curati, tessuti naturali, arredi minimali ed eleganti si accompagnano ai comfort moderni: Wi-Fi, aria condizionata, minibar, angolo per tè e caffè. Ogni elemento si inserisce nella narrazione poetica della struttura senza mai spezzarla. E perché l'accoglienza sia davvero totale, la struttura è pet-friendly: qui anche gli amici a quattro zampe sono i benvenuti, accolti con la stessa cura riservata agli ospiti. All'esterno, il paesaggio si fonde con l'acqua: la piscina infinity sembra tuffarsi tra i filari, creando un gioco di riflessi che unisce cielo e vigna in un unico respiro. È un luogo sospeso, ideale per un pomeriggio lento, un calice in mano e il silenzio della campagna intorno. Negli spazi interni, la sala relax con ampie vetrate e divani di design invita a rallentare: un salotto di luce e conversazioni, in cui il tempo acquista la cadenza naturale delle stagioni. Il lusso qui non è ostentazione, ma accoglienza. È l'eleganza che nasce dai dettagli, dai materiali naturali, dai piccoli gesti che fanno sentire l'ospite speciale. Dal parcheggio gratuito ai comfort di ogni camera, fino alla promessa di una Spa di prossima apertura, tutto è pensato per offrire una coccola a 360 gradi. È il rifugio ideale per una fuga romantica, per un soggiorno di relax totale, per chi desidera vivere l'Umbria con autenticità e stile. Alla fine, ciò che resta non è solo il ricordo di un soggiorno, ma la sensazione di un sogno vissuto. Sprofondare in un letto queen size, svegliarsi con la luce che filtra dalle vetrate, tuffarsi in una piscina tra le vigne, cenare con un calice di vino della casa: il Cantina Semonte Wine Resort è tutto questo. Un borgo ritrovato, un rifugio dell'anima, un desiderio che si trasforma in esperienza.

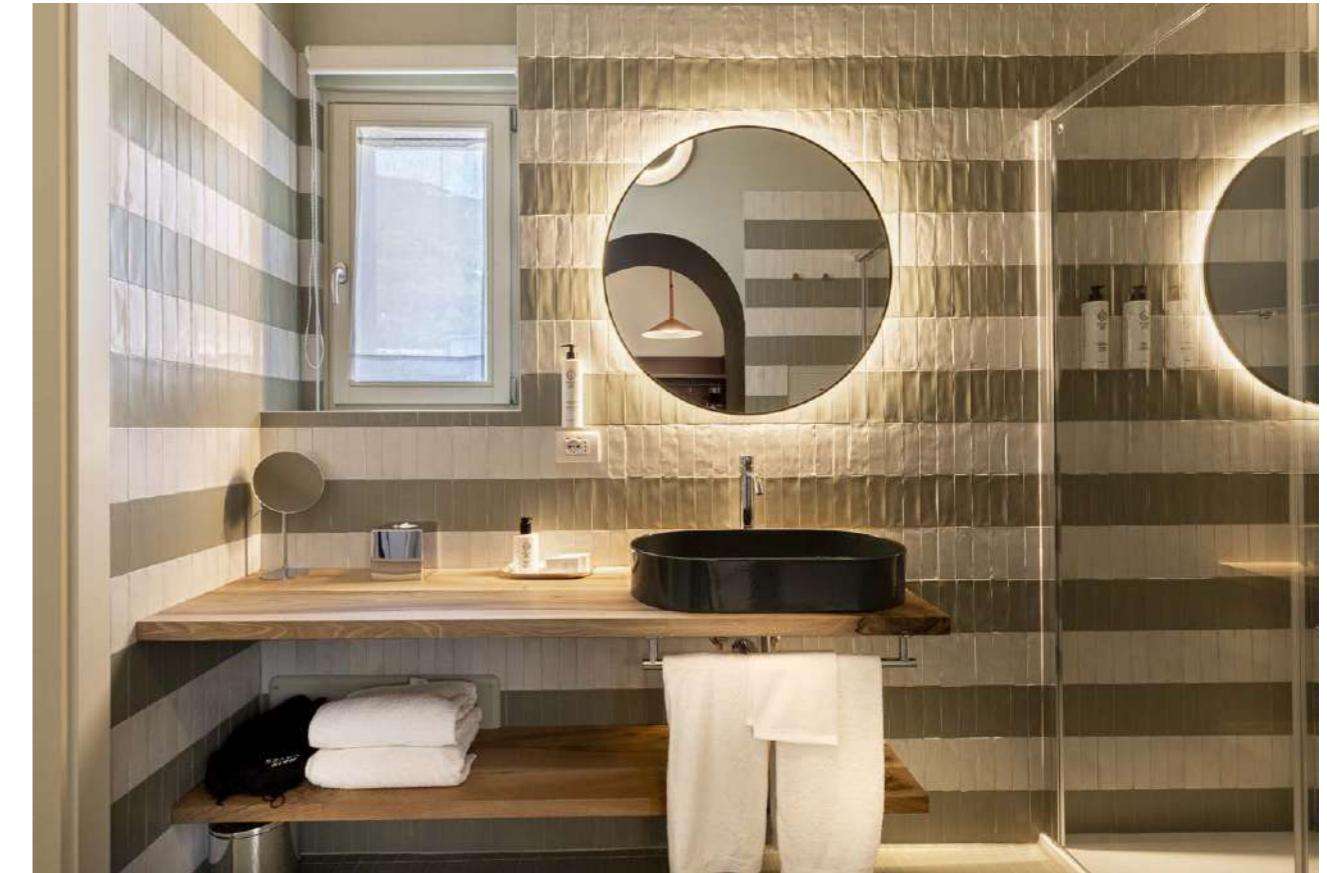
Amid the gentle Umbrian hills surrounding Gubbio, the old stone manor house stands as a steadfast witness to a rural past.

Today, the Cantina Semonte Wine Resort embodies the revival of a small rural village, brought back to life with care and respect in a process of transformation that does not erase but enhances. This is not about loss, but rather a true upcycling of the spirit of the place: careful preservation of what is valuable, expressed through a contemporary language that restores elegance and warmth.

Upon entering, one feels as though crossing into a home that holds stories, rather than merely stepping into a hotel. The exposed stone walls speak of tradition, the wooden beams evoke deep roots, while the modern, understated design imparts lightness and sophistication. Every space lives in constant dialogue between past and present, authenticity and style.

The rooms serve as intimate and comfortable retreats, available in various types to meet every need. The Classic Rooms welcome guests with romantic warmth and spacious queen-size beds where one can truly relax, enveloped by linens as fresh as silk. The Superior Rooms offer expanded space and feature modern bathrooms with generous showers that transform daily routines into moments of well-being. The Junior Suites complete the experience with an elegant stay, ideal for those who wish to fully immerse themselves in the establishment while maintaining their privacy. In every room, carefully curated details, natural fabrics, and minimalist yet refined furnishings are complemented by modern comforts: Wi-Fi, air conditioning, minibar, and a tea and coffee corner. Each element seamlessly integrates into the poetic narrative of the property without disrupting it. To ensure a truly comprehensive hospitality experience, the establishment is pet-friendly; even four-legged friends are warmly welcomed and cared for with the same attention as guests. Outside, the landscape blends harmoniously with water: the infinity pool appears to dive among the rows of vines, creating a play of reflections that unites sky and vineyard in a single breath. It is a suspended place, perfect for a leisurely afternoon with a glass in hand and the quiet of the countryside surrounding you. Indoors, the relaxation lounge with large windows and designer sofas invites guests to unwind: a bright living room filled with light and conversation where time takes on the natural rhythm of the seasons. Here, luxury is not ostentation but hospitality. It is elegance born from details, natural materials, and small gestures that make guests feel special. From free parking to all room amenities and up to the promise of an upcoming spa opening, everything is designed to offer comprehensive pampering. It is the ideal retreat for a romantic getaway, a stay of complete relaxation, and for those who wish to experience Umbria with authenticity and elegance. Ultimately, what remains is not merely the memory of a visit, but the sensation of having lived a dream. To sink into a queen-sized bed, awaken to light filtering through large windows, immerse oneself in a pool amid the vineyards, and dine with a glass of the house wine: Cantina Semonte Wine Resort embodies all of this. A rediscovered village, a sanctuary for the soul, a desire transformed into an experience.





