

Anno XXV n°. 182 - INVERNO 2025/26

ValleyLife

SPOLETO, TERNI E VALNERINA

RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife (scr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007, Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: ECCELLENTE ITALIA, Stampa: OPLAPRINT)

COVER STORY
IN HOTEL COME A CASA?
NO, MEGLIO!

A TU PER TU CON
LAURA SANTARELLI, FOUNDER
DELLA HOTEL DESIGN SOLUTIONS

LA TUA AUTO
SI MERITA IL
MEGLIO.

I NOSTRI SERVIZI

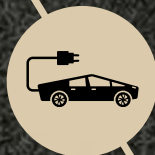
RIPARAZIONE CARROZZERIA
ZONA ALLUMINIO



VERNICIATURA E
PERSONALIZZAZIONI



CENTRO TESLA
AUTORIZZATO



SISTEMI ADAS
ELETTRONICA



AUTO
SOSTITUTIVA



carrozzeriapiacenti.it

 **Piacenti**
CARROZZERIA
SPOLETO

SPOLETO: 0743 49336
Via degli Operai 10



In copertina: Laura Santarelli, Interior Stylist founder della Hotel Design Solutions di Spoleto.

INVERNO 2025/26
EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
 Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)
DIRETTORE EDITORIALE:
 Leonardo Massaccesi
IMPAGINAZIONE:
 Eccellente Italia Srls
PHOTO CREDITS
 Massimiliano Bacchi
 Alberto Bravini
 Eccellente Italia Srls
 Marco Manera
 Chiara Panetti

AUTORI
Simone Bandini: Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.
Leonardo Massaccesi: Web & SEO Expert, Direttore Editoriale di Valley Life "Spoleto, Terni e Valnerina"
Claudia Cencini: Giornalista
Renato Umberto Ruffino – Co-titolare della Libreria UBIK - Spoleto
Maria Chiara Sordini - Commercialista, Revisore legale, Certified Advisor CCAA Dubai

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 Lunedì 2 Febbraio, Giornata della Candelora, e dall'inverno semo fora.

ValleyLife

EDIZIONE SPOLETO TERNI E VALNERINA

REDAZIONE E PUBBLICITÀ
 c/o ECCELLENTE ITALIA SRLS
 Spoleto (PG) - 06049
 Viale Trento e Trieste 32
 eccellenteitalia.it
 valleylife@eccellenteitalia.it
 Tel. 340 77 22 822
 valleylife.it

- 4** Custodire il fuoco
Guarding the Fire
- 8** Sobrietà semantica
Semantic Sobriety
- 10** In hotel come a casa? No, meglio!
In a Hotel Like at Home? No, Better!
- 20** Un segnalibro d'autore per i nostri lettori
An Author's Bookmark for our Readers
- 22** ZES Unica: opportunità per le imprese Umbre
Single SEZ: an Opportunity for Umbrian Businesses



- 26** E' Inverno, leggiamoci un bel libro!
It's winter. Let's Read a Good Book!
- 28** Benedetta Primavera
Blessed Spring
- 36** Digitalmentis: l'alfabetizzazione digitale a sostegno dei consumatori
Digitalmentis: Digital Literacy in Support of Consumers



- 40** Dal 1984 Spoleto è sotto una buona stella
Since 1894... Under a Lucky Star
- 48** Eventi inverno 2025/26
Winter events 2025/26
- 50** Forest hotel ante litteram
Forest Hotel Ante Litteram

- 60** Finanza agevolata: quando competenza tecnica e visione strategica fanno la differenza
Subsidized Finance: When Technical Expertise and Strategic Vision Make the Difference
- 66** Caccia e Pesca Ilaria: vent'anni di competenza, passione e fiducia
Ilaria Hunting and Fishing: Twenty Years of Expertise, Passion, and Trust
- 72** Il bullismo alle corde
Bullying on the Ropes
- 78** L'Umbria del mattone che piace all'estero
Umbria's Real Estate Appeals International Buyers
- 82** Sul sentiero degli Eremiti
On the Hermits' Trail



- 88** Dolce Promessa
Sweet Promise
- 92** La dolcezza è di casa
The Sweetness Feels Right at Home

If you have a house in the Spoleto, Terni or Valnerina area please subscribe for free by email and ask for your complimentary copy



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, forgiavano 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.

“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



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). 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.

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). 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.



Richard Wagner, Die Walküre – III. Aufzug: Feuerzauber

Il silenzio è d'oro.

Ma nella comunicazione
è un disastro.

**Eccellente Italia sa come
far parlare la tua azienda:**

- Siti web e Social Media
- Grafica pubblicitaria
- Ledwall e Affissioni
- Portali pubblicitari
- Consulenza e Privacy
- Editoria

Parla, meglio che puoi.

eccellente
italia

eccellenteitalia.it

Scansiona
per info





SOBRIETÀ SEMANTICA

Semantic Sobriety

LEONARDO MASSACCESI

In un'epoca che ha fatto della temperanza un lusso esibito e della rinuncia un vezzo distintivo, anche la lingua si è messa a dieta. Non si dice più "astemio" con quel tono da compatimento ottocentesco, tantomeno "bevanda analcolica" con la rassegnazione di chi accetta un'acqua frizzante al posto di un calice di Sagrantino. No, oggi si parla di NoLo, Mocktail, Proxy – termini ibridi, anglosassoni, efficienti come un we transfer, ma già italianizzati nei bar di provincia e nelle enoteche di quartiere con la disinvoltura con cui un tempo si storpiava lo champagne in "sciampagna". È il lessico di una sobrietà che non vuole apparire penitenziale: astenersi dall'alcol non è più mortificazione, è lifestyle, è mindfulness applicata al bicchiere, è – oserei dire – una forma di dandismo contemporaneo.

Ecco quindi un vademecum essenziale, utile tanto al bancone quanto nelle conversazioni da aperitivo (analcolico). Giusto per non inciampare goffamente quando il commensale ordina un "fermentato" o un "vino dealcolato a bassa gradazione" invece del consueto Rosso.

Perché la conversazione, signori miei, è come un abbinamento cibo-vino: se l'equilibrio salta, si sente subito. La lingua evolve, il palato si modera, e noi – curiosi cronisti del costume – non possiamo che prenderne atto con un sorriso e un brindisi... dealcolato o meno, è una questione privata.

Dry January: il mese della tregua epatica. Iniziativa nata nei paesi anglosassoni che invita a sospendere il consumo di alcol per tutto Gennaio. Più che una rinuncia, è diventato un rito collettivo di reset. Si replica ad Ottobre.

Sober curious: Curiosi della sobrietà più che astemi militanti. È così che si definisce una parte crescente di Millennials e Gen Z, interessati a ripensare il ruolo dell'alcol nelle occasioni sociali.

NoLo: sintesi efficace per indicare tutto ciò che è no (senza alcol) o low (a bassa gradazione alco-

In an era that has made temperance an ostentatious luxury and renunciation a distinctive habit, even language has gone on a diet. We no longer say "teetotal" with that 19th-century tone of pity, nor "non-alcoholic drink" with the resignation of someone who accepts sparkling water instead of a glass of Sagrantino. No, today we talk about NoLo, Mocktails, Proxies—hybrid, Anglo-Saxon terms, as efficient as a WeTransfer, but already Italianized in provincial bars and neighborhood wine shops with the same ease with which champagne was once mangled into "sciampagna." It is the lexicon of a sobriety that does not want to appear penitential: abstaining from alcohol is no longer mortification, it is lifestyle, it is mindfulness applied to the glass, it is – dare I say – a form of contemporary dandyism.

So here is an essential vademecum, useful both at the bar and in (non-alcoholic) aperitif conversations. Just so you don't stumble awkwardly when your dining companion orders a "fermented" or "low-alcohol wine" instead of the usual red.

Because conversation, my friends, is like food and wine pairing: if the balance is off, you can tell right away. Language evolves, palates moderate, and we—curious chroniclers of customs—can only take note with a smile and a toast...de-alcoholized or not, it's a private matter.

Dry January: a month of respite for the liver. An initiative that originated in Anglo-Saxon countries, encouraging people to give up alcohol for the whole of January. More than just giving something up, it has become a collective ritual of reset. It is repeated in October.

Sober curious: Curious about sobriety rather than militant teetotalers. This is how a growing number of Millennials and Gen Zers describe themselves, interested in rethinking the role of alcohol in social occasions.

NoLo: an effective summary to indicate everything

lica). Un'etichetta ombrello che racconta un universo in rapida espansione.

Mocktail: macedonia lessicale dove il "mock" (finto, imitato) si fa beffe con garbo del cocktail vero. Un'illusione ottica applicata al palato a base di succhi, sciroppi, frutta e altri ingredienti. Aspetto e gusto di un cocktail tradizionale, ma senza alcol.

0.0: Zero assoluto. Indicazione chiara in etichetta: nessuna traccia di alcol, nemmeno simbolica. #zeroproof

Dealcolizzato / Parzialmente dealcolizzato: nel primo caso il contenuto alcolico non supera lo 0,5% vol.; nel secondo si colloca in una fascia intermedia, generalmente sotto il 9%. Una distinzione sottile, ma fondamentale per produttori e consumatori consapevoli.

Proxy wine: il "vino per procura", l'erede analcolico che osa ancora chiamarsi wine. Niente uve, è costruito da zero (infusi botanici, tè e spezie). Qui la lingua si fa dramma shakespeariano e il dubbio punge l'essenza stessa del nettare: wine or not wine, this is the question. Nei ristoranti del Nord Europa è già una realtà. Per i classici è tradimento ontologico: il greco òinos è inseparabile da òine; non c'è vino senza la sua radice terrena, la sua materia. E il latino, più pratico, ma che di compromessi se ne intende poco, non ammette vinum senza vitis.

Fermentati:

Kombucha, kefir, sidri, bevande ancestrali a base di cereali o miele: prodotti vivi, dai sapori complessi e soddisfacenti, spesso a bassissimo tenore alcolico. Uniscono tradizione e sperimentazione contemporanea. Un po' come vino o birra, però senza gli effetti inebrianti.

Hard seltzer: bevande leggermente alcoliche, frizzanti e aromatizzate, nate oltreoceano e ormai diffuse anche da noi. Leggere, immediate, pensate per un consumo informale.

California sober: espressione che descrive uno stile di sobrietà "particolare". Un California sober è una persona che evita gli alcolici, ma può fare uso di marijuana (o microdosaggi di psichedelici, a seconda delle interpretazioni).

Temperance bar: locali che non servono alcol per scelta identitaria. Non una novità assoluta: esistevano già a fine Ottocento. Oggi tornano, rinnovati, come spazi inclusivi e sociali.

