

Anno XXIV n° 182 / Inverno 2025/26

ValleyLife

GUBBIO E ALTO CHIASCIO

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

UN NATALE PIENO DI SORPRESE



Marie Clugny

CHAMPAGNE

Blanc De Blancs Zero Dosage

Blanc De Blancs Brut

Blanc De Noir

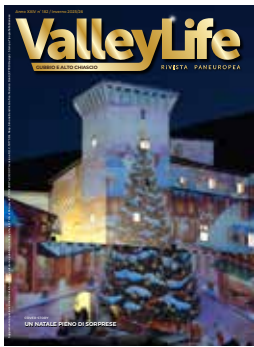
Brut Tradition



SCACCIADIAVOLI

SCACCIADIAVOLI - Montefalco PG UMBRIA Italia
www.scacciadiavoli.it





In Copertina:

Lo spettacolo del video mapping alla Rocca Flea di Gualdo Tadino

Foto di Daniele Amoni

INVERNO 2025/26

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Paola Butera

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
EFFEDI Design (Federico Donti)

PHOTO EDITOR
EFFEDI Design

AUTORI

Simone Bandini
Editore di ValleyLife, Dott. In Filosofia
Paola Butera
Direttore Editoriale di Valley Life Gubbio e Alto Chiascio

Con la collaborazione di
Federico Donti
Chiara Petrella
Daniele Amoni

PHOTO CREDITS
EFFEDI Design
Daniele Amoni

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

Questa rivista è stata chiusa mercoledì 10 dicembre mentre tutt'intorno le luci annunciano il Natale.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'

+39 350 0370390
info@valleylife.it
www.valleylife.it

6 Custodire il fuoco
Guarding the Fire

8 L'illusione di esserci
The Illusion of Being Present



10 A Gualdo Tadino, un anno che conferma i successi e apre nuove prospettive per il futuro
In Gualdo Tadino, a year that confirms successes and opens new prospects for the future

18 La strada bianca: Ceramiche da Dehua a Gubbio
The White Road: Ceramics from Dehua to Gubbio

26 Scopri Foligno nel periodo natalizio
Discover Foligno at Christmas

34 Dal deserto spirituale alla via Crucis, le mete religiose che non ti aspetti
From the spiritual desert to the Way of the Cross, unexpected religious destinations



40 La Magia delle Feste a Gubbio: Auguri dal Relais Ducale
The Magic of the Holidays in Gubbio: Greetings from Relais Ducale

44 Il riconoscimento della Regione Umbria, un traguardo importante per Medical+
The recognition from the Umbria Region marks a significant milestone for Medical +

50 Da Gualdo Tadino e Gubbio, le proposte Tecnocasa
From Gualdo Tadino and Gubbio, Tecnocasa's proposals



58 I sapori del borgo antico: cuore, passione, tradizione, calore, casa
The Flavors of the Old Village: Heart, Passion, Tradition, Warmth, Home

66 La Carneria di Spina
The 'Carneria' in Spina

72 Sapori di Stagione - "Spezzatino di cinghiale alle castagne"
"Wild Boar Stew with Chestnuts"

76 Enoteca Meucci, la cucina come forma d'arte
Enoteca Meucci, Cooking as an Art Form

82 Daniele Amoni, una vita per la fotografia
Daniele Amoni: A Lifetime Dedicated to Photography

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



Rendi unico il tuo Natale
ORDINA IL TUO DOLCE PREFERITO

Via Vittorio Veneto, 48, 06023 Gualdo Tadino ☎ 075 913128

Golosità Umbre

PRODOTTI TIPICI LOCALI
VINI * CARNI * SALUMERIA
FRUTTA E VERDURA

La bottega alimentare dai sapori umbri



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

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

Per informazioni e prenotazioni:
Via Eugubina, 45 • Fossato di Vico PG
+39 339 234 6870 • [@golositàumbre](#)



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



L'ILLUSIONE DI ESSERCI

The Illusion of Being Present

DI PAOLA BUTERA

Da quando il digitale ha preso il sopravvento, regna solo caos tra le persone. La frenesia di apparire sui social è diventata una gara ridicola: tutti - me compresa, ovviamente - sentiamo il bisogno ossessivo di "postare" ogni dettaglio insignificante della nostra vita, convinti che a qualcuno importi davvero dei nostri cibi, animali o vacanze. Questa mania narcisistica sta sfuggendo di mano, soprattutto quando vedo certe attività presuntuose pensare di risolvere la propria comunicazione con un post, un like o un reel.

Dopo più di vent'anni tra lavoro, studio e aggiornamenti posso dirlo chiaramente: creare contenuti social è facile e veloce quanto lo è rovinare completamente l'immagine che volete dare. Non sto dicendo di eliminarli del tutto, sia chiaro. Dico solo che c'è troppa superficialità in giro, spesso accompagnata da improvvisati che millantano risultati senza saper guidare davvero le aziende in una completa strategia di comunicazione. Così capita ancora troppo spesso che mi si chieda il risultato prima ancora di iniziare la partita, senza capire che prima serve decidere come giocarla: modalità, stile, tempi e soprattutto contenuti.

Qui non si tratta di uno schermo da scrollare distrattamente, questo è uno spazio scelto con cura, riflettuto, protetto e persino collezionato.

Per questo seleziono sempre temi significativi che arrivino al punto, ed è per questo che chi decide di raccontarsi qui ha davvero qualcosa in più.

Consapevole di essere, non solo di apparire, con la concretezza e la solidità di chi sa affidarsi e la lungimiranza che guarda oltre, cercando un rapporto empatico e lasciando da parte la superficialità dell'immediato. Sei lo specchio di te stesso: se scegli di essere autentico, allora sei empatico, profondo, generoso e attento al cliente; se invece ti accontenti solo di apparire... beh, non sei altro che un mediocre.

Il desiderio di condividere questa mia riflessione, in questo momento, possa spingere chi si limita a mostrarsi solo in superficie e guardare oltre l'effimero e con questo auspicio sincero, vi auguro un Natale ricco di profondità e significato.

"La gente si occupa assai poco di come bisogna essere, ma pensa continuamente a come bisogna apparire".

Since the digital era has taken over, chaos seems to prevail among people. The frenzy to appear on social media has become a ridiculous competition: everyone - myself included, of course - feels an obsessive need to "post" every insignificant detail of our lives, convinced that anyone truly cares about our food, pets, or vacations. This narcissistic craze is getting out of hand, especially when I see certain presumptuous businesses believing they can resolve their communication issues with just a post, a like, or a reel.

After more than twenty years of work, study, and continuous learning, I can state clearly: creating social media content is as easy and quick as it is to completely damage the image you wish to convey. I am not suggesting eliminating it altogether; let me be clear. I only mean that there is too much superficiality around, often accompanied by amateurs who claim results without genuinely being able to guide companies through a comprehensive communication strategy. As a result, it still happens far too often that I am asked for results before even starting the process, without understanding that first it is necessary to decide how to play the game: methods, style, timing, and above all, content.

This is not a screen to be scrolled through absentmindedly; it is a space chosen with care, thoughtfulness, protection, and even collected. For this reason, I always select meaningful topics that get straight to the point, and it is for this reason that those who choose to share their stories here truly have something special.

They are aware of being, not just appearing, embodying the concreteness and solidity of someone who knows how to trust and the foresight to look beyond, seeking an empathetic relationship while setting aside superficial immediacy. You are the reflection of yourself: if you choose to be authentic, then you are empathetic, profound, generous, and attentive to the client; if instead you settle only for appearances... well, you are nothing more than mediocre. I want to share a thought that, at this moment, encourages those who only show themselves on the surface to look beyond the fleeting. With this sincere wish, I hope you have a Christmas filled with depth and meaning.

"People pay very little attention to how one should be but constantly think about how one should appear."

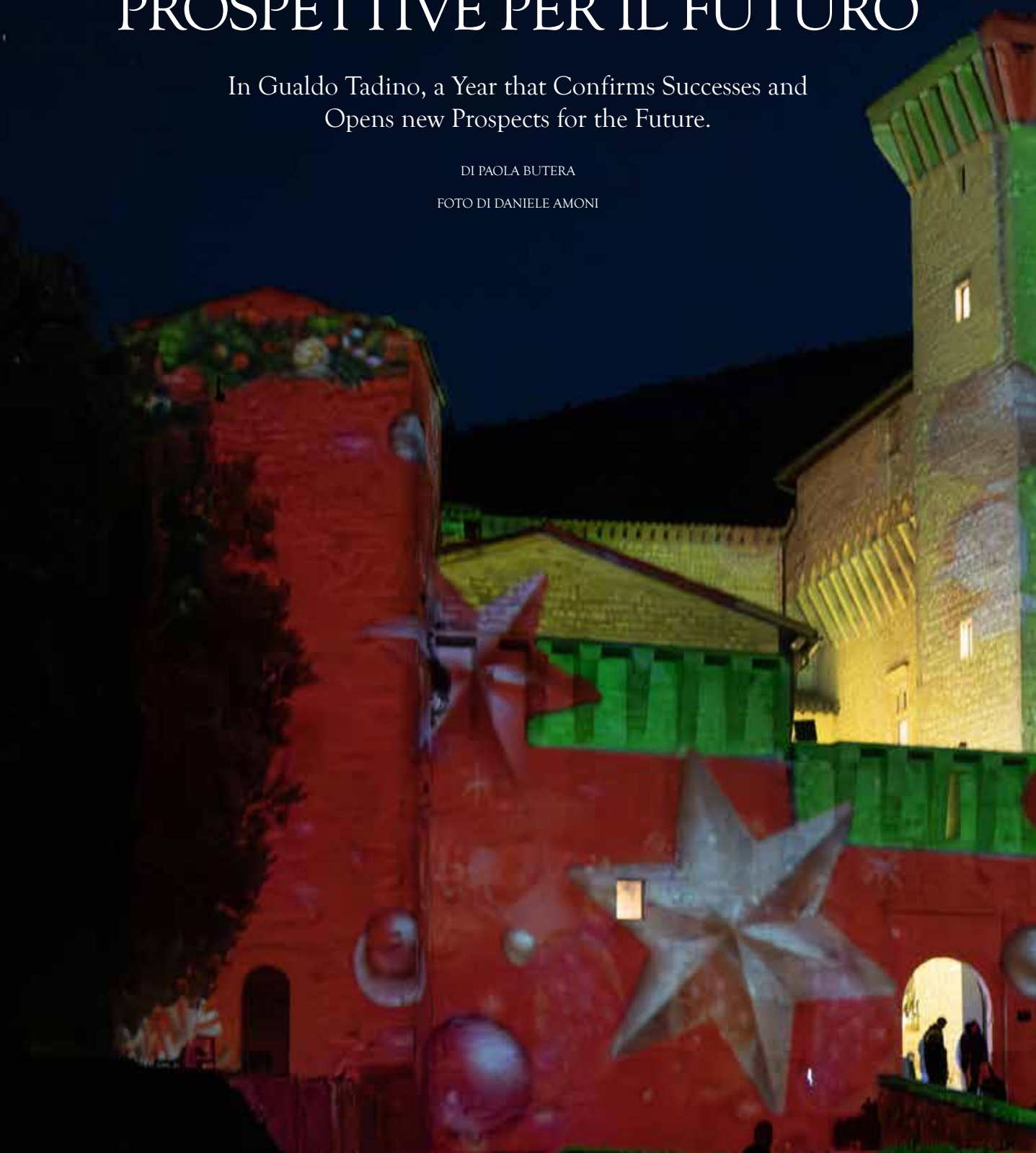


A GUALDO TADINO, UN ANNO CHE CONFERMA I SUCCESSI E APRE NUOVE PROSPETTIVE PER IL FUTURO

In Gualdo Tadino, a Year that Confirms Successes and
Opens new Prospects for the Future.

DI PAOLA BUTERA

FOTO DI DANIELE AMONI





La Rocca Flea illuminata per il Natale

One year after our first meeting and with the Christmas holidays approaching, I have the pleasure of meeting again with the Mayor of Gualdo Tadino, Massimiliano Presciutti, to jointly review the past year 2025 and share some reflections on the future.

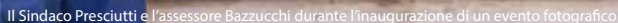
Good morning, Mr. Mayor. It has been a year since our initial meeting; what have been the greatest challenges you have faced, and conversely, what were the most rewarding aspects of this past year?

The year 2025 was significant: on one hand, we advanced and completed various projects (sports facilities, roadways, transportation, etc.), while on the other hand we continued to plan for the future with important results, considering the substantial funding we managed to secure even in this concluding year.

What is the current situation? Are there issues or priorities you wish to focus on, and how do you intend to address them?

There are two major topics that have long engaged public discussion both within and beyond our community.

The first is the restoration of the entire Valle del Fonno area (Rocchetta), where we have now reached a concrete turning point that will allow us, starting next year, to commence an extensive recovery project. This will enable us to return a valuable natural area not only to the residents of Gualdo but also to the wider regional and national community.





Nell'area della Valle del Fonno (Rocchetta) dove si incentrerà l'opera di recupero naturalistico

Il secondo tema riguarda il Recupero dell'Area dell'Ex Ospedale Calai, che troverà anch'esso risposte concrete nell'anno venturo, con delle sorprese positive che saranno in grado di rilanciare servizi di elevata qualità e dare nuovo slancio e nuova vita ad una parte fondamentale del nostro centro storico.

Per migliorare la qualità della vita dei cittadini, ci sono in previsione sviluppi e se sì quali?

La qualità della vita nel nostro Comune è sicuramente un elemento di competitività e di attrattività. Non è un caso che assistiamo ad un fenomeno di nuova residenzialità proveniente da diverse parti d'Italia e d'Europa.

Abbiamo investito molto sulla qualità dei servizi e sull'accessibilità conquistando anche il prestigioso riconoscimento della Bandiera Lilla. È nostra intenzione proseguire su questa strada.

Gualdo Tadino è uno dei dieci comuni dell'Area Interna Nord Est Umbria, un territorio appenninico che si sta impegnando per favorire lo sviluppo socio-economico. Come vanno i rapporti con i comuni vicini e quali sono le speranze e gli obiettivi che vorrebbe raggiungere per tutta l'area?

L'area Interna Nord-Est è una grande sfida ed una grande opportunità.

I rapporti con gli altri Comuni sono ottimi. È nato, cresciuto e si sta rafforzando un grande spirito comunitario che ci unisce, anche nelle relazioni personali. Abbiamo tante progettualità in corso che abbiamo condiviso ed è nostra intenzione proseguire sulla strada di una vera e propria Unione dei Comuni.

The second topic concerns the redevelopment of the former Calai Hospital area, which will also see concrete progress in the coming year, accompanied by positive developments that will be capable of revitalizing high-quality services and bringing new momentum and life to a fundamental part of our historic center.

Are there any planned initiatives aimed at improving the quality of life for residents? If so, what are they?