Info:
Cantina Semonte Wine Resort
Loc. Semonte, Gubbio (PG) – Umbria, Italia
Prenotazioni:
Booking.com – Cantina Semonte Wine Resort

TRA UMBRIA E TOSCANA, LA PASTA È UN RACCONTO DI FAMIGLIA

Between Umbria and Tuscany, Pasta is a Family Story

DI CATIA GIORNI



La famiglia Santinelli

Al confine tra Umbria e Toscana, immersa in un paesaggio che profuma di storia e natura, sorge la Tenuta Santinelli: un luogo che custodisce la tradizione e al tempo stesso guarda con decisione al futuro, fatto di cura, gusto e bellezza.

On the border between Umbria and Tuscany, immersed in a landscape that smells of history and nature, stands the Santinelli Estate: a place that preserves tradition and at the same time looks decisively to the future, made of care, taste and beauty.



Casa Santinelli nell'Alta Valle del Tevere

Appena varcato il cancello, si resta colpiti dall'eleganza sobria di un'antica leopoldina che accoglie con le sue proporzioni armoniose, quasi sospese in un'atmosfera incantata. Per raccontare questa realtà e il frutto più prezioso della sua filiera — la pasta artigianale Santinelli — abbiamo dato voce a Giorgio e Alessandro Santinelli, padre e figlio, uniti dalla stessa visione e dalla volontà di portare avanti un progetto che affonda le radici nella storia di famiglia.

As soon as you cross the gate, you are struck by the sober elegance of an ancient Leopoldina that welcomes you with its harmonious proportions, almost suspended in an enchanted atmosphere. To tell the story of this reality and the most precious fruit of its supply chain — Santinelli artisanal pasta — we gave voice to Giorgio and Alessandro Santinelli, father and son, united by the same vision and the desire to carry out a project that has its roots in family history.

Giorgio Santinelli – Dalla grande fattoria di famiglia alla filiera chiusa del grano duro.

“Sono nato e cresciuto in una grande fattoria al confine tra Umbria e Toscana, un luogo dove coltiviamo la terra da oltre due secoli. Era un microcosmo autosufficiente: botteghe di fabbri, falegnami, meccanici, stallieri. Ognuno aveva un ruolo e contribuiva alla vita quotidiana. La domenica mio padre riceveva nel suo studio coloni e braccianti: si parlava di problemi pratici e di progetti futuri. Sono immagini indelebili: il rumore dei carri trainati dai buoi, l’odore dell’uva e delle olive, il ruggito del vecchio trattore Lanz Bulldog che richiedeva due persone per essere messo in moto.

Un ricordo particolarmente vivo è quello del frantoio: il pane abbrustolito strofinato con l’aglio e immerso nell’olio appena sgorgato dalla macina. Un gesto semplice che racchiudeva autenticità e sapore.

Le donne della famiglia, guidate da mia nonna, erano invece custodi di un’altra tradizione: la tessitura a telaio. Collaboravano

Giorgio Santinelli – From the large family farm to the closed durum wheat supply chain.

“I was born and raised on a large farm on the border between Umbria and Tuscany, a place where the land has been cultivated for over two centuries. It was a self-sufficient microcosm: blacksmiths’ shops, carpenters, mechanics, grooms. Everyone had a role and contributed to daily life. On Sundays my father received settlers and labourers in his study: we talked about practical problems and future projects. They are indelible images: the noise of oxcarts, the smell of grapes and olives, the roar of the old Lanz Bulldog tractor that required two people to be started.

A particularly vivid memory is that of the oil mill: toasted bread rubbed with garlic and immersed in oil just gushing from the millstone. A simple gesture that encapsulated authenticity and flavour.

The women of the family, led by my grandmother, were instead custodians of another tradition: loom weaving. They collaborated



Giorgio Santinelli con la moglie Laura Scopigni

con la Busatti di Anghiari e da lì nacque il nostro “Punto Santinelli”, un motivo che ancora oggi decora le tovaglie di famiglia. Sono dettagli che parlano di cura, tempo e identità.

Poi, negli anni Sessanta, tutto cambiò: l’abbandono delle campagne spazzò via quel mondo fatto di mestieri e relazioni quotidiane. Fu necessario reinventarsi, trasformarsi da proprietari terrieri a imprenditori agricoli.

Oggi questa eredità vive nelle scelte di mio figlio Alessandro. È stato lui a proporre di chiudere la filiera del grano duro con una nostra pasta a marchio Santinelli. L’idea è semplice e ambiziosa: un prodotto che parte dal nostro campo e arriva fino alla tavola, seguendo ogni fase con rigore e passione.

Chiudere la filiera significa selezionare i semi, coltivarli, raccogliere, macinare, trafilare e confezionare. Significa garantire qualità, trasparenza e sostenibilità.

La nostra pasta vuole essere quella di ogni giorno, ma anche quella della domenica: il piatto speciale che unisce le famiglie attorno alla tavola. È un cibo universale che racconta l’Italia, la sua storia agricola e la sua cultura del gusto.”

with Busatti of Anghiari and from there our “Punto Santinelli” was born, a motif that still decorates the family tablecloths today. These are details that speak of care, time and identity.

Then, in the sixties, everything changed: the abandonment of the countryside swept away that world made up of trades and daily relationships. It was necessary to reinvent oneself, to transform oneself from landowners to agricultural entrepreneurs.

Today this legacy lives on in the choices of my son Alessandro. It was he who proposed to close the durum wheat supply chain with one of our Santinelli brand pastas. The idea is simple and ambitious: a product that starts from our field and reaches the table, following every phase with rigor and passion.

Closing the supply chain means selecting seeds, cultivating them, harvesting, grinding, drawing and packaging. It means guaranteeing quality, transparency and sustainability.

Our pasta wants to be the one of every day, but also that of Sunday: the special dish that unites families around the table. It is a universal food that tells the story of Italy, its agricultural history and its culture of taste.”

Alessandro Santinelli – Pasta artigianale dal grano locale.

“Oggi viviamo in un mondo globalizzato, dove spesso le materie prime arrivano da lontano, sacrificando qualità e identità. Noi invece vogliamo ribadire il valore dei prodotti italiani: il nostro grano è a residuo zero, coltivato senza glifosato e lavorato in una filiera corta e artigianale.

Tutto avviene entro sessanta chilometri: coltivazione, raccolta, macinazione e pastificazione. Questo non è solo controllo, ma anche rispetto per il territorio e riduzione dell’impatto ambientale.