#Soberparty: racconta online eventi, feste e raduni dove l'alcol non è previsto – né rimpianto.

that is no (alcohol-free) or low (low alcohol content). An umbrella label that describes a rapidly expanding universe.

Mocktail: a lexical fruit salad where "mock" (fake, imitation) gently mocks the real cocktail. An optical illusion applied to the palate based on juices, syrups, fruit, and other ingredients. The look and taste of a traditional cocktail, but without alcohol.

0.0: Absolute zero. Clear indication on the label: no trace of alcohol, not even symbolic. #zeroproof Dealcoholized/Partially dealcoholized: in the first case, the alcohol content does not exceed 0.5% vol.; in the second, it falls within an intermediate range, generally below 9%. A subtle distinction, but one that is fundamental for producers and informed consumers.

Proxy wine: the 'wine by proxy', the alcohol-free heir that still dares to call itself wine. No grapes, it is made from scratch (botanical infusions, tea, and spices). Here, language becomes Shakespearean drama and doubt pierces the very essence of nectar: wine or not wine, that is the question. In restaurants in Northern Europe, it is already a reality. For traditionalists, it is ontological betrayal: the Greek òinos is inseparable from òine; there is no wine without its earthly roots, its substance. And Latin, more practical but less willing to compromise, does not allow vinum without vitis.

Fermented:

Kombucha, kefir, ciders, ancestral drinks made from cereals or honey: living products with complex and satisfying flavors, often with very low alcohol content. They combine tradition and contemporary experimentation. A bit like wine or beer, but without the intoxicating effects.

Hard seltzer: lightly alcoholic, sparkling, and flavored drinks, born overseas and now widespread here too. Light, immediate, designed for informal consumption.

California sober: an expression that describes a 'particular' style of sobriety. A California sober person is someone who avoids alcohol but may use marijuana (or microdoses of psychedelics, depending on the interpretation).

Temperance bar: bars that do not serve alcohol by choice. Not an entirely new concept: they already existed in the late 19th century. Today, they are making a comeback, revamped as inclusive and social spaces.

#Soberparty: reports online on events, parties, and gatherings where alcohol is not expected—nor missed.

IN HOTEL COME A CASA? NO, MEGLIO!

In a Hotel Like at Home? No, Better!

DI CLAUDIA CENCINI

A tu per tu con Laura Santarelli, founder manager a capo della società di servizi e rappresentanza Hotel Design Solutions che opera nel settore dell'hotellerie di eccellenza

Chi viaggia spesso, e non solo, sa quanto sia importante sentirsi a casa in una camera d'albergo. Purtroppo, però, non sempre è così, vuoi per una mancanza di accortezze e sensibilità da parte dello staff piuttosto che per l'anacronismo di certi albergatori.

Il letto che cigola, le pareti "sottiletta" che filtrano rumori, il chiasso che arriva dalla strada, un'aria irrespirabile sono fattori che, più di quanto si possa immaginare, possono rovinare una trasferta di lavoro o una vacanza di piacere. Che dire, poi, dell'accoglienza da parte del personale, che potrebbe risentire a sua volta di un clima teso o di condizioni ambientali mediocri. Insomma, pagare per stare male no, grazie. Oggi, però, qualcosa sta cambiando anche nel settore dell'hotellerie più attenta ai dettagli e alla soddisfazione del cliente, perché pernottare bene in hotel non dipende soltanto dalla qualità del materasso, per importante che sia, quanto dal sentirsi accolti e "coccolati" fin dal primo momento in un ambiente arredato con gusto e dotato di comfort e servizi all'avanguardia.

A volte bastano soluzioni creative e originali a vestire di atmosfere avvolgenti un'esperienza fuori casa, che può trasformare un comune soggiorno in un viaggio sensoriale destinato a restare impresso nella memoria.

Face to face with Laura Santarelli, founder and manager of Hotel Design Solutions, a service and representation company operating in the luxury hotel sector

Frequent travelers, and others, know how important it is to feel at home in a hotel room. Unfortunately, however, this is not always the case, whether due to a lack of attention and sensitivity on the part of the staff or the anachronism of certain hoteliers.

A squeaky bed, thin walls that let noise through, noise from the street, and unbreathable air are factors that, more than you might imagine, can ruin a business trip or a vacation. And what about the welcome from the staff, which may in turn be affected by a tense atmosphere or mediocre environmental conditions? In short, paying to feel uncomfortable is not an option, thank you very much. Today, however, something is changing even in the hotel sector, which is more attentive to detail and customer satisfaction, because a good night's sleep in a hotel

depends not only on the quality of the mattress, important as it is, but also on feeling welcomed and pampered from the moment you arrive in a tastefully furnished environment equipped with state-of-the-art comforts and services.

Sometimes, creative and original solutions are all it takes to create an enveloping atmosphere for an experience away from home, transforming an ordinary stay into a sensory journey that will remain etched in your memory.





Laura Santarelli

La sfida del wellness in hotel

A differenza di un passato omologato e disattento ai bisogni soggettivi, si può confezionare un pacchetto di servizi personalizzati in grado di andare incontro alle esigenze sempre più alte del cliente tipo, grazie a nuove tecniche di interior design e strategie di marketing per migliorare la qualità della location e del soggiorno in hotel, dal piccolo albergo a gestione familiare al complesso stellato. La cura del dettaglio e l'offerta di optional funzionali e attrattivi al tempo stesso possono contribuire a rendere il soggiorno piacevole, mettendo a proprio agio chiunque fin da subito e si sa, al giorno d'oggi, quanto sia importante incontrare il gradimento della clientela per beneficiare di feedback positivi sia nel passaparola che sui social. Ormai non si può più prescindere dal tenere delle recensioni che, a torto o a ragione, costituiscono la cartina tornasole per la scelta della struttura. Alzi la mano chi non legge i commenti sui siti di prenotazione online, prima di scegliere un hotel. Non dimentichiamoci, però, che dietro ogni facciata, sobria o appariscente che sia, c'è sempre un lavoro di squadra che non si vede, ma si avvale di professionisti e consulenti con un bagaglio di competenze e la predisposizione a interagire con gli altri in modo empatico e partecipe. Laura Santarelli è una di loro.

The challenge of wellness in hotels

Unlike in the past, when hotels were standardized and inattentive to individual needs, it is now possible to put together a package of personalized services that can meet the increasingly high demands of the typical customer, thanks to new interior design techniques and marketing strategies that improve the quality of the location and the hotel stay, from small family-run hotels to luxury resorts.

Attention to detail and the offer of functional and attractive optional extras can help to make the stay enjoyable, putting everyone at ease right from the start. Nowadays, we know how important it is to satisfy customers in order to benefit from positive feedback, both through word of mouth and on social media. Nowadays, it is impossible to ignore the tone of reviews which, rightly or wrongly, are the litmus test for choosing a hotel. Hands up anyone who doesn't read the comments on online booking sites before choosing a hotel. Let's not forget, however, that behind every facade, whether sober or flashy, there is always teamwork that is not visible, but which relies on professionals and consultants with a wealth of expertise and a predisposition to interact with others in an empathetic and participatory manner. Laura Santarelli is one of them.



Maria Assunta Mercatelli e Laura

Il coraggio di rimettersi in gioco

Laura Santarelli, founder manager di Hotel Design Solutions, è una home designer umbra, nonché agente di commercio abilitata alla professione svolta, che ha scommesso sul settore dell'hotellerie di qualità e, alla vigilia del decennale a cui si avvia la sua azienda può dirsi realizzata e pronta a nuove sfide.

La incontriamo nel suo studio-atelier di via Indipendenza 8, nel cuore della città del Festival. Laura è aperta e solare, l'entusiasmo con cui parla e la luce dei suoi occhi ci dicono che ama il lavoro che fa. Un lavoro cresciuto negli anni, anche oltre le sue aspettative, merito del talento condito di passione e carisma di questa self made woman che crede in sé stessa e nelle persone. La sua arma è il sorriso di chi sa quello che vuole. A monte c'è una storia personale bella tosta, che parte da lontano e che l'ha resa la donna che è:

"Il mio lavoro non è nato per caso – ci racconta la giovane imprenditrice – per diversi anni ho lavorato fuori Spoleto in una grande azienda del settore contract alberghiero, dove ormai avevo raggiunto posizioni tali da escludere nuovi traguardi, ero spenta, così ho sentito il bisogno di mollare tutto e ricominciare da zero".

Non ci ha pensato due volte a licenziarsi e da buona spoletina è tornata a casa per ripartire proprio

The courage to get back in the game

Laura Santarelli, founder and manager of Hotel Design Solutions, is an Umbrian home designer and licensed sales agent who has staked her career on the high-end hotel sector. On the eve of her company's tenth anniversary, she can say she has achieved her goals and is ready for new challenges.

We meet her in her studio-atelier at Via Indipendenza 8, in the heart of the Festival city. Laura is open and cheerful, and the enthusiasm with which she speaks and the light in her eyes tell us that she loves her work. A job that has grown over the years, even beyond her expectations, thanks to the talent, passion, and charisma of this self-made woman who believes in herself and in people. Her weapon is the smile of someone who knows what she wants. Behind her lies a tough personal story, which began long ago and has made her the woman she is today:

"My work did not come about by chance," says the young entrepreneur. "For several years, I worked outside Spoleto in a large company in the hotel contract sector, where I had reached a position that excluded new goals. I was uninspired, so I felt the need to give up everything and start from scratch."

She didn't think twice about quitting her job and,





Harmony Lounge by Lemi

dalla sua terra, ma con uno sguardo rivolto alla piazza globale, grazie alla connettività e alla rete di relazioni strette negli anni.

Un sogno che si avvera

Un azzardo? Forse, ma ponderato se si pensa che Laura non si è reinventata dal nulla, ma ha intrapreso con coraggio e lungimiranza la sua nuova avventura imprenditoriale forte delle competenze acquisite precedentemente.

Un bagaglio che si è allargato in tempo di Covid, quando anziché congelare l'attività bloccata dalla pandemia Laura ha colto questo black out vendendoci un'opportunità per fermarsi a riflettere su come ampliare le sue conoscenze: "Sono una che vede sempre il bicchiere mezzo pieno – ammette – e lo stop imposto dal Covid mi ha dato l'assist per tornare a fare progetti e studiare nuove prospettive di sviluppo per la mia attività. In più, avendo un figlio piccolo, la necessità di fermarmi mi ha fatto essere più presente come mamma in un momento cruciale per la crescita del mio bambino".

Grazie a questa nuova consapevolezza Hotel Design Solutions ha aperto le porte a nuove filiere operative, che hanno alzato l'asticella quantitativa dell'impresa spoletina facendola decollare ben oltre i confini dell'orticello di casa, anche per l'ampliamento del ventaglio di proposte improntate alla diversificazione dell'offerta.