The quality of life in our municipality is undoubtedly a key factor in its competitiveness and attractiveness. It is no coincidence that we are witnessing a phenomenon of new residential influx from various parts of Italy and Europe. We have invested significantly in service quality and accessibility, achieving the prestigious recognition of the Lilla Flag. It is our intention to continue pursuing this path.

Gualdo Tadino is one of the ten municipalities within the North-East Umbria Internal Area, an Apennine territory committed to promoting socio-economic development. How are relations with neighboring municipalities, and what hopes and objectives would you like to achieve for the entire area?

The North-East Internal Area represents both a great challenge and a significant opportunity. Relations with other municipalities are excellent. A strong community spirit has been established, nurtured, and continues to strengthen, including at a personal level. We have many ongoing projects that we have shared collaboratively, and it is our intention to continue moving toward forming a true Union of Municipalities.

L' Alto Chiascio è un territorio ricco di tradizioni e cultura, con una caratteristica fondamentale: il suo popolo è dinamico ed intraprendente. Qualità distintive che fanno davvero la differenza e che permetteranno di raggiungere traguardi importanti.

Infine, una domanda più personale, vivendo e ascoltando la comunità ho percepito quanto la gente si fidi davvero del suo operato. Qual è il suo segreto per riuscire a creare un dialogo così efficace tra amministrazione e cittadini?

Non esistono segreti, basta semplicemente rimanere con i piedi per terra e non stare su un piedistallo. Poi è importante cercare in tutti i modi di dare risposte semplici e comprensibili, anche quanto le stesse possono risultare scomode o impopolari.

The Alto Chiascio region is rich in traditions and culture, characterized fundamentally by its dynamic and enterprising people. These distinctive qualities truly make a difference and will enable the achievement of significant milestones.

Finally, on a more personal note, having lived among and listened to the community, I have perceived the genuine trust that people place in your work. What is your secret to fostering such an effective dialogue between the administration and the citizens?

There are no secrets; it simply requires staying grounded and not placing oneself on a pedestal. It is also important to strive in every possible way to provide clear and understandable answers, even when those answers may be uncomfortable or unpopular.



La casa di Babbo Natale alla Rocca Flea

Fare il Sindaco della propria città è la cosa più bella del Mondo, ma è un compito che va esercitato ogni giorno con disciplina ed onore, nella consapevolezza che si è primo ma anche l'ultimo dei cittadini che si ha l'onore di rappresentare.

Ho sempre detto, e lo ribadisco, che sento di avere due famiglie, la prima è quella personale con gli affetti più cari ai quali tengo tantissimo, la seconda è la comunità cittadina che continuerò a servire fino all'ultimo giorno di mandato con tutto me stesso e con amore infinito.

Ringrazio il Sig. Sindaco e rivolgo l'attenzione alle attività culturali e turistiche di Gualdo Tadino che ci stanno particolarmente a cuore. Raggiungo così l'assessore alla cultura e turismo Gabriele Bazzucchi.

Serving as the Mayor of one's own city is one of the most rewarding roles in the world, but it is a responsibility that must be carried out daily with discipline and honor, fully aware that one is both the foremost representative and also the last citizen whom one has the privilege to serve.

I have always said, and I reaffirm, that I feel I have two families: first, my personal family with my dearest loved ones to whom I am deeply attached; second, the civic community which I will continue to serve with all my heart until my very last day in office.

I thank Mr. Mayor and now turn attention to the cultural and tourism activities of Gualdo Tadino, which are particularly dear to us. At this point, I welcome Councillor for Culture and Tourism Gabriele Bazzucchi.

Buongiorno Assessore, l'anno 2025 sta per finire e per Gualdo Tadino è stato un periodo pieno di belle iniziative culturali e nuove attrazioni turistiche. Facciamo un piccolo viaggio nei momenti più importanti di quest'anno che se ne va. Quali sono stati i più determinanti?

L'anno che volge al termine ha rappresentato per Gualdo Tadino una stagione di straordinaria vitalità culturale e turistica. Tra le numerose iniziative che hanno impreziosito il 2025, meritano una menzione speciale "I Giochi de le Porte", autentica rievocazione storica capace, come ogni anno, di suscitare entusiasmo, consolidare il senso di appartenenza e attrarre un pubblico sempre più vasto. Accanto a questo appuntamento identitario, il "Biancospino Music

Good morning, Councillor. The year 2025 is coming to a close, and for Gualdo Tadino, it has been a period marked by numerous remarkable cultural initiatives and new tourist attractions. Let us take a brief journey through the most significant moments of this departing year. Which have been the most decisive?

The year drawing to an end has represented an extraordinary season of cultural and touristic vitality for Gualdo Tadino. Among the many events that enriched 2025, special mention must be made of "I Giochi de le Porte," an authentic historical reenactment that, as every year, has stirred enthusiasm, reinforced the sense of community belonging, and attracted an increasingly broad audience. Alongside this emblematic event, the "Biancospino Music



Al rifugio Chiesetta nella suggestiva cornice naturale della Valsorda il concerto della violinista Gaia Trionfera

Festival" ha segnato un ulteriore salto di qualità: otto eventi dedicati alla musica classica e alle sue più raffinate contaminazioni hanno confermato la vocazione della nostra città a farsi crocevia di eccellenze artistiche. Grande successo hanno riscosso anche la rassegna cinematografica "Calici di Stelle" presso la Rocca Flea, il suggestivo concerto "Suoni Controvento" con la PFM a Valsorda e l'emozionante esibizione di Grazia Di Michele in piazza Martiri della Libertà. A questi si sono aggiunte le tante iniziative culturali, sociali e di intrattenimento che hanno scandito i mesi dell'anno, trasformando Gualdo Tadino in un laboratorio vivace, attrattivo e ricco di proposte di alto profilo. Un mosaico di eventi che ha saputo valorizzare le peculiarità del nostro territorio e consolidare il suo posizionamento nell'offerta culturale regionale.

Festival" marked a further step forward: eight events dedicated to classical music and its most refined fusions confirmed our city's vocation as a crossroads of artistic excellence. The film festival "Calici di Stelle" held at Rocca Flea also achieved great success, as did the evocative concert "Suoni Controvento" featuring PFM in Valsorda and the moving performance by Grazia Di Michele in Piazza Martiri della Libertà. Additionally, numerous cultural, social, and entertainment activities punctuated the months of the year, transforming Gualdo Tadino into a lively laboratory-attractive and rich with high-profile offerings. A series of events has successfully highlighted the unique characteristics of our territory and strengthened its position within the regional cultural offering.



Cartellonistica turistica, Serrasanta

Ci accingiamo ad onorare le festività natalizie, ci sono novità rispetto all'anno passato per attrarre le diverse tipologie di turismo durante il periodo natalizio?

In vista del periodo natalizio, abbiamo voluto rafforzare ulteriormente la nostra capacità di accoglienza e di attrazione turistica, arricchendo la programmazione con iniziative pensate per intercettare pubblici differenti. Il polo museale sarà protagonista con mostre inedite, aperture straordinarie e valorizzazioni mirate del patrimonio storico-artistico cittadino. Alla Rocca Flea prenderà vita la suggestiva Casa di Babbo Natale, capace di incantare famiglie e visitatori di ogni età. Il centro storico, impreziosito da luminarie artistiche e da un albero di Natale particolarmente scenografico, ospiterà momenti di intrattenimento diffuso: letture animate tra i vicoli, performance d'arte, danza, musica, piccoli spettacoli e appuntamenti culturali in piazza, nei musei e nei nostri teatri. L'obiettivo è offrire un'esperienza immersiva, capace di valorizzare l'atmosfera natalizia gualdese e, al contempo, di generare ricadute positive per l'economia locale e per la comunità.

Per il prossimo anno quali sono i principali obiettivi e quali opportunità vede per la crescita culturale e turistica del nostro territorio?

As we prepare to celebrate the Christmas holidays, are there any new initiatives compared to last year aimed at attracting different types of tourism during the festive period?

In anticipation of the Christmas season, we have sought to further enhance our capacity for hospitality and tourist attraction by enriching the program with initiatives designed to engage diverse audiences. The museum complex will take center stage with exclusive exhibitions, special openings, and targeted valorizations of the city's historical and artistic heritage. At Rocca Flea, the enchanting Santa Claus House will come to life, captivating families and visitors of all ages. The historic center, adorned with artistic lighting and an especially spectacular Christmas tree, will host widespread entertainment activities: animated readings in the alleyways, art performances, dance, music, small shows, and cultural events in the square, museums, and theaters. The objective is to offer an immersive experience that enhances Gualdo's Christmas atmosphere while simultaneously generating positive impacts for the local economy and community.

What are the main objectives for next year, and what opportunities do you foresee for the cultural and touristic growth of our territory?



Lo sguardo rivolto al 2026 è animato da una visione ambiziosa e lungimirante.

Stiamo lavorando a progettualità finalizzate alla valorizzazione sempre più incisiva del patrimonio storico e culturale della nostra città, attraverso eventi di particolare rilievo e percorsi dedicati alla promozione delle nostre eccellenze. È prevista un'importante azione di riqualificazione e potenziamento della cartellonistica turistica, sia fisica che digitale, strumento essenziale per rendere più immediata, moderna e fruibile la narrazione del territorio.

Parallelamente, verranno attivati nuovi investimenti, sia con fondi comunali sia grazie alla collaborazione con enti sovracomunali, per sostenere la crescita culturale, accrescere il benessere dei cittadini e consolidare, su basi solide, l'attrattività turistica di Gualdo Tadino. Il nostro impegno è quello di costruire un ecosistema culturale dinamico, inclusivo e capace di generare prospettive durature per la città e per tutti coloro che la vivono e la visitano.

forward-thinking vision. We are developing initiatives aimed at increasingly enhancing the historical and cultural heritage of our city through significant events and dedicated programs that promote our excellences.

A major project for the renovation and enhancement of tourist signage, both physical and digital, is planned, serving as an essential tool to make the narrative of the territory more immediate, modern, and accessible.

Concurrently, new investments will be launched, funded by municipal resources as well as through collaboration with supra-municipal entities, to support cultural growth, improve citizens' well-being, and firmly establish Gualdo Tadino's tourist appeal on a solid foundation. Our commitment is to build a dynamic, inclusive cultural ecosystem capable of generating lasting prospects for the city and all who live in or visit it.

Info:

Comune di Gualdo Tadino / Piazza martiri della Libertà, 4
Tel 075 915021 / turismo@tadino.it / www.tadino.it



LA STRADA BIANCA: CERAMICHE DA DEHUA A GUBBIO

The White Road: Ceramics from Dehua to Gubbio

A CURA DELLA REDAZIONE

FOTO DI GIANLUCA BENEDETTI (NEROPOSITIVO)



STRADA BIANCA

Ceramiche
DEHUA GUBBIO



La mostra "La strada bianca: Ceramiche da Dehuna a Gubbio", inaugurata il 14 novembre presso le sale espositive della Fondazione Perugia alle Logge dei Tiratori di Gubbio, rappresenta un patto d'amicizia tra il Comune di Gubbio e la città cinese di Dehua. Curata da Cesare Coppari ed Ettore Sannipoli, l'esposizione riunisce tredici ceramisti eugubini insieme ad artisti cinesi, offrendo un confronto tra le porcellane di Dehua e le maioliche locali. Il tema centrale della mostra è il colore bianco. L'esposizione sarà aperta al pubblico fino al 31 gennaio a Gubbio, per poi trasferirsi nei cinque comuni umbri lungo la Strada della Ceramica e concludendo infine a Faenza.

Il testo critico dei curatori della mostra, Cesare Coppari e Ettore A. Sannipoli, ci racconta della porcellana e della maiolica e le loro intersezioni storiche.

"Il bianco è il colore della porcellana, così come il kao-lin rappresenta le ossa e il pe-tun-tse la carne di questo diafano impasto di terra e rocce, cotto ad alta temperatura.

Lucido e liscio al tatto al pari della conchiglia della ciprea che, al tempo di Marco Polo, i veneziani chiamavano appunto "porcellana". Nome che continua a riecheggiare nelle lingue occidentali per indicare la ceramica cinese prodotta dalle dinastie Tang, Song, Ming e Qing, il cui bianco perfettamente uniforme e privo di impurità si impose come modello estetico da imitare anche in Europa, dando il via a un secolare processo di ricerca solo apparentemente conclusosi agli inizi del XVIII secolo, quando i tedeschi Ehrenfried

The exhibition "The White Road: Ceramics from Dehua to Gubbio," inaugurated on November 14 at the exhibition halls of the Perugia Foundation at the Logge dei Tiratori in Gubbio, symbolizes a friendship agreement between the Municipality of Gubbio and the Chinese city of Dehua. Curated by Cesare Coppari and Ettore Sannipoli, the exhibition brings together thirteen ceramic artists from Gubbio alongside Chinese artists, offering a comparison between Dehua porcelain and local majolica. The central theme of the exhibition is the color white. The display will remain open to the public until January 31 in Gubbio, after which it will move to five municipalities in Umbria along the Ceramic Road, concluding finally in Faenza.

The critical text by the exhibition curators, Cesare Coppari and Ettore A. Sannipoli, discusses porcelain and maiolica and their historical intersections.

"White is the color of porcelain, just as kaolin represents its bones and petuntse its flesh-this translucent mixture of earth and rocks fired at high temperature.

It is glossy and smooth to the touch, similar to the shell of cowries which, during Marco Polo's time, Venetians referred to as "porcelain." The name that continues to resonate in Western languages to denote Chinese ceramics produced by the Tang, Song, Ming, and Qing dynasties, whose perfectly uniform and impurity-free white became an aesthetic model to be emulated even in Europe. This initiated a centuries-long quest that seemingly concluded at the beginning of the 18th

W. Tschirnhaus e Johann F. Böttger scoprirono la composizione del prezioso materiale ceramico.

Una sfida tecnica - L'accoglimento e la diffusione della porcellana nella ceramica europea attraverso manifatture come quella di Meissen in Germania e poi di altre come la Real Fabbrica di Capodimonte in Italia ha contribuito ad arricchire un rapporto profondo, antico e ancora vivo, carico di significati tecnici, estetici e simbolici: quello tra ceramica e colore bianco. Già nella maiolica, la terracotta coperta di smalto stannifero d'origine islamica, diffusasi nella penisola italica soprattutto a partire dal XIII secolo, il colore bianco costituiva la base neutra o il fondo capace di esaltare le tinte vivaci dei disegni e delle decorazioni che vi venivano applicati. Colore bianco divenuto poi dominante nelle terraglie circolate nel continente europeo dal XVIII secolo, grazie a opifici come quello di Josiah Wedgwood, l'imprenditore della ceramica inglese che giunse a depredare gli indiani Cherokee delle loro terre ricche di caolino pur di soddisfare l'infatuazione della borghesia britannica per il candore tipico della porcellana, dopo che le Arti Manifatturiere e del Commercio proposero di vietarne l'importazione in quanto bene di lusso.

