

Anno XXIV n° 181 / Autunno Inverno 2025/2026

ValleyLife

PERUGIA & VALLE UMBRA

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

SCOPRI FOLIGNO NEL PERIODO NATALIZIO

DISCOVER FOLIGNO AT CHRISTMAS



WINTER BREAK

W2025-26

CAGLIARI



DA
15*€

LONDRA
STANSTED



DA
20*€

PALERMO



DA
15*€

CATANIA



DA
15*€

TIRANA



DA
20*€

*Tariffe a tratta, tasse incluse. Soggette a disponibilità limitata e condizioni, consultabili su ryanair.com e wizzair.com

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI



In Copertina:
Scopri Foligno nel periodo natalizio
(Albero di Natale - Vista da Corso Cavour)

AUTUNNO INVERNO 2025/26

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE:
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:
Federico Donti (Tel. 335 1936385)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
EFFEDI Design

PHOTO EDITOR
EFFEDI Design

AUTORI

Simone Bandini: Editore e Direttore di Valley Life,
Dott. in Filosofia.

Federico Donti: Direttore editoriale Valley Life
"Perugia & Valle Umbra", Direttore EFFEDI Design

Giacomo Roggi: Direttore creativo, fotografo

Lorenzo Diamantini: Scrittore e blogger
enogastronomico

Claudia Cencini: Giornalista

PHOTO CREDITS
EFFEDI Design
Giacomo Roggi
Simone Bandini

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 sabato 22 novembre
con le prime cime innestate

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via XX settembre
06100 Perugia (PG)
Tel. +39 335 1936385
effedidesign@hotmail.com
www.effedidesign.com
www.valleylife.it

8 Custodire il fuoco
Guarding the Fire

10 Il mio canto libero
My Free Song

12 Scopri Foligno nel periodo
natalizio
Discover Foligno at Christmas



20 Luci millenarie sull'antica
Orvieto
*Millenary Lights on Ancient
Orvieto*

30 Perugia Etrusca, verso l'Europa
nella Convenzione di Faro
*Etruscan Perugia, towards Europe
in the Faro Convention*

36 Atelier: il nuovo spazio che
porta l'Arte al centro della vita
quotidiana
*Atelier: the New Space that Brings
Art to Everyday Life*

42 Un anno di crescita, radici e
visione
*A Year of Growth, Roots and
Vision*

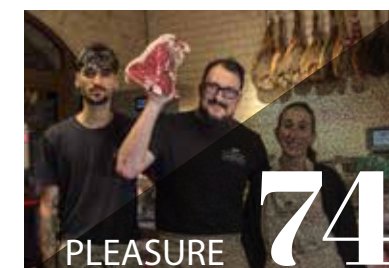


50 MA.C. nella storia dell'edilizia
perugina
*MA.C. in the History of Perugia's
Construction Industry*

58 L'Umbria a Colori
Umbria in Colour

66 Teoria e metodo dei 'Top
Runners'
*Theory and Method of 'Top
Runners'*

72 Vini & Vinili di Viceversa DJ
Wines & Vinyls by Viceversa DJ



74 La Carneria di Spina
The 'Carneria' in Spina

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

84 Rosabrina a corte di Re Tartufo
*Rosabrina at the Court of King
Truffle*

90 Un Olio di Famiglia
A Family Olive Oil

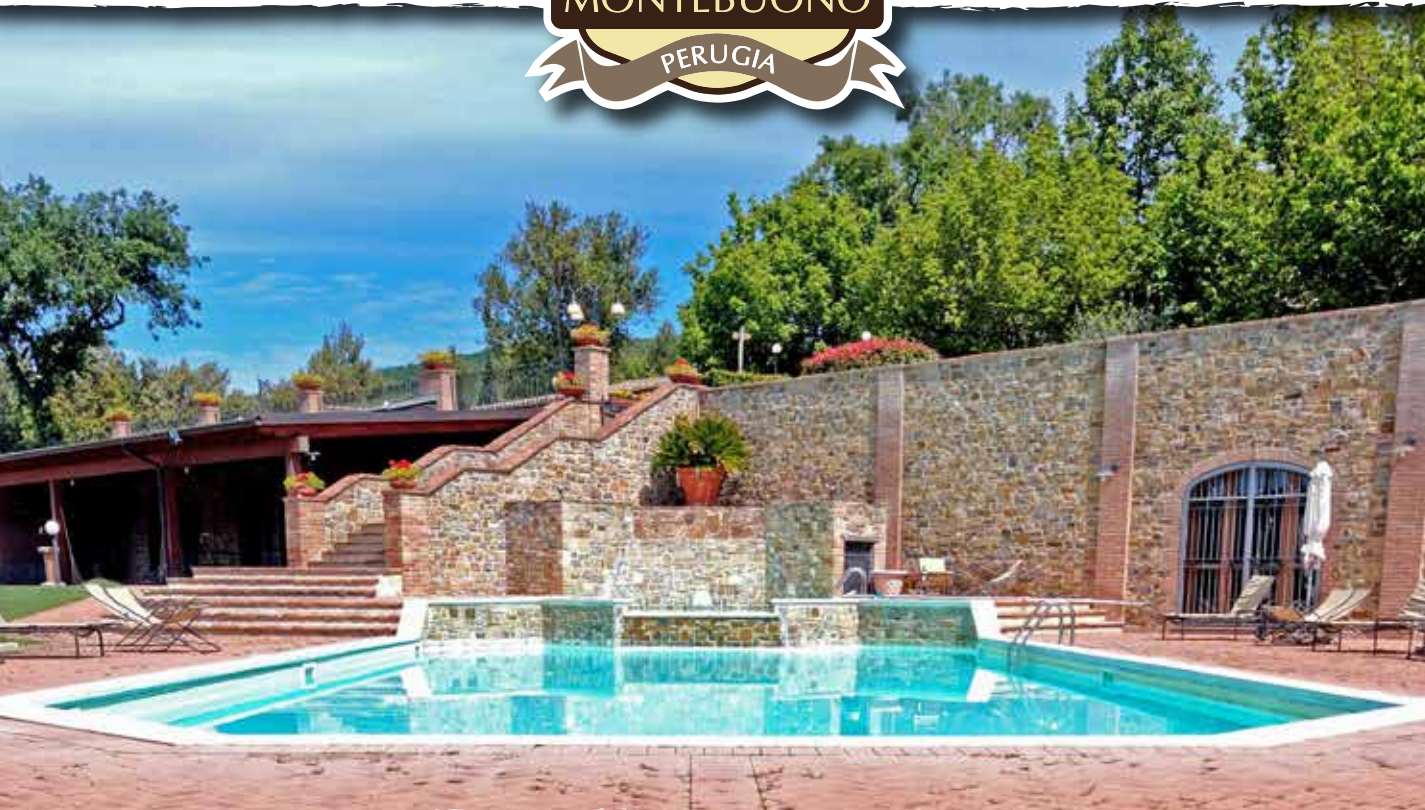
If you have a house in
Perugia or Valle Umbra
area please subscribe
for free and ask for your
complimentary copy



*Agriturismo per pernotti ed eventi
a due passi dal Trasimeno*



*Farmhouse for overnight stays and events
near Lake Trasimeno*



Viale Trasimeno 100/102 - Magione (Perugia)
tel. 335.7179709
www.fontedimontebuono.it - info@fontedimontebuono.it

la Fonte di
MONTEBUONO

LA CASA DEL JAZZ & BLUES

The House of Jazz and Blues

SPIRITS E COCKTAIL'S DI GRANDE LIVELLO

Spirits & Cocktail's

SPEAKEASY

The Best American Bar in Umbria



DR **JEKYLL & MR HYDE**
— BISTROT AND SPEAKEASY —

PRODOTTI AUTOCTONI

Local Products

PASTE FATTE IN CASA

Homemade Pasta

CINTA SENESE CERTIFICATA

STATO BRADO BIO

Cinta Senese certified Wild State Bio

CHIANINA CERTIFICATA FRESCA

COME IN MACELLERIA

*Certified Chianina Fresh as in
the Butcher's Shop*



Dr **JEKYLL & Mr HYDE**
Via Vittorio Emanuele, 26 - Castiglione del Lago (Pg) • Tel. 075 8507105
www.drjekyllandmrhyde.it



...tutte le strade portano al

Nostrano

RistoPizzoPub e...

Cucina aperta tutti i giorni pranzo e cena fino a tarda

Aperto 365 giorni all'anno e domenica a pranzo

Giro CICCIA Dry Aged!!!

Cerimonie / Cene aziendali

...dal 2009,
16 anni di storia!



Gran Cenone di
CAPODANNO

Live Music 80/90

Aperte
le prenotazioni

...la qualità al giusto prezzo!

...non perdetevi la nostra
PASTA FRESCA!

...il Locale che mette
tutti d'accordo!!

Nostrano Ristorante Pizzeria Pub
Strada Dei Loggi 26, Ponte San Giovanni (Pg) • Tel. 075 5996337
www.ristorantepizzeriapubnostrano.com



DAJE

VINO SFUSO - PRODOTTI TIPICI - DEGUSTAZIONI



BOTTEGA E DEGUSTERIA

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

APERITIVI PRANZI E CENE
COCKTAIL CON PRODOTTI ARTIGIANALI
SALA INTERNA E TAVOLI ALL'APERTO



DAJE

Via Danzetta, 5 Perugia
Centro Storico

Tel. 075.8674275 - 366.5979245





CUSTODIRE IL FUOCO

Guarding the Fire

DI SIMONE BANDINI

"Quest'ordine, che è identico per tutte le cose, non lo fece nessuno degli Dei né gli uomini, ma era sempre ed è e sarà fuoco eternamente vivo, che secondo misura si accende e secondo misura si spegne".

Frammento 30, Eraclito di Efeso

Ognuno di noi porta dentro di sé il ricordo intimo di un momento accanto al fuoco, una sensazione vivida della pelle che si scalda e si illumina. Luce e calore che emanano in perfetta simbiosi, tingendo le pareti e schiarendo le ombre che dimorano fuori e dentro di noi – di contro all'inverno e all'oscurità che avanzano, d'intorno e nel nostro animo.

Una lotta escatologica che si compie in modo simbolico, ed anche materiale, cosmico, di contrasto alle tenebre che avanzano: la luce, la fiamma, il calore, forgiando la forza apollinea, rigorosa e solare che fronteggia le truppe ostili del buio e dell'incerto.

Custodire il fuoco è dunque custodire, invero, una certezza: quella di un nuovo mattino, di un nuovo giorno dove estendere la nostra azione ed affermare il senso ciclico delle cose, visibili ed invisibili, mondane e intramondane.

Un'azione che si perde e si rinnova dalla notte dei tempi.

Per Eraclito di Efeso il fuoco rappresenta dunque il Logos, il principio razionale che governa il mondo, il divenire, ovvero il mutamento e il trasformarsi di tutte le cose. Il fuoco è l'Archè, il principio demiurgico, la scaturigine e l'eterno assieme, l'elemento che cambia continuamente, pur rimanendo sempre simile a sé stesso.

Non è, la fiamma ardente, sostanza solamente o puramente materiale, ma la forza ordinatrice dell'universo che ne regola l'incessante cambiamento. Un'intuizione archetipale e mistica che fa dire ad Eraclito ai suoi seguaci: "Se cerchi gli dèi, cercali nel fuoco". L'anima stessa è frammento e monade del fuoco cosmico tanto che, con una metafora sorprendentemente eloquente e aderente, egli dice che l'anima 'secca' del sapiente è più pura, mentre quella 'umida' dell'uomo stolto è meno connessa al Logos universale – come appunto nel caso di un ubriaco! Molta etica, poca estetica, così lontano dal nostro sentire moderno.

Nell'antica Roma, il fuoco sacro conserva la sua funzione ancestrale: nel tempio di Vesta, le fiamme ardenti e sempre accese conservano l'armonia con gli dèi. Bruciando perpetue, manifestano la stabilità e la prosperità dello stato e delle famiglie. Custodire il fuoco è dunque l'atto simbolico più importante, nella sfera pubblica e privata: un compito affidato alle Vestali, sacerdotesse deputate alla sua veglia costante (Vesta è la dea del focolare, protettrice della Domus e di Roma).

Il fuoco di Roma, sacro e simbolico a un tempo, trascende il suo valore fisico condensando le cinque virtù 'cardinali' del popolo romano: Pietas (rispetto per gli dèi e gli antenati), Fides (fedeltà), Amor (sacrificio e servizio), Gravitas (dignità) e Fortitudo (forza d'animo).

"This order, which is identical for all things, was not made by any of the gods or men, but was always and is and will be eternally living fire, which is kindled according to measure and extinguished according to measure".

Fragment 30, Heraclitus of Ephesus

We all carry within us the intimate memory of a moment by the fire, a vivid sensation of the skin warming up and brightening. Light and warmth that emanate in perfect symbiosis, tinting the walls and lightening the shadows that dwell outside and inside us – as opposed to the winter and darkness that advance, around and in our soul.

An eschatological struggle that is carried out in a symbolic, and material, cosmic way, in contrast to the advancing darkness: light, flame, heat, forge the Apollonian force, rigorous and solar that faces the hostile troops of darkness and uncertainty. To guard the fire is therefore to guard, indeed, a certainty: that of a new morning, of a new day where we can extend our action and affirm the cyclical sense of things, visible and invisible, mundane and intramundane. An action that has been lost and renewed since the dawn of time. For Heraclitus of Ephesus, fire therefore represents the Logos, the rational principle that governs the world, becoming, or the change and transformation of all things. Fire is the Archè, the demiurgic principle, the spring and the eternal together, the element that changes continuously, while always remaining similar to itself. It is not the burning flame, merely or purely material substance, but the ordering force of the universe that regulates its incessant change. An archetypal and mystical intuition that makes Heraclitus say to his followers: "If you look for the gods, look for them in the fire". The soul itself is a fragment and monad of cosmic fire, so much so that, with a surprisingly eloquent and adherent metaphor, he says that the 'dry' soul of the wise man is purer, while the 'wet' soul of the foolish man is less connected to the universal Logos – as in the case of a drunkard! A lot of ethics, little aesthetics, so far from our modern feeling.

In ancient Rome, the sacred fire retains its ancestral function: in the temple of Vesta, the always burning flames preserve harmony with the gods. Burning perpetually, they manifest the stability and prosperity of the state and families. Guarding the fire is therefore the most important symbolic act, in the public and private sphere: a task entrusted to the Vestal Virgins, priestesses in charge of its constant vigil (Vesta is the goddess of the fireplace, protector of the Domus and of Rome).

The fire of Rome, sacred and symbolic at the same time, transcends its physical value by condensing the five 'cardinal' virtues of the Roman people: Pietas (respect for the gods and ancestors), Fides (fidelity), Amor (sacrifice and service), Gravitas (dignity) and Fortitudo (fortitude).

Il senso sacro del fuoco si sublima e trascende nel Cristianesimo, con la famiglia umana che è allegoria della famiglia cosmica. Il fuoco è altresì un potente simbolo e manifestazione dello Spirito Santo, che illumina, riscalda e purifica la vita dei credenti – tanto che lo Spirito Santo discende sugli apostoli sotto forma di lingue di fuoco (Pentecoste).

Cosa è rimasto oggi dell'antica cura del fuoco?

La poesia, il mito, sensazioni di armonie lontane che ancora scaldano i nostri cuori.

Buon solstizio e Buon Natale ai nostri lettori.

The sacred sense of fire is sublimated and transcends in Christianity, with the human family being an allegory of the cosmic family. Fire is also a powerful symbol and manifestation of the Holy Spirit, who illuminates, warms and purifies the lives of believers – so much so that the Holy Spirit descends on the apostles in the form of tongues of fire (Pentecost).

What is left today of the ancient fire cure?

Poetry, myth, sensations of distant harmonies that still warm our hearts.

Happy solstice and Merry Christmas to our readers.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Richard Wagner, Die Walküre – III. Aufzug: Feuerzauber



IL MIO CANTO LIBERO

My Free Song

DI FEDERICO DONTI

"Nietzsche è impazzito, ma se l'è meritato. Qui invece di pazzi ne abbiamo fin troppi che non se lo sono sudato, non se lo sono guadagnato. Questo è il discorso. E sono squallidi, mediocri. Come i nostri governati, come i vostri governanti."

Carmelo Bene

Questo editoriale è dedicato alla famiglia di Catherine B. e Nathan T, una coppia anglo-australiana che ha scelto una vita ad impatto zero, crescendo i loro figli lontano dalla giungla moderna urbano-mediatica; una vita familiare che scorre libera e serena, in una casa colonica isolata tra i boschi di Palmoli (Chieti), vivendo senza contratti ed utenze e perseguendo le loro idee integralmente, educando i loro figli con valori propri – e non con direttive imposte alle scuole da governi che, a loro volta e nella loro ottica, sono controllati da poteri che non vogliono altro che una massa inerme da gestire, in tutta facilità. Nel 2024, in seguito a un'intossicazione, le autorità scoprono le loro condizioni di vita e, di recente, la Procura chiede la sospensione della patria potestà sui figli.

Vorrei porre un'attenzione bilaterale su questo caso, in quanto ci riguarda molto da vicino, poiché è minato l'elemento che ci unisce, tutti, a prescindere dai diversi orientamenti: la libertà!

"Nietzsche went crazy, but he deserved it. Here, on the other hand, we have too many crazy people who have not sweated it, have not earned it. This is the speech. And they are squalid, mediocre. Like our governed, like your rulers."

Carmelo Bene

This editorial is dedicated to the family of Catherine B. and Nathan T, an Anglo-Australian couple who have chosen a zero-impact life, raising their children away from the modern urban-media jungle; a family life that flows freely and serenely, in an isolated farmhouse in the woods of Palmoli (Chieti), living without contracts and utilities and pursuing their ideas integrally, educating their children with their own values – and not with directives imposed on schools by governments which, in turn and in their view, are controlled by powers that want nothing more than a defenceless mass to manage, with ease. In 2024, following an intoxication, the authorities discovered their living conditions and, recently, the Public Prosecutor's Office asked for the suspension of parental authority over the children.

I would like to draw bilateral attention to this case, because it concerns us very closely, because the element that unites us, all of us, regardless of our different orientations, is undermined: freedom!



La stessa libertà tanto sbandierata e declamata dalle nostre democrazie – che dal Covid ad oggi non fa che essere apertamente violata.

Discutibile o meno (altrimenti non saremmo in democrazia) questa famiglia ha deciso di vivere senza la pena e il timore di essere perseguitata dal sistema, dissociandosi concretamente dalla maggioranza delle persone, liberandosi da finanziamenti ed esposizioni finanziarie (che spesso alimentano una smania consumistica di una vacuità infinita), senza debiti, in un ambiente integro, sano, vivendo col respiro di Madre Terra, e soprattutto senza ledere in alcun modo la vita altrui.

Con la scusa insolente di una barbara educazione dei figli, il sistema ha stretto il suo cappio: la risonanza mediatica del caso, voluta al fine di generare deterrenza negli emulatori, ha fatto il resto, al fine di inibire l'esempio concreto di una scelta esistenziale diversa – che incoraggia modelli di famiglia, comunità e società liberi dal controllo, economicamente autonomi. Ciò che in una dittatura, appunto, nei fatti non è consentito.

La parvenza di democrazia sussiste fino a quando non si esce dagli schemi stessi imposti dal potere!

Ma indipendentemente da questo, dalle scelte di questa famiglia, additata come folle quando i folli, a nostro giudizio, sono coloro che abbaiano alla libertà dietro le sbarre di una gabbia: cos'è quindi la democrazia se non un inganno, e il governo dei mediocri?

Difendono questo anelito di libertà solo i consapevoli, i non ricattabili, gli stessi che sanno vivere in piedi e a viso aperto in mezzo a questo caos – e al nulla più totale – per poi tornare nei loro 'rifugi' insieme ai 'pochi migliori'.

Nella quiete della foresta, nel canto del vento, nella danza delle fiamme, vivevano i nostri antenati, profondamente connessi alla natura. Erano parte del grande ciclo, non separati da esso. Sentivano il cuore della terra battere come il loro. Ogni radice sotto i loro piedi, ogni goccia di pioggia sulla loro pelle, ogni alba era per loro un segno sacro. La natura era più che un semplice ambiente, era famiglia, maestra, specchio, casa e tutto questo per sempre.

"Reisender des Lichts"

The same freedom so flaunted and proclaimed by our democracies – which from Covid to today has only been openly violated.

Debatable or not (otherwise we would not be in a democracy) this family has decided to live without the pain and fear of being persecuted by the system, concretely dissociating itself from the majority of people, freeing itself from financial exposures (which often feed a consumerist craving for infinite emptiness), without debts, in an intact, healthy environment, living with the breath of Mother Earth, and above all without harming the lives of others in any way.

With the insolent excuse of a barbaric education of children, the system tightened its noose: the media resonance of the case, intended in order to generate deterrence in emulators, did the rest, in order to inhibit the concrete example of a different existential choice – which encourages models of family, community and society free from control, economically autonomous. What in a dictatorship, in fact, is not allowed.

The semblance of democracy exists until we get out of the very schemes imposed by power!

But regardless of this, of the choices of this family, pointed out as crazy when the madmen, in our opinion, are those who bark at freedom behind the bars of a cage: so, what is democracy if not a deception, and the government of the mediocre?

Only the aware, the non-blackmailable, the same ones who know how to live standing and openly in the midst of this chaos – and total nothingness – and then return to their 'refuges' together with the 'best few' defend this yearning for freedom.