Ormai Laura è una conoscenza affermata nel settore, non a caso è rappresentante in esclusiva per il centro Italia di VDA-Telkonet, una delle principali imprese operante nel campo della domotica su scala nazionale e internazionale e, fra le altre collaborazioni, vanta una partnership con Cisa in veste di rappresentante di maniglie elettroniche nel settore della gestione accessi. "Vuoi mettere – chiosa – la praticità di aprire una porta senza il vecchio mazzo di chiavi?".

In futuro non esclude l'adesione ad altri network, ma ora è lei a decidere, certo è che ogni sua mossa è calibrata e dettata dalla necessità di accontentare chi ha davanti.

Dentro il mondo di Hotel Design Solutions

Ma scopriamo, meglio, dalle parole della stessa Santarelli in cosa consiste la realtà di Hotel Design Solutions e cosa offre in termini di originalità e concretezza.

"Mi definisco una consulente molto attenta all'aspetto relazionale, in grado di captare la personalità dell'interlocutore, ponendo così la mia azienda come trait d'union tra domanda e offerta di servizi nel campo dell'hotellerie, dal territorio lo-

like a good Spoleto native, she returned home to start again in her own land, but with an eye on the global market, thanks to the connectivity and network of relationships she had built up over the years.

A dream come true

A gamble? Perhaps, but a calculated one if you consider that Laura did not reinvent herself from scratch, but embarked on her new entrepreneurial adventure with courage and foresight, drawing on the skills she had previously acquired.

Her knowledge base expanded during Covid, when, instead of freezing her business, which had been blocked by the pandemic, Laura seized this blackout as an opportunity to stop and reflect on how to expand her knowledge: "I'm someone who always sees the glass as half full," she admits, "and the stop imposed by Covid gave me the assist to go back to making plans and studying new development prospects for my business. What's more, having a young child, the need to stop made me more present as a mother at a crucial time in my child's growth."

Thanks to this new awareness, Hotel Design Solutions has opened its doors to new operational chains, which have raised the quantitative and qualitative bar for the Spoleto-based company, allowing it to take off well beyond the confines of its home turf, also thanks to the expansion of its range of offerings based on diversification.

Laura is now a well-established name in the sector. It is no coincidence that she is the exclusive representative for central Italy of VDA-Telkonet, one of the leading companies operating in the field of home automation on a national and international scale. Among other collaborations, she boasts a partnership with Cisa as a representative of electronic handles in the access management sector. "What could be more practical than opening a door without the old bunch of keys?" she remarks. In the future, she does not rule out joining other networks, but now it is up to her to decide. What is certain is that her every move is carefully calibrated and dictated by the need to satisfy those in front of her.

Inside the world of Hotel Design Solutions

But let's find out more from Santarelli herself about what Hotel Design Solutions is all about and what it offers in terms of originality and practicality.

"I consider myself a consultant who is very attentive to relationships, able to understand the personality of the person I am talking to, thus posi-



cale dove comunque abbiamo delle commesse ai mercati internazionali che strizzano l'occhio al made in Italy.”

Per essere presente e spendere al meglio il suo messaggio, Laura ci mette la faccia, viaggia e pure tanto per promuovere i prodotti in catalogo delle aziende che rappresenta.

“Ritengo fondamentale spostarmi, perché voglio toccare con mano le realtà con cui interagisco, gli ambienti che mi accingo a trasformare o fornire di servizi, è fondamentale la scelta dei materiali, l'abbinamento cromatico, la tipologia dei tessuti, piuttosto che la dotazione di dispositivi di ultima generazione senza snaturare le strutture, ma arricchendole con l'apporto di nuovi strumenti al passo con i tempi.”

Grazie alla sua rete di fornitori selezionati, l'impre-

tioning my company as a link between supply and demand for services in the hotel industry, from the local area where we have contracts to international markets that are attracted to Italian-made products.”

In order to be present and get her message across in the best possible way, Laura puts herself out there, traveling extensively to promote the products in the catalogs of the companies she represents.

“I believe it is essential to travel because I want to see firsthand the realities with which I interact, the environments that I am going to transform or provide services to. The choice of materials, color combinations, and types of fabrics is fundamental, as is the provision of the latest generation of devices without distorting the structures, but enriching



sa umbra è oggi in grado di proporre pacchetti di prodotti e servizi frutto di accurati business plan concordati con i committenti.

Competizione e competenza le chiavi del successo

Il messaggio che Laura Santarelli trasmette con il suo lavoro è destinato a espandersi, vincendo lo scetticismo di chi è rimasto ancorato ai vecchi paletti, senza quella spinta al rinnovamento che è alla base dello sviluppo di qualsiasi attività innovativa e moderna.

La competizione non le fa paura. “Ben venga –

them with new tools in step with the times.” Thanks to its network of selected suppliers, the Umbrian company is now able to offer product and service packages that are the result of carefully crafted business plans agreed upon with clients.

Competition and expertise: the keys to success

The message that Laura Santarelli conveys through her work is destined to spread, overcoming the skepticism of those who remain anchored to old ways, lacking the drive for renewal that is fundamental to the development of any innova-

conferma – è il sale dell'impresa, uno stimolo per farla crescere e confrontarsi anche con i migliori competitors, purché si snodi su binari leali e rispettosi”.

Laura è l'esempio di come raggiungere il successo facendo quello che si ama con etica e professionalità. Il segreto è formarsi, lavorare sodo e, soprattutto, crederci, come ha fatto lei ritagliandosi il suo spazio in un mercato globale in costante crescita, che premia la creatività, il merito e anche un pizzico di visionaria follia.

tive and modern business.

She is not afraid of competition. “It's welcome,” she confirms, “it's the spice of business, a stimulus to grow and compete with even the best competitors, as long as it is conducted in a fair and respectful manner.”

Laura is an example of how to achieve success by doing what you love with ethics and professionalism. The secret is to train, work hard, and, above all, believe in yourself, as she did by carving out her space in a constantly growing global market that rewards creativity, merit, and even a touch of visionary madness.



HOTEL DESIGN SOLUTIONS SRL
Via Indipendenza, 8 - Spoleto (PG)
www.hoteldesignsolutions.it
Tel. 346 748 9705

ANTICO FRANTOIO CARLETTI



EXCELLENCE YOU CAN TASTE

UN SEGNALIBRO D'AUTORE PER I NOSTRI LETTORI

An author's bookmark for our readers

A CURA DELLA REDAZIONE

Prosegue il progetto di Valley Life che affida all'arte il compito di raccontare i luoghi attraverso sguardi personali e linguaggi contemporanei. In questo numero, la protagonista è la pittrice Binci (Valentina Binci) che, di ritorno dalla sua più recente esperienza espositiva a Berlino, si è interrogata sull'identità profonda della sua città: Terni.

Il segnalibro nasce da una vera e propria sfida proporzionale: racchiudere l'anima di una città industriale in una striscia di venti centimetri per un metro. Da questa tensione formale prende forma il dipinto "Terni: l'acqua, la città, la fabbrica" (20x100 cm), un'opera pensata fin dall'origine con le proporzioni del segnalibro e strutturata come un racconto tripartito.

Sul fondo scorre l'acqua, elemento primario e fondativo.

Un richiamo diretto alla Cascata delle Marmore e alla confluenza dei fiumi che diedero a Terni il suo antico nome, Interamna, "tra i fiumi". L'acqua diventa il baricentro concettuale dell'opera: memoria naturale, origine culturale, presenza silenziosa che continua a definire l'identità della città nonostante le trasformazioni.

Al centro domina l'Acciaieria, madre e matrigna. Motore di sviluppo e di lavoro, ma anche presenza totalizzante che ha assorbito per decenni la forza produttiva della città, lasciandola spesso priva di alternative nei momenti di crisi. La sua ombra segna il tessuto sociale, urbano e ambientale di Terni, imprimendosi come un segno indelebile nella storia collettiva.

Sotto la fabbrica, quasi a cercare riparo, compaiono le case operaie delle vie adiacenti. Architetture semplici, fragili, ma cariche di umanità: la nota di calore in un mondo spesso spietato della produttività. Sono le tracce della vita quotidiana che

Valley Life continues its project of entrusting art with the task of narrating places through personal perspectives. In this issue, the protagonist is painter Binci (Valentina Binci) who, returning from her most recent exhibition in Berlin, questioned herself about the deep identity of her city: Terni.



The bookmark stems from a real proportional challenge: encapsulating the soul of an industrial city in a strip measuring twenty centimeters by one meter. This formal tension gave rise to the painting "Terni: l'acqua, la città, la fabbrica" (Terni: water, the city, the factory) (20x100 cm), a work conceived from the outset with the proportions of the bookmark and structured as a three-part story.

Water, a primary and fundamental element, flows in the

background. This is a direct reference to the Marmore Falls and the confluence of the rivers that gave Terni its ancient name, Interamna, "between the rivers." Water becomes the conceptual center of gravity of the work: natural memory, cultural origin, a silent presence that continues to define the city's identity despite its transformations.

The steelworks dominates the center, both mother and stepmother. It is the engine of development and labor, but also a totalizing presence that has absorbed the city's productive force for decades, often leaving it without alternatives in times of crisis. Its shadow marks the social, urban, and environmental fabric of Terni, leaving an indelible mark on its collective history.

Beneath the factory, as if seeking shelter, are the workers' houses in the adjacent streets. Simple, fragile architecture, but full of humanity: a touch of warmth in an often ruthless world of productivity. These are the traces of everyday life that resist

resistono all'alienazione industriale, l'aspetto più affettivo e culturale della città.

In questa visione si innesta una memoria intima e personale. "Anche io sono figlia dell'Acciaieria", racconta l'artista. Suo padre, giovanissimo immigrato dalle Marche, arrivò a Terni negli anni Sessanta, quando la fabbrica era in piena espansione e prometteva lavoro, stabilità, futuro. Una promessa che ha costruito migliaia di destini e che ancora oggi risuona nella coscienza collettiva della città.

I fiumi, con gli argini appena accennati, testimoniano un'appartenenza non solo geografica ma affettiva. Nonostante l'industrializzazione massiva, Terni resta, nella sua essenza pittorica e spirituale, una terra definita dall'acqua.

Valentina Binci, nata a Terni nel 1972, autodidatta e bibliotecaria presso la bct di Terni, segue l'esempio artistico del padre e sviluppa negli anni un'intensa attività espositiva in Italia e all'estero. La svolta arriva durante il periodo del COVID, quando, nella solitudine forzata, matura la consapevolezza che l'arte non è solo pratica, ma necessità vitale. Nell'ottobre 2024 ottiene una residenza artistica presso la Spinnerei di Lipsia, importante centro internazionale per l'arte contemporanea.