Da qui la necessità di replicare l'artigianato cinese, ma anche le sue ricette. E non solo le ricette riguardanti la composizione della porcellana. Si trattava infatti di dosare le alte temperature necessarie ad ottenere la lucentezza e brillantezza di un colore la cui perfetta uniformità e purezza si sapeva da tempo dipendere dai difetti dell'argilla o dagli errori nella cottura, capaci di far virare il bianco verso toni grigiastri, crema o giallognoli, così lontani dall'avorio, talora

century when Germans Ehrenfried W. Tschirnhaus and Johann F. Böttger discovered the composition of this precious ceramic material.

A Technical Challenge - The acceptance and dissemination of porcelain within European ceramics through manufactories such as Meissen in Germany, followed by others like the Royal Factory of Capodimonte in Italy, contributed to enriching a profound, ancient, and still vibrant relationship imbued with technical, aesthetic, and symbolic significance: that between ceramics and the color white. Already in maiolica-the terracotta coated with tin glaze of Islamic origin that spread across the Italian peninsula primarily from the 13th century onward-the color white served as a neutral base or background capable of enhancing the vivid hues of the patterns and decorations applied thereto. The white color, which later became dominant in European earthenware from the eighteenth century onwards, was popularized by manufactories such as that of Josiah Wedgwood, the English ceramics entrepreneur who went so far as to dispossess the Cherokee Indians of their kaolin-rich lands to satisfy the British bourgeoisie's fascination with the purity characteristic of porcelain. This occurred after the Arts, Manufactures, and Commerce authorities proposed banning its importation as a luxury good. This situation necessitated replicating Chinese craftsmanship, including its recipes-not solely those concerning porcelain composition. It involved precisely controlling the high temperatures required to achieve the luster and brilliance of a color whose perfect uniformity and purity had long been known to depend on clay defects or firing errors, which could cause white to shift



rosato, traslucido, madreperlato, metallico, dalle venature paglierine simili al piumaggio dell'oca ma anche azzurrato del cosiddetto blanc de Chine, primo responsabile della propagazione della "malattia della porcellana" presso il pubblico europeo e non solo. Un bianco che sappiamo già associato al lusso, ma che assume via via significati diversi a seconda dei contesti culturali e delle circostanze storiche. I significati del bianco - Edmund de Waal ricorda che "in Cina il bianco è il colore del lutto", riferendosi all'imperatore Yongle e alla pagoda di porcellana di Nanchino, da lui fatta costruire: "Che cos'è il bianco? È il colore del lutto, perché spegne in sé tutti i colori. Il lutto è anche una rifrazione senza fine, che ti

towards grayish, cream, or yellowish tones-far removed from ivory, sometimes pinkish, translucent, pearly, metallic shades with straw-like veins resembling goose plumage or even bluish hues seen in so-called blanc de Chine. This latter was chiefly responsible for spreading the "porcelain disease" among European audiences and beyond. A white already associated with luxury but progressively acquiring different meanings depending on cultural contexts and historical circumstances. White is a color already associated with luxury, yet it acquires different meanings depending on cultural contexts and historical circumstances. The meaning of white - Edmund de Waal notes that "in China, white is the color of mourning," referring



suddivide in pezzi, in frammenti". Da qui inizia un viaggio sulla strada bianca della porcellana compiuto dal ceramista e critico inglese, che commentando un boccale di William Cookworthy, quacchero inglese del XVIII secolo, dichiara: "Anche la sua bianchezza è una bianchezza speciale. Questo boccale di porcellana, così incerto nella fattura, è un vaso angelico". Per Emanuel Swedenborg, infatti, il quale esercitò un forte influsso su Cookworthy, gli angeli presso il sepolcro di Cristo hanno un "vestito bianco come la neve" e "coloro che non hanno contaminato le loro vesti cammineranno Meo in vestimenti bianchi, perciocché ne sono degni". "Il bianco è la verità; è la nuvola lucente all'orizzonte che annuncia l'arrivo del

to Emperor Yongle and the porcelain pagoda he commissioned in Nanjing: "What is white? It is the color of mourning because it absorbs all other colors. Mourning is also an endless refraction that breaks you into pieces, into fragments." From this point begins a journey along the white path of porcelain undertaken by the English ceramicist and critic, who, while commenting on a mug by William Cookworthy, an 18th-century English Quaker, states: "Its whiteness too is a special whiteness. This porcelain mug, so uncertain in its craftsmanship, is an angelic vessel." Indeed, for Emanuel Swedenborg-who had a strong influence on Cookworthy-the angels at Christ's tomb wear "robes white as snow," and "those who have not defiled their

Signore. Il bianco è la sapienza". I Cherokee, nativi del Nord America, usavano invece per i calumet il caolino bianco "non soltanto perché è una terra fine che brucia in maniera pulita, ma perché il bianco è un colore rituale. Simboleggia la pace". E a San Pietroburgo, nella Fabbrica di Porcellana di Stato, la bianchezza della porcellana diventa "una rivoluzione". Anche per Kazimir Malevič: "Navigate! Il bianco abisso libero, l'infinito, sono davanti a noi". Infatti, "mentre altri artisti rivoluzionari stanno realizzando oggetti a partire da immagini, Malevič realizza immagini a partire da oggetti. Volete un manifesto? Eccovelo. Prendi l'idea di un oggetto di uso comune e ci dipingi sopra, lo imbianchi, e così ti ritrovi con una teiera inutilizzabile. Una semplice tazza come porcellana rivoluzionaria e combattente". Quanto alle imposizioni di Heinrich Himmler sulla necessità di ammantare di bianco o di biscotto bianco le statuette di Allach, esse furono raccolte dal primo catalogo del campo di concentramento, dove si dice che "La porcellana bianca è l'incarnazione dell'anima tedesca". Ciò in ossequio al rigore del grande critico tedesco Winckelmann: "Il color bianco, essendo quello che riflette più raggi, è il più sensibile all'occhio, e perciò la candidezza accresce la beltà d'un ben formato corpo". In Cina, quella della "porcellana ufficiale" che sostanzia i busti di Mao diviene "una bianchezza pragmatica, che taglia via la paura di sbagliare mentre crei queste icone. Una bianchezza che faceva risplendere i Mao della stessa trascendenza di una qualsiasi dea della misericordia, di qualsiasi Guanyin". E si potrebbe continuare a seguire la via tracciata da de Waal fino ai nostri giorni, per scoprire che il bianco in ceramica è più di un colore: è materia, luce, vuoto pieno di significato. Esso ha un ruolo centrale tanto nella tecnica quanto nell'espressione artistica. È il punto di partenza e, talvolta di arrivo. Questo sia che venga considerato simbolo di purezza e verità, e quindi positivamente in Occidente, dove però assume caratteri anche negativi quando è associato all'esperienza del presentimento della morte, sia che venga legato ai concetti della vecchiaia, dell'autunno, dell'Oriente, dell'infelicità e del lutto come in Cina, dove però è visto anche come simbolo della verginità, della purezza, del silenzio e della contemplazione. Bianco è il colore di un incontro - Quanto detto basta a ricordare che le vicende storiche dell'arte della terra e del fuoco così come noi europei le conosciamo devono molto al rapporto con l'Oriente. Non solo da quell'Oriente che solo oggi possiamo dire vicino, da cui ci vennero i vasi e le anfore greche transitate per un "mare color del vino", o da quell'Oriente medio grazie al quale conoscemmo il sortilegio di trattenere nella terra il fuoco dell'infinita sabbia attraversata dai saraceni. Ma anche dall'Oriente che continuammo a ritenere lontano, il quale non ha finito di stupirci col candore delle sue porcellane, che oggi ci giungono su un aereo la cui scia bianca ci riporta al bianco delle vie percorse dai mercanti veneziani e cinesi della seta, che idealmente si riaprono per favorire incontri umani felicemente produttivi e creativi. La strada bianca è il titolo della ricerca di de Waal sopracitata. Lo facciamo nostro per rappresentare il cammino, l'itinerario, la direzione di un percorso che si intende seguire o da cui si proviene, la rotta di una navigazione, insomma il viaggio. Per simboleggiare la relazione tra due culture lontane, tra due tradizioni ceramiche diverse come quelle di Dehua nel Fujian, con il suo bianco di Cina, e di Gubbio in Umbria, con la sua maiolica a lustro. E allo stesso tempo potrebbe alludere alle auspicabili tappe successive

garments will walk with Me in white garments because they are worthy." "White is truth; it is the shining cloud on the horizon announcing the arrival of the Lord. White is wisdom." The Cherokee people of North America used white kaolin for their calumets not only because it is a fine earth that burns cleanly but also because white is a ritual color symbolizing peace. In Saint Petersburg, at the State Porcelain Factory, the whiteness of porcelain becomes "a revolution." This is also true for Kazimir Malevich: "Sail forth! The white abyss of freedom, infinity, lies before us." Indeed, "while other revolutionary artists create objects based on images, Malevich creates images derived from objects. Do you want a manifesto? Here it is. Take the idea of an everyday object and paint over it, whiten it, and thus you end up with an unusable teapot. A simple cup as revolutionary and militant porcelain." Regarding Heinrich Himmler's directives mandating that Allach figurines be cloaked in white or biscuit-white glaze, these were documented in the first concentration camp catalog, which stated that "White porcelain is the embodiment of the German soul." This was in accordance with the strict principles of the great German critic Winckelmann: "The color white, being that which reflects the most rays, is most sensitive to the eye; therefore, its purity enhances the beauty of a well-formed body." In China, the notion of "official porcelain," which materializes in busts of Mao Zedong, becomes "a pragmatic whiteness that removes fear of error while creating these icons. A whiteness that made Maos shine with the same transcendence as any goddess of mercy or any Guanyin." One could continue to follow the path outlined by de Waal up to the present day, discovering that white in ceramics is more than a color: it is substance, light, an emptiness filled with meaning. It holds a central role both in technique and artistic expression. It is both the starting point and, at times, the destination. This applies whether it is regarded as a symbol of purity and truth—thus positively viewed in the West, where it also assumes negative connotations when associated with the experience of foreboding death—or whether it is linked to concepts of old age, autumn, the East, unhappiness, and mourning as in China, where it is also seen as a symbol of virginity, purity, silence, and contemplation.

White is the color of an encounter - The aforementioned is sufficient to recall that the historical developments of the art of earth and fire, as known to us Europeans, owe much to the relationship with the East. Not only from that East which we can now consider close, from which came Greek vases and amphorae that traversed a "wine-colored sea," or from the Middle East through which we learned the enchantment of capturing in clay the fire of infinite sand crossed by Saracens. But also from the East that we still regard as distant, which continues to astonish us with the purity of its porcelains, now arriving by airplane whose white contrail recalls the whiteness of paths once traveled by Venetian and Chinese silk merchants—paths that ideally reopen to foster human encounters that are both productive and creative. The White Road is the title of de Waal's aforementioned research. We adopt it to represent a journey, an itinerary, a direction of a path intended to be followed or from which one comes—a navigation route, in short, a voyage. It symbolizes the relationship between two distant cultures, between two different ceramic traditions such as those of Dehua in Fujian with its China white porcelain and Gubbio in Umbria with its lusterware maiolica. Simultaneously, it may allude to desirable subsequent stages for an exhibition aiming to follow the Ceramic Road in Umbria. The presentation of white ceramics by the masters of Gubbio therefore holds

per una mostra che intende seguire la Strada della Ceramica in Umbria. Presentare ceramiche bianche, da parte dei maestri eugubini, ha perciò un valore di accoglienza, rappresenta un tributo, un omaggio nei confronti dei colleghi cinesi, in segno di amicizia e di ospitalità. Manufatti di bianco vestiti che comunque recano chiare le tracce della produzione autoctona: nei materiali e nelle tecniche, nelle fogge, nei decori anche policromi, talvolta nell'opposizione rappresentata dal nero dei buccheri al candore che "spegne in sé tutti i colori". Già correlare la bianca porcellana e il nero bucchero significherebbe analizzare somiglianze e differenze tra due tipi di ceramica molto diversi per origine, tecnica, funzione e contesto storico, ma che possono comunque essere messi a confronto in modo interessante. Si tratta infatti di due apici della ceramica, ognuno nel proprio contesto: la prima sofisticata, globale e simbolo di lusso; il secondo sobrio, arcaico, ma carico di valore culturale. Confrontarli tra loro, e allo stesso tempo con altri materiali quali la maiolica o la terraglia, ci aiuta a riflettere su come la ceramica sia sempre stata sia arte che tecnologia, necessariamente intrecciata a valori culturali, religiosi e sociali. Del resto, per tornare al colore sulla scia di Michel Pastoureau (2022), che ripercorre i differenti modi di utilizzare, percepire e significare il colore bianco nella società europea, la dicotomia tra il bianco e il nero diviene dominante solo in età moderna, soprattutto con l'affermarsi della stampa, la diffusione della tipografia e lo svilupparsi della scienza moderna. Quando Newton scompone la luce bianca nello spettro, cambia il modo di vedere il bianco. Esso non è più solo un colore simbolico, ma entra in una

a significant value of hospitality; it represents a tribute and an homage to their Chinese colleagues as a gesture of friendship and welcome. These white-clad artifacts nonetheless bear clear traces of indigenous production: in the materials and techniques, in the shapes, in the decorations including polychrome ones, and at times in the contrast represented by the black bucchero against the whiteness that "extinguishes all colors within itself." Already correlating white porcelain with black bucchero entails analyzing similarities and differences between two types of ceramics that are very distinct in origin, technique, function, and historical context but can still be compared in an interesting manner. Indeed, these represent two pinnacles of ceramic art within their respective contexts: the former sophisticated, global, and a symbol of luxury; the latter austere, archaic, yet rich in cultural value. Comparing them with each other and simultaneously with other materials such as majolica or earthenware encourages reflection on how ceramics have always been both art and technology, intrinsically intertwined with cultural, religious, and social values. Returning to the topic of color, following Michel Pastoureau (2022), who examines the various ways in which the color white has been used, perceived, and symbolized in European society, it is evident that the dichotomy between white and black became predominant only in the modern era, particularly with the advent of printing, the spread of typography, and the development of modern science. When Newton decomposed white light into its spectrum, it altered the perception of white. No longer merely a symbolic color, white assumed a new perspective-scientific in nature-that categorized it





nuova prospettiva, anche scientifica, che ne fa un "non-colore" insieme al nero. Tuttavia, nell'Occidente antico e medievale il bianco era considerato un vero e proprio colore al pari del nero, venendo a formare una triade di opposizioni che comprendeva anche il rosso. Nero e rosso la cui convivenza sappiamo aver fatto grande la ceramica greca antica, capace di avvicinare l'oriente greco all'occidente italico, quando gli Etruschi evolsero i modelli ellenici in quel bucchero che l'eugubino Polidoro Benveduti fece umbro a partire dal 1928. Un'opera al nero (nigredo) che non ha però spento il lustro e le metalliche iridescenze dell'opera alchemica compiuta da Mastro Giorgio Andreoli (rubedo), per la cui argilla incorruttibile la tradizione ceramica di Gubbio continua a rosseggiare nel mondo. Anzi, ad un secolo di distanza dal suo compimento, quest'opera al nero trova una nuova fase di rinascita e di purificazione grazie all'opera al bianco (albedo) dei maestri di Dehua, che ci impegna in uno sforzo creativo a partire dalla consapevolezza che tra il bianco che li scompone e libera e il nero che li assorbe e trattiene stanno tutti i colori che ci è dato percepire".

as a "non-color" alongside black. However, in ancient and medieval Western societies, white was regarded as a genuine color equal to black, forming a triad of oppositions that also included red. The coexistence of black and red notably contributed to the grandeur of ancient Greek ceramics, which bridged Hellenic Eastern traditions with Italic Western ones when the Etruscans evolved Greek models into bucchero-a craft that Eugubian Polidoro Benveduti revitalized as Umbrian from 1928 onwards. This "black work" (nigredo) did not diminish the brilliance or metallic iridescence achieved by master ceramist Giorgio Andreoli's alchemic creations (rubedo), whose incorruptible clay continues to make Gubbio's ceramic tradition renowned worldwide for its reddish hues. Indeed, a century after its completion, this work in black finds a new phase of revival and purification through the white work (albedo) of the masters of Dehua, which engages us in a creative effort based on the awareness that between the white that breaks down and liberates them and the black that absorbs and retains them lie all the colors we are able to perceive".