In the quiet of the forest, in the song of the wind, in the dance of the flames, our ancestors lived, deeply connected to nature. They were part of the great cycle, not separate from it. They felt the heart of the earth beating like theirs. Every root under their feet, every drop of rain on their skin, every dawn was a sacred sign for them. Nature was more than just an environment, it was family, teacher, mirror, home and all this forever.

"Reisender des Lichts"



Lucio Battisti, "Il mio Canto Libero" (1972)



Cometa in Piazza San Domenico

SCOPRI FOLIGNO NEL PERIODO NATALIZIO

Discover Foligno at Christmas

A CURA DELLA REDAZIONE

*La città di Foligno, con il suo patrimonio storico artistico e i numerosi eventi che animano il centro storico, sta per immergersi nel periodo natalizio con un **ricco calendario di iniziative** che da fine novembre si svolgeranno fino al 11 gennaio. Luminarie, spettacoli di strada, musica, proposte per bambini, mostre, visite guidate animeranno le festività più attese dell'anno.*

La Casa di Babbo Natale presso l'ex Teatro Piermarini sarà aperta fino al 26 dicembre con un allestimento suggestivo, un punto consultazione e prestito di libri aperto dalla Biblioteca comunale, laboratori e spettacoli rivolti ai bambini, che quest'anno avranno come tema conduttore "Il gioco e i giochi di una volta". A proposito di giocattoli antichi, in Biblioteca ragazzi sarà allestita una vera e propria mostra, che per un giorno diventerà anche la scenografia di uno spettacolo teatrale.

Lo stesso filo conduttore guiderà i tre appuntamenti di trekking urbano, narrato e teatralizzato, alla scoperta del centro storico. Per gli amanti della musica, oltre alle parate della street band, l'Auditorium

*The city of Foligno, with its historical and artistic heritage and the numerous events that animate the historic centre, is about to immerse itself in the Christmas period with a **rich calendar of initiatives** that will take place from the end of November until January 11th. Lightings, street performances, music, children entertainment, exhibitions, guided tours will animate the most awaited festivities of the year.*

Santa's House at the former Piermarini Theatre will be open until December 26 with an evocative setting, a consultation and book loan point open from the Municipal Library, workshops and shows aimed at children, which this year will have as their main theme: "Playing and games of the past". Speaking of antique toys, a real exhibition will be set up in the Children's Library, which for one day will also become the setting for a theatrical performance.

The same concept will guide the three urban trekking appointments, narrated and theatricalized, to discover the historic centre. For music lovers, in addition to the street band

San Domenico ospiterà il tradizionale concerto di Natale quest'anno dal titolo *"Swingin Christmas Party"*. Inoltre, verranno proposte alcune visite guidate ai luoghi più rappresentativi della città, tra i quali il bel duomo recentemente restaurato e il Santuario di Santa Angela da Foligno, con l'annesso chiostro e il campanile.

Non mancherà l'evento del Capodanno in Piazza, appuntamento molto atteso dai cittadini e dai visitatori.



Albero di Natale - Vista da Corso Cavour

parades, the San Domenico Auditorium will host the traditional Christmas concert this year entitled *"Swingin Christmas Party"*.

In addition, some guided tours will be offered to the most representative places of the city, including the beautiful cathedral recently restored and the Sanctuary of Santa Angela da Foligno, with the adjoining cloister and bell tower.

There will also be the New Year's Eve event in the Square, an event much awaited by citizens and visitors.



Interno Casa di Babbo Natale



Le Matrici del Museo della Stampa

Spunti per scoprire Foligno: i personaggi celebri legati alla città

Se nel periodo natalizio sono ancor di più i motivi per visitare la città, Foligno è una meta turistica che si apprezza in ogni periodo dell'anno.

Un punto di vista diverso e originale per scoprirebbe il patrimonio culturale è quello dei numerosi personaggi celebri ai quali la città è legata, per vari motivi storici. Città di pianura, centrale dal punto di vista delle vie di comunicazione e dinamica dal punto di vista economico, sede di grandi fiere e mercati, Foligno ha sempre attratto o ospitato illustri personaggi. Scopriamone alcuni attraverso una veloce carrellata.

Foligno è strettamente legata a **Dante Alighieri** perché qui fu realizzata la prima edizione a stampa della Divina Commedia l'11 aprile 1472, in una delle prime tipografie allestite in Italia, da Johann Numeister ed Emiliano Orfini. Questa eredità viene celebrata ogni anno in aprile con le Giornate Dantesche, un festival che comprende conferenze, mostre e altre iniziative culturali. Inoltre, la città ospita la Biblioteca Comunale "Dante Alighieri", dedicata al poeta, e il **Museo della Stampa**, situato nel Palazzo Orfini, sede della antica tipografia.



Divina Commedia (Museo della Stampa)

Ideas to discover Foligno: the famous people linked to the city

If during the Christmas period there are even more reasons to visit the city, Foligno is a tourist destination that can be appreciated at any time of the year.

A different and original point of view to discover its cultural heritage is that of the many famous people to whom the city is linked, for various historical reasons. A city on the plain, central from the point of view of communication routes and dynamic from an economic perspective, home to major fairs and markets, Foligno has always attracted or hosted illustrious personalities. Let's find out some of them through a quick overview.

Foligno is closely linked to **Dante Alighieri** because the first printed edition of the Divine Comedy was made here on April 11, 1472, in one of the first printing houses set up in Italy, by Johann Numeister and Emiliano Orfini. This legacy is celebrated every year in April with the Dante Days, a festival that includes conferences, exhibitions and other cultural initiatives. In addition, the city is home to the "Dante Alighieri" Municipal Library, dedicated to the poet, and the **Museum of Printing**,



Monumento a San Francesco d'Assisi - Pietro Battoni

Il museo è dedicato alla storia della stampa a Foligno, dagli albori fino alla metà del Novecento.

Insieme a Dante, anche l'altro "gigante" del Medioevo italiano, **San Francesco**, è legato a Foligno.

Nel 1205 Francesco, dopo aver intrapreso il suo cammino di conversione, nella **piazza centrale** della città si spogliò di tutto ciò che possedeva, inclusi i suoi vestiti e il suo cavallo, per venderli alla fiera e raccogliere i soldi necessari a riparare la chiesa di San Damiano ad Assisi.

located in Palazzo Orfini, home to the ancient printing house.

The museum is dedicated to the history of printing in Foligno, from the dawn to the mid-twentieth century. Together with Dante, the other "giant" of the Italian Middle Ages, **St. Francis**, is also linked to Foligno.

In 1205 Francis, after embarking on his journey of conversion, stripped himself of everything he owned in the **central square** of the city, including his clothes and his horse, to sell them at the fair and collect the money necessary to repair the church of San Damiano in Assisi.



Il Palazzo Comunale visto dall'alto

L'episodio è celebrato dal **monumento in bronzo** realizzato da Pietro Battoni nel 2020, che raffigura le mani che porgono i tessuti e il cavallo, simboli della rinuncia di Francesco ai beni terreni. A San Francesco è legata la figura di **Santa Angela da Foligno**, vissuta nella seconda metà del Duecento, mistica e terziaria francescana. È una figura centrale nella spiritualità medievale e la sua opera, il *Liber de mirabilibus novae et veteris theologiae*, è un testo fondamentale della letteratura mistica. La Chiesa di San Francesco, oggi **Santuario di Santa Angela da Foligno**, custodisce le spoglie della Santa.

The episode is celebrated by the **bronze monument** created by Pietro Battoni in 2020, which depicts the hands holding out the fabrics and the horse, symbols of Francis' renunciation of earthly goods. The figure of **St. Angela of Foligno**, who lived in the second half of the thirteenth century, a Franciscan mystic and tertiary, is linked to St. Francis. He is a central figure in medieval spirituality and his work, the *Liber de mirabilibus novae et veteris theologiae*, is a fundamental text of mystical literature. The Church of San Francesco, today the **Sanctuary of Santa Angela da Foligno**, houses the remains of the Saint.



L'arrivo di Federico II giovanetto a Foligno (Mariano Piervittori)
Palazzo Comunale (Sala del Consiglio)

Altro personaggio cardine del Medioevo italiano, l'imperatore **Federico II di Svevia** visse la sua primissima infanzia a Foligno, città ghibellina fedele alla causa imperiale. Il legame con la città si mantenne nel tempo: nel gennaio 1240, Federico II fece un solenne ingresso a Foligno con la sua corte, accolto dai nobili locali. In questa occasione, scrisse una famosa lettera ai cittadini, celebrando il suo legame infantile con la città: "Nel territorio di Foligno cominciò a risplendere la nostra infanzia".

Another pivotal figure of the Italian Middle Ages, Emperor **Frederick II of Swabia** lived his very early childhood in Foligno, a Ghibelline city loyal to the imperial cause. The link with the city was maintained over time: in January 1240, Frederick II made a solemn entry into Foligno with his court, welcomed by the local nobles. On this occasion, he wrote a famous letter to the citizens, celebrating his childhood bond with the city: "In the territory of Foligno our childhood began to shine".

Un affresco di Mariano Piervittori (1884) nella **sala consiliare del Comune** raffigura il ritorno di Federico accolto dai nobili della città. Una targa commemorativa in marmo è esposta in Piazza della Repubblica, sul "Palazzetto del Podestà", per celebrare e rinsaldare il legame storico tra l'imperatore e Foligno.

Andando avanti nei secoli arriviamo ai primi anni del Quattrocento, ultimo periodo di splendore della famiglia Trinci, signoria che ha governato la città per oltre un secolo. A **Palazzo Trinci** in quel periodo opera il massimo esponente dello stile

A fresco by Mariano Piervittori (1884) in the **council chamber of the City Hall** depicts the return of Federico welcomed by the nobles of the city. A commemorative marble plaque is displayed in Piazza della Repubblica, on the "Palazzetto del Podestà", to celebrate and strengthen the historical bond between the emperor and Foligno.

Moving forward in the centuries we arrive at the early fifteenth century, the last period of splendor of the Trinci family, a lordship that ruled the city for over a century. At that time the greatest exponent of the international Gothic style, **Gentile da Fabriano**,



Palazzo Trinci - La Loggia

gotico internazionale, **Gentile da Fabriano**. Gli splendidi affreschi nella Loggia di Romolo e Remo e nella sala delle Arti e dei Pianeti si possono ammirare ancora oggi, visitando il Museo della Città. Gentile da Fabriano realizzò gli affreschi per il signore Ugolino III, per celebrare la dinastia Trinci e la grandezza del suo dominio.

Concludiamo la carrellata con l'epoca neoclassica e con **Giuseppe Piermarini**, il celebre architetto originario di Foligno noto

worked at **Palazzo Trinci**. The splendid frescoes in the Loggia of Romulus and Remus and in the Hall of Arts and Planets can still be admired today by visiting the City Museum. Gentile da Fabriano painted the frescoes for the lord Ugolino III, to celebrate the Trinci dynasty and the greatness of its dominion.

We conclude the roundup with the neoclassical era and with **Giuseppe Piermarini**, the famous architect originally from Foligno



Palazzo Trinci - Sala dei Giganti

soprattutto per il Teatro alla Scala, il Palazzo Reale di Milano e la Villa Reale di Monza. Nella città umbra Piermarini nacque nel 1734 e morì nel 1808. Foligno gli ha intitolato diversi luoghi, come la piazza Piermarini e l'omonimo Teatro, dove si svolsero numerosi spettacoli fin dall'inizio dell'Ottocento. Distrutto da un bombardamento aereo

known above all for the Teatro alla Scala, the Royal Palace of Milan and the Royal Villa of Monza. Piermarini was born in the Umbrian city in 1734 and died in 1808. Foligno has named several places after him, such as Piazza Piermarini and the theatre of the same name, where numerous shows took place since the beginning of the nineteenth century.



Palazzo Trinci - Sala delle Arti Liberali e dei Pianeti



Facciata del Duomo in Piazza della Repubblica

alleato nel 1943, rimane la facciata, visibile lungo Corso Cavour. Foligno custodisce ancora la casa natale del celebre architetto e soprattutto la preziosa collezione di tutti i suoi disegni, conservati presso la Biblioteca comunale e protagonisti di mostre importanti, come quella attualmente aperta al pubblico: **"Piermarini a Milano. I disegni di Foligno"**, allestita al Museo di Palazzo Trinci fino al 25 gennaio 2026.

Destroyed by an Allied air raid in 1943, the façade remains, visible along Corso Cavour. Foligno still houses the birthplace of the famous architect and above all the precious collection of all his drawings, preserved at the Municipal Library and protagonists of important exhibitions, such as the one currently open to the public: **"Piermarini in Milan. The drawings of Foligno"**, set up at the Museum of Palazzo Trinci until 25 January 2026.



Info e contatti:

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

**VISITA FOLIGNO,
SCARICA LE GUIDE
TEMATICHE! (ita/eng)**
Un viaggio al centro del mondo
tra natura, arte, tradizioni
ed enogastronomia





Albero di Natale in Piazza Duomo

LUCI MILLENARIE SULL'ANTICA ORVIETO

Millenary Lights on Ancient Orvieto

A CURA DELLA REDAZIONE

Una città dalla storia millenaria, uno scrigno di tesori arroccato su una rupe di tufo capace di emozionare in maniera diversa in ogni stagione dell'anno. Da Natale alla primavera Orvieto è una scoperta sempre nuova, autentica come l'esperienza che sa offrire ai visitatori che arrivano e che non restano solo meravigliati dell'imponenza del Duomo o dal capolavoro ingegneristico del Pozzo di San Patrizio ma si immergono completamente nella vita, nelle tradizioni, nei ritmi della città. Questo grazie all'accoglienza di Orvieto e degli orvietani riconosciuta e premiata anche da Booking.com che ha inserito la città tra le dieci mete più accoglienti del Mondo nel 2025, unica realtà italiana a potersi fregiare di questo titolo.

E come si vive la festa più bella dell'anno nella città italiana più accogliente del Mondo? La magia del Natale avvolge le meraviglie di Orvieto e rende l'atmosfera veramente unica. Il claim che accompagna il ricco programma delle iniziative natalizie dal 20 novembre al 6 gennaio - "A Natale regalati Orvieto" - è un invito

A city with a thousand-year history, a treasure chest perched on a tuff cliff capable of exciting in a different way in every season of the year. From Christmas to spring, Orvieto is an ever-new discovery, as authentic as the experience it can offer to visitors who arrive and who are not only amazed by the grandeur of the Duomo or the engineering masterpiece of St. Patrick's Well but immerse themselves completely in the life, traditions, and rhythms of the city. This is thanks to the welcome of Orvieto and the people of Orvieto, also recognized and rewarded by Booking.com which has included the city among the ten most welcoming destinations in the world in 2025, the only Italian reality to be able to boast this title.

And how do you experience the most beautiful party of the year in the most welcoming Italian city in the world? The magic of Christmas envelops the wonders of Orvieto and makes the atmosphere truly unique. The claim that accompanies the rich program of Christmas initiatives from November 20 to January 6



"Finanziato con l'intervento SRG06 LEADER - attuazione strategica di sviluppo locale del CSIR per l'Umbria 2023-2027"

a mettere sotto l'albero un dono fatto di storia, arte, cultura ed enogastronomia. Un grande albero di Natale illumina Piazza Duomo e tiene compagnia alla facciata dorata della Cattedrale per tutta la durata delle feste mentre le luci calate nei 60 metri di profondità del Pozzo di San Patrizio donano un'atmosfera ancora più suggestiva e calda all'opera di Antonio da Sangallo il Giovane voluta da Papa nel 1527 rifugiato a Orvieto dopo il Sacco di Roma. In Piazza della Repubblica, il Palazzo comunale e la maestosa torre dodecagonale della chiesa di Sant'Andrea si trasformano in veri e propri Palazzi magici grazie alle illuminazioni artistiche che fanno da sfondo e cornice alla pista di pattinaggio e al tradizionale mercatino natalizio in cui trovare prodotti tipici, artigianato e decorazioni.

A Natale poi il quartiere medievale di Orvieto, dominato dalla bellissima chiesa di San Giovenale, la più antica della città, diventa

- "At Christmas give yourself Orvieto" - is an invitation to put a gift made of history, art, culture and food and wine under the tree.

A large Christmas tree illuminates Piazza Duomo and keeps the golden façade of the Cathedral company for the duration of the holidays, while the lights lowered into the 60 meters depth of St. Patrick's Well give an even more evocative and warm atmosphere to the work of Antonio da Sangallo the Younger, commissioned by Pope in 1527, who took refuge in Orvieto after the Sack of Rome. In Piazza della Repubblica, the Town Hall and the majestic dodecagonal tower of the church of Sant'Andrea are transformed into real magical palaces thanks to the artistic lightings that are the background and frame of the skating rink and the traditional Christmas market where you can find typical products, handicrafts and decorations.

At Christmas, the medieval district of Orvieto, dominated by the beautiful church of San Giovenale, the oldest in the city, becomes



Capodanno in Piazza Duomo

il "quartiere dei presepi". Qui, da 36 anni, nelle grotte del complesso ipogeo del Pozzo della Cava viene allestito un emozionante presepe con automi a grandezza naturale che ogni anno affascina e fa discutere raccontando la Natività dalle prospettive diverse dei protagonisti della storia. Nell'orto della chiesa di San Giovenale invece la storia prende vita con un coinvolgente presepe vivente che ricostruisce l'atmosfera di Betlemme in quei giorni. Ma questi sono soltanto gli appuntamenti principali di un circuito di presepi che conta su oltre trenta rappresentazioni artigianali visibili nei palazzi e nelle chiese del centro storico e delle frazioni. Quest'anno poi il centro storico della città farà da suggestiva cornice al passaggio della fiaccola olimpica di Milano-Cortina 2026 e lunedì

the "nativity scene district". Here, for 36 years, in the caves of the hypogeum complex of the Pozzo della Cava, an exciting nativity scene with life-size automatons has been set up that every year fascinates and causes discussion by telling the Nativity from the different perspectives of the protagonists of the story. In the garden of the church of San Giovenale, on the other hand, history comes to life with an engaging living nativity scene that reconstructs the atmosphere of Bethlehem in those days. But these are only the main events of a circuit of nativity scenes that counts on over thirty handicraft representations visible in the palaces and churches of the historic centre and hamlets.