La nostra semola ha un colore avorio naturale perché estraiamo solo il cuore del chicco, senza stress termici né precotture. La pasta è trafilata al bronzo ed essicidata lentamente a basse temperature: il risultato è una superficie porosa che cattura il condimento e un gusto che mantiene intatta la fragranza del grano.

Una caratteristica distintiva è il rilascio di amido in cottura:



Alessandro Santinelli ed Eleonora Bioli

consente una mantecatura naturale, creando una naturale cremosità.

Uno dei nostri formati più popolari sono gli spaghetti, a cui si affiancano tortiglioni, tagliatelle, pennoni rigati, paccheri rigati, casarecce e, più di recente, mezzi rigatoni. Ogni formato racconta una parte di noi e della tradizione italiana.

Abbiamo scelto un packaging 100% riciclabile e una distribuzione mirata: botteghe artigianali, gastronomie locali, alcuni punti vendita selezionati (come la Conad a San Giustino, che ha creduto fin dall’inizio sul nostro progetto) e perfino l’aeroporto di Perugia. Siamo fieri anche della collaborazione con il Comune di San Giustino e dell’appoggio dell’Assessore alla Cultura, che fin dall’inizio ha voluto valorizzare la nostra realtà.

La nostra ambizione è crescere, senza perdere autenticità: vogliamo che chi sceglie la Pasta Santinelli oggi, la ritrovi identica anche tra dieci anni. Perché dietro ogni confezione c’è un sacco di grano, un campo coltivato con rispetto e una storia di famiglia che continua”

Alessandro Santinelli – Artisanal pasta from local wheat.

“Today we live in a globalized world, where raw materials often come from afar, sacrificing quality and identity. We, on the other hand, want to reiterate the value of Italian products: our wheat is zero residue, grown without glyphosate and processed in a short and artisanal supply chain.

Everything takes place within sixty kilometres: cultivation, harvesting, grinding and pasta making. This is not only control but also respect for the territory and reduction of environmental impact.

Our semolina has a natural ivory colour because we extract only the heart of the grain, without thermal stress or pre-cooking. The pasta is bronze-drawn and slowly dried at low temperatures: the result is a porous surface that captures the sauce and a taste that keeps the fragrance of the wheat intact.

A distinctive feature is the release of starch during



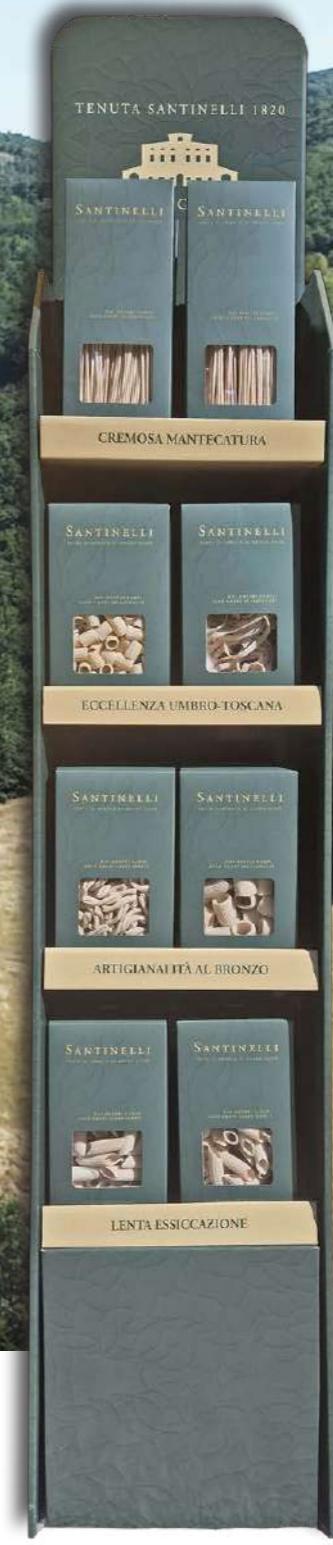
I campi di grano della Tenuta Santinelli



Lo spaghetti Santinelli



Alcuni formati di Pasta Santinelli



La pasta trafilata al bronzo ed essicidata lentamente a bassa temperatura

Info:

Per scoprire di più sul nostro mondo visitate il sito

www.tenutasantinelli1820.it

e le nostre pagine social

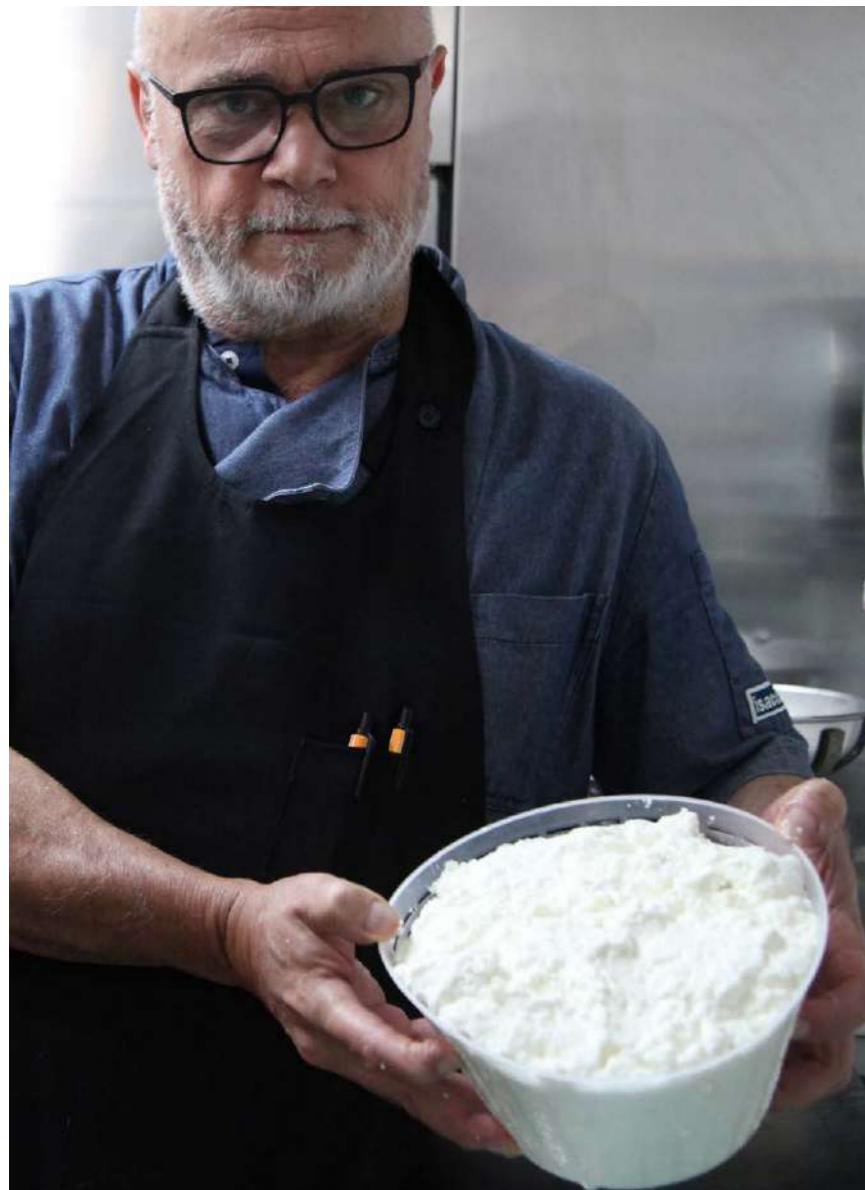
Instagram: @pastasantinelli - Facebook: @TenutaSantinelli1820