Questo segnalibro è un oggetto da conservare, ma soprattutto un frammento di memoria condivisa.

Un racconto che proseguirà nel prossimo numero, con un nuovo sguardo d'artista chiamato a dialogare con il territorio.



***"Terni: l'acqua, la città,
la fabbrica"
Binci (2026)***

industrial alienation, the most emotional and cultural aspect of the city.

This vision is intertwined with an intimate and personal memory. "I too am a daughter of the steelworks," says the artist. Her father, a very young immigrant from the Marche region, arrived in Terni in the 1960s, when the factory was booming and promised work, stability, and a future. A promise that shaped thousands of destinies and still resonates today in the collective consciousness of the city.

The rivers, with their barely visible banks, bear witness to a connection that is not only geographical but also emotional. Despite massive industrialization, Terni remains, in its pictorial and spiritual essence, a land defined by water.

Valentina Binci, born in Terni in 1972, self-taught and librarian at the bct in Terni, follows in her father's artistic footsteps and has developed an intense exhibition activity in Italy and abroad over the years. The turning point came during the COVID period when, in forced solitude, she realized that art is not only a practice but a vital necessity. In October 2024, she obtained an artist residency at the Spinnerei in Leipzig, an important international center for contemporary art.

This bookmark is an object to be preserved, but above all a fragment of shared memory.

A story that will continue in the next issue, with a new artist's perspective called upon to dialogue with the territory.

ZES UNICA: OCCASIONE PER LE IMPRESE UMBRE

Single SEZ: an Opportunity for Umbrian Businesses

DI MARIA CHIARA SORDINI - DOTTORE COMMERCIALISTA, REVISORE LEGALE E CERTIFIED ADVISOR CCIAA DUBAI

Da quando, con la Legge 18 novembre 2025, n. 171 (in vigore dal 20 novembre 2025), l'Umbria è entrata nel perimetro della ZES Unica per il Mezzogiorno limitatamente alle zone assistite, molte imprese umbre stanno valutando con attenzione la proroga triennale (2026-2028) del credito d'imposta per gli investimenti in beni strumentali nuovi.

È fondamentale fare chiarezza: non si tratta di una "ZES Umbria" autonoma, ma di un'estensione della ZES Unica, con regole precise, perimetro territoriale limitato, aliquote differenziate rispetto al Sud "classico".

Se correttamente pianificata, rappresenta un'opportunità concreta per chi investe nel 2026.

Cos'è la ZES Unica

La ZES Unica è una corsia preferenziale creata dallo Stato per favorire lo sviluppo economico di aree specifiche del Mezzogiorno (e ora anche di zone assistite di Umbria, Marche e Abruzzo).

Per le imprese umbre situate nelle zone ammissibili significa poter accedere a:

- sconto sulle tasse: una parte rilevante dell'investimento in nuovi beni strumentali si traduce in minori imposte da versare (credito d'imposta commisurato alla misura massima della Carta aiuti regionale, nei limiti di spesa e nel rispetto UE).
- semplificazioni burocratiche tramite l'Autorizzazione Unica, con un solo interlocutore e tempi certi (spesso entro 30 giorni);
- in alcuni casi, contenimento del costo del lavoro per nuove assunzioni a tempo indeterminato.

Non è un prestito da restituire, ma un aiuto concreto che resta in azienda. Riguarda potenzialmente tutte le imprese umbre operanti nelle aree incluse: dalla piccola officina meccanica che in-

Since Law No. 171 of November 18, 2025 (in force since November 20, 2025) Umbria has been included in the Single SEZ for Southern Italy, limited to assisted areas, many Umbrian companies are carefully considering the three-year extension (2026-2028) of the tax credit for investments in new capital goods.

It is essential to clarify that this is not an autonomous "Umbria SEZ", but an extension of the Single SEZ, with precise rules, a limited territorial perimeter, and different rates compared to the 'classic' South.

If properly planned, it represents a real opportunity for those investing in 2026.

What is the Single SEZ

The Single SEZ is a fast track created by the State to promote the economic development of specific areas of Southern Italy (and now also assisted areas of Umbria, Marche, and Abruzzo).

For Umbrian companies located in eligible areas, this means

access to:

- Tax discounts: a significant portion of the investment in new capital goods translates into lower taxes to be paid (tax credit commensurate with the maximum amount of the Regional Aid Charter, within spending limits and in compliance with EU regulations).
- Bureaucratic simplifications through the Single Authorization, with a single point of contact and definite timelines (often within 30 days).
- In some cases, reduced labor costs for new permanent hires.

This is not a loan to be repaid, but concrete aid that remains with the company. It potentially applies to all Umbrian companies operating in the areas included: from small mechanical workshops



Maria Chiara Sordini

veste in automazione, all'albergo che ristruttura, fino alla startup tecnologica che amplia la produzione.

Le aliquote in Umbria e cosa rientra

La soglia minima di investimento è fissata a 200.000 euro, ma le agevolazioni sono calibrate per aiutare di più i piccoli:

- piccole imprese: fino al 35%;
- medie imprese: fino al 25%;
- grandi imprese: fino al 15% (con specifiche limitazioni)

Sono agevolabili macchinari, impianti, attrezzature e immobili strumentali, nel rispetto di precisi vincoli (beni nuovi, destinazione produttiva, limiti alla componente immobiliare).

Per non perdere l'agevolazione, l'investimento deve essere mantenuto nell'area ZES per almeno cinque anni e rientrare tra gli interventi "iniziali" (ampliamento, diversificazione o innovazione di processo).

Attenzione alle tempistiche e alle modalità di presentazione delle domande e comunicazioni all'Agenzia delle Entrate, poiché le risorse non sono illimitate.

E le spese devono essere certificate da un revisore legale, anche per le imprese non obbligate alla revisione.

Come partire

Il punto di partenza è definire correttamente l'investimento: costi, tempi, impatto occupazionale e ammissibilità territoriale. Ogni progetto va poi valutato nel suo contesto complessivo, tenendo conto della struttura dell'impresa, dei flussi finanziari e delle scelte fiscali. È qui che si gioca la differenza tra un'agevolazione teorica e un beneficio reale.

Per cogliere appieno le opportunità offerte dalla ZES è quindi fondamentale informarsi attraverso i canali ufficiali e affidarsi a un professionista qualificato, in grado di integrare gli aspetti normativi, fiscali e contabili e tradurli in un risultato concreto per l'impresa.

investing in automation to hotels undergoing renovation to tech startups expanding production.

Tax rates in Umbria and what is covered

The minimum investment threshold is set at €200,000, but the subsidies are calibrated to help small businesses more:

- small businesses: up to 35%;
- medium-sized businesses: up to 25%;
- large businesses: up to 15% (with specific limitations)

Machinery, plant, equipment, and real estate used for business purposes are eligible for subsidies, subject to specific restrictions (new assets, production use, limits on real estate).

In order not to lose the subsidy, the investment must be maintained in the SEZ area for at least five years and fall within the scope of "initial" interventions (expansion, diversification, or process innovation).

Please note the deadlines and procedures for submitting applications and communications to the Revenue Agency, as resources are not unlimited.

Expenses must be certified by a statutory auditor, even for companies not subject to audit.

How to get started

The starting point is to correctly define the investment: costs, timing, employment impact, and territorial eligibility. Each project must then be evaluated in its overall context, taking into account the structure of the business, cash flows, and tax choices. This is where the difference between a theoretical subsidy and a real benefit comes into play.

To fully seize the opportunities offered by the SEZ, it is therefore essential to obtain information through official channels and rely on a qualified professional who is able to integrate regulatory, tax, and accounting aspects and translate them into concrete results for the company.

Studio Maria Chiara Sordini

Spoletto, Via Marconi 2/a
studiomcsordini@gmail.com
0743 674118 - 328 4691723



Libia - Tripoli - Moschea IX secolo
(Pro.Rest Srl - 2023)



CULTURE

È INVERNO, LEGGIAMOCI UN BEL LIBRO!

It's winter. Let's read a good book!

DI RENATO UMBERTO FUFFINO - LIBRERIA UBIK SPOLETO

Dopo le abbuffate natalizie, sia a tavola che tra le pagine dei libri, è sempre difficile riprendere le attività giornaliere. Anche trovare, tra gli scaffali della vostra libreria di fiducia, un libro interessante diventa più complesso!

Sicuramente le case editrici, come di consueto, hanno pubblicato moltissimi volumi in vista del Natale quindi i titoli più "caldi" sono usciti a ridosso della festività, lasciando al post festività, magari, pubblicazioni di nicchia.

Iniziamo con un fantasy di grande impatto: Katabasis di Kuang R.F. che attinge a piene mani da Dante il sommo poeta. Un romanzo che riesce a mixare L'INFERNO de LA DIVINA COMMEDIA, con i suoi gironi e i suoi personaggi indimenticabili, ad una trama fantasy appassionante ed avventurosa. Una vera e propria rivelazione di fine 2025. Oltretutto la cura editoriale di questo titolo, con sovra copertina in pvc, lo rende un gioiello anche dal punto di visto tipografico.

Conosciamo Bianca Pitzorno per i tantissimi romanzi, di ogni genere, sia per ragazzi sia di narrativa. Il suo ultimo lavoro, intitolato "la Sonnambula" unisce il romanzo storico al thriller. L'autrice ci regala uno spaccato della Sardegna di fine 800. Creando un affresco storico ricchissimo di personaggi straordinari. Una lettura che crea un legame empatico fortissimo con la protagonista e rende difficile staccarsi dal romanzo. L'ennesima conferma del talento di questa grandissima autrice.

Torna anche Stefania Auci con il prequel della saga dei Florio, ovvero, i "Leoni di Sicilia" che con "L'alba dei leoni" ci introduce alle vicende dei due fratelli che saranno protagonisti dei romanzi campioni di vendite e di ascolti in TV.

Sul fronte dei fumetti è impossibile non citare Zerocalcare che torna con il suo nuovo fumetto intitolato "Nel nido dei serpenti". Volume che parla del riaffiorare di frange organizzate di neo-nazisti.

After the Christmas feasts, both at the table and among the pages of books, it is always difficult to resume daily activities. Even finding an interesting book on the shelves of your favorite bookstore becomes more complicated!

As usual, publishers released a large number of books in the run-up to Christmas, meaning that the most popular titles appeared just before the holidays, while niche publications were saved for after the festivities.