This year, the historic centre of the city will be the evocative setting for the passage of the Milan-Cortina 2026 Olympic torch and on Monday



"Finanziato con l'intervento SRG06 LEADER - attuazione strategica di sviluppo locale del CSIR per l'Umbria 2023-2027"



Il Duomo di Orvieto

8 dicembre i tedofori attraverseranno i luoghi simbolo di Orvieto, da Piazza Duomo fino a scendere in fondo al Pozzo di San Patrizio. Ma si sa, il Natale è delle bambine e dei bambini e le famiglie all'ombra del Duomo trovano diverse occasioni per conciliare una vacanza culturale con le esigenze dei più piccoli. Visite guidate a tema, laboratori e l'immancabile villaggio di Babbo Natale sono tra

8 December the torchbearers will cross the symbolic places of Orvieto, from Piazza Duomo to the bottom of the Pozzo di San Patrizio. But you know, Christmas is for girls and boys and families in the shadow of the Duomo find several opportunities to reconcile a cultural holiday with the needs of the little ones. Themed guided tours, workshops and the inevitable Santa Claus village are among



Presepe nel Pozzo della Cava



Anna Marchesini la mascotte della città in realtà aumentata

gli ingredienti del programma natalizio. A fare da scenario alcuni dei più importanti e iconici luoghi della città come il Pozzo di San Patrizio, il Teatro Mancinelli e la Torre del Moro, simbolo della città medievale che sventa sulla rupe con i suoi 50 metri di altezza offrendo un panorama a 360 gradi su tutto il centro storico e sul paesaggio circostante. Nel quartiere di Ciconia, invece, spazio alla fantasia e al divertimento con il colorato villaggio di Babbo Natale



Le Lumache

the ingredients of the Christmas program. Some of the most important and iconic places in the city such as the Pozzo di San Patrizio, the Mancinelli Theater and the Torre del Moro, a symbol of the medieval city that stands on the cliff with its 50 meters in height offering a 360-degree panorama of the entire historic centre and the surrounding landscape. In the Ciconia district, on the other hand, space for imagination and fun with the colourful village



Palazzi Magici in Piazza della Repubblica



mentre, come da tradizione, il 6 gennaio la Befana si cala dall'alto del Palazzo del Capitano del Popolo con l'aiuto dei vigili del fuoco per portare i dolci ai più piccoli. Per i bambini c'è anche un altro modo per scoprire la storia e le bellezze di Orvieto. "Armati" di smartphone potranno dare vita ad Anna, la mascotte della città in realtà aumentata che prende il nome da una orvietana illustre, la compianta attrice Anna Marchesini. Basterà cercarla sui cartelli della segnaletica pedonale turistica sparsi per il centro storico e inquadrarla con il telefonino per vederla animare e indossare vari abiti, dalla donna etrusca a quelli della dama medievale, attraverso i quali racconterà la storia della città e gli aneddoti più curiosi. Un racconto di Orvieto a portata di bambino è anche quello della speciale audioguida che si trova su Orvieto Christmas Tour, il minibus elettrico che tocca le principali vie, vicoli e piazze della città.

of Santa Claus while, as per tradition, on January 6 the Befana descends from the top of the Palazzo del Capitano del Popolo with the help of the firefighters to bring sweets to the little ones. For children there is also another way to discover the history and beauty of Orvieto. "Armed" with smartphones, they will be able to give life to Anna, the mascot of the city in augmented reality that takes its name from an illustrious Orvieto citizen, the late actress Anna Marchesini. Just look for her on the signs of the tourist pedestrian signs scattered around the historic centre and frame her with your mobile phone to see her animate and wear various clothes, from the Etruscan woman to those of the medieval lady, through which she will tell the history of the city and the most curious anecdotes. A story of Orvieto within reach of children is also that of the special audio guide found on Orvieto Christmas Tour, the electric minibus that touches the main streets, alleys and squares of the city.

e conduttore tv Enzo Iacchetti e la presidente di Slow Food, Barbara Nappini. Passeggiando per le vie del centro storico, anche a Natale, non si può non trovare il tempo di una pausa enogastronomica con un calice di vino Orvieto Doc o un morso alla tipica lumachella orvietana, un gustoso pane condito arrostito con la forma simile a una lumaca che proprio di recente è diventato anche presidio Slow Food. L'occasione per farlo si può trovare anche partecipando a Orvieto Città del Gusto e dell'Arte (19-21 dicembre) che celebra il connubio tra arte ed enogastronomia con percorsi degustativi e mercati di prodotti tipici nei luoghi più belli della città. Per chi volesse poi conoscere ancora più a fondo il territorio arriva in soccorso l'app Orvieto Experience, realizzata dal Comune di Orvieto, che è una vera e propria bussola per orientare i visitatori alla ricerca di esperienze quali degustazioni di vino in cantina e di olio nei frantoi ma anche di cimentarsi in laboratori di ceramica

Eataly Oscar Farinetti, the actor and TV presenter Enzo Iacchetti and the president of Slow Food, Barbara Nappini. Walking through the streets of the historic centre, even at Christmas, you cannot fail to find time for a food and wine break with a glass of Orvieto Doc wine or a bite of the typical Orvieto snail, a tasty seasoned bread rolled up with a shape similar to a snail that has recently also become a Slow Food presidium. The opportunity to do so can also be found by participating in Orvieto City of Taste and Art (19-21 December) which celebrates the combination of art and food and wine with tasting itineraries and markets of typical products in the most beautiful places of the city. For those who want to get to know the area even more deeply, the Orvieto Experience app, created by the Municipality of Orvieto, comes to the rescue, which is a real compass to guide visitors in search of experiences such as wine tastings in the cellar and oil



Gospel in Duomo



Teatro Mancinelli

Accanto agli appuntamenti della tradizione, il Natale sulla Rupe offre la possibilità di regalarsi anche interessanti iniziative culturali. Recentemente a Orvieto è riemerso dalla terra il Fanum Voltumnae, il santuario federale delle città etrusche, una scoperta sensazionale che ha riportato alla luce preziosi reperti. Di questo e non solo si parlerà al Palazzo del Capitano del Popolo nel convegno Internazionale di studi sulla storia e l'archeologia dell'Etruria. A Natale non può mancare sotto l'albero un buon libro e a Orvieto i consigli sulle ultime uscite da non perdere arrivano con la 28esima edizione de "Il libro parlante", un ciclo di incontri con gli autori che quest'anno nel programma può contare su ospiti come il giornalista Aldo Cazzullo, il patron di Eataly Oscar Farinetti, l'attore

Alongside the traditional events, Christmas on the Rupe also offers the opportunity to treat yourself to interesting cultural initiatives. Recently in Orvieto, the Fanum Voltumnae, the federal sanctuary of Etruscan cities, has re-emerged from the earth, a sensational discovery that has brought to light precious finds. This and more will be discussed at the Palazzo del Capitano del Popolo in the International Conference of Studies on the History and Archaeology of Etruria. At Christmas you can't miss a good book under the tree and in Orvieto the advice on the latest releases not to be missed comes with the 28th edition of "The talking book", a cycle of meetings with authors that this year in the program can count on guests such as the journalist Aldo Cazzullo, the patron of

nelle tante botteghe che ancora si possono trovare nel centro storico e che portano avanti una delle tradizioni artigianali più antiche della città. Nella stessa app si trovano anche le numerose attività all'aria aperta che offre il territorio di Orvieto, dai cammini agli itinerari in bici e a cavallo. Passato il cenone natalizio poi ci si potrà proiettare verso il Capodanno che a Orvieto, da oltre 30 anni, si festeggia a ritmo di jazz. Umbria Jazz Winter torna a Orvieto dal 30 dicembre al 3 gennaio, cinque giorni in cui il centro storico, il Teatro Mancinelli, il Palazzo del Capitano del Popolo e il Museo Emilio Greco faranno da scenografia a concerti, incontri e jam session che confermano il festival come uno degli appuntamenti musicali più suggestivi del panorama italiano.

in the oil mills but also to try their hand at ceramic workshops in the many shops that can still be found in the historic centre and that carry on one of the artisan traditions oldest in the city. In the same app you can also find the numerous outdoor activities that the Orvieto area offers, from walks to bike and horseback riding itineraries. After the Christmas dinner then you can look forward to the New Year's Eve which in Orvieto, for over 30 years, has been celebrated to the rhythm of jazz. Umbria Jazz Winter returns to Orvieto from December 30 to January 3, five days in which the historic centre, the Mancinelli Theater, the Palazzo del Capitano del Popolo and the Emilio Greco Museum will be the setting for concerts, meetings and jam sessions that confirm the festival as one of the most evocative musical events on the Italian scene.

Quest'anno ampio spazio al jazz italiano e, in particolare, al pianoforte. Una serata speciale riunirà tre protagonisti assoluti della scena europea: Stefano Bollani, Dado Moroni e Danilo Rea. Un trio che più di altri incarna l'essenza del jazz come dialogo e improvvisazione, dove competenza tecnica e gioco collettivo si intrecciano senza barriere. Il pianoforte sarà protagonista anche con Enrico Pieranunzi, figura centrale della tradizione jazz italiana, e con Antonio Faraò, che presenta una nuova versione del progetto "Eklektik", evoluzione dell'album del 2017, in una formazione rinnovata ma con lo stesso spirito di ricerca. Tra gli strumentisti più attesi c'è Fabrizio Bosso, presenza ormai storica dei cartelloni di Umbria Jazz. Il trombettista, considerato tra i più intensi e versatili della scena contemporanea, sarà impegnato in più formazioni: in trio, in quartetto, nel progetto "About Ten" e in un omaggio a Ornette Coleman, insieme a Rosario Giuliani, a dieci anni dalla scomparsa del grande innovatore. Con "Pepper Legacy", ideato dal sassofonista Gaspare Pasini, il festival rende omaggio ad Art Pepper nel centenario della nascita. Sul palco saliranno anche George Cables, pianista tra i più legati a Pepper, David Williams e Willie Jones III, oltre al sassofonista Piero Odorici come special guest. Arrivano poi Pasquale e Luigi Grasso, fratelli italiani da anni attivi all'estero, che dal 2011 portano avanti un quartetto stabilmente considerato tra le realtà più interessanti del jazz europeo. Debutto a Orvieto per la vocalist britannica Emma Smith, giovane ma già protagonista di collaborazioni con artisti del calibro di Michael Bublé, Quincy Jones Orchestra, Gregory Porter e Bobby McFerrin. Non mancherà un sguardo al jazz delle origini con i Chicago Stompers, formazione italiana nota a livello internazionale per l'hot jazz, e con i Brassense, quintetto di ottoni che gioca tra tradizione e reinvenzione. Il cartellone si completa con l'energia trascinante dei Funk Off, presenza immancabile nelle strade e nelle piazze del festival, e con gli appuntamenti gospel, affidati a Marquinn Middleton & The Miracle Chorale che saranno protagonisti il primo gennaio della messa della Pace che si celebra in Duomo.

Le proposte culturali e artistiche sono sicuramente uno dei motivi per concedersi una visita o un weekend a Orvieto e lo splendido Teatro Mancinelli, diretto dal conduttore tv e attore Pino Strabioli, è il cuore pulsante di questa dinamica attività. La nuova stagione "In luce" anche nel periodo natalizio offre un ricco e variegato cartellone di appuntamenti. Tra questi Filippo Timi con il suo "Amleto2" (30 novembre), Gianfelice Imparato nei panni de "Il medico dei pazzi" (7 dicembre), e il "Racconto a Teatro" di Paolo



UJWinter 31 + Jazz Club - Funk off-Street-Parade

This year ample space is given to Italian jazz and, in particular, to the piano. A special evening will bring together three absolute protagonists of the European scene: Stefano Bollani, Dado Moroni and Danilo Rea. A trio that more than others embody the essence of jazz as dialogue and improvisation, where technical competence and collective play intertwine without barriers. The piano will also be the protagonist with Enrico Pieranunzi, a central figure of the Italian jazz tradition, and with Antonio Faraò, who presents a new version of the "Eklektik" project, an evolution of the 2017 album, in a renewed line-up but with the same spirit of research. Among the most eagerly awaited instrumentalists is Fabrizio Bosso, now a historic presence on the Umbria Jazz billboards. The trumpeter, considered one of the most intense and versatile on the contemporary scene, will be engaged in several formations: in trio, in quartet, in the "About Ten" project and in a tribute to Ornette Coleman, together with Rosario Giuliani, ten years after the death of the great innovator. With "Pepper Legacy", conceived by saxophonist Gaspare Pasini, the festival pays homage to Art Pepper on the centenary of his birth. George Cables, pianist among the most linked to Pepper, David Williams and Willie Jones III, will also take the stage, as well as saxophonist Piero Odorici as a special guest. Then come Pasquale and Luigi Grasso, Italian brothers who have been active abroad for years, who since 2011 have been carrying on a quartet permanently considered among the most interesting realities of European jazz. Debut in Orvieto for the British vocalist Emma Smith, young but already the protagonist of collaborations with artists of the calibre of Michael Bublé, Quincy Jones Orchestra, Gregory Porter and Bobby McFerrin. There will also be a look at early jazz with the Chicago Stompers, an Italian formation internationally known for hot jazz, and with the Brassense, a brass quintet that plays between tradition and reinvention. The program is completed with the enthralling energy of the Funk Off, an inevitable presence in the streets and squares of the festival, and with the gospel events, entrusted to Marquinn Middleton & The Miracle Chorale who will be the protagonists on January 1st of the Mass of Peace that is celebrated in the Duomo.

The cultural and artistic proposals are certainly one of the reasons to enjoy a visit or a weekend in Orvieto and the splendid Mancinelli Theater, directed by the TV presenter and actor Pino Strabioli, is the beating heart of this dynamic activity. The new season "In luce" also during the Christmas period offers a rich and varied program of events. These include Filippo Timi with his "Hamlet 2" (30 November), Gianfelice Imparato in the role of "Il medico dei pazzi" (7 December), and Paolo Crepet's "Tale at the Theatre" (17 December).



Innamorati di Orvieto - La Luna nel Pozzo di San Patrizio

Crepet (17 dicembre). L'inizio del nuovo anno sarà poi altrettanto scoppiettante con l'"Otello" di Giorgio Pasotti (11 gennaio), l'omaggio ad Andrea Camilleri "Un sabato, con gli amici" con Alessandra Mortelliti (24 gennaio), la comicità della star dei social Giuseppe Ninno Mandrake ne "La famiglia Imbarazzi - Imbarazziamoci tour" (7 febbraio), Barbara Foria in "Basta un filo di rossetto" (8 febbraio), l'irriverente Angelo Duro nell'ultimo spettacolo "Ho tre belle notizie" (12 febbraio), e Luca Bizzarri e Francesco Montanari protagonisti de "Il medico dei maiali" (14 febbraio).



Meravigliosa vista su Orvieto

Si arriva così al weekend di San Valentino in cui Orvieto si tramuta nella città ideale dove trascorrere una romantica vacanza con i suoi vicoli e i suoi monumenti che cambiano ancora "pelle" per regalare un ricordo indimenticabile. A febbraio si svolge "Innamorati di Orvieto", un'esperienza romantica e suggestiva alla scoperta della "città nascosta", quella fatta dai suoi incredibili sotterranei. Non solo quindi il Pozzo di San Patrizio e il Pozzo della Cava ma anche le grotte di Orvieto Underground, dove si può ammirare un frantoio di epoca medievale, i sotterranei del Duomo e quelli della chiesa di Sant'Andrea che con le diverse stratificazioni rappresentano una vera e propria carta d'identità della città, o ancora il misterioso "Labirinto di Adriano". Le iniziative includono visite guidate ai sotterranei, laboratori di ceramica, degustazioni di prodotti tipici e concerti ma soprattutto l'evento speciale "La Luna nel Pozzo". Nel Pozzo di San Patrizio viene infatti calata una luminosa luna sotto la quale le coppie vengono invitate a giurarsi amore eterno nel cuore della rupe di Orvieto. Insomma, da Natale a San Valentino, Orvieto mostra tutte le sue sfumature: la città si accende di luci, si racconta attraverso la musica, la storia e le sue tradizioni più autentiche, e poi si fa più intima, silenziosa e profonda, invitando a scoprirne l'anima nascosta. È questo il fascino di Orvieto: una bellezza che non si esaurisce alla prima visita, ma che continua a rivelarsi, stagione dopo stagione, a chi sceglie di viverla davvero. Un invito semplice, diretto e sincero: regalarsi Orvieto e, passo dopo passo, innamorarsene.

The beginning of the new year will then be just as crackling with Giorgio Pasotti's "Otello" (11 January), the tribute to Andrea Camilleri "A Saturday, with friends" with Alessandra Mortelliti (24 January), the comedy of social media star Giuseppe Ninno Mandrake in "La famiglia Embarrassi - Embarrassiamoci tour" (7 February), Barbara Foria in "Just a thread of lipstick" (8 February), the irreverent Angelo Duro in the latest show "Ho tre belle notizie" (12 February), and Luca Bizzarri and Francesco Montanari protagonists of "Il medico dei maiali" (14 February).

Thus we arrive at the Valentine's Day weekend in which Orvieto turns into the ideal city where to spend a romantic holiday with its alleys and monuments that change their "skin" again to give an unforgettable memory. In February "Fall in love with Orvieto" takes place, a romantic and evocative experience to discover the "hidden city", the one made up of its incredible undergrounds. Not only the Pozzo di San Patrizio and the Pozzo della Cava but also the caves of Orvieto Underground, where you can admire a medieval oil mill, the basement of the Duomo and those of the church of Sant'Andrea which with the different stratifications represent a real identity card of the city, or even the mysterious "Hadrian's Labyrinth". The initiatives include guided tours of the underground, pottery workshops, tastings of typical products and concerts but above all the special event "La Luna nel Pozzo". In fact, a bright moon falls in the Pozzo di San Patrizio under which couples are invited to swear eternal love in the heart of the cliff of Orvieto. In short, from Christmas to Valentine's Day, Orvieto shows all its nuances: the city lights up with lights, tells its story through music, history and its most authentic traditions, and then becomes more intimate, silent and profound, inviting you to discover its hidden soul. This is the charm of Orvieto: a beauty that does not end on the first visit, but that continues to reveal itself, season after season, to those who choose to really experience it. A simple, direct and sincere invitation: treat yourself to Orvieto and, step by step, fall in love with it.

Il programma completo di A Natale regalati Orvieto su <https://liveorvieto.com/blog/2021/10/26/a-natale-regalati-orvieto/>
Tutte le info turistiche sulla città: www.liveorvieto.com



GAL
Fasineremo Orvietano



Finanziato con l'intervento SRG06 LEADER - attuazione strategie di sviluppo locale del CSR per l'Umbria 2023-2027



VISITA I LUOGHI PUCCINIANI

Celle dei Puccini, la dimora di cinque generazioni di musicisti
Lucca, la casa natale di Giacomo Puccini dove tutto ebbe inizio

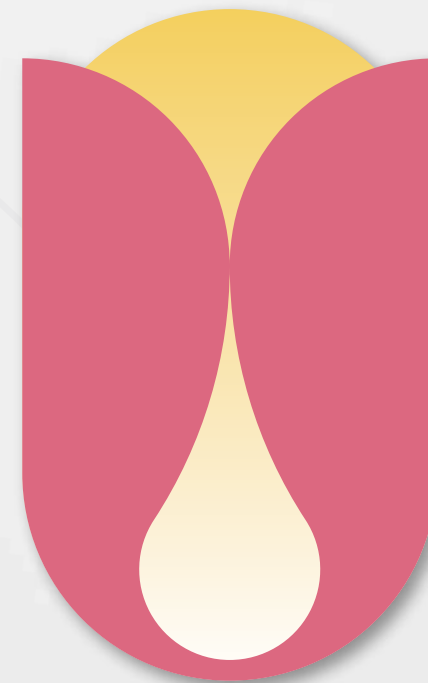


Museo di
Celle
dei Puccini

www.museodeicelledipuccini.it



www.puccinimuseum.it



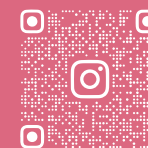
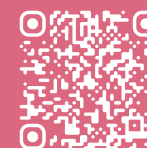
L'AURA
ASSOCIAZIONE

In memoria di
Laura Buco

L'associazione, nata in memoria di **Laura Buco**, si pone come finalità quella di sensibilizzare e fornire informazioni sul tumore al seno, al fine di accrescere la consapevolezza delle donne sui **fattori di rischio personale**, le opportunità di prevenzione e i percorsi da seguire; di promuovere la **prevenzione** e favorire una **diagnosi** quanto più possibile precoce della malattia, con particolare riguardo alle donne in età fertile e in gravidanza, al fine di incrementare la **curabilità** della patologia stessa e permettere alle pazienti una migliore qualità della vita post cure.

Infine, l'associazione intende anche rendere attivo e concreto un **supporto** a cure e trattamenti oncologici, oltre che contribuire alla **ricerca** contro il cancro al seno.

**Sostieni l'attività
dell'Associazione L'Aura:**
ASSOCIAZIONE L'AURA
(o ASSOCIAZIONE L AURA
se non viene riconosciuto l'apostrofo)



IBAN
IT66P0200803031000106956883

PERUGIA ETRUSCA, VERSO L'EUROPA NELLA CONVENZIONE DI FARO

Etruscan Perugia, towards Europe in the Faro Convention

DI FEDERICO DONTI

La nostra redazione, nel seguire l'evoluzione delle attività del comitato "PEPU – Perugia Etrusca Patrimonio dell'Umanità", ha deciso di proseguire le interviste dei personaggi che rappresentano le associazioni che ne fanno parte, per comprendere gli sviluppi dell'importante iniziativa che riteniamo rivoluzionaria ed all'avanguardia per la nostra cultura. Abbiamo chiesto un incontro con Lauro Antoniucci, rappresentante della "UILT Umbria APS- Unione Italiana Libero Teatro APS", che ha accettato con entusiasmo e ci ha invitato presso il museo multimediale Rasna di Perugia sede del comitato.

Our editorial staff, in following the evolution of the activities of the "PEPU – Perugia Etrusca World Heritage Site" committee, has decided to continue the interviews of the personalities representing the associations that are part of it, to understand the developments of the important initiative that we consider revolutionary and avant-garde for our culture. We asked for a meeting with Lauro Antoniucci, representative of the "UILT Umbria APS - Unione Italiana Libero Teatro APS", who accepted with enthusiasm and invited us to the Rasna multimedia museum in Perugia, headquarters of the committee.



Vista a sud della parte del teatro o anfiteatro di Perugia fuori terra

La prima domanda che gli abbiamo chiesto è stata se il Comitato ha finito la sua attività con la consegna al Comune di Perugia del progetto volto alla candidatura di Perugia etrusca a patrimonio Unesco.

La risposta, dopo il ringraziamento per il gradito invito, è l'annuncio che l'attività del comitato sta proseguendo e probabilmente eseguirà un grande balzo in avanti in quanto molti dei suoi componenti sono favorevoli alla trasformazione della comunità culturale in comunità patrimoniale, come previsto dagli articoli della "Convenzione di Faro".

Alla domanda su cosa si intende per comunità patrimoniale, cioè se il Comitato intende costituire un patrimonio comune per conseguire gli scopi definiti dal proprio statuto, l'interlocutore sorridendo, spiega con precisione gli intenti della organizzazione. "Comunità patrimoniale, ai sensi della convenzione di Faro, significa comunità a protezione e garanzia di un patrimonio del territorio, intendendo sia quello materiale, cioè costituito da monumenti ed opere, sia quello immateriale, formato cioè da valori culturali non tangibili. Quindi non si parla di patrimoni messi a disposizione dalle associazioni aderenti al comitato, ma delle azioni del Comitato per valorizzare il patrimonio etrusco della città. Molti di noi ritengono che sia giunto il momento di accreditare il nostro comitato con il riconoscimento da parte della Comunità Europea, ai sensi della sopracitata convenzione, per poter operare più fattivamente nel proseguire verso gli obiettivi definiti dal nostro statuto. Ciò significa che il Comitato seguirà nella azione di sensibilizzazione dei suoi aderenti e della comunità che gravita intorno ad essi, cioè l'attività culturale vera e propria, ma inizierà anche ad operare per difendere il patrimonio culturale etrusco della città e dell'Umbria intera, e non solo, attraverso azioni anche di tipo economico quale ad esempio quella di chiedere finanziamenti per riportare alla luce quelle emergenze etrusche che giacciono ancora sepolte nella città".