LA NENA, RISCOPRIRE I SAPORI DI UN TEMPO SOSPESO

La Nena, Rediscovering the Flavours of a Suspended Time

DI SIMONE BANDINI



Sergio Cappetti con i suoi bringoli



La trippa, passione della cucina povera

Sempre più difficile ritrovare il gusto autentico della cucina toscana. Eppure, quando torno in Valtiberina, che è la mia terra, so che Sergio è in grado di farmi rivivere ricordi ed istantanee di un passato che si è ormai perduto. Quello delle 'nonne', dei pranzi della domenica in famiglia, del tempo sospeso e della cucina tipica di queste campagne di confine. Qui al ristorante La Nena, sulla sommità della 'itta' di Anghiari, si gustano i veri 'bringoli al sugo finto', funghi e tartufi con sontuosi tagli di pasta fresca o di compendio a grigliate, tartare e fiorentine.

It is increasingly difficult to find the authentic taste of Tuscan cuisine. Yet, when I return to the Tiber Valley, which is my land, I know that Sergio is able to make me relive memories and snapshots of a past that has now been lost. That of the 'grandmothers', of Sunday lunches with the family, of suspended time and the typical cuisine of this border countryside. Here at the La Nena restaurant, on the top of the 'itta' (slope) of Anghiari, you can taste the real 'bringoli al sugo finto', mushrooms and truffles with sumptuous cuts of fresh pasta or a compendium of grilled meats, tartare and Florentine steaks.



Autunno, tempo di funghi e tartufi



Tagliatelle al tartufo e porcini



Le Pappardelle al cinghiale



Una spettacolare tartare 'alla toscana'

Mi è sempre difficile ritrovare le sensazioni della mia infanzia: forse perché sono cambiato io, e con me anche le persone che un tempo ho conosciuto. Credo, in ogni caso, che gli ultimi decenni abbiano visto una spiccata omologazione della cucina locale, oltre ad un'eccessiva sperimentazione, volendo cercare novità e menù sofisticati ad ogni costo per venire incontro alle mode effimeri della comunicazione e della moda imperanti.

Cosa è cambiato, per davvero, negli ultimi anni? Lo chiediamo a Sergio stesso, storico interprete della tradizione gastronomica anghiarese e toscana per estensione. Nonché amico sincero – e non è un dettaglio.

VALLEY LIFE: Negli ultimi anni il ristorante ha subito un'evoluzione? Avete inserito nuovi piatti o cambiato l'impostazione del locale?

SERGIO CAPPETTI: La filosofia è cambiata soprattutto a causa della pandemia che ha creato un cambiamento strutturale nelle abitudini, anche alimentari: abbiamo ridimensionato i piatti (senza esagerare eh!), in generale tutta la ristorazione si è come 'ristretta'. Ci siamo concentrati su quelle che sono le portate più significative della nostra storia, quelle che rappresentano davvero la nostra identità. Ogni tanto inseriamo fuori carta qualche novità, ma per il resto la nostra tradizionale proposta è rimasta tale. L'idea è quella di fare

It is always difficult for me to find the feelings of my childhood: perhaps because I have changed, and with me also the people I once knew. I believe, in any case, that the last decades have seen a marked homologation of local cuisine, as well as excessive experimentation, wanting to look for novelties and sophisticated menus at any cost to meet the ephemeral fashions of communication and prevailing fashion. What has really changed in recent years?

We ask Sergio himself, a historic interpreter of the Anghiari and Tuscan gastronomic tradition by extension. As well as a sincere friend – and that's not a detail.

VALLEY LIFE: Has the restaurant undergone an evolution in recent years? Have you added new dishes or changed the setting of the restaurant?

SERGIO CAPPETTI: The philosophy has changed mainly because of the pandemic which has created a structural change in habits, including food: we have downsized the dishes (without exaggerating eh!), in general all catering has become 'restricted'. We focused on what are the most significant courses of our history, those that really represent our identity. Every now and then we insert something new off the menu, but otherwise our traditional proposal has remained so. The idea is to always do better the things we already know how to

sempre meglio le cose che già sappiamo fare, piuttosto che cambiare per forza.

V.L.: Quali sono, dunque, i piatti che definiresti i più rappresentativi del ristorante?

S.C.: Rimaniamo legati a piatti tipici e 'robusti': i bringoli, i funghi, il tartufo, gli sformati di caccia, le grigliate e le fiorentine. Ci sono poi piatti come la trippa e le lumache, che fanno parte della tradizione tipica sia toscana che anghiarese. Insomma, la nostra cucina è rimasta fortemente ancorata alla memoria regionale classica.

V.L.: Avete introdotto nuove lavorazioni? Penso ad esempio ai risotti.

S.C.: Non abbiamo stravolto nulla. Su richiesta – ti ricordi bene – prepariamo risotti o altri piatti desiderati (o dei quali punge vaghezza, n.d.r.), ma non è stata fatta alcuna rivoluzione nel menu. Piuttosto preferiamo dedicarci a perfezionare i nostri piatti tipici. Certo, di tanto in tanto proponiamo qualche elaborazione fuori carta, ma la base resta comunque la nostra storia a tavola.

V.L.: Come sono cambiati gli ospiti del vostro ristorante negli anni?

S.C.: Gli affezionati di sempre continuano a venire. Per quanto riguarda la clientela straniera, si è un po' ridimensionata:

do, rather than necessarily changing.

V.L.: So, what are the dishes that you would define as the most representative of the restaurant?

S.C.: We remain attached to typical and 'robust' dishes: bringoli, mushrooms, truffles, hunting pies, grilled and Florentine steaks. Then there are dishes such as tripe and snails, which are part of the typical tradition of both Tuscany and Anghiari. In short, our cuisine has remained strongly anchored to the classic regional memory.

V.L.: Have you introduced new processes? I am thinking, for example, of risottos.

S.C.: We haven't turned anything upside down. On request – you remember well – we prepare risottos or other dishes desired (or of which vagueness stings, ed.), but no revolution has been made in the menu. Rather, we prefer to devote ourselves to perfecting our typical dishes. Of course, from time to time we offer some off-paper elaborations, but the basis is still our history at the table.

V.L.: How have the guests of your restaurant changed over the years?

S.C.: The usual aficionados continue to come. As for foreign customers, it has been somewhat downsized: there is less general influx than in the past. However, we see more

c'è meno afflusso generale rispetto al passato. Vediamo tuttavia più spagnoli e francesi rispetto al passato. Anghiari resta comunque una realtà fortemente toscana, un polo di attrazione per chi cerca una cucina autentica.

V.L.: Come si distingue Anghiari rispetto ai territori confinanti?

S.C.: Anghiari è Toscana, nel vero senso della parola! Questa 'toscanità' verace si percepisce immediata, a pelle, sia nei piatti che nel modo di interpretare le materie prime e gli ingredienti. Certo, esiste una certa 'transumanza' o se volute fusione con la cucina delle regioni vicine – Umbria, Marche, Romagna – ma il piatto e lo spirito restano tipicamente quelli.