La strada bianca:

*Ceramiche da Dehua a Gubbio
14 novembre 2025 – 31 gennaio 2026
Fondazione Perugia alle Logge dei Tiratori
Piazza Quaranta Martiri – Gubbio*



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 scoprirne 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 giovinetto 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 Piemmarini nacque nel 1734 e morì nel 1808. Foligno gli ha intitolato diversi luoghi, come la piazza Piemmarini 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.

Piemmarini was born in the Umbrian city in 1734 and died in 1808. Foligno has named several places after him, such as Piazza Piemmarini 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 (Iat) Valle Umbra
Porta Romana, Corso Cavour 126, 06034 Foligno (Pg) / Tel 0742 354459 – 354165
email: servizio.turismo@comune.foligno.pg.it
www.comune.foligno.pg.it/turismo/
facebook e instagram: [visit.foligno](#)

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

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



DAL DESERTO SPIRITUALE ALLA VIA CRUCIS, LE METE RELIGIOSE CHE NON TI ASPETTI

From the spiritual desert to the Way of the Cross,
unexpected religious destinations

DI PAOLA BUTERA



Il Monastero della Madonna del Deserto



Il Monastero della Madonna del Deserto, il laboratorio dove si preparano le candele artigianali

"Le montagne ci parlano di cammini spirituali, di piccoli luoghi di culto nascosti tra i boschi e di un'accoglienza tranquilla e solitaria." Tutti conoscono le bellezze dell'area dell'Alto Chiascio, soprattutto per le famose città medievali che la caratterizzano. Abbiamo già raccontato più volte delle principali attrazioni turistiche che rendono questa zona una meta imperdibile in Umbria. Però, pochi si sono imbattuti nelle manifestazioni religiose che si svolgono regolarmente nelle piccole frazioni, e oggi vogliamo portarvi a scoprire tre posti perfetti per chi cerca un turismo silenzioso e riflessivo.

Il Monastero della Madonna del Deserto.

Immerso nei boschi, sulle colline dove San Francesco cantava il suo "Laudato sii, mi Signore", nella località Camporeggiano, c'è questo monastero ben nascosto. È una struttura abbastanza recente, risale al 1990, costruita attorno a una piccola chiesetta molto antica trovata abbandonata e in rovina. Qui vive in grande riserbo la comunità delle monache di Betlemme, composta attualmente da 17 monache provenienti da 8 nazionalità diverse. L'ospitalità del monastero è caratterizzata dalla solitudine tipica del deserto spirituale: offre a chi lo desidera la possibilità di vivere momenti di preghiera in modo più intimo, sia nell'eremo che nelle celle individuali. La foresteria accoglie con calore famiglie, gruppi e volontari, offrendo loro una casa dove vivere in autonomia, in cambio di un prezioso

The mountains speak to us of spiritual journeys, of small places of worship hidden within the woods, and of a serene and solitary hospitality.

The beauty of the Alto Chiascio area is well-known, particularly for its renowned medieval towns that characterize the region. We have previously recounted several times the main tourist attractions that make this area an unmissable destination in Umbria. However, few have encountered the religious events regularly held in the small hamlets, and today we wish to guide you to discover three locations ideal for those seeking quiet and contemplative tourism.

The Monastery of Madonna del Deserto.

Nestled in the woods on the hills where Saint Francis sang his "Laudato sii, mi Signore," in the locality of Camporeggiano, lies this well-hidden monastery. It is a relatively recent structure, dating back to 1990, built around a very ancient little church found abandoned and in ruins. Here lives in great seclusion the community of the Bethlehem nuns, currently composed of 17 nuns from 8 different nationalities. The monastery's hospitality is characterized by the solitude typical of a spiritual desert: it offers those who wish to experience moments of prayer in a more intimate way, both in the hermitage and individual cells. The guesthouse warmly welcomes families, groups, and volunteers, offering them a home where they can live independently in exchange for valuable assistance in

contribuito nella cura del luogo e nella preparazione delle conserve e dei dolci che arricchiscono un piccolo spazio espositivo creato dalle monache. Qui, attraverso il loro lavoro artigianale, riescono a sostenersi con dignità. Nella mostra si possono ammirare biscotti semplici e genuini, realizzati con ingredienti di alta qualità seguendo antiche ricette tramandate nel tempo; confetture uniche, perfette da accompagnare ai formaggi o la pregiata confettura di marroni. Le erbe coltivate nel monastero diventano sciroppi rinfrescanti e sale aromatico, mentre liquori al caffè o al cioccolato sono preparati con cura artigianale. Non mancano poi creazioni fatte a mano come rosari, icone e candele che raccontano storie di fede e dedizione. Una volta all'anno le monache di Betlemme aprono le porte del monastero per un weekend speciale, offrendo visite guidate e laboratori che permettono di conoscere da vicino la loro intensa vita spirituale. Tuttavia, essendo una comunità riservata, è sempre consigliabile prendere accordi prima della visita: tutte le informazioni sono disponibili al link <https://www.bethleem.org/monastere/diocesi-di-gubbio/>.

maintaining the premises and preparing preserves and sweets that enhance a small exhibition space created by the nuns. Through their artisanal work, they are able to support themselves with dignity. The exhibition features simple and wholesome biscuits made with high-quality ingredients following ancient recipes passed down through generations; unique jams, perfect to accompany cheeses, including the prized chestnut jam. Herbs cultivated within the monastery are transformed into refreshing syrups and aromatic salts, while coffee and chocolate liqueurs are carefully handcrafted. Additionally, there are handmade creations such as rosaries, icons, and candles that tell stories of faith and devotion. Once a year, the Bethlehem nuns open the monastery's doors for a special weekend, offering guided tours and workshops that provide an intimate insight into their profound spiritual life. However, as it is a reserved community, it is always advisable to make arrangements prior to visiting; all information is available at the provided link <https://www.bethleem.org/monastere/diocesi-di-gubbio/>.



Il Monastero della Madonna del Deserto, il chiostro



La processione della Madonna Addolorata di Nerbisci, la processione nelle strade di campagna

La processione della Madonna Addolorata di Nerbisci.

Sulla collina elevata di fronte all'abitato di Mocaiana sorge la chiesa della frazione di Nerbisci dedicata a Gesù Salvatore, una testimonianza preziosa del XVI secolo che domina il paesaggio con la sua storia e spiritualità.

L'edificio in pietra custodisce la canonica, completamente rinnovata e accogliente, e una chiesa a navata unica, semplice ma ricca di fascino rurale settecentesco. All'interno, nel presbiterio, si trovano due eleganti nicchie che ospitano statue in cartapesta della Vergine Addolorata e di San Giuseppe, mentre al centro spicca la statua del Sacro Cuore di Gesù, opera della scuola pugliese. È proprio dall'ampio spazio esterno che ogni terza domenica di

The procession of the Madonna Addolorata of Nerbisci.

On the elevated hill opposite the settlement of Mocaiana stands the church of the hamlet of Nerbisci, dedicated to Jesus the Savior, a valuable sixteenth-century testament that dominates the landscape with its history and spirituality.

The stone building houses the rectory, completely renovated and welcoming, and a single-nave church, simple yet rich in eighteenth-century rural charm. Inside, in the presbytery, there are two elegant niches containing papier-mâché statues of the Sorrowful Virgin and Saint Joseph, while at the center stands the statue of the Sacred Heart of Jesus, a work from the Apulian school. It is precisely from the large outdoor space that every third Sunday



La processione della Madonna Addolorata di Nerbisci, l'altare occasionale per l'omelia



settembre prende vita una tradizione profondamente sentita dagli abitanti del posto: la Madonna Addolorata viene portata in processione lungo le strade di campagna fino ad un parco, oggi di proprietà privata, carico di significato per la fede popolare della piccola frazione. La statua viene portata in spalla da uomini del posto vestiti di bianco e rosso e posata su di un basamento che si trasforma in altare occasionalmente da dove il parroco di Nerbisci celebra con un'omelia in onore della Madonna Addolorata. Non conosciamo l'origine esatta di questa processione né le ragioni

of September a deeply felt tradition by local inhabitants comes to life: the Madonna Addolorata is carried in procession along country roads to a park, now privately owned, imbued with significance for the popular faith of this small hamlet. The statue is borne on shoulders by local men dressed in white and red and placed upon a base that occasionally transforms into an altar from which the parish priest of Nerbisci delivers a homily in honor of the Madonna Addolorata. The exact origin of this procession and its profound reasons guiding

profonde che la guidano attraverso le campagne, ma il suo fascino è immenso e merita di essere vissuto.

Essa ci avvicina alla semplicità autentica e alla purezza di una piccola realtà contadina, lontana da ogni sovrastruttura, risvegliando in noi un legame profondo con la tradizione e la vera essenza della vita.

Eremo di SerraSanta

Immerso nel cuore verdeggianti delle colline sopra Gualdo Tadino, l'Eremo di Serrasanta si erge in una posizione straordinaria,

it through the countryside remain unknown; however, its allure is immense and deserves to be experienced.

It brings us closer to authentic simplicity and purity within this small community.

The Hermitage of SerraSanta

Nestled in the lush heart of the hills above Gualdo Tadino, the Hermitage of Serrasanta stands in an extraordinary location,



Processione a Serrasanta, foto di Daniele Amoni

regalando un panorama mozzafiato che incanta chiunque lo ammiri. Questo antico romitorio benedettino, nato tra l'XI e il XII secolo, è stato custode di spiritualità e silenzio per numerosi eremiti e santi, tra cui il grande San Francesco d'Assisi. Oggi, dopo attente ristrutturazioni, l'eremo ospita una suggestiva chiesetta medievale dedicata alla SS Trinità e una struttura accogliente gestita con devozione dalla Confraternita della SS. Trinità.

All'interno della piccola chiesa si conservava un prezioso altare in ceramica del 1528, sostituito nel 1927 da una copia realizzata dal talentuoso ceramista locale Giuseppe Pericoli; l'opera originale fu trasferita nella chiesa di San Francesco a Gualdo Tadino dopo il furto di alcune sue parti.

offering a breathtaking panorama that captivates all who behold it. This ancient Benedictine hermitage, established between the 11th and 12th centuries, has been a sanctuary of spirituality and silence for numerous hermits and saints, including the venerable Saint Francis of Assisi. Today, following careful restorations, the hermitage houses a charming medieval chapel dedicated to the Holy Trinity and a welcoming facility diligently managed by the Confraternity of the Holy Trinity.

Inside the small church was preserved a precious ceramic altar from 1528, which was replaced in 1927 by a replica created by the talented local ceramist Giuseppe Pericoli; the original work was transferred to the Church of Saint Francis in Gualdo Tadino after parts were stolen.

Alla vigilia della festa patronale di San Facondino, l'eremo diventa il cuore pulsante della Via Crucis più lunga d'Europa: un cammino che fonde spiritualità profonda, cultura e natura incontaminata. Non è solo un'escursione, ma un viaggio intenso lungo quasi 7 chilometri di salita impegnativa, con partenza dal sagrato della Pieve di San Facondino fino all'eremo stesso, affrontando un dislivello di circa 900 metri.

Questa Via Crucis detiene il primato europeo per lunghezza e dislivello, simbolo non solo della sua difficoltà fisica ma soprattutto della potenza spirituale che sprigiona ad ogni passo. Un percorso unico che invita a superare i propri limiti e a riscoprire la forza interiore attraverso la fede e la bellezza senza tempo del paesaggio umbro.

On the eve of the patronal feast of Saint Facondino, the hermitage becomes the vibrant center of Europe's longest Stations of the Cross: a path that combines profound spirituality, culture, and pristine nature. It is not merely a hike but an intense journey spanning nearly 7 kilometers of challenging ascent, starting from the forecourt of the Pieve di San Facondino to the hermitage itself, covering an elevation gain of approximately 900 meters. This Way of the Cross holds the European record for both length and elevation gain, symbolizing not only its physical challenge but, more importantly, the spiritual power it emanates with every step. It is a unique journey that encourages individuals to transcend their limits and rediscover inner strength through faith and the timeless beauty of the Umbrian landscape.



LA MAGIA DELLE FESTE A GUBBIO: AUGURI DAL RELAIS DUCALE

The Magic of the Holidays in Gubbio:
Greetings from Relais Ducale





Il Bar di Don Matteo



Caffè Ducale in piazza Grande

Cari Ospiti e Amici,

In questo periodo in cui la nostra amata Gubbio si veste di luce, con l'emozione unica di ammirare l'Albero di Natale più grande del mondo, desideriamo porgervi i nostri più sinceri auguri di Buon Natale e un Felice Anno Nuovo.

Per noi del Relais Ducale Hotel & Bar, parte del Gruppo Mencarelli, le feste non sono solo una stagione, ma una vera e propria celebrazione dell'ospitalità nel cuore dell'Umbria. Siamo lieti di condividere con voi la magia di questi giorni.

Un Palcoscenico Unico

Vi invitiamo a vivere il soggiorno natalizio nel nostro Relais, l'oasi perfetta da cui scoprire le tradizioni e l'incanto festivo di Gubbio.