The first question we asked him was whether the Committee ended its activity with the delivery to the Municipality of Perugia of the project aimed at the candidacy of Etruscan Perugia as a UNESCO World Heritage Site. The response, after thanking him for the welcome invitation, is the announcement that the committee's activity is continuing and will probably make a great leap forward as many of its members are in favor of the transformation of the cultural community into a heritage community, as provided for by the articles of the "Faro Convention".

When asked what is meant by patrimonial community, i.e. whether the Committee intends to establish a common heritage to achieve the purposes defined by its statute, the interlocutor smiling, explains precisely the intentions of the organization. "Heritage community, pursuant to the Faro Convention, means community for the protection and guarantee of a territorial heritage, meaning both the material one, i.e. consisting of monuments and works, and the intangible one, i.e. formed by intangible cultural values. So we are not talking about the assets made available by the associations belonging to the committee, but about the actions of the Committee to enhance the Etruscan heritage of the city. Many of us believe that the time has come to accredit our committee with recognition by the European Community, pursuant to the aforementioned convention, in order to be able to work more effectively in continuing towards the objectives defined by our statute. This means that the Committee will continue to raise awareness among its members and the community that gravitates around them, that is, the actual cultural activity, but it will also begin to work to defend the Etruscan cultural heritage of the city and of the whole of Umbria, and beyond, through actions also of an economic nature such as that of asking for funding to bring to light those Etruscan remains that still lie buried in the city". The question arose spontaneously whether the city of Perugia, which seems culturally absent, has knowledge of these remains and wonders if it is possible to have examples.

È sorta spontanea la domanda se la città di Perugia, che sembra culturalmente assente, ha conoscenza di queste emergenze e si chiede se è possibile avere degli esempi.

“Esistono pubblicazioni, anche edita da parte della Sovrintendenza, di opere ancora sepolte che se ci fossero finanziamenti potrebbero tornare agevolmente alla luce. Senza dimenticare che dopo i ritrovamenti emersi dagli scavi effettuati sotto la Cattedrale di San Lorenzo, diretti per oltre trenta anni dal nostro ingegnere Luciano Vagni, la storia di Perugia deve essere riscritta, perché lo strato Etrusco che prima si riteneva sottile perché relativo a pochi secoli di frequentazione si è più che raddoppiato, inducendoci a guardare più in profondità.

Perugia, come tutte le città etrusche è ricca di emergenze archeologiche che sono state a volte rinvenute casualmente e subito interrate, e mai studiate a fondo per comprendere l'architettura o l'urbanistica che rappresentano. Io preferisco parlare delle emergenze che fanno riferimento alla mia passione e alla attività di cui mi occupo, cioè del teatro.



Palazzo della Penna di Perugia al di sotto del quale si trova il teatro o anfiteatro di Perugia

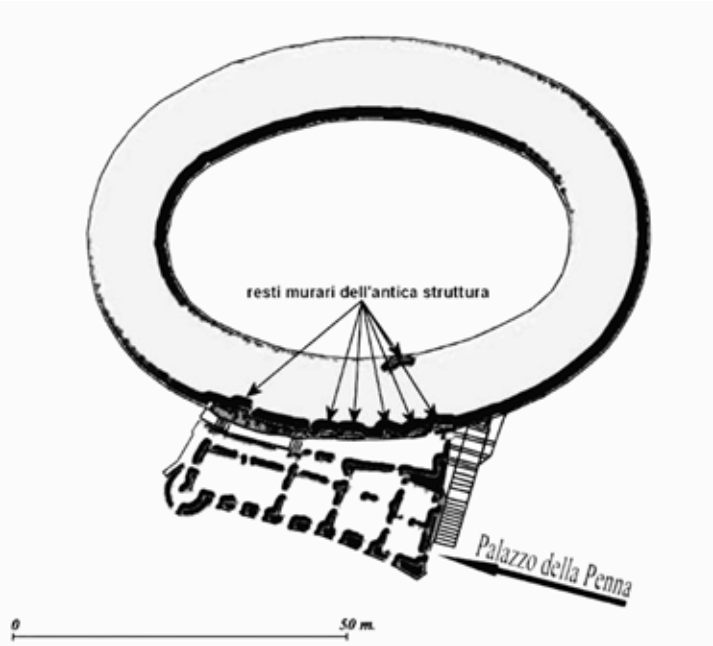
E’ nota, ad esempio, la presenza di un teatro romano al di sotto del palazzo della Penna ma nessuno ha mai pensato di riportare alla luce le parti sepolte, e mai ha verificato se esso sia riferibile all’epoca etrusca prima che a quella romana.

Sappiamo benissimo che in Etruria sotto lo strato romano esiste quello etrusco, come è stato riscontrato dagli scavi che il nostro ingegnere ha descritto nello splendido libro “Sotto la Cattedrale” e attestato dai ritrovamenti a San Casciano dei Bagni, nelle terme sempre ritenute romane perché nessuno aveva mai osato guardare sotto. Molti dimenticano che la civiltà etrusca è durata più di dieci secoli, come ci raccontano gli storici, e in Etruria più di quella romana. Finalmente è stato acclarato, dopo il ritrovamento di una miriade di iscrizioni etrusche, che anche Pompei era etrusca, e non ci dobbiamo meravigliare perché gli storici antichi ci avevano narrato della Etruria Campana.

Ho citato non a caso Pompei perché ha ben due teatri e un anfiteatro, che non debbono essere considerati romani, ma

“There are publications, also published by the Superintendency, of works that are still buried that if there were funding could easily come back to light. Without forgetting that after the findings that emerged from the excavations carried out under the Cathedral of San Lorenzo, directed for over thirty years by our engineer Luciano Vagni, the history of Perugia must be rewritten, because the Etruscan layer that was previously considered thin because it related to a few centuries of frequentation has more than doubled, leading us to look deeper.

Perugia, like all Etruscan cities, is rich in archaeological finds that have sometimes been found by chance and immediately buried, and never studied in depth to understand the architecture or urban planning they represent. I prefer to talk about remains that refer to my passion and the activity I deal with, that is, the theatre. For example, the presence of a Roman theatre under the Palazzo della Penna is known, but no one has ever thought of bringing to light the buried parts, and has never verified whether it is referable to the Etruscan era before the Roman one.



Ricostruzione del teatro o anfiteatro dell’Università di Perugia

etruschi, frequentati dai Romani solo dopo la conquista avvenuta nell’89 a.C. quando a Roma non era stato ancora costruito nessun teatro in pietra.

Tornando al palazzo della Penna a Perugia, i resti del teatro, che sono visitabili all’interno del museo, mostrano una parte della cavea del lato sud mentre la parte restante si trova sotto ai giardini ad est della chiesa di S. Ercolano. Si tratta di un’opera della quale Roma non poteva essersi occupata, in quanto intenta a variare l’urbanistica etrusca per rendere accessibile la città alle truppe in assetto di guerra, mutando la viabilità interna da tre porte (urbanistica circolare) a quattro porte (urbanistica ortogonale romana): a Roma interessava il controllo della città e non la realizzazione di opere ludiche o culturali certamente già presenti.

L’associazione Catha ha incaricato il sottoscritto di eseguire

cavea on the south side while the remaining part is located under the gardens east of the church of S. Ercolano. It is a work that Rome could not have dealt with, as it was intent on varying Etruscan urban planning to make the city accessible to troops in war gear, changing the internal road system from three gates (circular urban planning) to four gates (Roman orthogonal urban planning): Rome was interested in the control of the city and not in the creation of recreational or cultural works that were certainly already present.

The Catha association commissioned the undersigned to carry out a study whose results, still partial, were made public at the conference held at the Sala dei Notari on March 5 on the occasion of the event “Perugia Etrusca in Festa”. In this circumstance a possible graphic reconstruction of the theatre was also presented, which partly follows the study carried out by the University of Perugia



Teatro di Pompei, attestata come città etrusca prima che romana

uno studio i cui risultati ancora parziali, sono stati resi pubblici alla conferenza che si è tenuta alla Sala dei Notari il 5 marzo in occasione dell'evento "Perugia Etrusca in Festa". In tale circostanza si è presentata anche una possibile ricostruzione grafica del teatro, che ricalca in parte lo studio eseguito dalla Università di Perugia e si è prospettata una ipotesi dei sondaggi possibili senza recare alcun danno ad edifici o a strutture pubbliche. Riteniamo che tutta la comunità culturale perugina sia a conoscenza del suo antico teatro, ma che sia ignara della possibilità o, meglio, della probabilità che esso rappresenti un'opera significativa della Perugia Etrusca, posta di fronte alla porta Marzia, una delle tre porte della antica città. Del resto, il fatto che il palazzo costruito successivamente sopra al teatro, sia denominato palazzo Vibi, con riferimento alla colonia inviata da Roma per 'ripopolare' la città dopo la distruzione operata a seguito del 'bellum perusinum', fa intendere che a distruggere il teatro possano essere stati i romani stessi, che hanno fatto incidere in due porte della città 'COLONIA VIBIA, PERUSIA RESTITUTA' come ci riferisce lo storico Crispolti nella sua opera 'Perugia Augusta'. Questo esempio di ricerca storico archeologica potrebbe essere eseguito anche per il ritrovamento del circo. È ormai noto che le città etrusche avevano un circo per l'addestramento dei cavalli e per le attività ludiche ed anche in questo caso, con semplici sondaggi,



L'Anfiteatro di Pompei

potremmo riportarlo alla luce.~ Non si tratta di cercare l'ago nel pagliaio: basta osservare l'orografia di Perugia per comprendere quali possono essere le zone dove cercarlo. Noi di Catha, ad esempio, abbiamo un'idea chiara in proposito. Non abbiamo difficoltà a ritenere che tutte le attività ludiche etrusche si siano svolte nella parte sud, sia per il teatro che per il circo. Nella concezione etrusca la parte sud è la parte antica, cioè la parte relativa al rapporto con la Natura, mentre la parte a nord, pòstica, è la parte in contatto con il ciel. Il Circo, in particolare, poteva essere ubicato solo nella zona di sud-est dove si trova attualmente la stazione ferroviaria di S. Anna e di corso Cavour. A giudicare dalle curve di livello, doveva avere una larghezza di circa 50 metri e una lunghezza di circa 300 metri, che risulta pari alla metà di quella del Circo Massimo di Roma, aspetto non trascurabile se si considera che Perugia è inscritta in un quadrato di m.720 di lato e Roma di un quadrato di lato 1440 metri. Il circo giungeva fino all'attuale complesso di S. Anna, dove il tempio e le annesse terme di cui è stata trovata traccia nella recente ristrutturazione, servivano per il ristoro e la cura degli atleti e dei cittadini. Una comunità patrimoniale, che ha titolo per essere finanziata dalla Comunità Europea, ai sensi della

and a hypothesis of possible surveys without causing any damage to buildings or public structures was proposed. We believe that the entire cultural community of Perugia is aware of its ancient theatre, but that it is unaware of the possibility or, rather, of the probability that it represents a significant work of Etruscan Perugia, located in front of the Porta Marzia, one of the three gates of the ancient city. Moreover, the fact that the palace built later above the theatre is called Palazzo Vibi, with reference to the colony sent by Rome to 'repopulate' the city after the destruction carried out following the 'bellum perusinum', suggests that the theatre may have been destroyed by the Romans themselves, who had 'COLONIA VIBIA, PERUSIA RESTITUTA' as the historian Crispolti tells us in his work 'Perugia Augusta'. This example of historical archaeological research could also be carried out for the discovery of the circus. It is now known that the Etruscan cities had a circus for horse training and recreational activities and even in this case, with simple surveys, we could bring it back to light. It is not a question of looking for the needle in the haystack: it is enough to observe the orography of Perugia to understand which areas can be where to look for it. We at Catha, for example, have a clear idea about this. We have no difficulty in believing that all the Etruscan recreational activities took place

Convenzione di Faro, può occuparsi di queste e di altre ricerche archeologiche, in collaborazione della Sovrintendenza, dell'Università, del Comune di Perugia e della Regione Umbria, per portare al territorio umbro le sue preziose opere etrusche". Abbiamo chiesto, inoltre, se queste emergenze esistano sotto la città. "Una delle città etrusche più prestigiose tale da essere annoverata tra le 12 lucumonies dell'ultima epoca etrusca non può non essere stata priva di teatri, circhi, anfiteatri e chissà quante altre opere che potremmo trovare nonostante l'opera di distruzione alla quale è stata sottoposta, soprattutto grazie alle testimonianze recenti, che alcune opere esistenti e visibili a tutti, riconosciute come romane e delle quali uno studio più approfondito potrebbe chiarire se siano state prima etrusche, come il mosaico di Orfeo rinvenuto presso la chiesetta di S. Elisabetta (demolita per far spazio alla Università), opera che la nostra associazione ha dimostrato essere Etrusca e di grande valore e che potrebbe essere considerata la prima carta geografica della storia del mondo. Le vestigia di Perugia, grazie agli Etruschi, stanno risorgendo e l'intento del lavoro del nostro Comitato, è di portare a conoscenza non solo dei suoi concittadini, ma del mondo intero, il valore della sua storia passata e quello della cultura etrusca, che esprime attraverso le sue opere emerse e quelle che lentamente stanno tomando ad emergere". Congedandoci da Lauro Antoniucci, abbiamo formulato a lui e al futuro Comitato Perugia Etrusca Patrimonio dell'Umanità, i nostri auguri per un fervido proseguimento dell'attività culturale a tutela dei valori etruschi di Perugia.



Teatro di Otricoli parzialmente interrato come i teatri etruschi

and the Umbria Region, to bring its precious Etruscan works to the Umbrian territory". We also asked if these remains exist under the city. "One of the most prestigious Etruscan cities such as to be counted among the 12 lucumonies of the last Etruscan era cannot but have been devoid of theatres, circuses, amphitheatres and who knows how many other works that we could find despite the work of destruction to which it has been subjected, especially thanks to recent testimonies, that some existing works visible to all, recognized as Roman and of which a more in-depth study could clarify whether they were first Etruscan, such as the mosaic of Orpheus found at the church of S. Elisabetta (demolished to make room for the University), a work that our association has shown to be Etruscan and of great value and which could be considered the first geographical map in the history of the world. The vestiges of Perugia, thanks to the Etruscans, are rising again and the intent of the work of our Committee is to bring to the attention not only of its fellow citizens, but of the whole world, the value of its past history and that of Etruscan culture, which it expresses through its works that have emerged and those that are slowly returning to emerge". Saying goodbye to Lauro Antoniucci, we expressed our best wishes to him and to the future Perugia Etruscan World Heritage Committee, for a fervent continuation of the cultural activity to protect the Etruscan values of Perugia.



Lauro Pepucci - UILT Umbria APS- Unione Italiana Libero Teatro APS



Comitato Perugia Etrusca Patrimonio dell'Umanità
Viale Roma, 15 - Perugia

ATELIER: IL NUOVO SPAZIO CHE PORTA L'ARTE AL CENTRO DELLA VITA QUOTIDIANA

Atelier: the New Space that Brings Art to Everyday Life

A CURA DELLA REDAZIONE

Da novembre 2025 "La Casa degli Artisti" inaugura una nuova tappa del proprio percorso culturale con l'apertura di Atelier, uno spazio espositivo collocato in una delle zone più vitali e dinamiche del territorio: l'area che unisce l'anima urbana di Perugia al fascino storico di Corciano.

All'interno del Centro di Intrattenimento Gherlinda, luogo di incontro quotidiano per famiglie, giovani e visitatori, prende forma un ambiente elegante, luminoso e progettato per mettere l'Arte al centro dell'esperienza collettiva. Atelier nasce con un obiettivo chiaro: valorizzare gli artisti dell'Associazione attraverso una vetrina privilegiata, raffinata e curata, dove le loro opere possono essere osservate in un contesto accessibile ma allo stesso tempo esclusivo.

From November 2025 "La Casa degli Artisti" inaugurates a new stage of its cultural journey with the opening of Atelier, an exhibition space located in one of the most vital and dynamic areas of the territory: the area that combines the urban soul of Perugia with the historical charm of Corciano.

Inside the Gherlinda Entertainment Centre, a daily meeting place for families, young people and visitors, an elegant, bright environment takes shape designed to put Art at the centre of the collective experience. Atelier was born with a clear objective: to enhance the artists of the Association through a privileged, refined and curated showcase, where their works can be observed in an accessible but at the same time exclusive context.



Le esposizioni sono a rotazione, pensate per offrire visibilità alle personalità più rappresentative del gruppo e presentare selezioni di lavori inediti o di particolare pregio. È uno spazio che accompagna il pubblico dentro una narrazione visiva continua, in cui stili, linguaggi e percorsi si intrecciano, creando un dialogo sempre nuovo. La missione culturale dell'Associazione trova qui un'estensione naturale: un luogo aperto, contemporaneo e accogliente, pensato per generare connessioni e costruire nuove opportunità per artisti e visitatori. Accanto alle esposizioni, infatti, ogni venerdì dalle 16 alle 18 Atelier ospita gli Art Lab per bambini, incontri creativi a ingresso libero che avvicinano i più piccoli alla pratica artistica, favorendo immaginazione, manualità e partecipazione.



Lo spazio attualmente accoglie opere di un ampio gruppo di artisti che rappresentano la varietà espressiva dell'Associazione. Per la pittura sono presenti Devid Biscontini, Sabrina Casciari, Stefano Chiacchella, Cristobal Ortega Maila, Simon Mgogo, Fausto Minestrini, Francesco Pujia, Ferruccio Ramadori, Francesco Rondoni, Assia Russo, Isabelle Salari, Mario Sciarra, Magdalena Spruch, Daniela Stopponi e Giusi Velloni. Per la scultura è possibile ammirare i lavori di Paolo Ballerani, ancora una volta Devid Biscontini, Fabrizio Fabbroni, Carla Medici, Paolo Pasticci e Giancarlo Santi. Atelier rappresenta un invito a scoprire l'Arte nel suo dialogo più vivo: quello con le persone. Un progetto che arricchisce il territorio, avvicina nuove comunità e rafforza il ruolo dell'Associazione come promotrice di cultura, bellezza e partecipazione.

The exhibitions are in rotation, designed to offer visibility to the most representative personalities of the group and present selections of unpublished or particularly valuable works. It is a space that accompanies the public within a continuous visual narrative, in which styles, languages and paths intertwine, creating an ever-new dialogue. The cultural mission of the Association finds a natural extension here: an open, contemporary and welcoming place, designed to generate connections and build new opportunities for artists and visitors. Alongside the exhibitions, in fact, every Friday from 4 to 6 p.m. Atelier hosts Art Labs for children, creative meetings with free admission that bring children closer to artistic practice, encouraging imagination, manual skills and participation.



The space currently houses works by a large group of artists who represent the expressive variety of the Association. For painting there are Devid Biscontini, Sabrina Casciari, Stefano Chiacchella, Cristobal Ortega Maila, Simon Mgogo, Fausto Minestrini, Francesco Pujia, Ferruccio Ramadori, Francesco Rondoni, Assia Russo, Isabelle Salari, Mario Sciarra, Magdalena Spruch, Daniela Stopponi and Giusi Velloni. For sculpture it is possible to admire the works of Paolo Ballerani, once again Devid Biscontini, Fabrizio Fabbroni, Carla Medici, Paolo Pasticci and Giancarlo Santi. Atelier represents an invitation to discover Art in its most lively dialogue: the one with people. A project that enriches the territory, brings new communities closer together and strengthens the role of the Association as a promoter of culture, beauty and participation.

“Guerra. Artisti Contro”: l’Arte come atto di resistenza civile

Alla Loggia dei Lanari, nel cuore di Perugia, si aprirà dal 29 novembre all’8 dicembre 2025 una mostra che sceglie di affrontare uno dei temi più urgenti e dolorosi del nostro tempo: la guerra. Il progetto espositivo “Guerra. Artisti Contro”, organizzato e curato da “La Casa degli Artisti”, riunisce un gruppo eterogeneo di autori che, attraverso linguaggi, tecniche e sensibilità diversi, condividono un’unica intenzione: opporsi simbolicamente al conflitto attraverso la forza dell’espressione artistica.



Le opere di Paolo Ballerani, Daniele Covarino, Rebecca Fogu, Patrizia Latini, Giulia Masciale, Giulietta Mastroianni, Carla Medici, Margherita Taticchi e Valentina Trona – insieme ai lavori realizzati dagli studenti del Liceo Artistico “B. di Betto” di Perugia – costruiscono un percorso di immagini e materie che restituisce allo sguardo un pensiero collettivo: un no netto e poetico alla distruzione, alla violenza e alla perdita di umanità che ogni guerra porta con sé. Ogni artista interpreta il tema in modo personale, trasformando emozioni, memorie e visioni in un intreccio di forme che invita alla riflessione e apre spazi di consapevolezza.

“Artists Against War”: Art as an Act of Civil Resistance

At the Loggia dei Lanari, in the heart of Perugia, an exhibition will open from November 29 to December 8, 2025 that chooses to address one of the most urgent and painful issues of our time: war. The exhibition project “Artists Against War”, organized and curated by “La Casa degli Artisti”, brings together a heterogeneous group of authors who, through different languages, techniques and sensibilities, share a single intention: to symbolically oppose conflict through the power of artistic expression.

The works of Paolo Ballerani, Daniele Covarino, Rebecca Fogu, Patrizia Latini, Giulia Masciale, Giulietta Mastroianni, Carla Medici, Margherita Taticchi and Valentina Trona – together with the works created by the students of the “B. di Betto” Art School in Perugia – build a path of images and materials that restores a collective thought to the gaze: a clear and poetic ‘no’ to destruction, to violence and loss of humanity that every war brings with it. Each artist interprets the theme in a personal way, transforming emotions, memories and visions into an interweaving of forms that invites reflection and opens spaces for awareness.