V.L.: Sei cresciuto in Casentino, giusto? Quanto influisce sulle tue scelte di cucina?

S.C.: Sì, sono del basso Casentino. L'origine conta molto: la mia è una cucina di territorio, fatta con ingredienti locali e tradizioni tramandate. Essere del Casentino porta con sé pratiche e sapori che poi si manifestano nel piatto – e che i miei ospiti e amici più fedeli apprezzano.

V.L.: Qual è il piatto più apprezzato del tuo locale?

S.C.: Il piatto che riscuote più successo sono, indubbiamente i Bringoli con il cosiddetto "sugo finto". È uno dei piatti più ricchi e lussuriosi, molto apprezzato da chi cerca sapori forti e autentici, tipici della cucina locale.

Spaniards and French than in the past. Anghiari remains a strongly Tuscan reality, a pole of attraction for those looking for authentic cuisine.

V.L.: How does Anghiari differ from the neighbouring territories?

S.C.: Anghiari is Tuscany, in the true sense of the word! This true 'Tuscanity' is immediately perceived, on the skin, both in the dishes and in the way of interpreting raw materials and ingredients. Of course, there is a certain 'transumanza' or if desired fusion with the cuisine of the neighbouring regions – Umbria, Marche, Romagna – but the dish and the spirit typically remain the same.

V.L.: You grew up in Casentino, right? How much does it affect your cooking choices?

S.C.: Yes, I'm from the lower Casentino. The origin matters a lot: mine is a local cuisine, made with local ingredients and traditions handed down. Being from Casentino brings with it practices and flavours that then manifest themselves in the dish – and that my most loyal guests and friends appreciate.

V.L.: What is the most popular dish in your restaurant?

S.C.: The most successful dish is, without a doubt, Bringoli with the so-called "fake sauce". It is one of the richest and most luxurious dishes, much appreciated by those looking for strong and authentic flavours, typical of the local cuisine.



Info:
Via Giacomo Matteotti 10/14, Anghiari (Ar)
Tel.: +39 0575 789491
www.ristorantenena.it

CUCINA (FAMILIARE) E VINO (BONO) DAL 'GRIGINO'

(Family) Cuisine and (good) Wine at the 'Grigino'

DI CATIA GIORNI



Il locale si affaccia sul corso principale della città



Andrea Berghi con Elisabetta, Nicoleta e il figlio Giacomo

A Sansepolcro, ci sono dei luoghi che fanno ormai parte dell'identità della città e si intrecciano con la memoria collettiva. Il Ristorante Berghi è uno di questi: con il suo dehors pieno di fiori e colori, ci accoglie nel centro storico regalandoci una pausa all'insegna della convivialità e del gusto. Abbiamo fatto una chiacchierata con il titolare Andrea Berghi, che ci ha parlato della storia e delle caratteristiche di questo locale.

Valley Life: Perché il locale è conosciuto come "Grigino"?

Andrea Berghi: "Il locale è nato oltre un secolo fa. Il soprannome "Grigino" viene dalla mia famiglia: i miei antenati avevano i capelli precocemente grigi e venivano chiamati proprio "i Grigini". Il nomignolo è rimasto e ha identificato mio nonno, mio padre e oggi anche me. I più anziani continuano affettuosamente a chiamarmi così, e con questo nome il locale è noto in città".

Valley Life: Da quanto tempo lo gestisci e come sei cresciuto qui?

Andrea Berghi: "Sono praticamente nato qui: avevo quattro o cinque anni quando venivo a sciacquare le tazzine per il nonno. All'inizio non era un ristorante ma un bar, il classico bar di paese: tavoli di legno, bottiglie allineate dietro il bancone, il profumo del caffè e il suono delle carte che si mescolavano ai racconti degli anziani. Con il tempo, il locale è cambiato per seguire i gusti del momento: fino al Duemila era ancora un bar, poi è diventato un piccolo ristorante che con il passare del tempo ha aumentato sempre di più la sua offerta, dotandosi anche di un forno a legna per la pizzeria".

Valley Life: E qui introduci un punto molto importante, quello dell'offerta culinaria del locale, che è molto vasta.

Andrea Berghi: "Sì, offriamo sia piatti di terra sia di mare. L'obiettivo è proporre materie prime di qualità, piatti della tradizione e preparazioni rivisitate e studiate internamente. La nostra cucina si basa sulla stagionalità: il menù viene aggiornato circa ogni tre mesi per seguire le materie prime disponibili. Questo anche perché, lavorando molto con le persone del posto, ci piace offrire loro piatti sempre diversi, anche rivisitando la cucina toscana in modo vivo, dinamico, mai scontato".

"Per fare qualche esempio dei nostri piatti: in questo periodo, tra

In Sansepolcro, there are places that are now part of the city's identity and are intertwined with the collective memory. The Berghi Restaurant is one of these: with its outdoor area full of flowers and colors, it welcomes us in the historic center giving us a break in the name of conviviality and taste. We had a chat with the owner Andrea Berghi, who told us about the history and characteristics of this place.

Valley Life: Why is the place known as "Grigino"?

Andrea Berghi: "The restaurant was born over a century ago. The nickname "Grigino" comes from my family: my ancestors had precociously grey hair and were called "the Grisons". The nickname has remained and has identified my grandfather, my father and today also me. The older ones continue to affectionately call me that, and with this name the place is known in the city".

Valley Life: How long have you been running it and how did you grow up here?

Andrea Berghi: "I was practically born here: I was four or five years old when I came to rinse the cups for my grandfather. At the beginning it was not a restaurant but a bar, the classic village bar: wooden tables, bottles lined up behind the counter, the scent of coffee and the sound of cards mixing with the stories of the elderly. Over time, the place has changed to follow the tastes of the moment: until the year 2000 it was still a bar, then it became a small restaurant that over time has increased its offer more and more, also equipping itself with a wood-burning oven for the pizzeria".

Valley Life: And here you introduce a very important point, that of the culinary offer of the restaurant, which is very vast. Andrea Berghi: "Yes, we offer both land and sea dishes. The goal is to offer quality raw materials, traditional dishes and preparations revisited and studied internally. Our cuisine is based on seasonality: the menu is updated about every three months to follow the available raw materials. This is also because, working a lot with local people, we like to offer them always different dishes, even revisiting Tuscan cuisine in a lively, dynamic, never predictable way".

"To give a few examples of our dishes: in this period, among

i piatti di mare proponiamo un baccalà con lardo di Colonnata e tartufo nero estivo, un polpo su salsa gazpacho con burrata e paprika e un branzino ripieno alla mediterranea con basilico, olive taggiasche, capperi e origano. Tra i piatti di terra abbiamo tagliatelle al porcino o al tartufo, tagliatelle spinaci e ricotta con ragù bianco di chianina e pecorino, e uno spaghetti alla chitarra con dressing di mirtillo, formaggio acido e pomodorini. Non mancano le tartare e altre preparazioni ricercate".

Valley Life: E non ci dimentichiamo della pizza che, anche per le famiglie con i bambini o per le cene più veloci, è sempre un'ottima soluzione.

Andrea Berghi: "Sì, abbiamo un forno a legna e proponiamo pizze preparate con materie prime di qualità. La lenta lievitazione garantisce l'ottima digeribilità, mentre le farcite spaziano da quelle più classiche fino al pesce, verdure di stagione, tartufi e porcini".