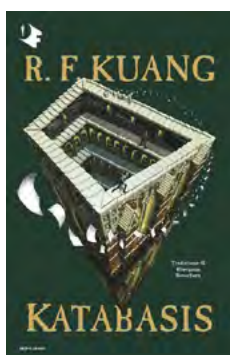
Let's start with a fantasy novel that makes a big impact: Katabasis by Kuang R.F., which draws heavily on Dante, the great poet. This novel manages to mix THE INFERNO from THE DIVINE COMEDY, with its circles and unforgettable characters, with an exciting and adventurous fantasy plot. A real revelation at the end of 2025. What's more, the editorial care taken with this title, with its PVC cover, makes it a gem from a typographical point of view too.

We know Bianca Pitzorno for her many novels, of all genres, both for children and adults. Her latest work, entitled "La Sonnambula" (The Sleepwalker), combines historical fiction with thriller. The author gives us a glimpse of Sardinia at the end of the 19th century, creating a historical fresco rich in extraordinary characters. It is a read that creates a strong empathetic bond with the protagonist and makes it difficult to put the novel down. Yet another confirmation of the talent of this great author.

Stefania Auci also returns with the prequel to the Florio saga, Leoni di Sicilia (The Lions of Sicily), which, with L'alba dei leoni (The Dawn of the Lions), introduces us to the story of the two brothers who

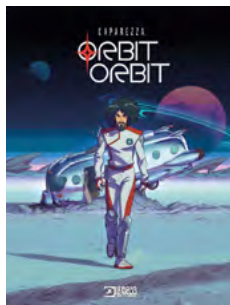
will be the protagonists of the best-selling novels and TV series.

On the comic book front, it is impossible not to mention Zerocalcare, who returns with his new



Caparezza riesce a passare con disinvoltura dalla canzone al fumetto! Riuscendo a scalare le classifiche e diventare sin da subito di "culto" con Orbit Orbit (di Caparezza e autori vari edito da Bonelli). Un'opera da cui trasuda l'amore del cantante per il fumetto e che in breve, anche per la sua natura crossmediale, ha guadagnato consensi e pubblico arrivando al giorno della sua uscita in libreria ad essere già sold out. Un exploit che dimostra che dove ci sono idee originali e collaborazioni intelligenti c'è anche una risposta attenta e pronta da parte dei lettori.

Detto questo mettetevi comodi sul divano, con una tazza fumante e un buon libro, ma il titolo... sceglietelo voi!



comic entitled Nel nido dei serpenti (In the Nest of Snakes). This volume deals with the resurgence of organized neo-Nazi groups.

Caparezza manages to move effortlessly from song to comic book! He climbed the charts and immediately became a cult figure with Orbit Orbit (by Caparezza and various authors, published by Bonelli). A work that exudes the singer's love for comics and which, thanks to its cross-media nature, quickly gained acclaim and an audience, selling out on the day it hit bookstores. An exploit that proves that where there are original ideas and intelligent collaborations, there is also an attentive and ready response from readers.

That said, make yourself comfortable on the sofa with a steaming cup of tea and a good book, the title... is yours to choose.



UBIK, Corso G. Mazzini 63, Spoleto (PG)
Tel. 0743 420382

BENEDETTA PRIMAVERA

Blessed Spring

DI CLAUDIA CENCINI



Riccardo, Francesca e Bruno Gori

A marzo è attesa la "fioritura" di alcuni dei progetti più interessanti firmati Pro.Rest, dall'apertura al pubblico della cripta di San Primiano nella cattedrale di Spoleto all'ultimazione dei lavori di ristrutturazione dell'ex mattatoio, destinato a diventare laboratorio per il recupero dei beni culturali, dedicato ai tessuti e ai metalli antichi recuperati dalle aree colpite da eventi calamitosi.

Pro.Rest, acronimo di "Progetto Restauro", anche se dietro c'è molto di più, una delle eccellenze spoletine formato famiglia, che vede al timone l'architetto Bruno Gori affiancato dai figli Riccardo, anche lui architetto e progettista, e Francesca archeologa specializzata in Medioevo.

Entriamo nel mondo di Pro.Rest incontrando proprio il fondatore, l'architetto Gori e i suoi due figli nell'accogliente sede di Via Cacciatori delle Alpi, dove sedersi attorno a un tavolo dà più l'idea di una chiacchierata che di un'intervista. Come vedremo, di spunti interessanti e anticipazioni non mancano in vista di un periodo denso di scadenze.

Architetto Gori, di cosa vi occupate e, più precisamente, qual è il vostro target operativo?

"Lo dice il nome il nome della società, quando nel 1990 è stata fondata la denominazione è venuta da sé, nello specifico ci occupiamo di restauro, architettura e ingegneria in senso lato, il nostro raggio di competenza attiene principalmente al patrimonio storico, architettonico, archeologico e artistico a 360 gradi, non solo della nostro territorio che ne è ricchissimo, ma anche a livello nazionale ed oltre, senza porci alcun confine."

A conferma della presenza costante e fattiva di Pro.Rest nella città del Festival si annoverano, fra le loro progettazioni la ripavimentazione di piazza Duomo, il restauro di vari monumenti ed edifici storici, dal teatro Caio Melisso alla sistemazione dei palazzi nobiliari Arroni, Collicola e Zacchei Corvi Travaglini in corso di realizzazione.

In realtà la storia parte dagli anni '80 del secolo scorso con la trasformazione progettuale della Rocca Albornoziata da carcere a polo espositivo-culturale, ad opera di un team di esperti, fra cui l'arch. Gori, sotto la direzione di un comitato scientifico.

Per entrare più nello specifico del vostro modus operandi qual è l'approccio che caratterizza la vostra società, operativa da oltre trent'anni? Un traguardo tutt'altro che trascurabile di questi tempi, che fa leva su un felice connubio fra professionalità e innovazione.

March will see the "blooming" of some of Pro.Rest's most interesting projects, from the opening to the public of the crypt of San Primiano in Spoleto Cathedral to the completion of the renovation of the former slaughterhouse, which is set to become a laboratory for the restoration of cultural heritage, dedicated to ancient fabrics and metals recovered from areas affected by natural disasters.

Pro.Rest, an acronym for "Progetto Restauro" (Restoration Project), is much more than that. It is one of Spoleto's family-run businesses of excellence, headed by architect Bruno Gori, assisted by his children Riccardo, also an architect and designer, and Francesca, an archaeologist specializing in the Middle Ages.

We step into the world of Pro.Rest by meeting the founder, architect Gori, and his two children in the welcoming headquarters in Via Cacciatori delle Alpi, where sitting around a table feels more like a chat than an interview.

As we shall see, there is no shortage of interesting ideas and previews in a period full of upcoming deadlines.

Architect Gori, what do you do and, more precisely, what is your target market?

The name of the company says it all. When it was founded in 1990, the name came naturally. Specifically, we deal with restoration, architecture, and engineering in the broadest sense. our area of expertise mainly concerns historical, architectural, archaeological, and artistic heritage in all its forms, not only in our own region, which is extremely rich in this regard, but also nationally and beyond, without setting ourselves any limits."

Confirming Pro.Rest's constant and active presence in the city of the Festival are, among their projects, the repaving of Piazza Duomo, the restoration of various monuments and historic buildings, from the Caio Melisso theater to the renovation of the Arroni, COLLICOLA, and Zacchei Corvi Travaglini noble palaces, currently underway.

In reality, the story began in the 1980s with the transformation of the Rocca Albornoziata from a prison to an exhibition and cultural center, carried out by a team of experts, including architect Gori, under the direction of a scientific committee.

To go into more detail about your modus operandi, what is the approach that characterizes your company, which has been operating for over thirty years? This is no small feat in these times, relying on a successful combination of professionalism



Rocca Albornoziana - Porta della Dogana

“Offriamo un approccio integrato, basato su competenze specialistiche multidisciplinari e una visione tecnica maturata in oltre quarant’anni di esperienza nel settore – conferma l’architetto Gori – in più partiamo dalle radici per guardare al futuro, avvalendoci delle moderne tecnologie propedeutiche alla progettazione di interventi di recupero dei beni che rientrano nel nostro ambito operativo.”.

Cripta di San Primiano, un tesoro restituito alla città

Parliamo dei progetti in corso. A cosa state lavorando?

“Si è appena concluso il restauro della cripta di San Primiano, progettato su incarico della soprintendenza archeologia belle arti e paesaggio dell’Umbria, che ne ha finanziato anche la realizzazione e messo in atto con maestria dagli specialisti di restauro e conservazione della Tecnireco di Spoleto, che si sono dovuti cimentare nel recupero e consolidamento di affreschi antichissimi. Purtroppo i dipinti, raffiguranti scene del ciclo benedettino datati dalla storica dell’arte Professoressa Maria Andaloro, al nono secolo, erano gravemente danneggiati dall’umidità e dalle scosse sismiche che per il suo recupero ha richiesto un delicato lavoro di restauro. La cripta fa parte dell’impianto del primitivo nucleo della cattedrale di Spoleto: una cripta anulare dove non si celebrava messa, ma che aveva una funzione processionale per la ve-

and innovation.

“We offer an integrated approach, based on multidisciplinary specialist skills and technical expertise gained from over forty years of experience in the sector,” confirms architect Gori. “What’s more, we start from our roots to look to the future, using modern technologies to design restoration projects for assets that fall within our field of operation.”

Crypt of San Primiano, a treasure returned to the city

Let’s talk about your current projects. What are you working on?

The restoration of the crypt of San Primiano has just been completed. The project was commissioned by the Superintendence of Archaeology, Fine Arts, and Landscape of Umbria, which also financed its implementation. It was skillfully carried out by restoration and conservation specialists from Tecnireco in Spoleto, who had to tackle the recovery and consolidation of ancient frescoes. Unfortunately, the paintings, depicting scenes from the Benedictine cycle dated by art historian Professor Maria Andaloro to the ninth century, were severely damaged by humidity and seismic shocks, requiring delicate restoration work. The crypt is part of the original core of Spoleto Cathedral: a ring-shaped crypt where Mass was not celebrated, but which had a processional function for the veneration of the saint’s relics. Prof. Bruno



nerazione delle reliquie del santo. Già nel libro del prof. Bruno Toscano "Spoleto Cattedrale e Città" si accenna a realtà analoghe in Italia, di cui una uguale a Torino e altre simili, fra cui quella di Trani che ho visitato di recente."

Finalmente questo spazio, che ospita l'edificio sacro più antico di Spoleto, è pronto per essere visitato per la prima volta dopo più di un secolo fa quando fu scoperto e studiato dall'archeologo G. Sordini.