Il vernissage si terrà sabato 29 novembre alle ore 17 e vedrà anche la partecipazione del collettivo poetico “M’accarezza il vento”, con letture curate da Catia Rogari: un momento di dialogo tra arti visive e parola poetica, capace di amplificare il messaggio civile della mostra. L’esposizione sarà visitabile tutti i giorni dalle 16.30 alle 19.30, con ingresso libero, e sarà realizzata con il patrocinio della Provincia di Perugia, del Comune di Perugia e dell’Istituto Omnicomprensivo Bernardino di Betto. Guerra. Artisti Contro” è un invito a fermarsi, osservare e pensare: un atto di resistenza culturale che affida all’Arte la responsabilità – e il coraggio – di dire ciò che non dovrebbe mai essere taciuto

The vernissage will be held on Saturday 29 November at 5 pm and will also see the participation of the poetic collective “M’accarezza il vento”, with readings curated by Catia Rogari: a moment of dialogue between visual arts and poetic words, capable of amplifying the civil message of the exhibition. The exhibition will be open every day from 4.30 pm to 7.30 pm, with free admission, and will be organized under the patronage of the Province of Perugia, the Municipality of Perugia and the Bernardino di Betto Comprehensive Institute. “Artists Against War” is an invitation to stop, observe and think: an act of cultural resistance that entrusts Art with the responsibility – and the courage – to say what should never be silenced.



Info e contatti:
Ass. Culturale “La Casa degli Artisti”
Presidente dell’Associazione Francesco Minelli 346 2206224
Vicepresidente dell’Associazione Carla Medici 348 5275776
www.lacasadegliartistiperugia.it / lacasadegliartistipg@gmail.com

CON IL PATROCINIO DI

GUERRA ARTISTI CONTRO

dal 29 novembre all'8 dicembre 2025

Loggia dei Lanari
Piazza Matteotti - Perugia

Paolo Ballerani
Daniele Covarino
Rebecca Fogu
Patrizia Latini
Giulia Masciale
Giulietta Mastroianni
Carla Medici
Margherita Taticchi
Valentina Trona
Liceo Artistico "B. di Betto"
di Perugia



Vernissage
29 novembre ore 17.00

INGRESSO LIBERO
Orari di apertura:
tutti i giorni 16:30 - 19:30

ORGANIZZAZIONE E CURA DELL'EVENTO: ASS. LA CASA DEGLI ARTISTI
346 2206224 - 348 5275776
lacasadegliartistipg@gmail.com / www.lacasadegliartistiperugia.it

 L'ASSOCIAZIONE
LA CASA DEGLI ARTISTI
PRESENTA:

ATELIER 
Corciano, Perugia

IL NUOVO SPAZIO ARTISTICO PRESSO
CENTRO D'INTRATTENIMENTO GHERLINDA
VIA NERVI, ELLERA DI CORCIANO, PERUGIA

PITTURA
DEVID BISCONTINI - SABRINA CASCIARI - STEFANO CHIACCHIELLA
CRISTOBAL ORTEGA MAILA - SIMON MGOGO - FAUSTO MINISTRINI
FRANCESCO PUJIA - FERRUCCIO RAMADORI - FRANCESCO RONDONI
ASSIA RUSSO - ISABELLE SALARI - MARIO SCIARRA
MAGDALENA SPRUCH - DANIELA STOPPONI - GIUSI VELLONI

SCULTURA
PAOLO BALLERANI - DEVID BISCONTINI
FABRIZIO FABBIONI - CARLA MEDICI
PAOLO PASTICCI - GIANCARLO SANTI



TUTTI I VENERDÌ DALLE 16 ALLE 18
ART LAB PER BAMBINI - FREE ENTRY



Una danza d'amore in Sardegna



Tra tutti i progetti, il più importante è stato senza dubbio Élan Vital a Parigi: un percorso vasto, frutto di mesi di preparazione, coordinamento internazionale, riprese, trasporti complessi e cura di ogni dettaglio, dall'allestimento alla comunicazione. Vedere Élan Vital prendere forma nella capitale francese è stato un momento decisivo: un progetto che non solo ha ampliato la nostra presenza, ma ha offerto una sintesi potente della poetica di Andrea e della direzione verso cui stiamo andando.

Of all the projects, the most important was undoubtedly Élan Vital in Paris: a vast journey, the result of months of preparation, international coordination, filming, complex transport and attention to every detail, from set-up to communication. Seeing Élan Vital take shape in the French capital was a defining moment: a project that not only expanded our presence but offered a powerful synthesis of Andrea's poetics and the direction we are heading.

UN ANNO DI CRESCITA, RADICI E VISIONE

A Year of Growth, Roots and Vision

DI GIACOMO ROGGI

Quest'ultimo anno per me non è stato soltanto un susseguirsi di mostre, trasporti, allestimenti e viaggi. È stato il momento in cui ho visto la scultura di mio padre, Andrea Roggi, affermarsi come un linguaggio capace di parlare a più generazioni e di attraversare confini che fino a poco tempo fa sembravano lontani. Abbiamo costruito un percorso intenso tra Italia ed Europa, con installazioni e personali che hanno dato continuità a un messaggio ormai riconoscibile: raccontare la vita, l'energia, le radici e la tensione verso il futuro attraverso opere che dialogano profondamente con i luoghi e con le persone.

This last year for me has not only been a succession of exhibitions, transports, installations and travelling. It was the moment when I saw the sculpture of my father, Andrea Roggi, establish itself as a language capable of speaking to multiple generations and crossing borders that until recently seemed distant. We have built an intense path between Italy and Europe, with installations and solo shows that have given continuity to a message that is now recognizable: telling the story of life, energy, roots and the tension towards the future through works that dialogue deeply with places and people.



Panorama sulla Val d'Itria

Firenze con Humanitas merita un posto speciale in questo percorso. Dopo l'intensità di Élan Vital a Parigi, Humanitas è stata la conferma di un traguardo inseguito per anni: una mostra che non è solo un'esposizione, ma il punto in cui la visione di mio padre ha trovato una delle sue espressioni più compiute. Presentarla nella Basilica di San Lorenzo, in un dialogo profondo con la storia e la spiritualità di Firenze, ha segnato uno dei momenti più significativi del nostro cammino. Un altro passaggio fondamentale è stato il dialogo tra la nostra arte e il mondo della gioielleria internazionale.

Florence with Humanitas deserves a special place in this journey. After the intensity of Élan Vital in Paris, Humanitas was the confirmation of a goal pursued for years: an exhibition that is not just an exhibition, but the point where my father's vision found one of its most complete expressions. Presenting it in the Basilica of San Lorenzo, in a profound dialogue with the history and spirituality of Florence, marked one of the most significant moments of our journey. Another fundamental step was the dialogue between our art and the world of international jewellery.

con l'acqua e con l'architettura in modo naturale e potente. A questo si aggiungono le opere presenti all'aeroporto di Venezia, che accolgono i viaggiatori come un vero biglietto da visita della nostra poetica. Parallelamente abbiamo portato avanti un calendario fittissimo: Matera; Martina Franca, Cisternino e Locorotondo per il progetto Valle d'Itria; Porto Cervo e Porto Rotondo con Life!; l'Inclusion Week alla Bocconi; L'Art au Sommet a Courchevel; e il progetto Peace for All con l'installazione di un'opera in Corea del Sud. Ogni mostra, ogni spostamento e ogni allestimento sono oggi

the water and the architecture in a natural and powerful way. Added to this are the works at Venice airport, which welcome travellers as a true calling card of our poetics. At the same time, we have carried out a very busy calendar: Matera; Martina Franca, Cisternino and Locorotondo for the Valle d'Itria project; Porto Cervo and Porto Rotondo with 'Life!'; the Inclusion Week at Bocconi; L'Art au Sommet in Courchevel; and the Peace for All project with the installation of a work in South Korea. Every exhibition, every move and every set-up are now part



Opera monumentale a Saint Tropez



La collaborazione con Martin Katz ha dato vita alla serie Energia della Vita, presentata in luoghi iconici come il Salone dei Cinquecento a Firenze e la Scuola Grande di San Rocco a Venezia. Quest'anno l'opera è stata esposta anche all'Hôtel de Crillon di Parigi. L'Albero della Vita con la sfera-gioiello è ormai più di una scultura: è una sintesi di tecnica, poesia e lusso contemporaneo. Abbiamo inoltre installato un nuovo Albero della Vita al Sina Centurion Palace, affacciato sul Canal Grande a Venezia: un'opera dal movimento fluido, quasi modellata dal vento, che dialoga

The collaboration with Martin Katz gave birth to the Energy of Life series, presented in iconic places such as the Salone dei Cinquecento in Florence and the Scuola Grande di San Rocco in Venice. This year the work was also exhibited at the Hôtel de Crillon in Paris. The Tree of Life with the jewel-sphere is now more than a sculpture: it is a synthesis of technique, poetry and contemporary luxury. We have also installed a new Tree of Life at the Sina Centurion Palace, overlooking the Grand Canal in Venice: a work of fluid movement, almost shaped by the wind, which dialogues with

parte di un sistema che cresce senza perdere la sua anima artigianale. Il 2025 si è aperto con un progetto per me particolarmente significativo: la collaborazione con Montblanc. Un albero dalle foglie-pagine, presentato al Salone dei Tessuti il 15 gennaio, ha unito scultura e memoria in una riflessione sul valore della conoscenza e sulla continuità del gesto creativo. Riguardando l'anno, mi accorgo che ogni progetto – grande o piccolo che sia – ha contribuito a rafforzare la nostra identità. La Sorgente di Vita, l'Immagine, il Tempo, l'Albero della Vita, l'Energia

of a system that grows without losing its artisan soul. 2025 opened with a project that is particularly significant to me: the collaboration with Montblanc. A tree with leaf-pages, presented at the Salone dei Tessuti on 15 January, combined sculpture and memory in a reflection on the value of knowledge and the continuity of the creative gesture. Looking back at the year, I realize that every project – big or small – has contributed to strengthening our identity. The Source of Life, the Image, Time, the Tree of Life, the Energy of Life, the



Sui canali di Venezia



A Parigi, la Ville Lumière

della Vita, il Volo della Conoscenza e l'Albero della Conoscenza non sono soltanto i temi cardine della ricerca artistica di Andrea Roggi, ma la struttura stessa attraverso cui interpretiamo l'arte: un linguaggio simbolico che unisce materia, memoria e visione.

Il 2025 è stato un anno di conferme e, soprattutto, di evoluzione. Abbiamo consolidato basi solide e aperto nuove strade. E la sensazione è che siamo soltanto all'inizio. La bellezza, per noi, non è un traguardo: è un movimento continuo. Ed è in quella direzione che stiamo andando.

Flight of Knowledge and the Tree of Knowledge are not only the key themes of Andrea Roggi's artistic research, but the very structure through which we interpret art: a symbolic language that combines matter, memory and vision.

2025 was a year of confirmations and, above all, of evolution. We have consolidated solid foundations and opened new paths. And the feeling is that we are only at the beginning. Beauty, for us, is not a goal: it is a continuous movement. And that's where we're going.



Il Maestro Andrea Roggi in Korea del Sud

Info e contatti:
LA SCULTURA DI ANDREA ROGGI
 Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)
 Tel. 0575 653401
www.andrearoggi.com / info@andrearoggi.com



TRASPORTO CONTO TERZI CON AUTOMEZZI RIBALTABILI



Sede Legale
Via Madonna di Campagna, 88/A
06083 Bastia Umbra / PG

Sede Operativa
Via Torgianese, 27
06084 Bettona / PG

Tel. 075.8014560
Fax. 075.8012693

www.sorboautotrasporti.it
Info@sorboautotrasporti.it



MORETTI
T E N D A G G I

di Moretti Ilario

Moretti Tendaggi si occupa di progettazione, messa in opera e assistenza su tende da interno ed esterno, tendaggi per privati, aziende e attività commerciali.



CHIUSURE ANTIVENTO TENDE DA INTERNI
TENDE DA SOLE E DA ESTERNO GAZEBO
BASTONI PER TENDE E SCORRITENDA TAPPEZZERIA
PERGOTENDE ZANZARIERE CONTRACT TESSUTI

Moretti Tendaggi
Via G. Benucci, 157/E
Ponte San Giovanni (PG)

Tel. 075.9976276
www.morettitendaggi.it
info@morettitendaggi.it



MA.C. NELLA STORIA DELL'EDILIZIA PERUGINA

MA.C. IN THE HISTORY OF PERUGIA'S CONSTRUCTION INDUSTRY

DI FEDERICO DONTI

*Ho avuto il piacere di incontrare i fratelli **Alessandro e Gianmarco Marta**, responsabili della storica azienda perugina 'MA.C. SRL. Dopo esserci salutati mi hanno trasmesso il fascino e raccontato la storia e l'evoluzione dell'impresa che, proprio quest'anno, nel mese di settembre, ha finito di rinnovare internamente ed esternamente sede e show-room. Una struttura completamente ricostruita per ampliare spazi e integrare le nuove tecnologie in tutti i processi produttivi, per accogliere clienti e fornitori nel modo migliore possibile.*

Iniziamo con una breve indagine dedita a capire come siamo arrivati ai giorni d'oggi – un presente pieno di orgoglio per l'impresa perugina: “La nostra è una storia d'innovazione continua, mai disgiunta da una politica di valorizzazione dell'uomo”, precisano.

*I had the pleasure of meeting the brothers **Alessandro and Gianmarco Marta**, managers of the historic Perugian company 'MA.C. SRL. After saying goodbye, they conveyed their charm and told me about the history and evolution of the company which, just this year, in September, finished renovating its headquarters and showroom internally and externally. A completely rebuilt structure to expand spaces and integrate new technologies into all production processes, to welcome customers and suppliers in the best possible way.*

Let's start with a brief survey dedicated to understanding how we got to the present day – a present full of pride for the Perugian company: “Ours is a history of continuous innovation, never separated from a policy of human enhancement”, they specify.



I fratelli Gianmarco e Alessandro Marta

La **MA.C.** (in origine **Materiali in Calcestruzzo**) è fondata a Perugia nel 1978 da Giorgio Ciarapica e Antonietta Fortini (nonni di Alessandro e Gianmarco). Al commercio dei materiali per l'edilizia in generale, si affianca sin da subito la produzione di manufatti in calcestruzzo per applicazioni più specifiche, come l'edilizia stradale o i grandi cantieri.

MA.C. (originally 'Materials in Concrete') was founded in Perugia in 1978 by Giorgio Ciarapica and Antonietta Fortini (grandparents of Alessandro and Gianmarco). The trade in building materials in general was immediately accompanied by the production of concrete products for more specific applications, such as road construction or large construction sites.



MA.C. nelle sue nuove vesti (Via Settevalli - PG)



La MA.C. nel 1987



Vista sul nuovo Showroom MA.C. Finiture

Con il tempo si ampliano spazi ed offerta, inserendo sempre più articoli relativi all'edilizia leggera, ferramenta ed idraulica, in grado di fornire un servizio trasversale e completo nell'ambito dell'edilizia, dai materiali agli utensili; oggi l'azienda conta 27 addetti ai lavori in uno stabile di circa 50.000 mq di esposizione e magazzino.

La MA.C. adotta e mantiene, ormai da anni, un sistema di Gestione Qualità Certificato ed un sistema di

Over time, spaces and offers expanded, including more and more items related to light construction, hardware and plumbing, able to provide a transversal and complete service in the construction sector, from materials to tools; Today the company has 27 employees in a building of about 50,000 square meters of exhibition and warehouse.

MA.C. has adopted and maintained, for years now, a Certified Quality Management System and an



Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro; proprio perché nella sua politica il punto di forza determinante è costituito dai suoi dipendenti, formati e aggiornati costantemente per offrire il miglior servizio sul mercato.

L'impresa è impegnata in una continua ricerca e sviluppo, integrando tecnologia a processi produttivi complessi – ne è testimonianza il moderno impianto di realizzazione di manufatti in calcestruzzo,

Occupational Health and Safety Management System; Precisely because in its policy the decisive strength is determined by its employees, trained and constantly updated to offer the best service on the market.

The company is committed to continuous research and development, integrating technology with complex production processes – as evidenced by the modern plant for the production of concrete products, which performs extensively thanks to the integration of





Il grande deposito esterno

ampiamente performante grazie all'integrazione di personale specializzato e nuove tecnologie. Vige inoltre una particolare attenzione all'eco sostenibilità con una grande scelta di fornitura di materiali di bioedilizia. In questo senso l'azienda si sta impegnano molto per ottenere il certificato CAM. Oltre alla sede principale di Perugia, in Via Settevalli, la Ma.C. possiede una succursale strategica a Preci con circa 3000 mq di magazzino ed esposizione. I valori profondamente tradizionali e l'ispirazione familiare hanno reso la Ma.C. un'azienda solida ed affidabile nel settore, investendo nella tecnologia e innovazione oltre che nelle risorse umane – e arrivando ai giorni nostri, alla terza generazione, con un'azione

specialized personnel and new technologies. There is also a particular attention to eco-sustainability with a large choice of supply of green building materials. In this sense, the company is working hard to obtain the CAM certificate. In addition to the headquarters in Perugia, in Via Settevalli, Ma.C. it owns a strategic branch in Preci with about 3000 square meters of warehouse and exhibition. Deeply traditional values and family inspiration have made Ma.C. a solid and reliable company in the sector, investing in technology and innovation as well as in human resources – and arriving at the present day, in the third generation, with an action of renewal of the



Il punto vendita

di rinnovamento della struttura e ampliamento della fornitura, culminata con l'inaugurazione di **Ma.C. Finiture** dello scorso 12 settembre. I fratelli Marta ci raccontano come l'azienda si sia ancora evoluta dando vita al ramo 'MAC Finiture': attraverso il grande restyling della storica sede, volendo dare spazio a materie e geometrie al fine di esaudire le aspettative, anche le più esigenti, di privati e professionisti del settore. Mac Finiture dedica uno showroom espositivo di 300 mq ai materiali del mondo delle finiture (pavimenti e rivestimenti, boiserie e pannelli 3d, porte e controtelai, finestre da tetto), ospitando inoltre degli eventi dedicati per rendere vivo ed interattivo questo spazio. La MAC è un vero e proprio polo dell'edilizia, in grado di fornire un servizio 'chiavi in mano' e senza pensieri di troppo.

La nostra redazione ha partecipato all'inaugurazione del 12 settembre, ed è orgogliosa di aver presenziato alla crescita di un'azienda che conferisce lustro al nostro tessuto imprenditoriale.

"Solo insieme possiamo raggiungere ciò che ciascuno di noi cerca di raggiungere."

structure and expansion of the supply, culminating with the inauguration of **'Ma.C. Finiture'** of last September 12th. The Marta brothers tell us how the company has evolved further by giving life to the 'MAC Finiture' branch: through the great restyling of the historic headquarters, wanting to give space to materials and geometries in order to meet the expectations, even the most demanding, of individuals and professionals in the sector. Mac Finiture dedicates a 300 square meter exhibition showroom (floors and walls, boiserie and 3D panels, doors and counterframes, roof windows), also hosting dedicated events to make this space alive and interactive. MAC is a real building hub, able to provide a 'turnkey' service and without too many worries.

Our editorial staff took part in the inauguration on September 12th, and is proud to have been present at the growth of a company that gives prestige to our entrepreneurial panorama.

"Only together can we achieve what each of us seeks to achieve."



12 settembre 2025 - il taglio del nastro



MA.C. Srl

PERUGIA (Sede e Produzione e Showroom)

Via Settevalli 702 - Perugia PG

Tel: **+39 075 5280928** Whatsapp: **+39 351 907 9257**

www.mac-edilizia.it / info@mac-edilizia.it

Lunedì-Venerdì: 07:00 - 13:00 / 14:00 - 18:00

Sabato: 07:00 - 13:00

Domenica Chiuso

Filiale di Preci

Zona Industriale "Il Lago" 8/9

Preci (PG)



Due Effe Impianti

di Furiani Maurizio s.r.l.



- RISCALDAMENTO • CONDIZIONAMENTO
- IRRIGAZIONE • SANITARI • GAS TECNICI
- IMPIANTI A PAVIMENTO • CANALI DI GRONDA

Affidabilità e professionalità per ogni tipo di impianto
Oltre 30 anni di esperienza al tuo servizio

Tecnologia avanzata e qualità certificata per il tuo comfort
utilizzando i migliori marchi del settore

Due Effe Impianti di Furiani Maurizio S.r.l.

Via Osteria dei Cipressi, 34
San Martino in Campo - Perugia

www.dueeffeimpianti.com - info@dueeffeimpianti.com
Tel. +39 075 609866 / +39 3355629551



40 Anni
di attività
1985 • 2025

www.centropiscine.it

Per piscine da sogno...



TECNO ACQUE

Sistemi di trattamento per:

Industria • Comunità • Tempo libero • Casa

www.tecnoacquepg.it



Tecnoacque s.r.l.

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



075.396278



L'UMBRIA A COLORI

UMBRIA IN COLOUR

DI FEDERICO DONTI

Cogliamo l'occasione di raccontare un altro spaccato di una storia, tutta italiana, che rappresenta il nostro tessuto imprenditoriale: vi parliamo dell'azienda perugina 'Umbria Colori'.