Valley Life: Entrando in questo locale, si sente subito un'atmosfera calda e accogliente...

Andrea Berghi: "Teniamo molto a coccolare le persone che vengono da noi, e farle sentire sempre a loro agio. L'atmosfera accogliente è dovuta anche dalla gestione familiare che ci caratterizza perché, se è vero che nei momenti di maggior lavoro siamo supportati anche da dipendenti, la nostra gestione rimane comunque tale. In questa avventura quotidiana,

sono infatti supportato dalla mia grande famiglia: mio figlio Giacomo con la sua compagna Nicoleta, bravissima cuoca che sta crescendo sempre di più e non perde occasione per sperimentare nuove ricette, e la mia compagna Elisabetta. Una buona squadra che ci permette di offrire servizio continuativo e di qualità".

the seafood dishes we offer a cod with Colonnata lard and black summer truffle, an octopus on gazpacho sauce with burrata and paprika and a Mediterranean-style stuffed sea bass with basil, Taggiasca olives, capers and oregano. Among the land dishes we have tagliatelle with porcini or truffle, spinach and ricotta tagliatelle with white Chianina meat sauce and pecorino cheese, and a spaghetti alla chitarra with blueberry dressing, sour cheese and cherry tomatoes. There is no shortage of tartare and other refined preparations".

Valley Life: And let's not forget pizza which, even for families with children or for faster dinners, is always a great solution.

Andrea Berghi: "Yes, we have a wood-fired oven and we offer pizzas prepared with quality raw materials. The slow leavening guarantees excellent digestibility, while the fillings range from the most classic ones to fish, seasonal vegetables, truffles and porcini mushrooms".

Valley Life: Upon entering this place, you immediately feel a warm and welcoming atmosphere...

Andrea Berghi: "We are very keen to pamper the people who come to us and always make them feel at ease. The welcoming atmosphere is also due to the family management that characterizes us because, if it is true that in moments of greatest work we are also supported by employees, our management remains so.

In this daily adventure, I am in fact supported by my large family: my son Giacomo with his partner Nicoleta, a very good cook who is growing more and more and never misses an opportunity to experiment with new recipes, and my partner Elisabetta. A good team that allows us to offer continuous and quality service".



La pizza cotta sul forno a legna



Un locale di grande fascino



Antipasto di terra e piatti di mare



Dalla cucina con amore

“Il nostro locale è anche il luogo ideale per eventi speciali. Ogni anno, per Natale e Capodanno, prepariamo menu dedicati che uniscono la tradizione alla creatività, sempre con un occhio al prezzo conveniente. Vogliamo che tutti possano vivere la magia delle feste senza pensieri, gustando piatti genuini e sentendosi a casa. E i pranzi di Natale da noi sono tutto questo: la sala piena, il profumo del brodo caldo, le risate dei bambini e il panettone che passa di mano in mano. In questi momenti, il ristorante si trasforma davvero in una grande famiglia allargata, dove ogni cliente diventa parte della nostra storia.”

Valley Life: I momenti di convivialità non possono che essere accompagnati da un buon bicchiere di vino.

Andrea Berghi: “Ho sempre pensato che un buon bicchiere di vino sia il compagno ideale di ogni piatto e di ogni conversazione. La nostra carta dei vini nasce da una curiosità personale e da una grande attenzione alla tradizione. Non mancano le etichette storiche della Toscana, ma ci piace anche scoprire piccoli produttori locali che sanno sorprendere con la loro qualità. Se un vino non ci convince, semplicemente non lo proponiamo: la fiducia di chi sta con noi, viene prima di tutto. Così, chi si siede ai nostri tavoli può scegliere tra una selezione ampia e ragionata, che accompagna ogni piatto, in ogni circostanza”.

“Our venue is also the ideal place for special events. Every year, for Christmas and New Year's Eve, we prepare dedicated menus that combine tradition with creativity, always with an eye to the affordable price. We want everyone to be able to experience the magic of the holidays without worries, enjoying genuine dishes and feeling at home. And Christmas lunches are all this with us: the full room, the scent of hot broth, the laughter of children and the panettone that passes from hand to hand. In these moments, the restaurant really turns into a big extended family, where every customer becomes part of our story.”

Valley Life: Moments of conviviality can only be accompanied by a good glass of wine.

Andrea Berghi: “I have always thought that a good glass of wine is the ideal companion for every dish and every conversation. Our wine list was born from a personal curiosity and a great attention to the tradition. There is no shortage of historic labels from Tuscany, but we also like to discover small local producers who know how to surprise with their quality. If a wine does not convince us, we simply do not propose it: the trust of those who are with us comes first. Thus, those who sit at our tables can choose from a wide and reasoned selection, which accompanies every dish, in every circumstance”.

Un locale che è sempre di più – concludiamo noi – un punto di riferimento sia per i turisti che arrivano a Sansepolcro che per la gente del posto, che sia per una cena romantica che per una serata in famiglia o anche semplicemente per una pausa pranzo gustosa: “Qui, ogni giorno, tra tavoli, profumi e ricordi, continuiamo a scrivere la storia di un luogo che è diventato parte dell'identità di Sansepolcro, proprio come le sue mura antiche e le sue tradizioni più care”.

A place that is more and more – we conclude – a point of reference both for tourists who come to Sansepolcro and for the locals, whether for a romantic dinner or for an evening with the family or even simply for a tasty lunch break: “Here, every day, among tables, scents and memories, we continue to write the history of a place that has become part of the identity of Sansepolcro, just like its ancient walls and its most cherished traditions”.



Info:

Via XX Settembre, Via Giordano Bruno, 24 - Sansepolcro (Ar)