L'ex mattatoio sta per rinascere in un'altra veste

Ma la cripta di San Primiano non è l'unica sfida intrapresa da Pro.Rest. Un'altra, in procinto di tagliare il traguardo a breve, riguarda il recupero dell'ex Mattatoio di Spoleto, monumento ottocentesco che porta la firma illustre dell'architetto Ireneo Aleandri. Il cantiere sta ultimando la ristrutturazione di questo complesso, che si appresta a cambiare faccia e destinazione d'uso. Quella dell'antico mattatoio spoletino ha una storia illustre a partire dalla paternità dell'architetto che lo progettò nel 1835. Realizzato nel 1838, svolse le funzioni a cui era deputato fino agli anni Sessanta del secolo scorso, quando la costruzione del nuovo mattatoio delocalizzato in una parte periferica della città lo condannò all'abbandono e a uno stato di progressiva fatiscenza. Resta il fatto che l'edificio rimane uno dei più significativi esempi di architettura ottocentesca cittadina, grazie a un'elegante struttura a due piani che si affacciano su di un cortile centrale.

Oggi, dopo decenni di abbandono, il complesso è in fase di riqualificazione e si avvia ad essere trasformato in un ampio spazio laboratoriale ed espositivo con obiettivi multifunzionali. L'intervento beneficia dei fondi del PNRR "Macro Misura PNC Area Sisma: Città e Paesi Sicuri, sostenibili e connessi" gestiti dagli uffici competente della Regione Umbria, in cui si prevede l'ampliamento del sistema di gestione dei beni culturali mobili in stato di emergenza, di cui fanno parte il deposito delle opere d'arte di S. Chiodo, già attivo dalla metà degli anni dieci di questo secolo, al cui fianco è sorto, sempre su nostro progetto, il nuovo deposito per i materiali lapidei e di grandi dimensioni.

Il mattatoio completa il sistema mediante l'allestimento di laboratori per la diagnostica, la formazione e lo studio nel campo dei beni tessili e delle oreficerie antiche, un settore di nicchia che richiederà l'impiego di professionalità già attive o da formare.

Toscano's book "Spoleto Cattedrale e Città" (Spoleto Cathedral and City) mentions similar structures in Italy, including one in Turin and others in Trani, which I visited recently.

Finally, this space, which houses the oldest sacred building in Spoleto, is ready to be visited for the first time in over a century, since it was discovered and studied by archaeologist G. Sordini.

The former slaughterhouse is about to be reborn in a new guise

But the crypt of San Primiano is not the only challenge undertaken by Pro.Rest. Another, which is about to reach completion, concerns the restoration of the former Spoleto Slaughterhouse, a nineteenth-century monument bearing the illustrious signature of architect Ireneo Aleandri. The construction site is completing the renovation of this complex, which is about to change its appearance and intended use. The ancient Spoleto slaughterhouse has an illustrious history, starting with the architect who designed it in 1835.

Built in 1838, it served its purpose until the 1960s, when the construction of a new slaughterhouse on the outskirts of the city condemned it to abandonment and progressive decay. The fact remains that the building is one of the most significant examples of 19th-century architecture in the city, thanks to its elegant two-story structure overlooking a central courtyard.

Today, after decades of neglect, the complex is undergoing redevelopment and is set to be transformed into a large workshop and exhibition space with multifunctional objectives. The project is benefiting from funds from the PNRR "Macro Measure PNC Earthquake Area: Città e Paesi Sicuri, sostenibili e connessi" (Safe, Sustainable and Connected Cities and Towns), managed by the relevant offices of the Umbria Region, which provides for the expansion of the management system for movable cultural heritage in a state of emergency. This includes the storage facility for works of art by S. Chiodo, which has been in operation since the mid-2010s, alongside which, again based on our design, a new storage facility for stone and large-scale materials has been built.

The slaughterhouse completes the system with the creation of laboratories for diagnostics, training, and study in the field of textiles and antique jewelry, a niche sector that will require the employment of professionals who are already active or who need to be trained.



Chiesa di San Salvatore a Campi, completamente distrutta dal sisma del 2016



Chiesa di San Salvatore a Campi, come risorgere dalle macerie

Ciligina sulla torta il progetto per il recupero, ma sarebbe meglio dire restauro filologico di quanto è rimasto della chiesa terremotata di San Salvatore a Campi di Norcia, in Valnerina. Sebbene si siano salvati dalle scosse del terremoto del 2016

Church of San Salvatore in Campi, rising from the rubble

The icing on the cake is the project to recover, or rather restore, what remains of the earthquake-damaged church of San Salvatore in Campi di Norcia, in Valnerina. Although only fragments of walls survived the 2016 earthquake, the aim of



Ripavimentazione di Piazza Duomo - Spoleto

solo brani di pareti, l'intento progettuale è quello di ricostituire l'organicità della chiesa ridandole forma e dimensione, come ci spiega meglio l'arch. Riccardo Gori:

"Il progetto è già stato approvato e finanziato, è ormai imminente l'inizio dei lavori. In questo caso si tratta di un'operazione complessa, trattandosi di un monumento quasi interamente a terra, la progettazione richiede anche il recupero dei lacerti parietali e dei conci delle volte crollate, molti dei quali affrescati, la loro scansione e il successivo utilizzo per ricomporre il puzzle disgregato dal sisma".

"In questa sfida – aggiunge l'architetto Riccardo Gori – ci verrà in soccorso il digitale per la ricostruzione tridimensionale delle volte crollate e l'impiego di un algoritmo che ci aiuterà a "legare" i pezzi interagendo con l'intelligenza artificiale".

"In questo contesto sarà altresì necessaria la presenza della figura di un archeologo - subentra la dottoressa Francesca Gori - che ci consentirà di ampliare la conoscenza storico-archeologica del monumento, sia delle fasi dell'area circostante che già in passato ha restituito elementi ed indizi della sua evoluzione nel tempo, come ci dimostra parte della muratura perimetrale della chiesa realizzata con il reimpiego di blocchi in pietra di epoca romana. Restituire una parte del loro passato che ancora ignoriamo."

the project is to restore the church to its original form and size, as architect Riccardo Gori explains: "The project has already been approved and financed, and work is about to begin. In this case, it is a complex operation, as the monument is almost entirely on the ground.

The design also requires the recovery of the wall fragments and the blocks of the collapsed vaults, many of which are frescoed, their scanning, and their subsequent use to recompose the puzzle broken up by the earthquake."

"In this challenge," adds architect Riccardo Gori, "digital technology will come to our aid for the three-dimensional reconstruction of the collapsed vaults and the use of an algorithm that will help us 'tie' the pieces together by interacting with artificial intelligence."

"In this context, the presence of an archaeologist will also be necessary," adds Dr. Francesca Gori, "which will allow us to expand our historical and archaeological knowledge of the monument, both of the surrounding area, which in the past has already yielded elements and clues to its evolution over time, as demonstrated by part of the perimeter wall of the church built with reused Roman stone blocks. Restoring a part of their past that we still do not know.

Da Spoleto al mondo

L'occhio di Pro.Rest spazia ben oltre i confini territoriali e si spinge anche all'estero, con la redazione di progetti internazionali, come quello avviato nelle aree archeologiche libiche nella regione della Cirenaica prima e quello più recente che prevedeva la ricostruzione dell'antica moschea nel centro di Tripoli, purtroppo l'instabilità politica del paese ed il contesto internazionale non ne hanno permesso la conclusione.

Negli ultimi anni Pro.Rest è stata chiamata a mettere la propria professionalità al servizio di progetti ambiziosi ed eclettici. Ricordiamo, fra i più recenti, il piano di fattibilità per la ricomposizione del colossale cavallo del Canova, commissionato dal Museo canoviano di Bassano del Grappa, oppure quello per lo spostamento di un tratto dell'acquedotto romano del comune di Lumezzane in provincia di Brescia, progettato per Anas spa Nord-Ovest.

Ma non solo, negli ultimi anni grazie all'ingresso nella compagine societaria del ramo più giovane della famiglia, la dottoressa Francesca, abbiamo avuto modo di ampliare le competenze professionali potendoci occupare in maniera più puntuale ed esaustiva di interventi di natura archeologica; basti pensare a tutte le attività di studio e di ricerca, sia testuale che sul campo, richieste per un territorio fertile dal punto di vista storico e archeologico come quello in cui operiamo.

“Per ottenere risultati migliori è importante progettare in squadra, in combine con esperti di settore e con le istituzioni. Purtroppo però oggi non ci sono più le maestranze di una volta, che premettono non solo di realizzare gli interventi bene e coerentemente con quanto progettato, ma anche di tramandare alle nuove generazioni la loro arte e maestria e - conclude Gori senior - per tenere viva la lezione del passato a cui si lega la nostra genesi, per questo sarebbe necessario riattivare corsi di formazione mirati, oggi ancora più importanti con i tanti cantieri aperti.”.

From Spoleto to the world

Pro.Rest's vision extends far beyond national borders and reaches abroad, with the drafting of international projects, such as the one launched in the Libyan archaeological areas in the Cyrenaica region and the more recent one involving the reconstruction of the ancient mosque in the center of Tripoli. Unfortunately, the political instability of the country and the international context have prevented its completion.

In recent years, Pro.Rest has been called upon to put its professionalism at the service of ambitious and eclectic projects. Among the most recent, we recall the feasibility plan for the reconstruction of Canova's colossal horse, commissioned by the Canova Museum in Bassano del Grappa, and the plan for the relocation of a section of the Roman aqueduct in the municipality of Lumezzane in the province of Brescia, designed for Anas spa Nord-Ovest.

But that's not all. In recent years, thanks to the entry into the company of the youngest member of the family, Dr. Francesca, we have been able to expand our professional skills, allowing us to deal with archaeological interventions in a more timely and comprehensive manner. Just think of all the study and research activities, both textual and in the field, required for a territory as historically and archaeologically fertile as the one in which we operate.

“To achieve better results, it is important to design as a team, in collaboration with industry experts and institutions. Unfortunately, however, today we no longer have the skilled workers of the past, who not only carried out the work well and in line with the plans, but also passed on their art and craftsmanship to new generations and - concludes Gori senior - kept alive the lessons of the past to which our origins are linked. For this reason, it would be necessary to reactivate targeted training courses, which are even more important today with so many construction sites open.”.



PRO.REST Srl

Via Cacciatori delle Alpi, 1 – Spoleto (PG)

Tel (+39) 0743-522173

info@prorest.it

DIGITALMENTIS: L'ALFABETIZZAZIONE DIGITALE A SOSTEGNO DEI CONSUMATORI

Digitalmentis: Digital Literacy in Support of Consumers

A CURA DELLA REDAZIONE

Il progetto nazionale, esteso all'Umbria, mira a colmare il divario tecnologico, garantendo a tutti, specialmente a over 65 e fasce vulnerabili, piena autonomia nell'accesso ai servizi essenziali, dai contratti energetici al Fascicolo Sanitario Elettronico.