Rossano Picchiarelli ci racconta che nel 1971 inizia il suo percorso come rappresentante di pitture per un colorificio di Perugia; la prima tinta colorata lavabile proposta in esclusiva nel territorio: il 'Ducotone' dell'azienda Montedison di Montecatini, Pistoia. Un passaggio fondamentale che segnerà una vera rivoluzione nel campo dell'edilizia. L'esperienza nel settore acquisita nel tempo e il grande spirito di iniziativa permettono a Rossano di prendere in considerazione l'idea di creare un suo punto di distribuzione.

We take the opportunity to tell another cross-section of an all-Italian story that represents our entrepreneurial fabric: we are talking about the Perugian company 'Umbria Colori'.

Rossano Picchiarelli tells us that in 1971 he began his career as a painting representative for a paint factory in Perugia; the first washable coloured colour proposed exclusively in the area: the 'Ducotone' from the Montedison company in Montecatini, Pistoia. A fundamental step that will mark a real revolution in the field of construction. The experience in the sector acquired over time and the great spirit of initiative allow Rossano to consider the idea of creating its own distribution point.



Rossano Picchiarelli insieme alla moglie Stefania e la figlia Silvia

Così, giunto all'età di 50 anni insieme alla moglie Stefania, Rossano fonda a Ponte San Giovanni la sua creatura: Umbria Colori.

So, at the age of 50 together with his wife Stefania, Rossano founded his creature in Ponte San Giovanni: Umbria Colori.



La sede di Ponte San Giovanni



Corre l'anno 2000, il passaggio tra Lira ed Euro, come tutto il nostro futuro, sono un'incognita che impensierisce alquanto. Ma tutto va avanti come da programma, sorretto da impegno e dedizione. Quest'anno Umbria Colori festeggia dunque il suo 25° anniversario, con il corollario di ben 51 anni di esperienza del titolare. Oggi l'impresa è il punto di riferimento regionale nel campo delle vernici e dell'edilizia leggera.

It is the year 2000, the transition between the Lira and the Euro, like all our future, are an unknown factor that worries us a bit. But everything goes on as planned, supported by commitment and dedication. This year Umbria Colori therefore celebrates its 25th anniversary, with the corollary of 51 years of experience of the owner. Today the company is the regional reference point in the field of paints and light construction.



Utensileria e materiali decorativi



Umbria Colori si occupa di vendita al dettaglio e all'ingrosso sia per privati e artigiani che per le imprese ed offre una consulenza direttamente in negozio, dove troviamo un grande magazzino (1200 articoli in vendita e 21 marchi trattati come Boero e PPG Sigma, per citarne alcuni) e uno showroom fornitissimo. Il focus è nel campo dell'edilizia leggera, spaziando tra la fornitura di prodotti ed accessori e utensileria correlata.

Umbria Colori deals with retail and wholesale sales for both individuals and artisans and businesses and offers advice directly in the store, where we find a department store (1200 items for sale and 21 brands such as Boero and PPG Sigma, to name a few) and a well-stocked showroom. The focus is on the field of light construction, ranging from the supply of products and accessories and related tools.



Magazzino sempre in movimento

Ma andiamo per ordine: la specializzazione nel settore delle pitture garantisce anche la fornitura del colore personalizzato, attraverso le tre macchine tintometriche; è sufficiente portare un campione o supporto di colore (*muro / legno / ferro*). Tra i prodotti di punta ci sono anche le pitture e gli effetti del marchio "La Calce del Brenta" da interni ed esterni di cui Umbria Colori è rivenditrice; oltre il cartongesso e gli accessori, i prodotti per la

But let's go in order: the specialization in the paint sector also guarantees the supply of customized colour, through the three tinting machines; Simply bring a colour sample or support (*wall/wood/iron*). Among the flagship products there are also the paints and effects of the "La Calce del Brenta" brand for interiors and exteriors of which Umbria Colori is a retailer; In addition to plasterboard and accessories, wood maintenance products, furniture pickling and



Sala tintometrica operativa



I grandi marchi a disposizione di Umbria Colori



manutenzione del legno, la decapatura di mobili e la verniciatura delle piastrelle, si dà una grande importanza alla carta da parati e alle decorazioni, negli spazi espositivi dedicati. In ultimo, menzioniamo un reparto molto interessante dedicato alla pittura e alle Belle Arti, dove troviamo tutto il necessario sia in ambito hobbistico che professionale.

tile painting, great importance is given to wallpaper and decorations in the dedicated exhibition spaces.

Finally, we mention a very interesting department dedicated to painting and Fine Arts, where we find everything we need both in the hobby and professional fields.



Reparto Belle Arti



Cornici da interno / esterno



Carta da parati

Oltre al grande aiuto della moglie Stefania in amministrazione e della figlia Silvia, la sua squadra annovera personale molto qualificato anche per clientela internazionale; questo tipo di organizzazione 'familiare' rende tutto molto armonioso. È proprio il signor Rossano a dirci di 'credere molto nei collaboratori e nel loro operato'.

In addition to the great help of his wife Stefania in administration and his daughter Silvia, his team includes highly qualified personnel also for international customers; This type of 'family' organization makes everything very harmonious. It is Mr. Rossano himself who tells us that he 'believes a lot in collaborators and their work'.



UMBRIA COLORI

Via Orazio Tramontani, 46 - Ponte San Giovanni (Pg)

Tel. 075 5996982

Da Lunedì a Venerdì 07:30 – 13:00 / 15:00 – 18:30

Sabato 08:00 – 12:30. Domenica Chiuso

www.umbriacoloridistribuzione.com - info@umbriacoloridistribuzione.com



CUCINA | GIORNO | NOTTE | CAMERETTE



Romano Oppiarelli
(Fondatore)

Esperienza

Fabio Oppiarelli
(Interior Designer)

Progettazione

Michele Oppiarelli
(Interior Designer)

Servizio

Oppiarelli
da Sempre arreda
i vostri spazi

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



Atelier d'interni

PROGETTA
RISTRUTTURA
ARREDA



LO STUDIO-SHOWROOM A CUI AFFIDARE LA REALIZZAZIONE
COMPLETA DEGLI INTERNI DELLA TUA CASA.

Atelier d'Interni di Gina Ambrosi

Via Los Angeles, 100
Santa Maria degli Angeli (PG)

Tel. +39.366.4541063
www.atelierinterni.it



TEORIA E METODO DEI 'TOP RUNNERS'

THEORY AND METHOD OF 'TOP RUNNERS'

DI SIMONE BANDINI

Atleta, allenatore e Presidente della Fidal Umbria, con Fabio Pantalla ci siamo conosciuti per strada qualche anno fa. Per la verità in parabole molto diverse: io nella fase iniziale della mia ascesa agonistica, lui già all'apice dei suoi risultati. Sono tornato a trovarlo, oggi, nel suo negozio specializzato di Foligno dove, con la moglie Michela Barberini, atleta in attività di buon livello, si divide nel lavoro e nella vita, eleggendo il suo Top Runners a luogo magico d'incontro degli amanti della corsa.

Classe 1984, Fabio esordisce nel '93 con Leonardo Carducci: "E' lui che mi ha fatto appassionare e, da allora, ho militato in tutte le categorie giovanili, con una certa predisposizione per il mezzofondo". Raggiunge il suo apice agonistico tra i 19 e i 20 anni, quando giunge 5° assoluto ai Campionati Italiani di Mezza Maratona con il timing di 1.09'51" – record regionale juniores ancora imbattuto (Arezzo, 2003). Nel 2007 inizia ad allenare con successo, tanto che già nel 2009 segue due atleti tra i primi cinque under '20 in Italia.

Athlete, coach and President of Fidal Umbria, Fabio Pantalla and I met on the street a few years ago. To tell the truth, in very different parables: I was in the initial phase of my competitive rise, he was already at the peak of his results. I went back to visit him, today, in his specialized shop in Foligno where, with his wife Michela Barberini, an athlete in good level activities, he divides his time in work and life, electing his Top Runners as a magical meeting place for running lovers.

Born in 1984, Fabio made his debut in '93 with Leonardo Carducci: "He is the one who made me passionate and, since then, I have played in all the youth categories, with a certain predisposition for middle-distance running". He reached his competitive peak between the ages of 19 and 20, when he finished 5th overall at the Italian Half Marathon Championships with a time of 1.09'51" – a junior regional record still unbeaten (Arezzo, 2003). In 2007 he began coaching successfully, so much so that already in 2009 he followed two athletes among the top five under '20 in Italy.



Tecnica e passione da Top Runners

Poi comincia il suo impegno logistico: nel 2010 entra nei quadri tecnici della società sportiva ASAL Foligno (oggi Winner Atletica Foligno, nata nel 2013). È direttore tecnico e responsabile organizzativo, si divide tra gli impegni gestionali – è tra i fondatori – e gli eventi podistici della 'Strafoligno' (2012) e 'Mezza Maratona di Foligno' (2014). Comincia poi il suo ruolo istituzionale con la nomina a responsabile delle corse su strada da parte della Fidal Umbria – una 'scalata' che lo porterà, nel 2024, alla carica più elevata di Presidente, ruolo che anche ancora oggi gli compete: "Così ho potuto armonizzare

Then he began his logistical commitment: in 2010 he joined the technical staff of the ASAL Foligno sports club (now Winner Atletica Foligno, founded in 2013). He is technical director and organizational manager, he divides his time between management commitments – he is one of the founders – and the running events of the 'Strafoligno' (2012) and 'Foligno Half Marathon' (2014). He then began his institutional role with his appointment as head of road races by Fidal Umbria - a 'climb' that would lead him, in 2024, to the highest position of President, a role that still belongs to him today:



Fabio Pantalla (dx) con la moglie Michela Barberini (sx) e Giuliano Inesi (al centro)





Atleti, Fabio e Michela

la mia parte passionale e viscerale dell'atleta agonista, con la mia predisposizione razionale e istituzionale alla logistica".

Intanto, il suo impegno si fa crescente, tanto che inizia ad allenare altri atleti anche di livello amatoriale. Nel 2016 diviene responsabile dei Campionati Nazionali di Cross a Gubbio – "Una mia idea! Ci rivela" – un'esperienza professionale determinante alla sua crescita. Ed infine arriviamo al febbraio 2017 quando Fabio rileva 'Top Runners', il negozio già avviato di Massimo Iodice che spopolava tra gli atleti. All'inizio una scommessa incerta: "Non sapevo se avrei potuto trasformare la mia passione in un vero e proprio lavoro". Eppure, il negozio cresce bene, sin dagli inizi, grazie ad ottimi rapporti con i fornitori che percepiscono in lui un potenziale e importante punto di riferimento per il running, dando credito alla sua professionalità.

"So I was able to harmonize my passionate and visceral part of the competitive athlete, with my rational and institutional predisposition to logistics".

Meanwhile, his commitment became growing, so much so that he began to train other athletes, even at an amateur level. In 2016 he is head of the National Cross Championships in Gubbio – "An idea of mine! He reveals to us" – a professional experience that was decisive for his growth. And finally, we come to February 2017 when Fabio takes over 'Top Runners', Massimo Iodice's already established shop that was very popular among athletes. At first an uncertain bet: "I didn't know if I could turn my passion into a real job". Yet, the store has grown well, since the beginning, thanks to excellent relationships with suppliers who perceive in him a potential and important point of reference for running, giving credit to his professionalism.



Fabio Pantalla è l'attuale presidente della FIDAL Umbria

Non mancano i momenti difficili: "Nel marzo del 2020, la chiusura per la pandemia lascia il magazzino pieno e il negozio 'vuoto' di clienti: "Così si sviluppa la vendita online e, mentre cresce il movimento outdoor grazie alla riscoperta degli spazi 'naturali', arriva il primato degli acquisti già a maggio, con mesi record che si ripetono. A febbraio 2021, quando il covid picchia nuovamente forte ed il territorio piomba in zona rossa: "Decidiamo di spostarci nei locali adiacenti, investendo in un momento critico". In questo, aggiungiamo noi, la tenacia dell'atleta e la capacità di fronteggiare le avversità, deve aver fatto la differenza – insieme a una certa logica e lucida lungimiranza. "Abbiamo creato un negozio completamente diverso dal precedente, con l'aiuto dell'Arch. Federico Adriani.

There is no shortage of difficult moments: "In March 2020, the closure due to the pandemic leaves the warehouse full and the store 'empty' of customers: "This is how online sales develop and, while the outdoor movement grows thanks to the rediscovery of 'natural' spaces, the primacy of purchases arrives as early as May, with record months repeating themselves. In February 2021, when covid hit hard again and the territory plunged into the red zone: "We decided to move to the adjacent premises, investing at a critical time". In this, we add, the tenacity of the athlete and the ability to face adversity must have made the difference – together with a certain logic and lucid foresight. "We created a completely different store from the previous one, with the help of Arch. Federico Adriani.





Un altro colpo d'occhio sui locali

Uno spazio fisico che nel tempo è diventato un luogo di incontro, socialità e confronto; oltre alla parte espositiva, è nato un ambiente di accoglienza e ritrovo, unito al laboratorio per le valutazioni tecniche che fornisce nozioni ed effettua test di biomeccanica della corsa per la scelta della scarpa giusta e performante”, ci spiega. Molti dei brand più popolari, oggi – quali ad esempio Brooks, Hoka, New Balance, Asics, Puma, Adidas e Dynafit per l’abbigliamento tecnico – considerano Top Runners di Foligno un riferimento strategico: “Siamo invitati ad eventi esclusivi in Italia e in Europa, per noi opportunità di aggiornamento e crescita professionale”. “Siamo un gruppo molto unito” – prosegue – “Mia Moglie Michela è esperta del settore abbigliamento e si occupa, insieme a me della vendita in negozio e di tante altre mansioni. Da gennaio scorso è arrivato anche Giuliano Inesi, che ha dato ulteriore valore alle nostre consulenze per la conoscenza approfondita dei materiali tecnici

A physical space that over time has become a place for meeting, socialising and discussion; In addition to the exhibition part, a welcoming and meeting environment was created, combined with the laboratory for technical evaluations that provides notions and carries out tests of running biomechanics for the choice of the right and high-performance shoe,” he explains. Many of the most popular brands today – such as Brooks, Hoka, New Balance, Asics, Puma, Adidas and Dynafit for technical clothing – consider Top Runners of Foligno a strategic reference: “We are invited to exclusive events in Italy and Europe, for us opportunities for updating and professional growth”. “We are a very close-knit group” – he continues – “My wife Michela is an expert in the clothing sector and takes care of the sale in the store and many other tasks with me. Since last January, Giuliano Inesi has also arrived, who has given further value to our consultancy



Saletta tecnica

(anche lui è un runner, amante del trail, n.d.e.) e allo stesso tempo ci ha aiutato nello sviluppo della comunicazione e marketing. Ci fanno visita oggi numerosi clienti locali, ma anche dalle regioni limitrofe”. Ma torniamo alla corsa, croce e delizia di noi runners: “Oggi alleno unicamente Omar Fiki – che ha vinto ben due Campionati Italiani, Cross e 5000 – un diciottenne di grande talento che domenica scorsa è giunto 2° sui 10000!”. Ma come gira il mondo podistico oggi, rispetto ai ‘nostri’ tempi? – Chiedo. “C’è un certo ricambio generazionale, oggi si stanno avvicinando alla disciplina molti under ’35. Credo dunque che gli organizzatori debbano cambiare visione, in linea con la nuova tendenza, usando attenzione e sensibilità nei confronti di questa giovane platea che sta crescendo”, mi risponde. L’atletica ti dà il concetto di obiettivo, sin dai primi passi. Ti introduce al fascino della sfida e carica la forza delle motivazioni, inducendo rigore e metodo: “Io non parlo mai di ‘sacrificio’ nello sport amatoriale. Credo che questo termine debba essere sostituito dalla parola ‘scelta’. Il sacrificio non si sceglie, appunto, ed è spesso un termine di cui si abusa nel nostro mondo. Abbiamo scelto di fare atletica, siamo fortunati!”, precisa. Ma come fai ad allenarti, oggi, senza guardare troppo il cronometro e senza stress? Io non ci sono ancora riuscito... “Ho fatto uno switch, mi alleno solo ‘per stare bene’ dal 2023, senza più obiettivi di tempo. Posso dire di aver scoperto il piacere della corsa e di essere guarito!”, mi racconta e insieme sorridiamo di gusto. Fabio si è allenato ed ha gareggiato anche in supporto della moglie Michela con la quale adesso parliamo: “Sono di Perugia ho iniziato a correre nel 2016: “Proprio per questo nel 2018 sono venuta in negozio e Fabio mi ha fatto un programma di allenamento (galeotto, n.d.e.) e abbiamo preso a frequentarci. Oggi mi alleno assiduamente e gareggio, in prevalenza sulle distanze della Mezza e della Maratona. Siamo una coppia che condivide vita e lavoro, impegno e passioni. In questo ho trovato dinamismo e complicità, incontriamo persone con le quali condividiamo traguardi, progetti e visioni della vita”.

for the in-depth knowledge of technical materials (he is also a runner, trail lover, ed.) and at the same time has helped us in the development of communication and marketing. We are now visited by numerous local customers, but also from neighboring regions.” But let’s go back to running, cross and delight of us runners: “Today I only train Omar Fiki – who has won two Italian Championships, Cross and 5000 – a very talented eighteen-year-old who finished 2nd in the 10000 last Sunday!”. But how does the running world turn today, compared to ‘our’ times? – I Wonder. “There is a certain generational turnover, today many under ’35s are approaching the discipline. I therefore believe that the organizers must change their vision, in line with the new trend, using attention and sensitivity towards this young audience that is growing,” he replies. Athletics gives you the concept of a goal, from the very first steps. He introduces you to the charm of the challenge and charges the strength of motivation, inducing rigor and method: “I never talk about ‘sacrifice’ in amateur sport. I believe that this term should be replaced by the word ‘choice’. Sacrifice cannot be chosen, in fact, and it is often a term that is abused in our world. We have chosen to do athletics, we are lucky!”, he specifies. But how do you train today, without looking too much at the Garmin and without stress? I haven’t succeeded yet... “I made a switch, I’ve only been training ‘to feel good’ since 2023, with no more time goals. I can say that I have discovered the pleasure of running and that I am cured!”, he tells me and together we smile heartily. Fabio trained and competed also in support of his wife Michela with whom we now speak: “I am from Perugia I started running in 2016: “Precisely for this reason in 2018 I came to the shop and Fabio gave me a training program and we started dating. Today I train assiduously and compete, mainly on the distances of the Half and Marathon. We are a couple who share life and work, commitment and passions. In this I have found dynamism and complicity, we meet people with whom we share goals, projects and visions of life”.



Top Runners di Fabio Pantalla
Via Monte Acuto 7, Foligno (Pg)
Tel. 0742 353538 / Mob. 328 1450365
www.toprunners.it / info@toprunners.it

VINI & VINILI DI VICEVERSA DJ

WINES & VINYL BY VICEVERSA DJ

DI FEDERICO DONTI

Un calice di vino in una mano, un vinile che gira sull'altra: così è "VINI&VINILI", l'appuntamento itinerante promosso da Vincenzo Viceversa DJ, un viaggio sensoriale che unisce il gusto autentico dei vini del territorio alla magia del suono analogico. Un format itinerante che attraversa l'Umbria – e presto anche altre regioni italiane – portando nei bar, ristoranti, enoteche ed eventi un'esperienza capace di coinvolgere tutti i sensi.

Al cuore di "Vini&Vinili" c'è la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali: vicini alle cantine, ai produttori e ai vignaioli umbri che raccontano il territorio attraverso i loro vini, grazie ad abbinamenti studiati con piatti tipici e prodotti di qualità, selezionati in collaborazione con ristoratori e sommelier. A queste serate si aggiunge un valore musicale e "collezionistico" molto forte: dietro la consolle, Vincenzo Viceversa propone un assortimento di oltre cento vinili per serata, selezionati tra soul, funk, jazz, disco e rare grooves con up pizzico di house classics '80 selezionati rigorosamente in analogico. Ogni disco viene scelto come si sceglierebbe un vino: per corpo, intensità e retrogusto, contribuendo a creare un'atmosfera calda, raffinata e coinvolgente.

La prima data fu realizzata a Perugia in Via dei Priori circa 20 anni fa in una delle prime enoteche della città, giocando sull'abbinamento sulle due parole, grande errore non averlo registrato con il senno del poi, segnando l'avvio di un progetto nato anni fa nel cuore del centro storico di Perugia e poi replicato nel tempo anche nel parco del museo archeologico di Spoleto. Negli ultimi appuntamenti, "Vini&Vinili" è approdato al DAJE nel centro storico di Perugia ed all'Almorò a Foligno, ampliando così la propria portata e consolidando la presenza sul territorio umbro. "Vini&Vinili" non è solo un evento, ma un format culturale e itinerante che celebra lentezza, qualità e convivialità: un incontro tra arte, gusto e territorio – un brindisi alla musica, al vino e alle emozioni vere.

Negli ultimi anni, il vinile ha conosciuto un sorprendente e affascinante ritorno, trasformandosi da cimelio nostalgico a simbolo di autenticità e di riscoperta del suono analogico. Dopo decenni dominati dal CD e poi dallo streaming digitale, il disco in vinile è tornato a occupare un posto importante nel cuore di molti appassionati di musica, collezionisti e persino giovani ascoltatori: Così ci descrive dj Viceversa i contenuti di Vini&vinili!