Brindisi d'Eccellenza al Bar

Il nostro Bar vi aspetta con un'atmosfera calda e raffinata per i brindisi di Natale e le celebrazioni scintillanti per accogliere il nuovo anno.

La Qualità Mencarelli

Il Gruppo Mencarelli rinnova il suo impegno per garantirvi la massima qualità e un'esperienza indimenticabile, anche durante la frenesia delle feste.

Vi auguriamo che il vostro Natale sia sereno e luminoso, e che il 2026 porti gioia, salute e la promessa di un nuovo viaggio.

*Vi aspettiamo per brindare all'Anno Nuovo a Gubbio!
Con affetto e i migliori auguri,*

*La Direzione
Relais Ducale Hotel & Bar
Gruppo Mencarelli*



Piazza Grande allestita per il Natale



Albero di Natale pi grande del mondo

Dear Guests and Friends,

During this season when our beloved Gubbio is adorned with lights, and we have the unique pleasure of admiring the world's largest Christmas tree, we wish to extend our sincerest wishes for a Merry Christmas and a Happy New Year.

For us at Relais Ducale Hotel & Bar, part of the Mencarelli Group, the holidays are not merely a season but a true celebration of hospitality in the heart of Umbria.

We are pleased to share with you the magic of these days.

A Unique Setting

We cordially invite you to experience the Christmas season at our Relais, the perfect sanctuary from which to explore the traditions and festive charm of Gubbio.

Exceptional Toasts at the Bar

Our Bar welcomes you with a warm and elegant atmosphere for Christmas toasts and sparkling celebrations to welcome the New Year.

Mencarelli Quality

The Mencarelli Group renews its commitment to ensuring the highest quality and an unforgettable experience, even amidst the holiday bustle.

We wish you a peaceful and bright Christmas, and may 2026 bring joy, health, and the promise of new journeys.

We look forward to celebrating the New Year with you in Gubbio!

With warm regards and best wishes,

*The Management
Relais Ducale Hotel & Bar
Mencarelli Group*

Relais Ducale Hotel & Bar

Info: Piazza Grande , 5 Gubbio 06024

Tel. 075 9220157

relaisducale.com / info@relaisducale.com

IL RICONOSCIMENTO DELLA REGIONE UMBRIA, UN TRAGUARDO IMPORTANTE PER MEDICAL+

THE RECOGNITION FROM THE UMBRIA REGION MARKS
A SIGNIFICANT MILESTONE FOR MEDICAL +.

DI PAOLA BUTERA

Il centro fisioterapico Medical+, diretto dalla dott.ssa Antonella Procacci, ha raggiunto un importante traguardo il 4 settembre scorso, ottenendo l'accREDITAMENTO dalla Regione Umbria come struttura conforme alle normative regionali.

Questo riconoscimento conferma ufficialmente la sua qualifica di studio professionistico accreditato. "Si tratta di una delle poche realtà fisioterapiche presenti

Medical + physiotherapy center, led by Dr. Antonella Procacci, achieved an important accomplishment on September 4th by obtaining accreditation from the Umbria Region as a facility fully compliant with regional regulations.

This recognition officially confirms its status as an accredited professional practice. "We are one of the few physiotherapy centers in the Umbria area that





nel territorio umbro che rispettano pienamente i criteri stabiliti dalla Regione e che, inoltre, è gestita da donne." Ci sono 184 strutture convenzionate con la Regione Umbria, e sono tutti poliambulatori e cliniche private, solo Medical+ si distingue perché è uno dei pochi studi fisioterapici specializzati, anzi in questa zona l'unico. Questo risultato è il frutto della continua crescita e dell'evoluzione dello studio e dello staff dopo oltre venticinque anni di attività.

L'accreditamento comporta l'adozione di regole e procedure specifiche che riguardano sia le tecniche che le apparecchiature e i prodotti utilizzati, garantendo così elevati standard di serietà e professionalità. Medical+ si caratterizza già per l'utilizzo di macchinari all'avanguardia nelle terapie fisiche e manuali ed è l'unica sul territorio ad avere un impianto dedicato all'idrochinesiterapia con una piscina riabilitativa all'interno del centro fisioterapico e in più sono presenti due postazioni inalatorie con acque termali per le terapie delle vie respiratorie.

fully meet the criteria set by the Region and, moreover, we are women-led," says Dr. Procacci.

"There are 184 facilities affiliated with the Umbria Region, all of which are outpatient clinics and private clinics; only Medical + stands out as one of the few specialized physiotherapy practices-in fact, the only one in this area. This achievement is the result of continuous growth and development of our practice and my team after more than twenty-five years of activity."

Accreditation involves adopting specific rules and procedures concerning both the techniques and the equipment and products used, thereby ensuring high standards of integrity and professionalism.

Medical+ already stands out for its use of advanced machinery in physical and manual therapies and is the only center in the area to have a dedicated hydrotherapy facility with a rehabilitative pool within the physiotherapy center. Additionally, there are two inhalation stations with thermal waters for respiratory treatments.



Con questo nuovo riconoscimento, il Centro fisioterapico Medical+ ribadisce con fermezza la sua professionalità e si afferma sempre di più come un punto di riferimento imprescindibile per tutti i cittadini dell'Alto Chiascio che necessitano di diversi tipi di riabilitazione, permettendo loro di rimanere vicini al proprio territorio senza doversi spostare.

With this new recognition, the Medical+ Physiotherapy Center firmly reinforces its professionalism and increasingly establishes itself as an essential point of reference for all residents of Alto Chiascio who require various types of rehabilitation, allowing them to stay close to their community without having to travel elsewhere.

Medical 

Medical + Centro Medico Fisioterapico

Dott.ssa Antonella Procacci

Viale Teatro Romano, 1, 06024 Gubbio PG

Tel: (+39) 075 92 22 104

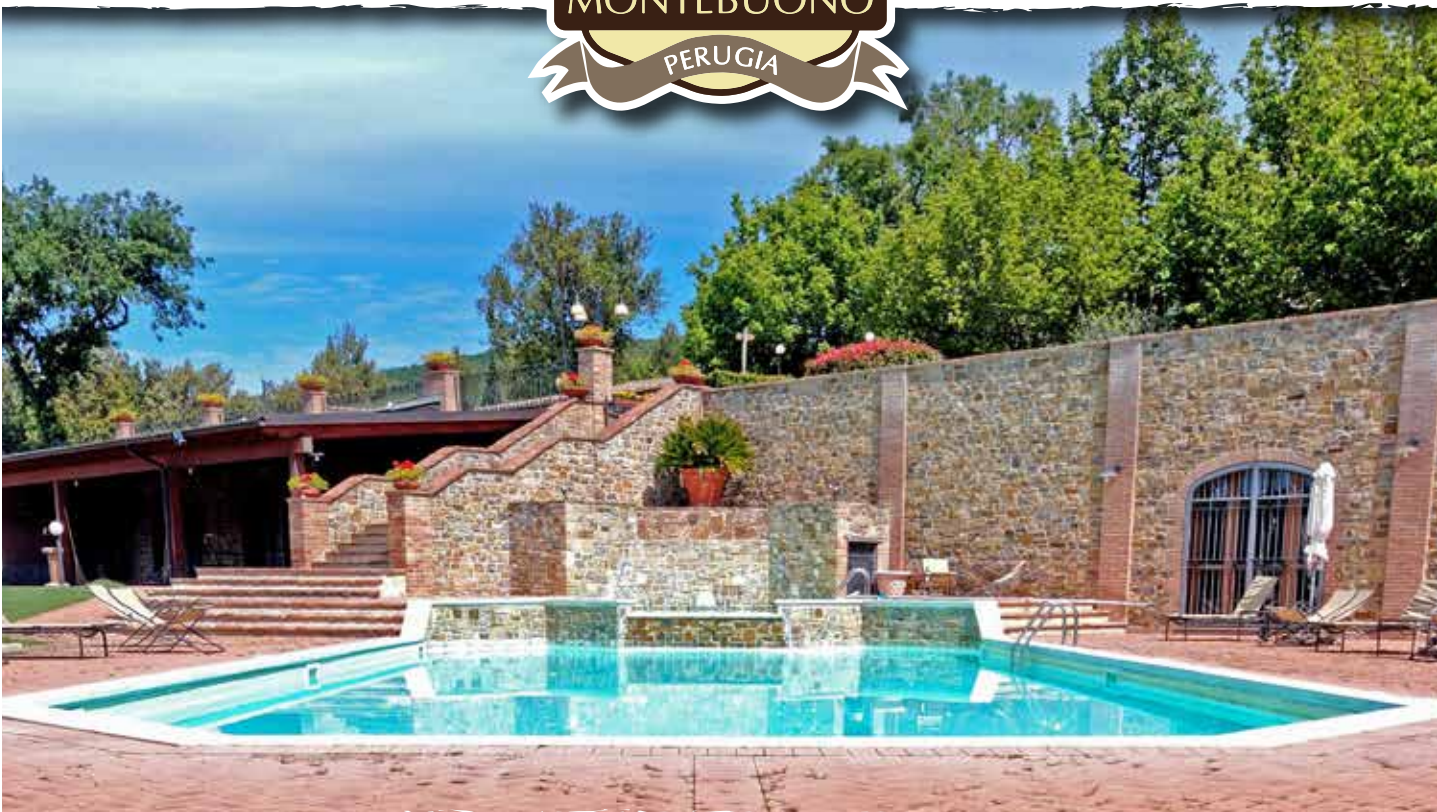
medicalgubbio@gmail.com

www.medicalpiu.it



*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



OPPIARELLI

ARREDAMENTO INTERNI

CUCINA | GIORNO | NOTTE | CAMERETTE

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

Oppiarelli
da Sempre arreda
i vostri spazi

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



www.centropiscine.it

Per piscine da sogno...



TECNO ACQUE

Sistemi di trattamento per:

Industria • Comunità • Tempo libero • Casa

www.tecnoacquepg.it

DA GUALDO TADINO A GUBBIO, LE PROPOSTE TECNOCASA

FROM GUALDO TADINO AND GUBBIO, TECNOCASA'S PROPOSALS

A CURA DELLA REDAZIONE



Tecnocasa Gualdo Tadino

L'agenzia affiliata Tecnocasa di Gualdo Tadino e Gubbio rappresenta il punto di riferimento ideale per chi desidera vendere, acquistare o affittare casa con la massima serietà, trasparenza e competenza. Grazie a una profonda conoscenza del territorio, offre una consulenza su misura che valorizza ogni immobile e risponde perfettamente alle esigenze di chi cerca soluzioni abitative in vendita o in affitto, con un team formato da professionisti qualificati e costantemente aggiornati, pronti a guidarti con sicurezza in ogni fase della compravendita. Scopriamo insieme alcune delle proposte di vendita.

The Tecnocasa agencies in Gualdo Tadino and Gubbio serve as the ideal point of reference for those seeking to sell, purchase, or rent a home with the utmost seriousness, transparency, and expertise. With an in-depth knowledge of the local area, they offer tailored advice that enhances each property and perfectly meets the needs of individuals looking for housing solutions for sale or rent. The team is composed of qualified professionals who are continually updated and ready to guide you confidently through every stage of the transaction. Let us explore some of the available sales offers together.

Agenzia Gualdo Tadino



A NOCERA UMBRA località PONTE PARRANO ti presentiamo un villino indipendente su due piani con un bel giardino privato recintato di circa 500 mq ideale per chi vuole vivere a contatto con la natura. All'interno trovi uno spazioso soggiorno con camino, una sala da pranzo, una cucina abitabile, uno studio, tre camere da letto e tre bagni per una metratura totale di 155 mq ad un prezzo proposto di 120.000 euro.

In Nocera Umbra, in the locality of Ponte Parrano, we present an independent two-story villa featuring a beautiful private fenced garden of approximately 500 square meters, ideal for those who wish to live close to nature. Inside, you will find a spacious living room with a fireplace, a dining room, a kitchen, a study, three bedrooms, and three bathrooms, totaling 155 square meters. The proposed price is €120,000.



A Gualdo Tadino, in Viale Mancini, proprio vicino al centro storico, accanto ai giardini pubblici, proponiamo un appartamento con un ingresso indipendente e un terrazzo ampio e un balcone. L'appartamento è composto di un soggiorno, cucina, due camere da letto e un bagno. C'è anche la possibilità di avere un garage. Il prezzo richiesto è di 95.000 euro.

In Gualdo Tadino, on Viale Mancini, very close to the historic center and adjacent to public gardens, we offer an apartment with an independent entrance, a large terrace, and a balcony. The apartment covers an area and consists of a living room, kitchen, two bedrooms, and one bathroom. There is also the possibility of acquiring a garage. The asking price is €95,000.



Sigillo

Qui siamo a Sigillo, alle pendici del Monte Cucco. In un affascinante palazzo d'epoca nel centro storico, in via Petrelli, si trova l'appartamento proposto. Situato al secondo piano, il palazzo conserva intatti i dettagli originali nei soffitti decorati, nei pavimenti d'altri tempi e ambienti ampi e luminosi. L'ingresso dà sul soggiorno con balcone, la cucina ha un camino, il salone di rappresentanza è spazioso e ha anch'esso un camino e un balcone. Ci sono quattro camere, uno studio e due bagni e una soffitta. Un'opportunità perfetta per chi cerca una casa di charme a un prezzo accessibile in un contesto tranquillo e ricco di storia. La metratura dell'appartamento è di 246 mq e il prezzo richiesto è di 62.000 euro.



Fabriano

A solo 20 km a nord di Gualdo Tadino siamo nelle Marche, a Fabriano, in contesto tranquillo e ben servito, in Viale Campo Sportivo, proponiamo un appartamento al quarto e ultimo piano, composto da ingresso, cucina abitabile con balcone coperto, soggiorno con camino e un secondo terrazzo, una camera spaziosa e bagno con doccia. L'appartamento è dotato di condizionatore e parquet. Completano la proprietà una comoda cantina al piano terra e il posto auto riservato. Una soluzione ideale per chi cerca confort, tranquillità e spazi esterni vivibili. Il prezzo richiesto è di € 55.000.

We are in Sigillo, at the foothills of Monte Cucco. The apartment being offered is located on Via Petrelli, within a charming historic palace in the town center. Situated on the second floor, the building preserves original details such as decorated ceilings, period flooring, and spacious, bright rooms. The entrance leads to a living room with a balcony, the kitchen features a fireplace, the formal sitting room is large and also includes a fireplace and a balcony. There are four bedrooms, an office, two bathrooms, and an attic. This represents an ideal opportunity for those seeking a charming home at an affordable price in a peaceful and historically rich setting. The apartment measures 246 square meters, with an asking price of 62,000 euros.