Digitalmentis è un'iniziativa di ampio respiro nazionale, finanziata dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT). Nato da un progetto sperimentale che ha coinvolto nove regioni (con la Toscana come capofila), Digitalmentis ha confermato la necessità di estendere l'intervento a tutte le regioni, inclusa l'Umbria, per garantire che nessuno resti escluso dalla transizione digitale in atto.

L'iniziativa si inserisce in una più ampia Strategia Nazionale che, in linea con le direttive europee, mira a ridurre il divario digitale. L'obiettivo primario è innalzare le competenze dei consumatori adulti, con particolare attenzione alle persone con età pari o superiore ai 65 anni.

Le attività spaziano dalla sensibilizzazione e informazione, alla formazione e assistenza diretta; in questo quadro, Cittadinanzattiva Umbria ha sviluppato il progetto "Digitalizzazione Semplice" con un focus sulla gestione semplificata di quei rapporti di consumo che spesso generano difficoltà nell'accesso e nella gestione online, come i contratti di luce, gas e telefonia.

L'obiettivo è duplice: garantire autonomia e sicurezza nell'uso dei servizi e contemporaneamente migliorare la trasparenza dei contratti e delle bollette, riducendo le disparità e prevenendo truffe e pratiche scorrette.

Nei due Sportelli regionali del consumatore di Spoleto e Castiglione del Lago, gli operatori offrono un sostegno pratico nella gestione delle pratiche, rilasciando anche informazioni su come consultare i diversi portali istituzionali, scaricare le applicazioni dedicate, fissare appuntamenti onli-

The national project, extended to Umbria, aims to bridge the technological divide, ensuring that everyone, especially the over-65s and vulnerable groups, has full autonomy in accessing essential services, from energy contracts to electronic health records.

Digitalmentis is a wide-ranging national initiative funded by the Ministry of Enterprise and Made in Italy (MIMIT). Born out of an experimental project involving nine regions (led by Tuscany), Digitalmentis confirmed the need to extend the initiative to all regions, including Umbria, to ensure that no one is left behind in the ongoing digital transition. The initiative is part of a broader National Strategy which, in line with European directives, aims to reduce the digital divide. The primary objective is to raise the skills of adult consumers, with a particular focus on people aged 65 and over.

Activities range from awareness raising and information to training and direct assistance. Within this framework, Cittadinanzattiva Umbria has developed the "Simple Digitization" project, focusing on the simplified management of consumer relationships that often generate difficulties in online access and management, such as electricity, gas, and telephone contracts.

The objective is twofold: to ensure autonomy and security in the use of services and, at the same time, to improve the transparency of contracts and bills, reducing disparities and preventing fraud and unfair practices.

At the two regional consumer help desks in Spoleto and Castiglione del Lago, operators offer practical support in managing paperwork, providing information on how to consult the various institutional portals, download dedicated applications, make online appointments, and generally access the digital services available from the public administration.

The project also included free initiatives in the area



ne e accedere in generale ai servizi digitali disponibili della Pubblica Amministrazione.

Il progetto ha previsto inoltre iniziative gratuite sul territorio per una massima diffusione delle competenze tra cui incontri informativi (Spoleto e Castiglione del Lago) dedicati all'utilizzo dei servizi digitali legati ai contratti di consumo, un corso di formazione a Spoleto per approfondire l'uso di SPID, CIE, PagoPA, App IO, con focus su Fascicolo Sanitario Elettronico (FSE), Privacy e consenso nell'impiego dei servizi digitali.

Per ampliare la diffusione informativa e promuovere una maggiore trasparenza, Cittadinanzattiva Umbria ha realizzato anche una brochure sugli strumenti digitali messi a disposizione dalle Autorità garanti a tutela del consumatore, affiancata da un video tutorial sulle "Buone pratiche per evitare le truffe online", disponibili sul sito dell'Associazione.

Con Digitalmentis, Cittadinanzattiva Umbria e tutte le realtà coinvolte segnano un passo importante verso un futuro più accessibile e più equo, dimostrando che il digitale può essere uno strumento che non esclude, ma sostiene, ed è davvero alla portata di tutti.

"Iniziativa Competenze Digitali di Regione UMBRIA finanziata dal Fondo MIMIT per i consumatori — Anno 2024"

to maximize the dissemination of skills, including information meetings (Spoleto and Castiglione del Lago) dedicated to the use of digital services related to consumer contracts, a training course in Spoleto to explore the use of SPID, CIE, PagoPA, and the IO app, with a focus on the Electronic Health Record (FSE), privacy, and consent in the use of digital services.

Maggiori informazioni: / For further info:

Castiglione del Lago

- c/o Comunità Montana – Pozzuolo Umbro
Via Nazionale 37
- Tel / Phone: +39 334 8135044
- Email: cittattiv.tutelalago@gmail.com
- Pec: consumcittattiv.cl@namirialpec.it
- Lun-Mar (Mon-Tue) 8:00/12:00

Spoleto

- c/o Cittadinanzattiva Umbria
Via XXV Aprile, 44
- Tel / Phone: +39 0743 222208 – +39 3534525698
- Email: cittattiv.tutelaspoleto@gmail.com
- Pec: consumcittattiv.sp@namirialpec.it
- Mar (Tue) 9:00/13:00 | Gio (Thu) 15:00/19:00



8 Settembre 1924 - Albergo Ristorante Ferretti
Si brinda la posa in opera della 1a rotaia della ferrovia "Spoleto Norcia"



LIFESTYLE

DAL 1894 SPOLETO È SOTTO UNA BUONA STELLA

Since 1894... Under a Lucky Star

DI CLAUDIA CENCINI

Dietro le quinte dell'associazione di pubblica assistenza Stella d'Italia che da 131 anni è al servizio della città del Festival e della sua gente

C'è una stella a Spoleto che brilla da 131 anni e non bisogna aspettare Natale per vederla perché la sua luce dura tutto l'anno. È la stella d'Italia, un'associazione no profit di pubblica assistenza che ha attraversato secoli e generazioni per arrivare fino a noi, più forte e lucente che mai. Sì, perché la Stella d'Italia, a dispetto della sua "anzianità" conserva quella bella gioventù che gli è data dai ragazzi che scelgono la strada del volontariato e quella passione che non si ferma mai e riluce negli occhi del suo presidente, Gianni Ferneti, instancabile condottiero di questa straordinaria "macchina" del bene.

Lo incontriamo nella sede di Madonna di Lugo, in uno spazio che dal 2011 assembla uffici, sale riunioni e parco macchine.

"L'abbiamo acquistata da un anno – ci dice orgoglioso – e ci apprestiamo a farne un polo aperto a tutta la cittadinanza a cui ci rivolgiamo per farci conoscere meglio e per poter fare di più in un'ottica di squadra e di sinergia comune, solo così si può crescere e migliorare".

Un tuffo nel passato

A nome dell'associazione che rappresenta, il presidente, anzi Gianni (così vuol essere chiamato alla pari, allergico ai titoli che – dice – non servono) ha raccolto nel suo libro "Stella d'Italia" la storia di questo sodalizio, come ci ricordano i cimeli appesi alla parete della sala riunioni: bandiere e fiondi di seta ricamata in oro che, nonostante l'usura e i segni del tempo, non hanno perso la loro ma-

Behind the scenes of the Stella d'Italia public assistance association, which has been serving the city of the Festival and its people for 131 years.

There is a star in Spoleto that has been shining for 131 years, and you don't have to wait until Christmas to see it because its light lasts all year round. It is the Stella d'Italia, a non-profit public assistance association that has spanned centuries and generations to reach us today, stronger and brighter than ever. Yes, because despite its "seniority," Stella d'Italia retains the beautiful youthfulness given to it by the young people who choose the path of volunteerism and the passion that never stops and shines in the eyes of its president, Gianni Ferneti,

the tireless leader of this extraordinary "machine" of good.

We meet him at the headquarters in Madonna di Lugo, in a space that since 2011 has housed offices, meeting rooms, and a fleet of vehicles.

"We bought it a year ago," he tells us proudly, "and we are preparing to make it a hub open to all citizens, whom we are reaching out to in order to make ourselves better known and to be able to do more in a spirit of teamwork and common synergy. Only

in this way can we grow and improve."

A blast from the past

On behalf of the association he represents, the president, or rather Gianni (as he prefers to be called, allergic to titles that he says are useless), has collected the history of this association in his book "Stella d'Italia" (Star of Italy), as we are reminded by the memorabilia hanging on the wall of the meeting room: flags and silk ribbons em-





PUBBLICA ASSISTENZA
"STELLA D'ITALIA"
SPOLETO

ASSISTENZA "STELLA D'ITALIA" SPOLETO

120
ANNIVERSARIO
PUBBLICA ASSISTENZA



PUBBLICA ASSISTENZA "STELLA D'ITALIA" SPOLETO

Tel. 0743.4



Barella a spinta con volontari addetti

gia e ci parlano di com'eravamo. Il nastro della memoria si riavvolge fino al novembre del 1894 quando un gruppo di cinquanta spoletini sotto la guida dell'avv. Suman, procuratore del Re, diede vita all'associazione spinto da un comune senso di appartenenza e dalla necessità di dare alla comunità spoletina un pilastro assistenziale di grande umanità.

A riportarci indietro ci pensa la portantina di legno e tessuto originale in bella mostra a piano terra dello stabile che ospita l'associazione, un pezzo unico che cattura lo sguardo e il cuore, dotato di maniglie allungabili sia nella parte posteriore che in quella anteriore per il trasporto del malcapitato paziente da parte dei poveri barellieri, considerate le condizioni del manto stradale dell'epoca.

A guardarla sembra una piccola biga, che merita ben altra visibilità, ma anche a questo sta pensando l'associazione con un progetto alla portata di tutti che darà ben altro risalto a questo e ad altri reperti di sanità e associazionismo "ante litteram".

La "Stella" dà... i numeri

Nei decenni la Stella è diventata grande, grazie al lavoro di tanti che si sono dati da fare nel tempo con passione e abnegazione per il bene del prossimo. La sua attività si è fermata solo negli intervalli bellici ma già dal secondo Dopoguerra ha ripreso vigore grazie all'intraprendenza di grandi presidenti come Nicolai, Pastorelli e Zuccari, ed anche in tempo di Covid è stato un presidio indispensabile che si è prodigato per portare soccorso e sostegno alla comunità locale nell'affrontare il dramma della pandemia.