La produzione vinicola, soprattutto quella indipendente e artigianale, riveste un ruolo fondamentale per i territori in diversi ambiti: Economico: sostiene l'economia locale, creando occupazione e valorizzando le risorse agricole e ambientali. Culturale: custodisce tradizioni, saperi e identità legate alla storia e al paesaggio del luogo. Ambientale: promuove spesso

A glass of wine in one hand, a spinning vinyl record in the other: this is "VINI&VINILI," the traveling event promoted by DJ Vincenzo Viceversa, a sensory journey that combines the authentic flavor of local wines with the magic of analog sound. This traveling format spans Umbria—and soon other Italian regions—bringing an experience that engages all the senses to bars, restaurants, wine shops, and events.

At the heart of "Vini&Vinili" is the promotion of local food and wine excellence: close to the Umbrian wineries, producers, and winemakers who tell the story of the region through their wines, thanks to carefully crafted pairings with traditional dishes and quality products, selected in collaboration with restaurateurs and sommeliers. These evenings also have a strong musical and collectible value: behind the decks, Vincenzo Viceversa offers an assortment of over one hundred vinyl records per evening, selected from soul, funk, jazz, disco, and rare grooves, with a touch of '80s house classics, strictly selected in analog form. Each record is chosen like a wine: for body, intensity, and finish, contributing to a warm, refined, and engaging atmosphere.

The first date took place in Perugia on Via dei Priori about 20 years ago in one of the city's first wine bars, playing on the pairing of the two words—a huge mistake not to have realized this with hindsight. It marked the beginning of a project born years ago in the heart of Perugia's historic center and later replicated in the park of the Archaeological Museum in Spoleto. In recent events, "Vini&Vinili" has landed at DAJE in Perugia's historic center and at Almorò in Foligno, thus expanding its reach and consolidating its presence in the Umbrian region. "Vini&Vinili" is not just an event, but a cultural and itinerant format that celebrates slowness, quality, and conviviality: a meeting of art, taste, and territory—a toast to music, wine, and true emotions.

In recent years, vinyl has experienced a surprising and fascinating comeback, transforming from a nostalgic relic to a symbol of authenticity and the rediscovery of analog sound. After decades dominated by the CD and then digital streaming, the vinyl record has regained an important place in the hearts of many music lovers, collectors, and even young listeners: this is how DJ Viceversa describes the content of Vini&vinili!

Wine production, especially independent and artisanal winemaking, plays a fundamental role for local areas in several areas: Economic: it supports the local economy, creating jobs and enhancing agricultural and environmental resources. Cultural: it preserves traditions, knowledge, and identities linked to the local history and landscape. Environmental: it often

pratiche sostenibili, con attenzione alla biodiversità e al rispetto del territorio. Turistico: attira visitatori interessati all'enogastronomia, favorendo un turismo lento e autentico. In sintesi, la viticoltura indipendente contribuisce a mantenere vivo il legame tra terra, comunità e cultura, trasformando il vino in un simbolo di identità e sostenibilità locale. Ed in questo momento di crisi di consumi va sostenuta.

A proposito dei dischi ora comunemente detti vinili è legato a diversi fattori. Prima di tutto, l'esperienza d'ascolto: il vinile offre un suono più caldo e profondo, con piccole imperfezioni che rendono la musica più "umana". Inoltre, l'atto di mettere un disco sul giradischi, girare il lato, osservare la copertina e leggere i testi diventa un rituale, un momento di attenzione e connessione con l'artista, in contrasto con la frenesia del consumo musicale digitale. C'è anche un valore estetico e culturale: le copertine dei vinili sono vere e proprie opere d'arte, oggetti da collezione che raccontano epoche, stili e identità musicali. Le nuove generazioni, cresciute nel mondo immateriale dello streaming, sembrano affascinate dalla fisicità del vinile, dalla sua presenza tangibile e dal suo valore simbolico.

Infine, l'industria discografica ha saputo cavalcare questa rinascita, pubblicando ristampe, edizioni speciali e album nuovi in formato LP, spesso con tirature limitate e materiali di alta qualità. Così, il vinile non è più soltanto un supporto "del passato", ma una forma di espressione contemporanea che unisce nostalgia e innovazione.

promotes sustainable practices, with attention to biodiversity and respect for the local environment. Tourism: it attracts visitors interested in food and wine, encouraging slow and authentic tourism. In short, independent viticulture helps maintain the connection between land, community, and culture, transforming wine into a symbol of local identity and sustainability. And in this time of crisis in consumption, it must be supported.

The question of records now commonly referred to as vinyl is linked to several factors. First, the listening experience: vinyl offers a warmer, deeper sound, with small imperfections that make the music more "human." Furthermore, the act of placing a record on the turntable, turning the side, looking at the cover, and reading the lyrics becomes a ritual, a moment of attention and connection with the artist, in contrast to the frenzy of digital music consumption. There's also an aesthetic and cultural value: vinyl covers are true works of art, collectibles that tell the story of eras, styles, and musical identities. The new generations, raised in the immaterial world of streaming, seem fascinated by the physicality of vinyl, its tangible presence, and its symbolic value.

Finally, the record industry has capitalized on this renaissance, releasing reissues, special editions, and new albums in LP format, often with limited runs and high-quality materials. Thus, vinyl is no longer just a medium "of the past", but a contemporary form of expression that combines nostalgia and innovation.

Per contatti ed info **3661578907**
mail **studioviceversa@homail.com**



LA CARNERIA DI SPINA

The 'Carneria' in Spina

DI FEDERICO DONTI

Introduciamo questo articolo con una premessa sul bellissimo contesto naturalistico e storico in cui è nata questa giovane attività. Ci troviamo in una frazione del comune di Marsciano (Pg), lungo la strada provinciale che conduce verso Perugia e il Lago Trasimeno; in cima ad una bassa collina si erge l'abitato antico di Spina, borgo medievale circondato da un paesaggio mozzafiato che si perde a vista d'occhio nelle campagne umbre. Qui raggiungiamo 'La Carneria' dove incontriamo Andrea e Marta.

Forse non tutti sanno o ricordano che il 15 dicembre del 2009 una scossa di terremoto colpì i Comuni di Marsciano e Deruta, in particolare proprio Spina, causando gravi lesioni strutturali; fu solo nel 2019 che il borgo venne completamente ristrutturato, restituendogli il suo grandissimo fascino, coerente e in sintonia con il meraviglioso, originale contesto. In questa cornice magica Andrea e la moglie Marta hanno dato vita alla loro macelleria, umbra e tradizionale: 'La Carneria'.

We introduce this article with a premise on the beautiful naturalistic and historical context in which this young activity was born. We are located in a hamlet of the municipality of Marsciano (Pg), along the provincial road that leads to Perugia and Lake Trasimeno; on top of a low hill stands the ancient town of Spina, a medieval village surrounded by a breathtaking landscape that is lost as far as the eye can see in the Umbrian countryside. Here we reach 'La Carneria' where we meet Andrea and Marta.

Perhaps not everyone knows or remembers that on December 15, 2009 an earthquake struck the municipalities of Marsciano and Deruta, in particular Spina, causing serious structural damage; It was only in 2019 that the village was completely renovated, giving it back its great charm, consistent and in tune with the wonderful, original context. In this magical setting, Andrea and his wife Marta have given life to their butcher's shop, Umbrian and traditional: 'La Carneria'.



Andrea e Marta

Andrea inizia la sua esperienza di macellaio nel 2011 tra la storica macelleria di Spina e la Coop; è nel 2017 che rileva insieme alla moglie la 'Macelleria Quintavalli'.

Ci racconta che dopo il terremoto, la popolazione di Spina deve affrontare notevolissime difficoltà tra sfollamenti, cantieri e disagi correlati, dimezzando il numero degli abitanti; uno degli intenti primari è dunque quello di poter dare un personale contributo, restituendo vita al proprio paese, proprio attraverso la sua attività.

La storica macelleria si trova all'interno delle mura del castello e, dopo il sisma, sono costretti a spostare il negozio in

Andrea began his experience as a butcher in 2011 between the historic butcher shop in Spina and the Coop; it was in 2017 that he took over the 'Macelleria Quintavalli' together with his wife.

He tells us that after the earthquake, the population of Spina has to face considerable difficulties between displacements, construction sites and related inconveniences, halving the number of inhabitants; One of the primary intentions is therefore to be able to make a personal contribution, giving life back to one's country, precisely through its activity.

The historic butcher's shop is located within the walls of the castle and, after the earthquake, they were forced to move the shop to one of the



Goliardia in Carneria



Ricordi dal 'container'



La nuova Carneria in veste serale

uno dei moduli abitativi disposti intorno al paese. Nonostante le avversità, la grande passione per la gastronomia dà ad Andrea la determinazione e la confidenza per vincere questa sfida. 'La Carneria' inizia quindi il suo percorso nel 2017, in modo surreale e in un locale provvisorio e di fortuna, ma con la prospettiva di tornare nel centro storico. Il suo è un mestiere di grande impronta tradizionale ma allo stesso tempo 'giovane', ci dice: "Provando e testando,

housing modules arranged around the town. Despite adversity, the great passion for gastronomy gives Andrea the determination and confidence to win this challenge. 'La Carneria' therefore begins its journey in 2017, in a surreal way and in a temporary and makeshift place, but with the prospect of returning to the historic centre. A profession with a great traditional imprint but at the same time 'young', he tells us: "Trying and testing, for example, new types of



Marta ha preparato gli spiedini misti

ad esempio, nuovi tipi di salumi e produttori, con carni rigorosamente locali e materie prime del territorio. Un occhio ortodosso, ma anche innovatore e sperimentale, che tratta rigorosamente prodotti senza conservanti. Un esempio? Si passa dalla 'Coppa' tradizionale e quella all'Habanero;



Mentre Andrea ci consiglia un ottimo abbinamento

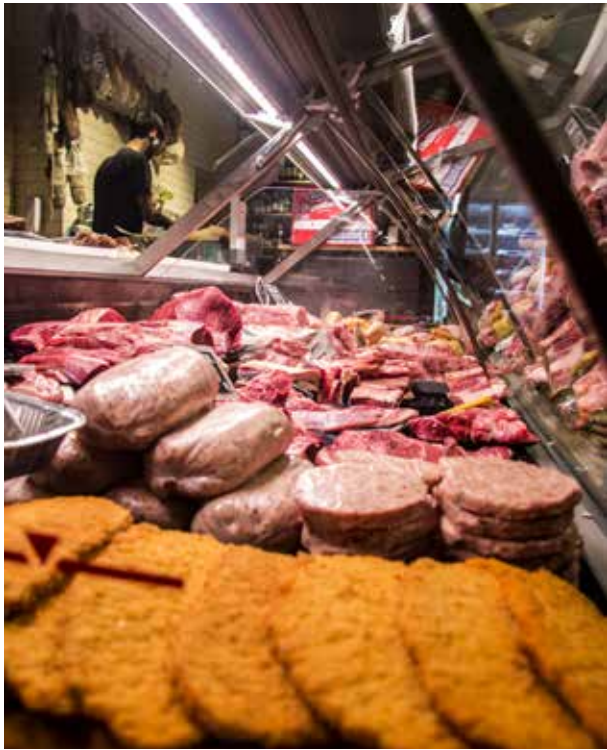
cured meats and producers, with strictly local meats and local raw materials. An orthodox eye, but also an innovative and experimental one, which strictly deals with preservative-free products. An example? We go from the traditional 'Cup' to the Habanero;



L'interno della nuova Carneria



Dalla preparazione al bancone



interessanti le salsicce con un 50% di verdure e gli altri mix sperimentali che fanno gioire e impazzire il palato. Per questo loro lavoro meritorio, nel 2022, sono stati selezionati tra le 400 macellerie migliori d'Italia!

Nel frattempo, mentre l'attività cresce, Andrea mette gli occhi su un vecchio locale nel centro storico di Spina, e lo rileva iniziando i lavori di ristrutturazione: dopo otto anni di duro lavoro nel 'container', nel settembre del 2025 prende finalmente vita la nuova Carneria.

The sausages with 50% vegetables and the other experimental mixes that make the palate rejoice and go crazy are interesting. For this meritorious work, in 2022, they were selected among the 400 best butcher shops in Italy!

In the meantime, while the business grows, Andrea sets his sights on an old restaurant in the historic centre of Spina and takes it over by starting renovation work: after eight years of hard work in the 'container', in September 2025 the new Carneria finally comes to life.



Andrea durante un catering



Il meraviglioso borgo di Spina

Oggi il locale non è soltanto una macelleria, ma un ritrovo per aperitivi e degustazioni: vanta una cantina con circa 80 etichette di vini da acquistare o consumare, una varietà di 30/40 tipi di formaggi, pasta e legumi di produzione locale. Nel gruppo di lavoro anche uno chef che segue tutte la filiera delle carni: dai campi alla cottura, una degustazione che avviene in loco, entro le storiche mura restituite alla vita del paese.

Andrea ha inoltre strutturato la sua attività organizzando eventi, catering e masterclass, dando la possibilità agli avventori italiani e stranieri di partecipare alla preparazione delle gustose norcinerie in un ambiente divertente e affascinante assieme.

Today the place is not just a butcher's shop, but a meeting place for aperitifs and tastings: it boasts a cellar with about 80 labels of wines to buy or consume, a variety of 30/40 types of cheeses, pasta and legumes of local production. In the working group there is also a chef who follows all the meat supply chain: from the fields to cooking, a tasting that takes place on site, within the historic walls returned to the life of the village.

Andrea has also structured his business by organizing events, catering and masterclasses, giving Italian and foreign patrons the opportunity to participate in the preparation of tasty butcheries in a fun and fascinating environment at the same time.



Info e contatti:

La Carneria

Via Vittorio Emanuele II, 4 - Spina (Pg)

Tel. 379 232 4569

Dal Lunedì al Sabato 08:30/13:00 - 16:30/19:30

<https://lacarneria.sitoup.com/>

CANTINA SEMONTE WINE RESORT, IL LUSSO 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.

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.



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.

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.





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.

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.



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.

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 e contatti:
Cantina Semonte Wine Resort
Loc. Semonte, Gubbio (PG) – Umbria, Italia
Prenotazioni: Booking.com – Cantina Semonte Wine Resort
www.vinisemonte.com

ROSABRINA A CORTE DI RE TARTUFO

Rosabrina at the Court of King Truffle

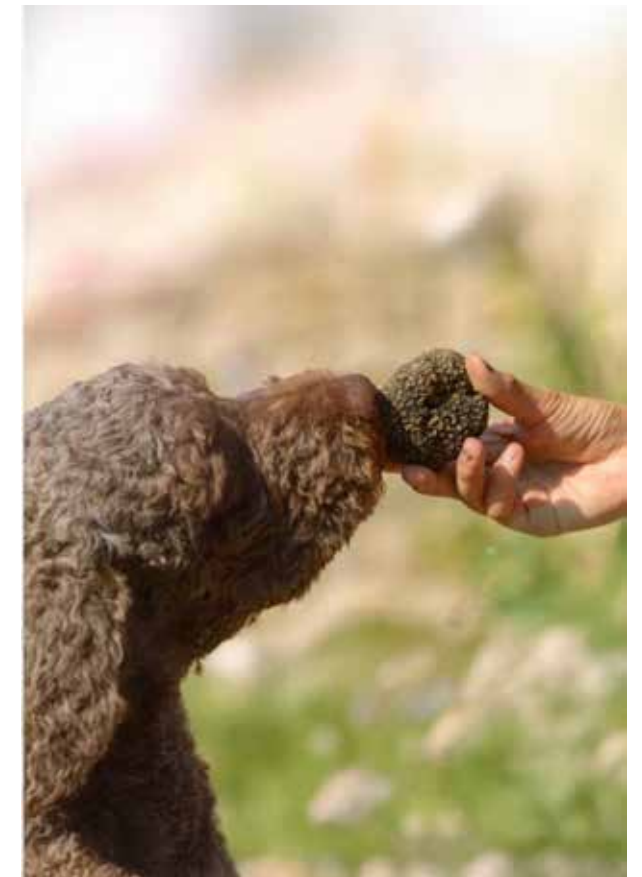
DI CLAUDIA CENCINI

Metti una giovane coppia legata dalla comune passione per la “cerca” e i cani da tartufo. Il risultato è un mix di qualità e amore per la natura che vede in Sabrina e Marco i protagonisti di un'avventura imprenditoriale che fa leva sul mercato del nero pregiato e dello scorzone estivo, nella suggestiva cornice della montagna spoletina.

Umbria, terra di santi, guerrieri e...tartufi. Nel sottobosco delle montagne spoletine proliferano il nero pregiato e lo scorzone estivo, fra le tipologie più apprezzate dagli amanti del prezioso fungo. Oggi, grazie agli incentivi e alle opportunità offerte dai nuovi bandi regionali PSR e dai sussidi della filiera tartufi anche i giovani hanno ripreso in mano le redini delle tartufoie naturali, ma soprattutto hanno fatto della passione per la “cerca” un assist per dare vita a nuove start-up o arricchire le imprese pre-esistenti con offerte innovative e di forte appeal per una clientela selezionata. È il caso di Sabrina Muhic, che insieme al marito Marco Massaccesi, tartufoiaio “DOC”, ha intrapreso un percorso di crescita e sviluppo attraverso l'impiego ecosostenibile dei terreni di famiglia a Montemartano e dintorni, ampliati recentemente dall'acquisizione di altri appezzamenti per l'innesto di nuove tartufoie.

Imagine a young couple linked by a common passion for “hunting” and truffle dogs. The result is a mix of quality and love for nature that sees Sabrina and Marco as the protagonists of an entrepreneurial adventure that leverages the market of fine black and summer scorzone, in the evocative setting of the Spoleto mountains.

Umbria, land of saints, warriors and... Truffles. In the undergrowth of the Spoleto mountains, the precious black and summer scorzone proliferate, among the types most appreciated by lovers of the precious mushroom. Today, thanks to the incentives and opportunities offered by the new regional PSR calls and subsidies from the truffle supply chain, young people have also taken back the reins of natural truffle grounds, but above all they have made the passion for “searching” an assist to give life to new start-ups or enrich pre-existing companies with innovative offers and strong appeal for a selected clientele. This is the case of Sabrina Muhic, who together with her husband Marco Massaccesi, a “DOC” truffle hunter, has embarked on a path of growth and development through the eco-sustainable use of the family land in Montemartano and its surroundings, recently expanded by the acquisition of other plots for the grafting of new truffle grounds.



Il miglior “socio” è il cane

Lei titolare dell'azienda agricola Rosabrina, specializzata anche nella produzione di olio, lui tartufoiaio per passione. Insieme hanno dato vita, a partire dal “dopo Covid”, a una nuova realtà imprenditoriale basata sulla raccolta e commercializzazione di tartufi freschi, che non può prescindere dall'addestramento dei cani da cerca. “Il rapporto con il cane è imprescindibile per chi svolge questo lavoro, senza un buon cane la ricerca è sterile – racconta Sabrina – io ho avuto fin da piccola un rapporto stretto e affettivo con i cani, avevo da bambina un setter irlandese da cui mi dovetti separare a 12 anni per problemi familiari, ne soffrii così

The best “partner” is the dog

She is the owner of the Rosabrina farm, also specialized in the production of oil, he is a truffle hunter for passion. Together they have created, starting from the “post-Covid” period, a new entrepreneurial reality based on the collection and marketing of fresh truffles, which cannot be separated from the training of search dogs. “The relationship with the dog is essential for those who do this job, without a good dog the search is sterile – says Sabrina – I have had a close and emotional relationship with dogs since I was a child, I had an Irish setter as a child from which I had to separate at 12 years old due to family problems, I suffered so



tanto che mi ripromisi che non avrei più avuto un cane, poi la vita fa strani scherzi e grazie a Marco mi sono riavvicinata al mondo cinofilo; oggi abbiamo sei cani, tutte femmine, tre in casa e tre fuori. Per noi fra i miglior cercatori c'è il grifo nero della Valnerina, una razza autoctona ancora poco conosciuta, un cane agile, a pelo corto dal fiuto infallibile, anche sotto la neve. Il rapporto con il cane si basa su una simbiosi profonda che fa della coppia uomo-animale un tutt'uno, ma è fondamentale saper intercettare i bisogni del cane, decifrarli e convogliarli nella giusta direzione, lui ti parla e devi capirlo se vuoi raggiungere obiettivi e risultati".

Per entrare in questa sorta di "zoo-psicologia" Sabrina ha frequentato corsi di formazione che l'hanno aiutata a comunicare meglio con il suo "socio" a quattro zampe, in particolare ha conseguito il diploma di Educatore CSEN, di Addestratore ENCI, ed è tecnico della pratica sportiva "pull out". "L'abilità – ci spiega – è spostare l'attività dal ring al naturale, i cani bravi si applicano con profitto sia nei tre minuti di ricerca sul ring sia nella ricerca al naturale".



Tanti dunque gli aspetti di cui tenere conto nell'addestramento del cane, per il quale la caccia al tartufo deve diventare un gioco, una pratica che lo fa divertire senza stancarlo.

Un'attività "in progress"

Negli ultimi anni l'attività di Sabrina e Marco si è espansa e continua a crescere allargando il proprio campo d'azione a mercati extraregionali, pur muovendosi su canali fisici che scartano, per scelta, l'e-commerce, dati anche i numeri che non contemplano almeno per ora produzioni massive e la tipologia operativa che fa leva sul commercio del prodotto fresco non lavorato.