Located just 20 km north of Gualdo Tadino, in the serene and well-served area of Viale Campo Sportivo in Fabriano, Marche, we offer an apartment on the fourth and top floor. The property comprises an entrance hall, a spacious eat-in kitchen with a covered balcony, a living room with a fireplace and a second terrace, a large bedroom, and a bathroom with a shower. The apartment is equipped with air conditioning and parquet flooring. Additionally, the property includes a convenient cellar on the ground floor and a reserved parking space. This residence is an ideal solution for those seeking comfort, tranquility, and livable outdoor spaces. The asking price is €55,000.



Padule

Nel cuore della frazione di Padule, vi presentiamo una villetta a schiera di nuova costruzione, realizzata con criteri antisismici all'avanguardia. La proprietà si sviluppa su tre livelli: al piano terra troviamo un garage trasformato in taverna, completo di locale caldaia, ripostiglio e bagno. Al primo e secondo piano si estende l'appartamento, caratterizzato da un ampio soggiorno luminoso con cucina a vista, tre camere da letto - due delle quali con terrazzo - e due bagni. Dal soggiorno si accede direttamente a uno spazio esterno mattonato con tettoia aperta che si collega a un giardino privato. Completano la proprietà quattro posti auto e un pratico ripostiglio sottoscala. Questa soluzione rappresenta un'occasione imperdibile per chi desidera vivere in una casa moderna ed efficiente dal punto di vista energetico, situata in una zona tranquilla ma ben servita. Il prezzo richiesto è € 270.000

Located in the heart of the Padule district, we present a newly constructed terraced house, built using advanced seismic-resistant standards. The property is spread over three levels: on the ground floor, there is a garage converted into a tavern, complete with a boiler room, storage area, and bathroom. The apartment occupies the first and second floors and features a spacious, bright living room with an open kitchen, three bedrooms-two of which have terraces-and two bathrooms. From the living room, there is direct access to a paved outdoor area with an open canopy that connects to a private garden. The property also includes four parking spaces and a convenient under-stair storage room. This residence represents an exceptional opportunity for those seeking to live in a modern and energy-efficient home located in a quiet yet well-served area. The asking price is €270,000.



Gubbio

A Gubbio, situata in prima periferia, in una zona residenziale tranquilla e vicina ai principali servizi, proponiamo in vendita una porzione di bifamiliare che rappresenta un'opportunità imperdibile. Costruita nel 1993, questa abitazione si distingue per gli spazi ben distribuiti e una metratura ampia, perfetta per chi desidera vivere con comfort e funzionalità.

L'immobile si sviluppa su un unico livello di circa 100 mq ed è composto da un soggiorno con balcone, una cucina abitabile con terrazza panoramica sulla splendida vista di Gubbio, tre camere da letto e due bagni. Sopra l'appartamento si trova una mansarda di circa 40 mq, con zona giorno, camera e bagno, ideale per ospiti o come spazio aggiuntivo. Completano la proprietà un giardino condominiale curato, un garage spazioso esclusivo e un'ampia taverna dotata di bagno. La posizione strategica permette di vivere nella tranquillità della periferia senza rinunciare alla comodità di raggiungere il centro di Gubbio in pochi minuti.

Non lasciatevi sfuggire questa occasione unica! Prezzo riservato.

In Gubbio, located in the immediate outskirts within a quiet residential area close to essential services, we offer for sale a semi-detached property that presents an exceptional opportunity. Built in 1993, this residence is distinguished by its well-organized spaces and generous size, ideal for those seeking comfort and practicality. The property extends over a single level of approximately 100 square meters and comprises a living room with balcony, a kitchen with a terrace offering panoramic views of the beautiful town of Gubbio, three bedrooms, and two bathrooms. Above the apartment is an attic of about 40 square meters featuring a living area, bedroom, and bathroom, making it perfect for guests or additional space. The property is completed by a well-maintained communal garden, an exclusive spacious garage, and a large tavern equipped with a bathroom. Its strategic location allows residents to enjoy the tranquility of the outskirts without sacrificing the convenience of reaching Gubbio's center within minutes. Do not miss this unique opportunity! Price upon request.



Tecnocasa Gubbio



Affiliato Tecnocasa Gualdo Tadino

Piazza Martiri della Libertà, 14, 06023 Gualdo Tadino PG
Tel 075 910431

Affiliato Tecnocasa Gubbio

Corso Giuseppe Garibaldi, 51, 06024 Gubbio PG
Tel 075 9273032



IN COLLABORATION WITH

bivi
TRAVEL

UMBRIA, AUTENTICA. VIAGGI CHE DIVENTANO ESPERIENZE!

Tour enogastronomico | Tour spirituale | Tour culturale | Tour fotografico | Tour d'arte



Pacchetti personalizzati, creati su misura in tutta Italia
bluesuntraveling@gmail.com

+39 327 7232525



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



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



I SAPORI DEL BORGO ANTICO: CUORE, PASSIONE, TRADIZIONE, CALORE, CASA.

The Flavors of the Old Village: Heart, Passion,
Tradition, Warmth, Home.

DI PAOLA BUTERA

Sulla strada che conduce a Nocera, arrivati al parco dei Frati, si apre davanti agli occhi uno spettacolo mozzafiato: lo skyline del borgo avvolto dalla rigogliosa vegetazione sembra una cartolina vivente.

È subito chiaro che l'attenzione e la cura di questo luogo ci lasceranno senza parole. Salendo verso il cuore del centro storico, prima di immergersi nei vicoli e nelle stradine che raccontano storie antiche, proprio vicino alla Porta di San Francesco, ingresso storico risalente al XIII secolo, si

On the road leading to Nocera, starting from the Frati Park, a breathtaking view unfolds before your eyes: the village skyline, enveloped by lush vegetation, resembles a living postcard.

It is immediately evident that the care and attention dedicated to this place will leave us speechless. Ascending towards the heart of the historic center, just before immersing oneself in the alleys and narrow streets that tell ancient stories, near the Porta di San Francesco, a historic





Un dettaglio della mise en place

trova Il Borgo Antico. Questa osteria moderna è un gioiello unico, frutto della passione e della dedizione di Ramona, la sua proprietaria. Qui ogni dettaglio è pensato per creare un ambiente accogliente e pieno di fascino, dove ti senti subito a casa ma anche parte di una magica scenografia in cui la protagonista indiscussa è proprio Ramona.

Con le sue passioni esposte con orgoglio: la cucina che unisce tradizione e modernità, e la letteratura con i libri che adornano librerie e tavoli, Ramona dà vita a un'esperienza autentica e coinvolgente. L'unica sala del ristorante è impreziosita da elementi rustici: una vecchia scala in legno grezzo usata per la raccolta delle olive poggia su una parete; pentole in rame appese; piccole botti; mentre una libreria realizzata con tavoloni grezzi ospita numerosi volumi.

Ogni tavolo ha il suo libro diverso, ognuno con un significato speciale. Alzando lo sguardo su una parete si legge una frase che racchiude l'essenza del luogo: "Ho condotto la mia vita in molti modi e non smetto mai di viaggiare:

entrance dating back to the 13th century-lies Il Borgo Antico. This modern tavern is a unique gem, born from the passion and dedication of Ramona, its owner. Here every detail is designed to create a welcoming and charming atmosphere where one feels instantly at home yet also part of a magical setting in which Ramona is undoubtedly the protagonist

With her passions proudly displayed, the cuisine that blends tradition and modernity, and literature with books adorning shelves and tables, Ramona brings to life an authentic and engaging experience. The restaurant sole room is enriched by rustic elements: an old rough wooden ladder used for olive harvesting leans against a wall; copper pots hang, small barrels are present, while a bookshelf made from raw planks holds numerous volumes.

Each table features a different book, each carrying special significance. Looking up at a wall, one reads a phrase that encapsulates the essence of the place: "I have lived my life in many ways and never cease to travel: my thoughts always wander armed with imagination.

" It is an invitation to let oneself be carried away by

i miei pensieri vagano sempre armati di fantasia." Un invito a lasciarsi trasportare dall'immaginazione e a vivere ogni istante come un viaggio straordinario in cerca di sapori autentici. In cucina, solo prodotti locali, preparati con la cura e l'amore di una volta.

I taglieri sono un inno ai sapori del posto, con salumi e formaggi tipici del territorio accompagnati da un

imagination and to live every moment as an extraordinary journey in search of authentic flavors. In the kitchen, only local products are used, prepared with the care and love of times past.

The platters pay tribute to local flavors, featuring typical regional cured meats and cheeses accompanied by excellent Umbrian wine. Every recipe originates from the stories of



Nel ristorante ogni dettaglio è una continua ricerca

ottimo vino umbro.

Ogni ricetta nasce dai racconti delle mamme e delle nonne, custodendo segreti preziosi e tanta tradizione. Ramona mette anima e cuore in ogni piatto, guidata dall'istinto e dalla voglia di sperimentare. La sua passione per la cucina si sente in ogni assaggio, portando con sé il calore della terra e l'essenza della famiglia.

mothers and grandmothers, preserving precious secrets and rich tradition. Ramona pours her soul and heart into each dish, guided by intuition and a desire to experiment.

Her passion for cooking is evident in every taste, bringing with it the warmth of the land and the essence of family. Ramona's creativity is also reflected in the arrangements: here, birthdays, baptisms, and celebrations for groups of

La creatività di Ramona si riflette anche nell'allestimento: qui si celebrano compleanni, battesimi e festività per gruppi fino a quaranta/cinquanta persone, con buffet colorati e pieni di fantasia che sorprendono sempre. Il ristorante diventa poi un palcoscenico per eventi speciali a tema, tra presentazioni di libri e mostre d'arte, dove artisti declamano testi accompagnati da musica dal

up to forty or fifty people are honored with colorful and imaginative buffets that always delight. The restaurant further serves as a stage for special themed events, including book presentations and art exhibitions where artists recite texts accompanied by live music.

During the warmer months, an outdoor space overlooking the gardens of the small square welcomes guests, while



L'altra passione di Ramona sono i libri

vivo. Nei mesi più caldi uno spazio esterno affacciato sui giardini della piazzetta accoglie gli ospiti, mentre le luci calde della sera creano un'atmosfera magica intorno a tutto.

A pochi passi, incastonata nella storica Porta Vecchia, si trova la norcineria da cui tutto ha inizio. Una bottega di prodotti genuini, dove ogni visitatore può scegliere tra

the warm evening lights create a magical atmosphere throughout. Just a few steps away, nestled within the historic Porta Vecchia, lies the norcineria where it all began. This shop offers genuine products, allowing every visitor to select from premium cuts of meat, cured meats, and sausages with a unique flavor.

Each day, a wide variety of ready-to-eat dishes warmly



Ramona Passeri

tagli di carne pregiati, salumi e insaccati dal sapore unico. Ogni giorno, una vasta selezione di piatti pronti accoglie con calore turisti e abitanti del luogo, che qui trovano il piacere di uno spuntino o di una pausa pranzo all'insegna delle specialità nocerine.

Massimo e Ramona, dietro al banco, con sorrisi sinceri e

welcomes both tourists and locals, who find here the pleasure of a snack or lunch break featuring Nocera Umbra specialties.

Behind the counter, Massimo and Ramona greet customers with sincere smiles and great passion, guiding them by sharing the history and traditions embodied in each product.



Il Borgo Antico, ogni giorno piatti pronti alla norcineria

tanta passione, guidano i clienti raccontando la storia e le tradizioni racchiuse in ogni prodotto.

Un rotolo ripieno di verdure attira subito la nostra attenzione: è il biscio, un'autentica ricetta della tradizione di Nocera Umbra. Questa torta salata arrotolata, fatta con foglie verdi e cotta al forno, era il pasto dei pellegrini lungo la via Francigena.

Poi Massimo ci parla del Morsetto, un salume a base di fegato a cui Nocera dedica anche una festa speciale. L'armonia che si respira qui è tangibile, nulla è lasciato al caso.

Il ristorante sembra essere l'estensione naturale di una tradizione profonda e radicata. La norcineria custodisce tutta la sua storia proprio in quel luogo magico, tra le pietre antiche della porta vecchia.

Qui tutto profuma di casa, famiglia e calore: un cuore pulsante che chiunque varchi quella soglia sente immediatamente e che continua a battere forte grazie a chi sceglie ancora oggi questo angolo di autenticità.

A vegetable-filled roll immediately catches our attention: it is the biscio, an authentic recipe from Nocera Umbra's tradition. This rolled savory pie, made with green leaves and baked in the oven, was once the meal of pilgrims traveling along the Via Francigena.

Then Massimo tells us about the Morsetto, a liver-based cured meat to which Nocera dedicates a special festival. The harmony felt here is palpable; nothing is left to chance.

The restaurant appears as a natural extension of a deep-rooted tradition.

The norcineria preserves its entire history precisely in that magical place among the ancient stones of Porta Vecchia.

Here everything smells like home, family, and warmth: a beating heart that anyone crossing that threshold immediately senses and that continues to beat strongly thanks to those who still choose this corner of authenticity today.



Il Borgo Antico, l'ingresso della norcineria

Info e contatti:

Ristorante Il Borgo Antico
Via dei Belgi, 4 Nocera Umbra
tel. 373 7689993

...tutte le strade portano al

Nostrano

RistoPizzoPub e...

dal 2009,
16 anni di storia!



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



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

Scanzi
IL GRASSO DAL
prosciutto?
POSSIAMO AIUTARTI!

Numero Daje
075-8674275

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



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



Mentre Andrea ci consiglia un ottimo abbinamento

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;

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/>



SPEZZATINO DI CINGHIALE ALLE CASTAGNE

Wild Boar Stew with Chestnuts

2 Amiche in Cucina di Miria Onesta

Lo spezzatino di cinghiale alle castagne è un secondo piatto saporito e sostanzioso, perfetto per i menù autunnali.

Una ricetta che unisce la selvaggina e uno dei frutti più tipici dell'autunno, per un risultato ricco di gusto. Il cinghiale è da secoli protagonista della cucina umbra, la sua carne dal sapore deciso e leggermente selvatico, si presta perfettamente a lunghe cotture, che la rendono tenera e succosa.

Tra le ricette più tradizionali c'è sicuramente lo spezzatino di cinghiale al pomodoro, ma sono tante le ricette che si possono realizzare con il cinghiale. Oltre al tradizionale spezzatino, si possono preparare gli involtini di cinghiale al pomodoro con patate, oppure le fettine di cinghiale al tartufo ed erbe aromatiche o le semplici, ma gustosissime bistecche di cinghiale in padella.

Stavolta vi propongo la ricetta dello spezzatino di cinghiale alle castagne e devo dire che sono rimasta molto soddisfatta del risultato, un piatto dal sapore intenso e avvolgente.

La carne, morbida e tenera dopo la lenta cottura, si sposa perfettamente con la dolcezza delle castagne, creando un equilibrio di gusto deciso ma armonioso. Il sughetto, ricco e profumato, è perfetto per fare la scarpetta.

Wild boar stew with chestnuts is a flavorful and hearty main course, ideal for autumn menus.