Tel.: +39 328 4871361

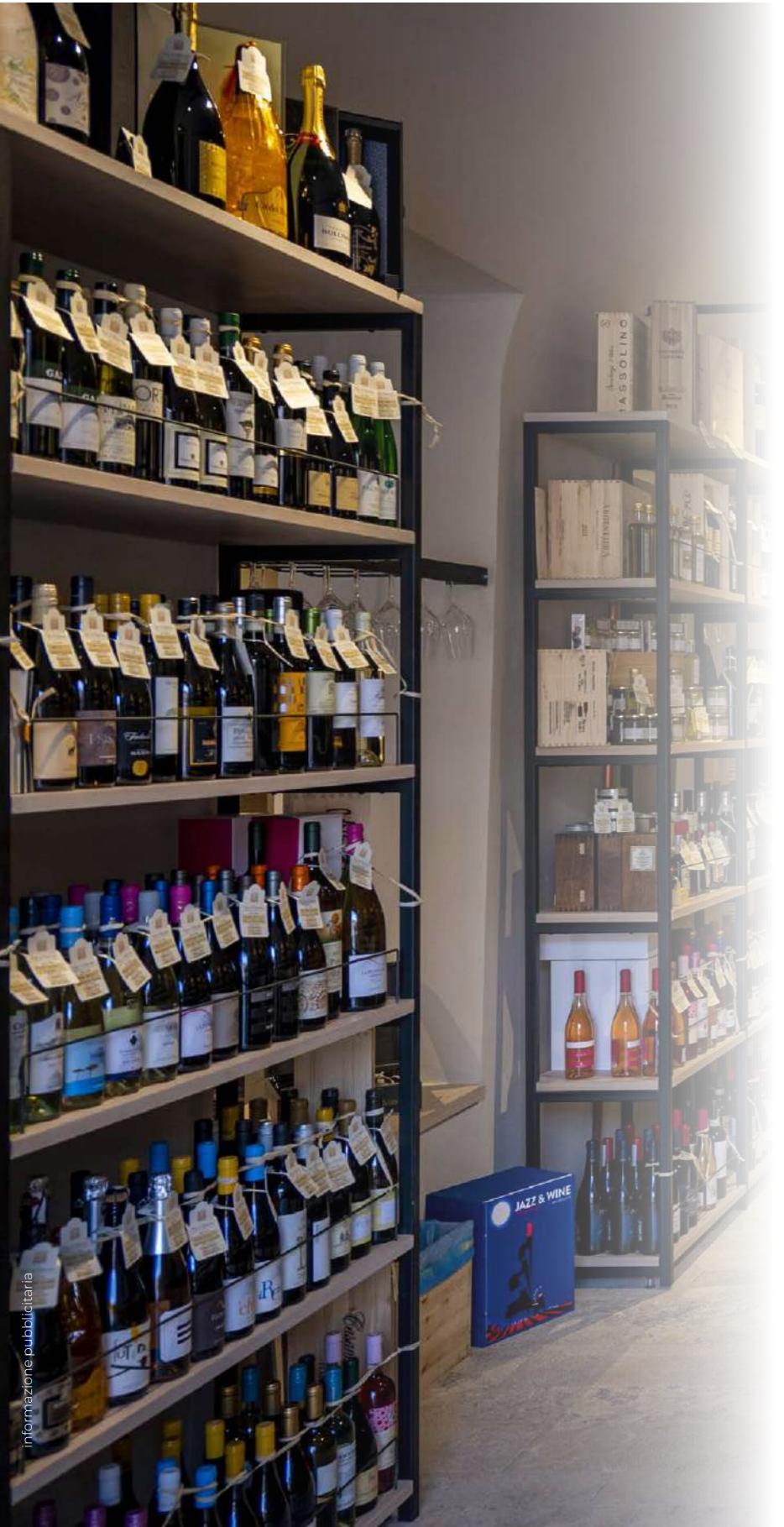
www.ristoranteenotecaberghi.it

VINI DI TOSCANA, UNA STORIA DI PASSIONE

Wines of Tuscany, a Story of Passion

A CURA DI CHIARA PETRELLA





In Toscana, terra di vigneti, borghi medievali e panorami mozzafiato, nasce un progetto che unisce tradizione, cultura e passione: *Vini di Toscana*, brand del Gruppo Margheriti e autentico punto di riferimento per gli amanti del buon vino.

In Toscana il vino è una tradizione, una cultura, un modo di vivere e di scandire il tempo e le stagioni; ma per alcuni tutto questo si declina in una vera e propria passione. È il caso di Alberto Margheriti, che ha saputo sapientemente trasfondere questo suo grande amore nel brand *"Vini di Toscana"*, una catena di eleganti quanto forniti enoteche che puntano a raccontare e valorizzare l'anima più autentica della nostra regione.

La sua grande conoscenza del settore ha dato vita a una rete di locali che non sono solo luoghi di vendita, ma veri templi del gusto e della cultura del vino. Con oltre dieci enoteche distribuite in sei città simbolo della regione – Montepulciano, Pienza, Siena, Arezzo, Firenze e San Gimignano – il marchio si pone come un crocevia dove le eccellenze enologiche toscane incontrano appassionati, curiosi ed esperti.

A rendere unica l'esperienza è la guida sapiente del sommelier Salvatore Finiello, che coordina e gestisce personalmente tutti i punti vendita del gruppo. Con professionalità e una passione contagiosa, Finiello accompagna il visitatore in un viaggio sensoriale attraverso l'anima delle enoteche, presentando con orgoglio tutti i grandi nomi del vino toscano e italiano. Degustazioni tematiche, eventi esclusivi e momenti di confronto diventano così occasioni non solo per scoprire etichette prestigiose, ma anche per avvicinarsi a questo mondo smisurato quanto affascinante con curiosità e piacere.

“La qualità è il principio fondante, che vuole essere e restare chiaro e imprescindibile”, ci spiega Alberto Margheriti, quando andiamo ad incontrarlo. “Le enoteche propongono una selezione accurata dei migliori brand, dai mostri sacri dell'enologia italiana come Solaia, Sassicaia, Tignanello, Ornellaia, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e Chianti, fino a un'ampia gamma di vini biodinamici e biologici, sempre più apprezzati da chi cerca autenticità e rispetto per il territorio”.

Ma la varietà non si ferma alle etichette. “Si può scegliere – continua – tra formati diversi: dalle classiche bottiglie da 750 ml fino alle scenografiche magnum da 1,5, 3, 5, 6 e 12 litri, perfette come idee regalo o per impreziosire collezioni private”.

A completare l'offerta, nelle enoteche *Vini di Toscana* troviamo grappe, Vin Santo, Franciacorta, champagne delle cantine più prestigiose e una raffinata selezione di oli toscani da coltivazione biologica. “Il tutto – continua Margheriti – è affidato, nella sua gestione pratica al nostro sommelier, che ci fregiamo di definire un vero e proprio 'ambasciatore del gusto'”.

In Tuscany, a land of vineyards, medieval villages and breathtaking views, a project that combines tradition, culture and passion is born: *'Vini di Toscana'*, a brand of the Margheriti Group and an authentic point of reference for lovers of good wine.

In Tuscany, wine is a tradition, a culture, a way of living and marking time and the seasons; but for some all this is declined into a real passion. This is the case of Alberto Margheriti, who has been able to wisely transfuse his great love into the *"Vini di Toscana"* brand, a chain of elegant and well-stocked wine bars that aim to tell and enhance the most authentic soul of our region.