"Il nostro mercato – dicono - è ancora di nicchia e si basa sul passaparola e su una clientela fidelizzata. Al momento lavoriamo in piccola parte sul mercato locale fornendo ristoranti, grossisti e clienti privati, ma molto di più con la Toscana, ad esempio, dove la domanda di tartufo delle nostre parti è molto alta. E, comunque, stiamo vivendo una fase di evoluzione che ci porterà ad essere

much that I promised myself that I would never have a dog again, then life plays strange tricks and thanks to Marco I got closer to the dog world; Today we have six dogs, all females, three that live in the house and three in kennels. For us, among the best hunters there is the Valnerina black griffin, a native breed still little known, an agile, short-haired dog with an infallible nose, even in the snow. The relationship with the dog is based on a deep symbiosis that makes the human-animal couple a whole, but it is essential to know how to intercept the dog's needs, decipher them and channel them in the right direction, the dog communicates with you and you have to listen if you want to achieve goals and results".

To enter this sort of "zoopsychology" Sabrina attended training courses that helped her to communicate better with her four-legged "partner", she obtained the diploma of a CSEN Educator, an ENCI Trainer, and is certified in 'pull-out' training techniques. "The skill – she explains – is to move the activity from the ring to the natural, well-trained dogs perform successfully both in the three minutes of search in the ring and in the natural search".

There are therefore many aspects to take into account in dog training, for which truffle hunting must become a game, a practice that makes them have fun without tiring him.

An activity "in progress"

In recent years, Sabrina and Marco's business has expanded and continues to grow, expanding their field of action to extra-regional markets, while moving on physical channels that deliberately avoid e-commerce, also given the numbers that do not contemplate at least for now mass production and the type of operation that leverages the trade of fresh unprocessed products.

"Our market - they say - is still a niche and is based on word of mouth and a loyal clientele. At the moment we work on a small scale in the local market supplying restaurants, wholesalers and private customers, but much more with Tuscany, for example, where the demand for truffles in our area is very high. And, in any case, we are experiencing a phase of evolution that will lead us to

presenti anche su altre piazze a largo raggio".

"Attualmente – ci confidano - siamo in una fase di implementazione e ampliamento dell'offerta, alternando la ricerca nelle tartufoie naturali al ricorso alle coltivazioni, da poco abbiamo acquisito tre ettari e impiantato un'altra tartufoia sulla montagna".

Va premesso che per far fruttare una tartufoia coltivata occorrono anni. "Dai cinque ai dieci – precisa Marco - le nostre piantagioni di quattro anni cominciano a dare i primi frutti, per le altre realizzate da appena un anno ci sarà da aspettare".

Il terreno calcareo e ferroso tipico dei Monti Martani si presta per tipologia e composizione allo sviluppo del nero pregiato e dello scorzone estivo in percentuale "fifty-fifty".

Normativa da "svecchiare"

Una delle problematiche più stringenti del settore tartuficolo è la legislazione che norma il comparto, che si basa sulla legge 752/1985 ormai anacronistica. Purtroppo occorre aggiornare la normativa



quadro alla luce dei mutamenti operativi e climatici intervenuti negli ultimi decenni che richiedono una revisione delle regole in materia di raccolta, produzione e commercializzazione del tartufo.

Purtroppo, oggi, il tartufo non è ancora riconosciuto come prodotto agricolo, ma quel che è peggio le start-up operanti nel settore della coltivazione del tartufo si perdono in un ginepraio di ostacoli burocratici che ne rallentano l'iter.

"La coltivazione del tartufo – attestano i giovani tartuficoltori – non è ancora del tutto normata, ad esempio ci impedisce di abbinare, almeno per il momento, in un'unica attività, la pratica tartuficola con l'addestramento cinofilo, per il quale occorre prendere un'altra Partita Iva.

Fortunatamente abbiamo ottenuto la certificazione biologica del nostro prodotto, che è di per sé un gran traguardo, ma ancora non etichettiamo, anche se non escludiamo di farlo in un futuro prossimo".

be present in other large-scale markets as well."

"Currently," they confide to us, "we are in a phase of implementation and expansion of the offer, alternating research in natural truffle fields with the use of crops, we have recently acquired three hectares and planted another truffle ground on the mountain." It must be said that it takes years to make a cultivated truffle ground profitable. "It takes five to ten years - Marco points out - for our four-year-old plantations to produce their first truffles; for the ones carried out just a year ago we will have to wait". The calcareous and ferrous soil typical of the Martani Mountains lends itself to the development of fine black and summer scorzone in a "fifty-fifty" percentage.

Legislation to be "rejuvenated"

One of the most pressing problems in the truffle sector is the legislation that regulates the sector, which is based on the now anachronistic law 752/1985. Unfortunately, it is necessary to

Truffle experience, provare per credere

L'approccio con il cliente di Sabrina e Marco è empatico e inclusivo, nel senso che non si limita alla vendita del prodotto, ma a farlo toccare con mano a chi lo acquista.

Da qui l'offerta innovativa delle "Truffle Experience", un pacchetto di offerte destinate a chi intende prendere parte in prima persona alla cerca, vivendo l'emozione di una vera e propria caccia al tartufo, in un ambiente ospitale dove non mancano assaggi e degustazioni.

Rosabrina ha stretto, a riguardo, delle partnership con agriturismi del territorio per dare la possibilità al cliente di gustare i sapori della terra umbra e di vivere in prima persona l'emozione di vestire per un giorno i panni di cavatore a contatto con i veri tartufai che si offrono di fare da guida per la "Truffle Experience", una full immersion nei profumi del bosco che emoziona e stimola chi la vive a riscoprire il piacere del contatto con la natura incontaminata dei boschi umbri.

Quella di Sabrina e Marco è la storia di una giovane coppia legata dal comune interesse per la natura e la tartuficoltura, da questi giovani arriva il messaggio autentico che una passione può diventare un lavoro, basta crederci con entusiasmo, impegno e voglia di crescere insieme.

"Truffle Experience", seeing is believing

Sabrina and Marco's approach to the customer is empathetic and inclusive, in the sense that it is not limited to selling the product, but to making it tangible for those who buy it.

Hence the innovative offer of the "Truffle Experience", a package of offers intended for those who intend to take part in the search themselves, experiencing the thrill of a real truffle hunt, in a hospitable environment where there is no shortage of tastings.

Rosabrina has partnered with local farmhouses to give the customer the opportunity to taste the flavours of the Umbrian land and to experience firsthand the thrill of taking on the role of a truffle hunter for a day, in contact with real truffle hunters who offer to be guides for the "Truffle Experience", A full immersion in the scents of the forest that excites and stimulates those who live it to rediscover the pleasure of contact with the unspoiled nature of the Umbrian woods.

That of Sabrina and Marco is the story of a young couple linked by a common interest in nature and truffle growing: from these young people comes the authentic message that a passion can become a job, you just have to believe in it with enthusiasm, commitment and desire to grow together.



Info e contatti:
RosaBrina Azienda Agricola
Via dei Mestieri, 22 Spoleto (Pg)
Tel. +39 351 3733397
www.rosabrina.it

*Stiamo preparando
l'edizione primavera 2026
Raccontaci chi sei ...*

EFFEDI
DESIGN ■ ■ ■
Soluzioni Creative



Scrivi a www.uffedidesign@hotmail.com
Chiama il 335.1936385

EFFEDI Design di
Federico Danti



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



UN OLIO DI FAMIGLIA

A FAMILY OLIVE OIL

DI CLAUDIA CENCINI

All'antico frantoio Carletti di Campello sul Clitunno la produzione olearia si sposa con i valori dell'accoglienza e della ristorazione tipica umbra.

Al frantoio Carletti si respira aria di famiglia. Entri e ti senti a casa, accolto dal sorriso aperto e contagioso di Settimio e dei suoi familiari, in un'oasi verde dove il tempo si è fermato a quattro secoli fa, pur senza rinunciare ai vantaggi offerti dalle moderne tecnologie applicate all'antico mestiere di fare l'olio. Il piazzale imbrecciato ospita angoli d'ombra dove sedersi su comode panchine per rigenerarsi dal chiasso della routine quotidiana e regala incontri inaspettati con floride galline che razzolano nell'aia.

Ma è l'olio a farla da padrone, re incontrastato di questo microcosmo di tradizioni familiari e valori sopravvissuti ai secoli, dove la qualità fa la differenza.

At the ancient Carletti oil mill in Campello sul Clitunno, olive oil production is combined with the values of hospitality and Umbrian traditional cuisine.

At the Carletti oil mill you can breathe a family atmosphere. As soon as you walk in you feel at home, welcomed by the warm and contagious smile of Settimio and his family, in a green oasis where time has stopped four centuries ago, without giving up the advantages offered by modern technologies applied to the ancient art of olive oil making. The paved square houses shady corners where you can sit on comfortable benches to regenerate from the noise of the daily routine and offers unexpected encounters with thriving chickens scratching around in the farmyard.

But it is the oil that is the master, the undisputed king of this microcosm of family traditions and values that have survived the centuries, where quality makes the difference.

Chi dice olio dice Umbria

Lo sanno bene i Carletti che hanno fatto della tradizione legata all'olivo nella fascia olivata che va da Spoleto fino ad Assisi il loro punto di forza da generazioni.

“Il nostro frantoio – spiega Settimio – è stato uno dei primi a nascere in zona, come attestano le fonti e alcune testimonianze in nostro possesso, dagli antichi contenitori dell'olio datati 1700/1800 a due pianelle che ancora conserviamo recanti la data del 1701 e del 1721. Da parte nostra cerchiamo di risalire alle origini attraverso un'indagine documentale presso gli archivi perugini per ripercorrere a ritroso la nascita e lo sviluppo del nostro frantoio”.

Olive oil means Umbria

The Carletti family knows this well and have made the tradition linked to the olive tree in the olive belt that goes from Spoleto to Assisi their strong point for generations.

“Our oil mill – explains Settimio – was one of the first to be established in the area, as attested by the sources and some testimonies in our possession, from the ancient oil containers dated 1700/1800 to two tiles that we still preserve bearing the date of 1701 and 1721. For our part, we try to trace the origins through a documentary investigation in the Perugia archives to retrace the birth and development of our oil mill backwards”.



Un ponte fra passato e futuro

Qui presente e passato si danno la mano, si arricchiscono a vicenda in un intreccio che fa dell'accoglienza il suo punto di forza, a partire dall'area sosta camper messa a disposizione gratuitamente da papà Carlo. Il frantoio apre le sue porte a turisti, scuole e visitatori di ogni provenienza, curiosi non solo di assaggiare il condimento del pane bruscato al fuoco del camino ma di approfondire la conoscenza e il valore di tradizioni mantenute orgogliosamente in vita dai gestori del frantoio. Il cliente diventa parte integrante del frantoio e delle sue dinamiche, protagonista di un'avventura sensoriale che lo coinvolge e lo rende partecipe di tutte le fasi di lavorazione in una

A bridge between past and future

Here present and past come together, enriching each other in an interweaving that makes hospitality its strong point, starting with the camper parking area that father Carlo offers free of charge. The oil mill opens its doors to tourists, schools and visitors from all backgrounds, curious not only to taste the seasoning of bread toasted by the fireplace but to deepen the knowledge and value of traditions proudly kept alive by the managers of the oil mill. The customer becomes an integral part of the mill and its dynamics; the protagonist of a sensory adventure that involves him and makes him participate in all the processing phases in a sort of

sorta di “full immersion” che fa scattare l’empatia e solletica il gusto e il piacere di stare insieme. A rendere ancora più appassionante l’esperienza il contesto in cui si svolge. Il complesso, articolato in più strutture adiacenti o comunicanti, è quello di una volta e mantiene le caratteristiche d’epoca che rimandano alle sue origini evocate dalle pareti in pietra a faccia vista, ma i giovani come Settimio che ha preso le redini del frantoio, dividendo con gli altri fratelli la gestione dell’agriturismo e del ristorante Trattoliva, guardano avanti e si rimboccano le maniche per rinnovare la struttura e le tecniche di lavorazione. “Ci stiamo rinnovando – anticipa – per ottimizzare e velocizzare i

“full immersion” that triggers empathy and tickles the taste and pleasure of being together. To make the experience even more exciting the context in which it takes place. The complex, divided into several adjacent or communicating structures, retains its historical character which can be noticed in the exposed stone walls. However, young people like Settimio, who took the reins of the oil mill and shared the management of the farmhouse and the Trattoliva restaurant with his brothers, look ahead and roll up their sleeves to renew the structure and processing techniques. “We are renewing ourselves – he anticipates – to optimize and



processi di produzione”. Un modo per stare al passo con i tempi e con un mercato sempre più esigente ed eterogeneo, ma soprattutto senza confini.

“Abbiamo incrementato l’export – conferma il padrone di casa – grazie all’aumento della domanda internazionale, indotto anche dalla visita di clienti stranieri fidelizzati che si portano a casa non solo i nostri prodotti, ma anche il marchio e progettano di innestarlo nei loro Paesi. Da quest’anno saremo presenti in nuovi mercati internazionali, con un ulteriore potenziamento della nostra presenza all’estero”.

speed up production processes”. A way to keep up with the times and with an increasingly demanding and heterogeneous market, but above all without borders.

“We have increased exports,” confirms the host, “thanks to the growth in international demand, also driven by the visit of loyal foreign customers who take home not only our products, but also the brand and plan to graft it in their countries. From this year we will be present in new international markets, with a further strengthening of our presence abroad”.

Dalla pianta alla bottiglia

Oggi, come ieri, la raccolta avviene con metodi tradizionali, già a partire da ottobre e si protrae fino a dicembre, chiudendosi con la tradizionale cena della “benfinita”. In Umbria le olive vengono raccolte ancora in gran parte a mano, come vuole la tradizione. Si sale sulla pianta con una scala di legno e manualmente, o con appositi pettini, si staccano le olive dai rami. In alternativa si pratica la “bacchiatura”, che consiste nel percuotere i rami con delle pertiche, la “racattatura” dei frutti già per terra o la raccolta meccanica con l’impiego di scuotitori che fanno cadere le olive su reti o teloni adagiati sotto l’albero.

From the tree to the bottle

Today, as yesterday, the harvest takes place with traditional methods, starting from October and continuing until December, closing with the traditional “benfinita” dinner. In Umbria, olives are still largely harvested by hand, as tradition dictates. You climb the tree with a wooden ladder and manually, or with special combs, detach the olives from the branches. Alternatively, the “beating” is practiced, which consists of beating the branches with poles, the “picking” of the fruits already on the ground or mechanical harvesting with shakers that make the olives fall on nets or tarpaulins lying under the tree.



Dopo la raccolta si procede alla molitura entro 24/48 ore. Nei frantoi come questo il metodo più antico è la “frangitura” con molazze di pietra. A casa Carletti gli ambienti freschi e seminterrati sono stati riadattati a vetrina per l’esposizione e lo shopping, ma conservano i vecchi travi di castagno dove l’asino girava la macina in granito sardo, oggi esposta nel ristorante a gestione familiare di cui rappresenta uno dei fiori all’occhiello per unicità e testimonianza storica, un vero pezzo da museo. Sopra si staglia la torretta del magazzino per lo stoccaggio delle olive, perlopiù del tipo moraiolo e leccino, pronte a calare dall’alto nella botola per la spremitura a

After harvesting, milling is carried out within 24/48 hours. In oil mills like this the oldest method is the “pressing” with stone mills. At Casa Carletti, the cool and basement rooms have been adapted as a showcase for exhibition and shopping, but they retain the old chestnut beams where the donkey turned the Sardinian granite millstone, now exhibited in the family-run restaurant of which it represents one of the flagships for uniqueness and historical testimony - a true museum piece. Above stands the tower of the warehouse for the storage of olives, mostly of the moraiolo and leccino type, ready to be lowered into the trapdoor for cold pressing.

freddo. Tutto come allora, se non fosse per un restyling obbligato, pur nel pieno rispetto del tessuto architettonico originale.

C'è olio e olio

Come il vino, anche l'olio si è evoluto negli anni e oggi si presenta a tavola in una veste nuova e differenziata. Separiamo di extravergine non si può più generalizzare, ma occorre fare dei distinguo per scegliere l'olio giusto per ogni pietanza. Il frantoio Carletti non si è fatto sfuggire i vantaggi della produzione diversificata e forte della triade "frantoio-agriturismo-ristorante", tutto a gestione rigorosamente familiare, ha posto l'accento sulla differenziazione degli olii da abbinare ai piatti per esaltare il gusto e i sapori della cucina umbra. Da qui l'offerta di una vasta gamma di prodotti oleari, che fanno bella vista sugli scaffali del punto vendita. Troviamo, ad esempio, bottiglie di olio grezzo, fruttato medio (Revalioso) o intenso (Tancredi) accanto a liquori a base di foglie d'olivo.

Non solo olio

Chi ha detto che al frantoio si va solo per l'olio? Oggi visitare un frantoio tradizionale come quello dei Carletti introduce il visitatore in un luogo ricco di atmosfere e profumi legati al calore dell'ospitalità di una volta. Ecco, allora, che l'evento "Frantoi aperti" offre il "la" per visitare da vicino e toccare con mano l'ambiente frantoiano. Da buoni padroni di casa, i Carletti aprono le porte a chi bussa anche per una semplice, ma toccante, esperienza emozionale, al fuoco scoppiettante del camino acceso con un vassoio di bruschette fumanti che invitano all'assaggio. Qui ci si trova immersi in un clima familiare, dove i ritratti di famiglia suggeriscono storie d'altri tempi, come quella di nonna Giulia intenta a ravvivare la fiamma del focolare o quello austero e nobile del bisnonno Carlo che fu sindaco di Campello. Sì, perché anche i nomi si tramandano di figlio in nipote.

Guardandosi attorno l'occhio cade non solo sulle bottiglie luccicanti di olio novello, ma sul reparto cosmesi che è ormai diventato un fiore all'occhiello del frantoio Carletti: saponi, profumi e prodotti per l'igiene e la bellezza ricavati dalle essenze rigeneranti dell'olio di queste terre sassose di collina. Ciliegina sulla torta, in abbinamento all'olio in tutte le salse, i nuovi ritrovati a base di miele e propoli, una novità firmata Carletti che sta spopolando sul mercato del wellness.



ANTICO FRANTOIO
CARLETTI
— CUSTO ITALIANO DAL 1620 —

Info e contatti:

Antico Frantoio Carletti

Via Camesena 1 - Campello Sul Clitunno (Pg)

Tel +39 0743 521247. / Mob. +39 366 4147494.

www.anticofrantoiocarletti.it / info@anticofrantoiocarletti.it

Everything feels as it once was, if it weren't for a forced restyling, while fully respecting the original architectural structure.

Not all olive oils are created equal

Like wine, olive oil has also evolved over the years and today it is presented at the table in a new and differentiated guise. If we talk about extra virgin olive oil, we can no longer generalize, but we need to make distinctions to choose the right oil for each dish. The Carletti oil mill has not missed the advantages of the diversified production and strength of the triad "oil mill-farmhouse-restaurant", all strictly family-run, has emphasized the differentiation of oils to be combined with dishes to enhance the taste and flavours of Umbrian cuisine. Hence the offer of a wide range of olive-based products, which are clearly visible on the shelves of the store. We find, for example, bottles of raw, medium-fruity (Revalioso) or intense (Tancredi) olive oil, next to liqueurs based on olive leaves.

Not just olive oil

Who said that you only go to the oil mill for the oil? Today, visiting a traditional oil mill like that of the Carletti introduces the visitor to a place rich in atmospheres and scents linked to the warmth of hospitality of the past. Here, then, the event "Open Oil Mills" offers a chance to visit up close and touch the oil mill environment. As good hosts, the Carletti open their doors to those who knock even for a simple, but touching, emotional experience, to the crackling fireplace lit with a tray of steaming bruschetta that invites you to taste. Here you find yourself immersed in a family atmosphere, where family portraits suggest stories of other times, such as that of grandmother Giulia intent on rekindling the flame of the hearth or the austere and noble one of great-grandfather Carlo who was mayor of Campello. Yes, because even names are handed down from son to grandchild.

Looking around, the eye falls not only on the glittering bottles of new oil, but on the cosmetics department that has now become a flagship of the Carletti oil mill: soaps, perfumes and products for hygiene and beauty obtained from the regenerating essences of the olive oil of these stony hilly lands. The icing on the cake, in combination with olive oil in all forms, are the new discoveries based on honey and propolis, a novelty by Carletti that is having great success in the wellness market.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



ESPERIENZA E PROFESSIONALITA' AL SERVIZIO DEL CLIENTE

AREE VERDI

FACCHINAGGIO

PULIZIE

PULIZIA PANNELLI SOLARI



La Tourcoop offre servizi di pulizie e sanificazioni industriali e sanitarie, aree esterne, piazzali e parcheggi.

Trattamenti per ogni tipo di pavimento (*cotto, pietra, legno e sintetici*).

Derattizzazione e disinfestazione. Servizi di custodia e portierato.

Società certificata con utilizzo di tecnologie all'avanguardia per garantire la massima qualità.

TOURCOOP SOCIETÀ COOPERATIVA

Strada Del Piano 151/F - Ponte San Giovanni (PG)

Tel. 075 5990669 - Mob. 335 8156570 - Fax. 075 394545

www.tourcoop.it





Marie Clugny

CHAMPAGNE

Blanc De Blancs Zero Dosage

Blanc De Blancs Brut

Blanc De Noir

Brut Tradition



SCACCIADIAVOLI

SCACCIADIAVOLI - Montefalco PG UMBRIA Italia
www.scacciadiavoli.it



EFFEIO