This recipe combines game meat with one of the most characteristic fruits of the season, resulting in a dish rich in taste.

For centuries, wild boar has been a staple of Umbrian cuisine; its meat, with a strong and slightly gamey flavor, is well suited to slow cooking methods that render it tender and juicy.

Among the most traditional recipes is undoubtedly wild boar stew with tomato sauce, but there are many other dishes that can be prepared using wild boar.

In addition to the classic stew, one can prepare wild boar rolls with tomato and potatoes, or slices of wild boar flavored with truffle and aromatic herbs, as well as simple yet delicious pan-fried wild boar steaks.

On this occasion, I present the recipe for wild boar stew with chestnuts, and I must say I was very pleased with the result: a dish with an intense and enveloping flavor. The meat, soft and tender after slow cooking, perfectly complements the sweetness of the chestnuts, creating a well-balanced yet robust taste.

The rich and fragrant sauce is ideal for dipping bread.



Spezzatino di cinghiale alle castagne

Portata: Secondo
Porzioni: 4 persone
Preparazione: 10 minuti
Marinatura: 8 ore
Cottura: 2-3 ore

Ingredienti

800 g di carne di cinghiale
200 g di castagne bollite
1 spicchio di aglio
Un rametto di rosmarino
Due foglie di salvia
Un rametto di maggiorana
Un rametto di timo
4 cucchiaini di olio di oliva
Sei bacche di ginepro
1 foglia di alloro
1/2 bicchiere di vino bianco

Per la marinatura

1/2 litro di vino bianco
Due foglie di salvia
Un rametto di rosmarino
2-3 bacche di ginepro
1 spicchio di aglio
Un rametto di timo
1 foglia di alloro

Wild Boar Stew with Chestnuts

Main Servings: 4 people
Preparation time: 10 minutes
Marination time: 8 hours
Cooking time: 2-3 hours

Ingredients:

800 g wild boar meat
200 g boiled chestnuts
1 clove of garlic
1 sprig of rosemary
2 sage leaves
1 sprig of marjoram
1 sprig of thyme
4 tablespoons olive oil
6 juniper berries
1 bay leaf
1/2 glass white wine

For the marinade:

1/2 liter white wine
2 sage leaves
1 sprig of rosemary
2-3 juniper berries
1 clove of garlic
1 sprig of thyme
1 bay leaf



Preparazione

Versate tutti gli ingredienti per la marinatura in una ciotola, unite la carne di cinghiale, coprite e fate riposare in frigo per otto ore.

Trascorso il tempo di marinatura, scolate la carne e tenete da parte.

Versate in un tegame due cucchiai di olio, unite l'aglio e le erbe aromatiche e le bacche di ginepro, lasciate soffriggere per un paio di minuti poi unite la carne.

Fate sigillare la carne a fuoco vivace, aggiungete sale e pepe, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per circa un'ora.

Sfumate con il vino e lasciate evaporare.

Unite anche le castagne e proseguite la cottura ancora per circa 40 – 45 minuti, se necessario aggiungete acqua o brodo caldi.

A cottura ultimata allontanate dal fuoco e servite.

Preparation

Pour all the ingredients for the marinade into a bowl, add the wild boar meat, cover, and let it rest in the refrigerator for otto hours.

After the marinating time has elapsed, drain the meat and set it aside. In a pan, pour 2 tablespoons of oil, add the garlic, aromatic herbs, and juniper berries; sauté for a couple of minutes, then add the meat.

Sear the meat over high heat, season with salt and pepper, reduce the heat, and let it cook for about an hour.

Deglaze with wine and allow it to evaporate.

Add the chestnuts as well and continue cooking for another 40 to 45 minutes; if necessary, add hot water or broth. Once cooking is complete, remove from heat and serve.



ENOTECA MEUCCI, LA CUCINA COME FORMA D'ARTE

Enoteca Meucci, Cooking as an Art Form

DI CHIARA PETRELLA

"La natura non crea opere d'arte. Siamo noi umani, grazie alla nostra peculiare capacità d'interpretazione - che è ciò che ci rende umani - a vedere in essa l'arte".

Man Ray – Fotografo (1890 – 1976).

Questo vale anche per la cucina, per la pasticceria, per il vino e per tutte quelle specialità, apparentemente semplici, in cui l'essere umano può esprimere sé stesso o un'ispirazione.

Lo sanno bene all'enoteca Meucci, dove ogni piccola attività si trasforma in esperienza per chi la crea e per chi la vive.

"Nature does not create works of art. It is us, humans, thanks to our peculiar ability to interpret - which is exactly what makes us human - who see art in it".

Man Ray – Photographer (1890 – 1976).

This also applies to cooking, pastry, wine and all those specialties, apparently simple, in which the human being can express himself or an inspiration. They know this well at the Meucci wine shop, where every small business is transformed into an experience for those who create it and for those who live it.





FUORI ZONA

Stavolta vengo accolta nella sala del camino. È autunno ormai, e il calore di quel fuoco mi riscalda la mente, il corpo e l'anima mentre mi guardo intorno di nuovo incantata dal fascino delle bottiglie così ben distribuite e custodite.

Ma ad attrarre la mia attenzione è più che altro il profumo dei panettoni, che sono stati appena confezionati e ora attendono di essere sapientemente esposti insieme agli altri prodotti.

Non mi aspettavo di poter trovare anche dolci artigianali in questo magico posto; invece, la creatività del team Meucci mi sorprende di nuovo: lo chef, Massimo Romano, sta lavorando a quelli ancora in produzione e mi guida all'assaggio del panettone classico, lasciandomi un incredibile desiderio di provare anche gli altri quattro che, mi spiega, avranno gusti diversi: caramello salato e albicocca, tre cioccolati, gianduia e amarene, uvetta.

All'Enoteca Meucci si sta già lavorando al Natale e alla preparazione di cesti per aziende e privati con vini e prodotti locali, ma anche con la pasticceria autoprodotta, che oltre ai panettoni prevede panforte, ricciarelli, cantucci, zuccherini e gli 'mbriachelli', preparati con vino, zucchero e cannella.

This time I am welcomed in the fireplace room. It's autumn now, and the heat of that fire warms my mind, body and soul as I look around again enchanted by the charm of the bottles so well distributed and guarded.

But what attracts my attention is more than anything else the scent of the panettone, which have just been packaged and are now waiting to be expertly displayed together with the other products.

I didn't expect to be able to find homemade sweets in this magical place; instead, the creativity of the Meucci team surprises me again: the chef, Massimo Romano, is working on those still in production and guides me to taste the classic panettone, leaving me with an incredible desire to try the other four which, he explains, will have different flavours: salted caramel and apricot, three chocolates, gianduia and black cherries, raisins.

At the Enoteca Meucci they are already working on Christmas and the preparation of baskets for companies and individuals with wines and local products, but also with self-produced pastries, which in addition to panettone includes panforte, ricciarelli, cantucci, zuccherini and 'mbriachelli', prepared with wine, sugar and cinnamon.

Ma come si festeggerà al ristorante? Mauro Meucci, il proprietario, mi spiega che su prenotazione è prevista l'organizzazione di cene aziendali, anche in apposite sale, e ovviamente il pranzo di Natale e la cena di Capodanno con menù tradizionale, ma rivisitato dallo chef, al quale sarà possibile affiancare una degustazione di vini su richiesta, oppure scegliere una bottiglia o il calice.

But how will we celebrate at the restaurant? Mauro Meucci, the owner, explains to me that by reservation it is possible to organize business dinners, even in special rooms, and of course Christmas lunch and New Year's Eve dinner with a traditional menu, but revisited by the chef, to which it will be possible to combine a wine tasting on request, or choose a bottle or glass.



"L'abbinamento al vino è un servizio che offriamo anche il resto dell'anno" dice Mauro. "Si parte con le bollicine per poi passare al bianco, al rosé, al rosso e infine al vino da dessert. È molto richiesto e apprezzato dai nostri ospiti, come quello di offrire una rosa rossa alle signore nel giorno del compleanno o in occasione di un anniversario". L'attenzione e la "coccola" ritornano dunque come must all'Enoteca Meucci, e non è un caso che sia segnalata

"Wine pairing is a service that we also offer the rest of the year," says Mauro. "It starts with bubbles and then moves on to white, rosé, red and finally dessert wine. It is in great demand and appreciated by our guests, such as offering a red rose to ladies on their birthdays or on the occasion of an anniversary". Attention and "pampering" therefore return as a must at Enoteca Meucci, and it is no coincidence that it has been

sull'autorevole Guida Michelin già dal 2022, poco dopo l'apertura. Stavolta sono stata invitata anche ad assaggiare qualche prelibatezza dello chef Massimo Romano, professionista di grande esperienza, che ha lavorato con successo in Italia e all'estero, anche in realtà stellate. Massimo è maremmano e Mauro ci tiene a sottolineare che l'appellativo indica la sua provenienza, ma soprattutto la sua sostanza, come i piatti che fa.

reported in the authoritative Michelin Guide as early as 2022, shortly after opening. This time I was also invited to taste some delicacies by chef Massimo Romano, a highly experienced professional, who has worked successfully in Italy and abroad, even in starred realities. Massimo is from Maremma and Mauro is keen to emphasize that the name indicates his origin, but above all his substance, like the dishes he makes.



Pescatore, cacciatore, cercatore di funghi e tartufi, è cresciuto nel ristorante di famiglia e la sua è una cucina che guarda con attenzione alla tradizione toscana, strizzando però l'occhio anche all'innovazione e alla ricerca.

Cerco quindi di capirne di più, anche in virtù della mia personale passione per la cucina, e quando vado su a degustare i deliziosi assaggi che ha preparato per me e per lo staff di Valleylife, gli faccio un sacco di domande, scoprendo

Fisherman, hunter, mushroom and truffle hunter, he grew up in the family restaurant and his is a cuisine that looks carefully at the Tuscan tradition, but also winks at innovation and research.

So I try to understand more, also by virtue of my personal passion for cooking, and when I go up to taste the delicious tastings he has prepared for me and for the staff of Valleylife, I ask him a lot of questions, discovering the secrets that



i segreti che rendono davvero magnifica l'esperienza qui al ristorante dell'enoteca, che sono sostanzialmente tre: la scelta rigorosissima delle materie prime e l'uso esclusivo di prodotti di stagione (laddove possibile coltivati da loro stessi nell'orto dedicato), lo studio sulle tipologie di cottura, soprattutto quelle a bassa temperatura, e il sapiente uso delle erbe aromatiche, che donano ai vari piatti un gusto del tutto particolare. Per quanto riguarda lo 'stile', perché è proprio

make the experience here at the restaurant of the wine shop truly magnificent, which are basically three: the very rigorous choice of raw materials and the exclusive use of seasonal products (where possible grown by themselves in the dedicated garden), the study of the types of cooking, especially those at low temperatures, and the skilful use of aromatic herbs, which give the various dishes a very special taste. As for the 'style', because that's exactly how we want





così che vogliamo definirlo, è possibile scegliere tra i classici toscani e quelli rivisitati in chiave artistica e moderna, oltre ai piatti innovativi legati alla stagione o alla passione del momento, sempre però realizzati con prodotti locali.

Lo metto in crisi, invece, quando gli chiedo qual è il suo piatto preferito: "Non so – mi risponde – perché va in base alla stagione, alla serata, allo stato d'animo, alla compagnia; quindi, in verità non ce n'è uno in particolare..."

VL: "Non c'è un piatto che consideri quello 'forte'?"

MR: "No, perché tutto è legato ai gusti di chi assaggia, che possono essere influenzati da tanti fattori diversi. Posso dire però che nei miei piatti si trovano tre, o al massimo quattro ingredienti. Questo perché ci tengo che siano tutti valorizzati, senza soffocarsi o sovrapporsi".

VL: "A proposito di ingredienti: visto che siamo in un'enoteca, quanto vino usi nelle tue pietanze?"

MR: "Non lo metto ovunque, ma laddove presente, come dicevo, deve sentirsi come pieno protagonista. Ad esempio nel menù invernale c'è un filetto di cinghiale cotto a bassa temperatura e rosolato in salsa di Syrah, dove il vino è un vero e proprio 'ingrediente'. Tra l'altro questo è il vitigno tipico di Cortona".

VL: "C'è un 'fil rouge' nella scelta dei piatti che proponi?"

MR: "Il menù viene cambiato spesso, perché qui diamo molta importanza alla stagionalità e non usiamo in nessun caso ingredienti congelati. Ma a parte questo, seguo l'ispirazione: capita che per giorni non mi venga in mente niente e poi in un pomeriggio chiuda l'intero menù inseguendo un'idea o una sensazione".

Già, perché la cucina può essere una intensa e intrigante forma d'arte. E dopo aver provato l'esperienza, posso dire che quella dell'Enoteca Meucci lo è senza tema di smentita.

to define it, it is possible to choose between Tuscan classics and those revisited in an artistic and modern way, as well as innovative dishes linked to the season or the passion of the moment but always made with local products. I put him in crisis, however, when I ask him what his favorite dish is: "I don't know – he replies – why it goes according to the season, the evening, the mood, the company; so, in truth there is not one in particular..."

VL: "Isn't there a dish that you consider the 'strong' one?"

MR: "No, because everything is linked to the tastes of the taste, which can be influenced by many different factors. I can say, however, that in my dishes there are three, or at most four ingredients. This is because I want them all to be valued, without suffocating or overlapping".

VL: "Speaking of ingredients: since we are in a wine shop, how much wine do you use in your dishes?"

MR: "I don't put it everywhere, but where it is present, as I said, it must feel like a full protagonist. For example, in the winter menu there is a wild boar fillet cooked at low temperature and browned in Syrah sauce, where wine is a real 'ingredient'. Among other things, this is the typical grape variety of Cortona".

VL: "Is there a 'common thread' in the choice of dishes you offer?"

MR: "The menu is changed often, because here we give a lot of importance to seasonality and we do not use frozen ingredients under any circumstances. But apart from that, I follow inspiration: it happens that for days nothing comes to mind and then in an afternoon I close the entire menu chasing an idea or a feeling".

Yes, because cooking can be an intense and intriguing form of art. And after having tried the experience, I can say that that of the Enoteca Meucci is without fear of denial.

Info e contatti:

Enoteca Meucci

Loc. Riccio, 71 - 52044 Cortona (AR)

Tel. +39 333 196 5439

info@enotecameucci.it

www.enotecameucci.it

DANIELE AMONI, UNA VITA PER LA FOTOGRAFIA

Daniele Amoni: A Lifetime Dedicated to Photography

DI PAOLA BUTERA

A un anno dalla nostra collaborazione vogliamo raccontarvi un po' di più sulla storia e la figura del nostro fotografo di fiducia, Daniele Amoni, che ci regala tante bellissime immagini per la nostra rivista. Daniele è di Gualdo Tadino, ha 76 anni ed è stato medico di Medicina Generale dal 1978 al 2017.