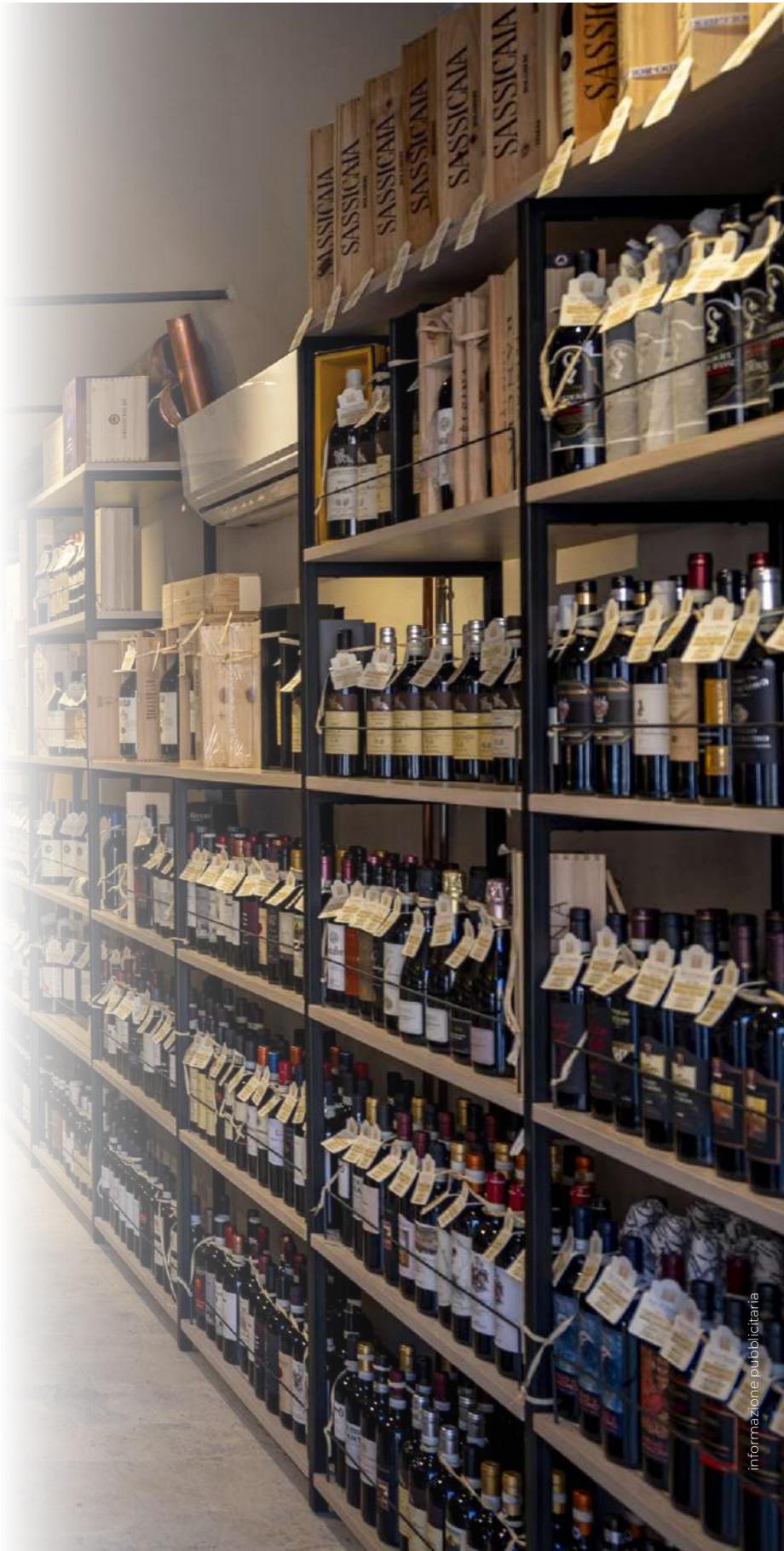
His great knowledge of the sector has given rise to a network of places that are not just places of sale, but true temples of taste and wine culture. With over ten wine bars distributed in six symbolic cities of the region – Montepulciano, Pienza, Siena, Arezzo, Florence and San Gimignano – the brand stands as a crossroads where Tuscan wine excellences meet enthusiasts, curious and experts.

What makes the experience unique is the wise guidance of sommelier Salvatore Finiello, who personally coordinates and manages all the group's stores. With professionalism and a contagious passion, Finiello takes the visitor on a sensory journey through the soul of wine shops, proudly presenting all the great names of Tuscan and Italian wine. Thematic tastings, exclusive events and moments of discussion thus become opportunities not only to discover prestigious labels, but also to approach this boundless and fascinating world with curiosity and pleasure.

“Quality is the founding principle, which wants to be and remain clear and essential”, explains Alberto Margheriti, when we go to meet him. “The wine shops offer a careful selection of the best brands, from the sacred of Italian oenology such as Solaia, Sassicaia, Tignanello, Ornellaia, Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano and Chianti, to a wide range of biodynamic and organic wines, increasingly appreciated by those seeking authenticity and respect for the territory”.

But the variety does not stop at the labels. “You can choose from different formats,” he continues, “from the classic 750 ml bottles to the spectacular 1,5, 3, 5, 6 and 12 liter magnums, perfect as gift ideas or to embellish private collections.

“To complete the offer, in the *Vini di Toscana* wine shops we find grappa, Vin Santo, Franciacorta, champagne from the most prestigious wineries and a refined selection of Tuscan oils from organic cultivation. “Everything – continues Margheriti – is entrusted, in its practical management, to our sommelier, whom we pride ourselves on defining as a real 'ambassador of taste'”.





Salvatore Finiello è più di un esperto: è il cuore pulsante delle nostre enoteche. Forte di un'esperienza decennale, ha fatto della divulgazione enoica una missione personale. Il suo approccio unisce competenza tecnica, capacità narrativa e un innato talento nel coinvolgere gli ospiti, trasmettendo la storia, gli aromi e l'anima dei vini che propone. Il suo percorso professionale gli ha permesso di conoscere a fondo non solo il patrimonio enogastronomico toscano, ma anche le tendenze e le nuove frontiere del bere consapevole".

Valley Life: "Insomma, Vini di Toscana si pone come un ponte tra tradizione e contemporaneità..."

Alberto Margheriti: "Assolutamente sì. Non vogliamo che le nostre enoteche siano viste come semplici luoghi di acquisto, ma anche come spazi di incontro e di cultura, dove la tradizione si fonde con la modernità. Ogni bottiglia racconta infatti una storia, quella di un vitigno, di una famiglia, di un territorio". E - aggiungiamo noi - è proprio questa capacità di unire il passato al presente che rende il brand un ambasciatore autentico del Made in Tuscany nel mondo. Che si tratti di un collezionista alla ricerca di etichette rare, di un turista curioso di portarsi a casa un pezzo di Toscana o di un amante del buon bere alla ricerca di nuove emozioni, Vini di Toscana offre sempre un'esperienza indimenticabile.

Salvatore Finiello is more than an expert: he is the beating heart of our wine shops. With decades of experience, he has made wine dissemination a personal mission. His approach combines technical expertise, storytelling ability and an innate talent for engaging guests, conveying the history, aromas and soul of the wines he offers. His professional career has allowed him to get to know in depth not only the Tuscan food and wine heritage, but also the trends and new frontiers of conscious drinking".

Valley Life: "In short, Vini di Toscana stands as a bridge between tradition and contemporaneity..."

Alberto Margheriti: "Absolutely. We do not want our wine shops to be seen as simple places of purchase, but also as spaces for meeting and culture, where tradition blends with modernity. In fact, each bottle tells a story, that of a grape variety, a family, a territory". And - we add - it is precisely this ability to combine the past with the present that makes the brand an authentic ambassador of Made in Tuscany in the world. Whether it is a collector looking for rare labels, a tourist curious to take home a piece of Tuscany or a lover of good wine looking for new emotions, Vini di Toscana always offers an unforgettable experience.

Info:

Vini di Toscana

Head Quarters & Warehouse

Strada per Chianciano, 20 - Montepulciano (SI)

Tel.: +39 0578 778419

www.viniditoscana.com - viniditoscana@gmail.com



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 CRIPTERAPIA: 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 Bioquam® 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.terme@fonteverdespa.com
www.fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni

FONTEVERDE
LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



READY FOR TAKE-OFF

SUMMER 2025

airport.umbria.it

ROTTERDAM

LONDRA
STANSTED

LONDRA
HEATHROW

BRUXELLES
CHARLEROI

CRACOVIA



PERUGIA

BUCAREST

TIRANA

BRINDISI

LAMEZIA T.

CATANIA

OLBIA

CAGLIARI

PALERMO

PANTELLERIA

MALTA

LAMPEDUSA

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI



La Pieve Vecchia
RISTORANTE PIZZERIA



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