Da oltre 55 anni coltiva con passione la fotografia: ha iniziato come semplice dilettante per poi diventare un vero fotoamatore esperto. Abbiamo deciso di fargli qualche domanda sulla sua passione per la fotografia e sul motivo che lo ha spinto a collaborare con noi.

One year after the commencement of our collaboration, we wish to share more about the story and persona of our trusted photographer, Daniele Amoni, who has generously provided numerous exquisite images for our magazine. Daniele is 76 years old and served as a General Practitioner from 1978 until 2017.

For over 55 years, he has passionately pursued photography: beginning as an amateur enthusiast and eventually becoming a highly skilled photoamateur. We have decided to pose a few questions regarding his passion for photography and the motivation behind his collaboration with us.



Fotografo al campo



Abbazia di Montecorona Umbertide

Ci puoi raccontare brevemente il tuo percorso nella fotografia?
Ho cominciato saltuariamente nel 1970, durante gli anni universitari a Perugia, dedicandomi a una fotografia più generica e familiare. Dopo la laurea ho deciso di partecipare a diversi concorsi regionali stampando personalmente le mie immagini. Grazie ai primi successi ho ampliato il confronto con altri fotografi, esperienza che è durata fino al 1994 portandomi premi e riconoscimenti (quasi 300) in tutto il mondo. Nel 1984, insieme ad altri appassionati, abbiamo



Palazzo Consoli

Could you briefly describe your journey in photography?
I began sporadically in 1970 during my university years in Perugia, engaging in more general and family-oriented photography. After graduating, I chose to participate in various regional competitions, personally printing my images. Thanks to early successes, I expanded my interactions with other photographers-a pursuit that continued until 1994-earning nearly 300 awards and recognitions worldwide. In 1984, together with other enthusiasts, we founded the Gualdese Photographic



Interno chiesa di Sant'Anna a Sigillo.



Convento SS. Annunziata Gualdo Tadino

fondato il Gruppo Fotografico Gualdese, che esiste ancora oggi e conta quasi 40 soci.

Dopo tanti successi e i meritati riconoscimenti che ti hanno consacrato come "Artista Internazionale della Fotografia", come è cambiato il tuo interesse verso questa forma d'arte così affascinante?

Raggiungere certi traguardi con immagini che molti critici definiscono "artistiche" può diventare meno appagante, perché la fotografia, oltre a essere arte, deve anche comunicare, raccontare storie, suscitare emozioni e, soprattutto, vedere le proprie "opere" stampate su carta.

Proprio per questo, dal 1985 ho deciso di unire alla fotografia una profonda conoscenza del territorio locale e dell'intera regione umbra, sia attraverso immagini sia con ricerche storiche.

Group, which still exists today and comprises nearly 40 members.

After numerous achievements and well-deserved recognitions that have established you as an "International Photography Artist," how has your interest in this captivating art form evolved?

Attaining certain milestones with images that many critics describe as "artistic" can become less fulfilling, because photography, beyond being art, must also communicate, tell stories, evoke emotions, and above all, see one's "works" printed on paper.



Eremo San Girolamo (Scheggia e Pascelupo)

For this reason, since 1985 I have chosen to combine photography with a profound knowledge of the local territory and the entire Umbrian region, both through images and historical research.

Questo nuovo percorso mi ha portato a collaborare con diversi enti come la Regione Umbria, la Provincia di Perugia, vari Comuni e istituti di credito. Ma ciò di cui sono più orgoglioso è stato l'incarico ricevuto nel 1987 dalla Società Autostrade: fornire in esclusiva le immagini per i volumi-strenna destinati alle massime cariche istituzionali ed economiche italiane. Da lì sono nati i volumi "Chiese di Toscana" (1987), "Villa Adriana" (1988), "Il parco del Ticino" (1989) e "Umbria minore" (1990). Oggi il mio sguardo è soprattutto rivolto a documentare i riti sacri e pagani dell'Umbria e a valorizzare le bellezze storiche, artistiche, paesaggistiche e culturali della nostra splendida regione.

This new path has led me to collaborate with various entities such as the Umbria Region, the Province of Perugia, several municipalities, and financial institutions. However, what I am most proud of is the assignment I received in 1987 from the Autostrade Company: to exclusively provide images for gift volumes intended for Italy's highest institutional and economic authorities. From there originated the volumes "Churches of Tuscany" (1987), "Villa Adriana" (1988), "The Ticino Park" (1989), and "Lesser Umbria" (1990). Today, my focus is primarily on documenting the sacred and pagan rites of Umbria and enhancing the historical, artistic, scenic, and cultural beauties of our splendid region.



Le rughe a Fossato di Vico

Secondo te, come è cambiato oggi il modo di fare fotografia, sia tuo che delle nuove generazioni?

La fotografia ha vissuto un vero e proprio cambiamento epocale, con aspetti positivi e negativi. Basta pensare che ormai si scattano oltre cinque miliardi di foto al giorno, diventando uno dei fenomeni di massa più grandi. Noi, che abbiamo iniziato con la pellicola tradizionale, riflettevamo molto su cosa fotografare: la messa a fuoco, la scelta dei soggetti e delle prospettive migliori, usando poco la tecnologia per migliorare gli scatti. Oggi, invece, con il digitale e soprattutto sui social, siamo sommersi da un'infinità di immagini, molte delle quali fatte con smartphone e spesso senza un vero valore artistico - anche se questo concetto sta piano piano perdendo importanza. Con l'arrivo del digitale è nato anche il bisogno di usare programmi per modificare le immagini e cercare di mostrare allo spettatore ciò che l'occhio umano percepisce nel modo più perfetto possibile. Però quello che preoccupa davvero è l'ingresso dell'intelligenza artificiale (AI), che cambierà completamente il mondo della fotografia: presto sarà difficile capire se una foto rappresenta davvero ciò che vediamo o solo ciò che immaginiamo.

Per finire, come mai ha deciso di collaborare con la nostra rivista?

Come ho già detto, credo molto nel potere della carta stampata, che secondo me resta un mezzo insostituibile. Certo, non disdegno nemmeno di condividere le mie immagini sui social, che permettono una comunicazione immediata, diretta e su vasta scala. Però, proprio lì spesso vedo foto banali, volti ritoccati in modo esagerato e situazioni messe in scena artificialmente: insomma, una realtà virtuale che però non è davvero reale. Valleylife rappresenta in pieno lo stile con cui mi ritrovo nei miei scatti e spero che questa nostra collaborazione sia appagante anche per i lettori e che trovino nelle immagini ispirazione.

In your opinion, how has the practice of photography evolved today, both in your experience and among newer generations?

Photography has undergone a profound transformation, encompassing both positive and negative aspects. It is sufficient to consider that over 5 billion photographs are taken daily, making it one of the largest mass phenomena. Those of us who began with traditional film were more deliberate about what to photograph: focusing carefully, selecting subjects and perspectives thoughtfully, and relying minimally on technology to enhance images. Today, however, with digital technology and especially social media, we are inundated with an overwhelming number of images, many captured via smartphones and often lacking genuine artistic value-although this notion is gradually diminishing in significance. The advent of digital photography also introduced the need to use software to edit images in an effort to present viewers with a representation as close as possible to human visual perception. Nonetheless, what truly raises concern is the emergence of artificial intelligence (AI), which will fundamentally alter the field of photography: soon it will become challenging to discern whether a photograph genuinely depicts reality or merely represents our imagination. Finally, may I ask why you decided to collaborate with our magazine?

As I have already mentioned, I have great faith in the power of print media, which I believe remains an irreplaceable medium. Certainly, I do not dismiss sharing my images on social media, which allows for immediate, direct, and wide-reaching communication. However, I often observe on those platforms banal photos, excessively retouched faces, and artificially staged situations: in short, a virtual reality that is not truly real. Valleylife fully embodies the style reflected in my shots, and I hope that this collaboration will be gratifying for the readers as well, providing them with inspiration through the images.





TORNIAMO CON IL PROSSIMO
NUMERO A MARZO!



AREA DI DIFFUSIONE

ValleyLife

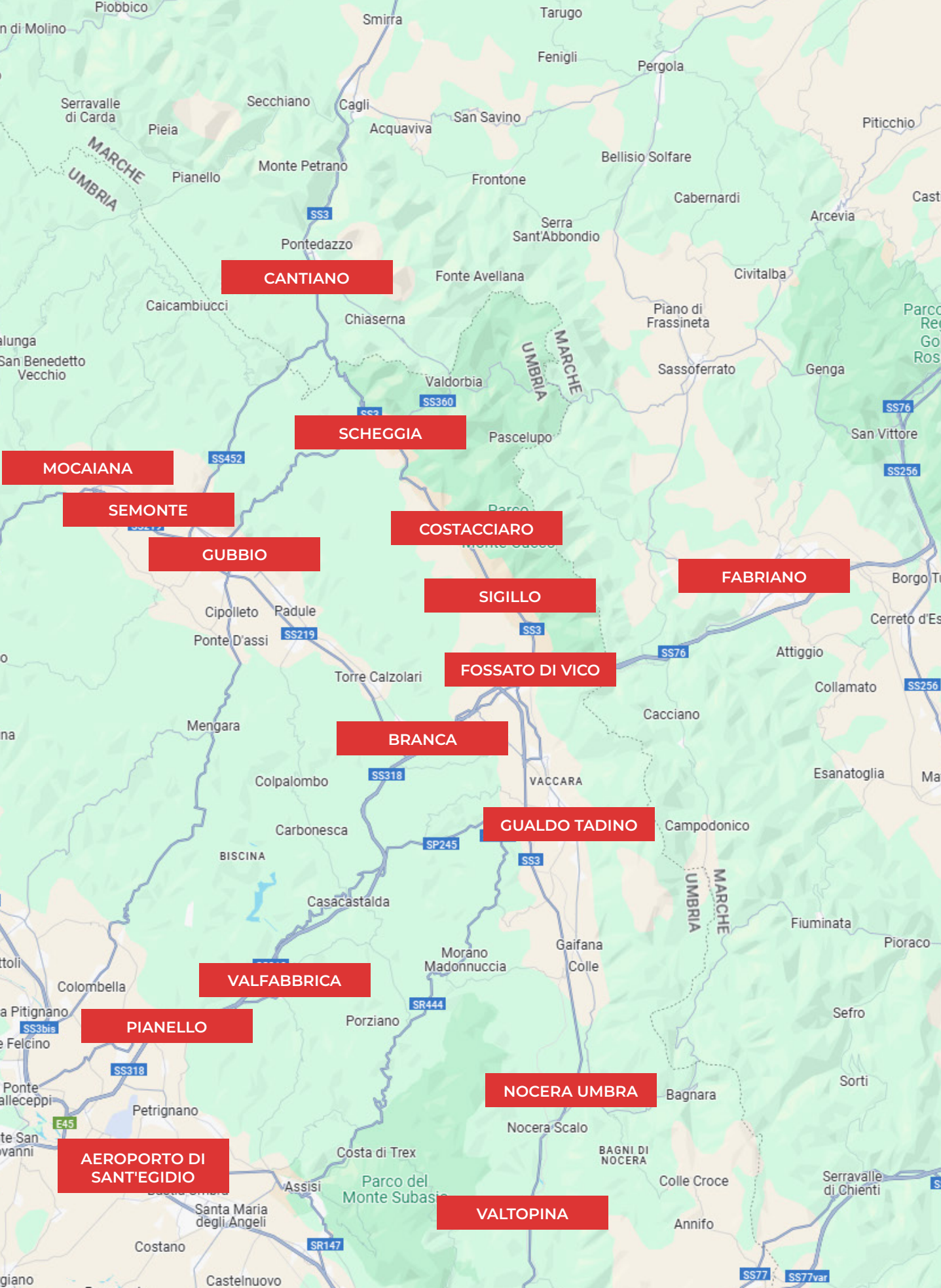
GUBBIO E ALTO CHIASCIO
FREE PRESS

DOVE PUOI TROVARE LA TUA COPIA:

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

WHERE YOU CAN OBTAIN YOUR COPY:

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



CANTIANO

SCHEGGIA

MOCAIANA

SEMONTE

GUBBIO

COSTACCIARO

SIGILLO

FABRIANO

FOSSATO DI VICO

BRANCA

GUALDO TADINO

VALFABBRICA

PIANELLO

AEROPORTO DI
SANT'EGIDIO

NOCERA UMBRA

VALTOPINA

SORBO[®] AUTOTRASPORTI

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



ESPERIENZA E PROFESSIONALITA' AL SERVIZIO DEL CLIENTE

AREE VERDI

FACCHINAGGIO

PULIZIE

PULIZIA PANNELLI SOLARI


TOURCOOP
Società Cooperativa dal 1979

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



ValleyLife

GUBBIO E ALTO CHIASCIO RIVISTA PANEUROPEA

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



NON PERDERE L'OCCASIONE PER
ESSERE NELLA PROSSIMA EDIZIONE!

Primavera 2026

Per informazioni contattare:

✉ info@valleylife.it ☎ 350 0370 390

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





per farsi conoscere e riconoscere



Marketing
Aziendale



Comunicazione
Visiva



Cartellonistica
Pubblicitaria



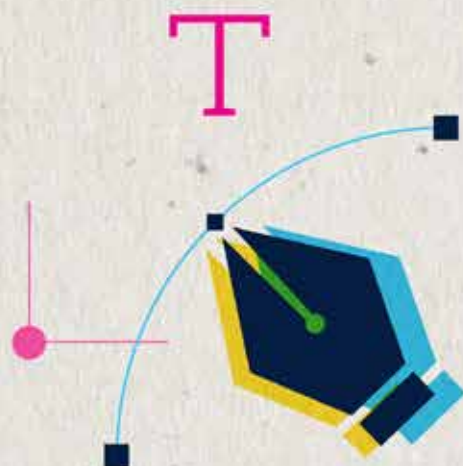
Social
& Web

Strategie personalizzate e mirate per
rilanciare il tuo brand

Vetrofanie, pannelli, insegne, adesivi,
carta da parati, automezzi

Strumenti e mezzi pubblicitari per
promuovere la tua attività

Realizzazione e aggiornamento siti web
e sviluppo presenza sui social



HOT AIR BALLOON RIDE AT ASSISI



balloon
adventures italy

Vola oltre il settimo CIELO

In una delle zone più belle del mondo
con uno dei piloti più esperti

Fly in one of the world's most beautiful areas
with one of the world's most experienced pilots



Prenota o regala un volo esclusivo con vista unica su Assisi

Book now → balloonadventures.it



WINTER BREAK

W2025-26

CAGLIARI 

DA
17*€

LONDRA 
STANSTED

DA
19*€

PALERMO 

DA
17*€

CATANIA 

DA
17*€

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

1226-2026th
SAINT FRANCIS