Attualmente svolge il servizio di trasporto in

broidered in gold which, despite wear and tear and the signs of time, have not lost their magic and tell us about how we used to be. The ribbon of memory rewinds to November 1894 when a group of fifty Spoleto residents, led by lawyer Suman, the King's attorney, founded the association, driven by a common sense of belonging and the need to give the Spoleto community a pillar of assistance of great humanity.

The original wooden and fabric stretcher on display on the ground floor of the building that houses the association takes us back in time. It is a unique piece that captures the eye and the heart, equipped with extendable handles at both the front and rear for the poor stretcher bearers to transport the unfortunate patient, given the condition of the road surface at the time.

Looking at it, it resembles a small chariot, which deserves much greater visibility, but the association is also thinking about this with a project accessible to all that will give much greater prominence to this and other artifacts of healthcare and associationism 'ante litteram'.

The "Stella" gives... numbers

Over the decades, the Stella has grown thanks to the work of many who have dedicated themselves over time with passion and self-sacrifice for the good of others. Its activities were only interrupted during the wars, but after World War II, it regained momentum thanks to the initiative of great presidents such as Nicolai, Pastorelli, and Zuccari. Even during the Covid pandemic, it has been an indispensable presence, working tirelessly to bring relief and support to the local community in coping

emergenza-urgenza nei comuni di Spoleto, Castel Ritaldi, Campello sul Clitunno e in tutta la Valnerina, conta circa 130 volontari, di cui una sessantina attivi ogni giorno, un nutrito gruppo under 17 che dà una marcia in più per freschezza ed entusiasmo e, soprattutto, 31 dipendenti che la qualificano come una delle poche realtà in grado di creare occupazione a Spoleto, oltre a 200 soci sostenitori frutto di un tesseramento in costante crescita.

Ed ecco qualche altro numero che dà la misura di un consuntivo che si basa sui fatti: nel 2023 sono stati effettuati 6.530 interventi di emergenza 118, 17.420 trasporti per taxi sanitario e una media di 18 viaggi al giorno per oltre 300 giorni per il trasporto di dializzati.

Stella d'Italia e Anpas, un connubio che funziona

Da tempo, la Stella d'Italia partecipa in collaborazione con l'Anpas al bando per il servizio civile, che funge anche da valvola di reclutamento per giovani volontari.

L'ANPAS (Associazione Nazionale Pubbliche Assistenze) nasce ufficialmente nel 1904 come Federazione Nazionale delle società di pubblica assistenza, ma affonda le sue radici nelle società di mutuo soccorso risorgimentali e viene eretta Ente Morale nel 1911. L'acronimo attuale, A.N.P.A.S. (Associazione Nazionale Pubbliche Assistenze), viene adottato in seguito a un'evoluzione statutaria, con un cambiamento decisivo nel 1987.

Identikit dell'Anpas

- **Anno di fondazione: 1904.**
- **Nome originale: Federazione Nazionale delle società di pubblica assistenza e di Pubblico Soccorso.**
- **Radici: Movimenti laici di mutuo soccorso nati dal 1860.**
- **Sede nazionale: Firenze.**
- **Natura: Movimento di volontariato laico, democratico e autonomo**

Non solo sanità

A differenza di quanto si tenda a pensare comunemente, la Stella d'Italia opera a 360 gradi non solo in ambito sanitario.

“Ci tengo a ribadire che l'operato associazionistico non si limita alla chiamata dell'ambulanza per le emergenze ospedaliere – precisa Ferneti – molti ci scambiano per il 118, siamo anche quello ma

with the tragedy of the pandemic.

It currently provides emergency transport services in the municipalities of Spoleto, Castel Ritaldi, Campello sul Clitunno, and throughout the Valnerina. It has about 130 volunteers, of whom about 60 are active every day, a large group of under-17s who bring extra energy and enthusiasm, and, above all, 31 employees, making it one of the few organizations capable of creating jobs in Spoleto, as well as 200 supporting members, the result of a constantly growing membership.

Here are some other figures that give an idea of the final balance based on facts: in 2023, 6,530 emergency 118 interventions were carried out, 17,420 medical taxi transports and an average of 18 trips per day for over 300 days for the transport of dialysis patients.

Stella d'Italia and Anpas, a successful partnership

For some time now, Stella d'Italia has been participating in collaboration with Anpas in the civil service call for applications, which also serves as a recruitment channel for young volunteers.

ANPAS (National Association of Public Assistance) was officially founded in 1904 as the National Federation of Public Assistance Societies, but its roots lie in the mutual aid societies of the Risorgimento, and it was established as a non-profit organization in 1911. The current acronym, A.N.P.A.S. (National Association of Public Assistance), was adopted following a statutory evolution, with a decisive change in 1987.

Anpas profile

- **Year founded: 1904.**
- **Original name: National Federation of Public Assistance and Public Rescue Societies.**
- **Roots: Secular mutual aid movements established since 1860.**
- **National headquarters: Florence.**
- **Nature: Secular, democratic, and autonomous volunteer movement.**
- **Activities: Public assistance, public rescue, and civil protection.**

Not just healthcare

Contrary to popular belief, Stella d'Italia operates across the board, not just in the healthcare sector. “I would like to emphasize that the association's work is not limited to calling ambulances for hospital emergencies,” Ferneti points out. “Many people mistake us for 118, and we are that, but we are also much more. The time has come to open



Ambulanza anni Settanta

anche molto altro, è arrivato il momento di aprire un dialogo più aperto e sinergico con la cittadinanza tutta, le istituzioni e le imprese che operano sul territorio per un'opera di sensibilizzazione e consapevolezza sul nostro operato.”.

Il sodalizio si avvale di una serie di convenzioni di natura socio-sanitaria, collabora con associazioni locali come la Croce Verde e Spoleto nel Cuore, ma ora più che mai porge la sua mano in segno di disponibilità per allargare i confini di nuove partnership e per divulgare i propri servizi anche nella speranza di un rapporto più stretto con le istituzioni. Per ora l'unico filo che lega la Stella d'Italia al comune inteso come cosa pubblica consiste nel riproporre annualmente la presenza dell'associazione in ambito scolastico, in collaborazione con l'assessore all'istruzione Luigina Renzi e il formatore certificato, dottor Fulvio Toseroni, figura preposta alla formazione anche in ambito associativo.

“Si tratta di un'iniziativa rivolta alle quinte classi degli istituti di istruzione superiore e consiste in un ciclo di corsi di BLS (Supporto di base delle funzioni vitali) per diffondere fra gli studenti ormai maggiorenni la conoscenza dei defibrillatori e il loro utilizzo in caso di emergenza attraverso una forma di tutoraggio didattico che incontra l'interesse dei ragazzi” – spiega Andrea Massari, responsabile del personale o, meglio, come prefe-

a more open and synergistic dialogue with all citizens, institutions, and businesses operating in the area to raise awareness and understanding of our work.”

The association has a series of social and health agreements and collaborates with local associations such as Croce Verde and Spoleto nel Cuore, but now more than ever it is reaching out to expand the boundaries of new partnerships and to promote its services, also in the hope of establishing a closer relationship with institutions. For now, the only link between Stella d'Italia and the municipality as a public entity is the association's annual presence in schools, in collaboration with the councilor for education, Luigina Renzi, and the certified trainer, Dr. Fulvio Toseroni, who is also responsible for training within the association.

“This initiative is aimed at fifth-year students in higher education institutions and consists of a series of BLS (Basic Life Support) courses to teach students who are now of legal age about defibrillators and how to use them in an emergency through a form of educational tutoring that appeals to young people,” explains Andrea Massari, head of personnel, or rather, as he prefers to call himself, factotum of the Stella.

But he is not alone, because his spirit is shared by managers, advisors, volunteers, and employees, all on the same level, ready to reinvent themselves



risce autodefinirsi factotum della Stella. Ma non è il solo, perché il suo è lo stesso spirito che anima dirigenti, consiglieri, volontari e dipendenti, tutti sullo stesso piano, pronti a reinventarsi e a fare squadra quando il bisogno chiama, anche se c'è da sporcarsi le mani con il lavoro duro.

Una luce che illumina

Oggi la Stella d'Italia è diventata un faro per Spoleto, un punto di riferimento per i cittadini che sanno di potersi rivolgere a chi è pronto ad aiutarli e sostenerli sempre nelle difficoltà e nella malattia, senza mai dire di no.

In campo sanitario l'associazione ha stretto una convenzione con la Asl e dispone di cinque postazioni, di cui quattro di emergenza, dislocate fra Spoleto e la Valnerina, e una utilizzata prevalentemente

and work as a team when the need arises, even if it means getting their hands dirty with hard work. A light that shines brightly

Today, Stella d'Italia has become a beacon for Spoleto, a point of reference for citizens who know they can turn to those who are always ready to help and support them in times of difficulty and illness, without ever saying no.

In the healthcare field, the association has entered into an agreement with the local health authority and has five stations, four of which are emergency stations, located between Spoleto and Valnerina, and one used mainly for the discharge of hospitalized patients. In addition, it makes use of its now powerful and structured human and mechanical resources to respond to other needs that go beyond the strictly healthcare field. There are count-



Giovanissimi volontari di Stella d'Italia Spoleto

mente per le dimissioni dei pazienti ospedalizzati. Oltre a ciò, si avvale della forza umana e meccanica, ormai potente e strutturata, di cui dispone per poter rispondere anche ad altre esigenze che esulano dall'ambito prettamente sanitario. Ma non si contano gli altri servizi offerti, che vanno dai trasporti terapeutici alle commissioni per i privati cittadini che necessitano, ad esempio, della consegna di farmaci o beni primari a domicilio. Inoltre, grazie a una convenzione stretta nel 2012 con l'U.E.P.E. (Ufficio di esecuzione penale esterna di Spoleto) la Stella d'Italia è impegnata nel reinserimento sociale di soggetti coinvolti in attività illecite.

Parola d'ordine formazione

Da premettere che niente è lasciato all'improvvisazione, ma si basa su un percorso di step formativi senza i quali non si accede a questo mondo. Gli esponenti della Stella ci tengono a ribadirlo, proprio per far passare il messaggio che la casualità e il qualunquismo non stanno qui di casa, ma al contrario si lavora tutti sodo per crescere professionalmente con l'obiettivo di dare un servizio

less other services offered, ranging from therapeutic transport to errands for private citizens who need, for example, the delivery of medicines or basic goods to their homes.

Furthermore, thanks to an agreement signed in 2012 with the U.E.P.E. (External Penal Enforcement Office of Spoleto), Stella d'Italia is committed to the social reintegration of individuals involved in illegal activities.

The watchword is training

It should be noted that nothing is left to chance, but is based on a series of training steps without which you cannot enter this world. The representatives of Stella are keen to emphasize this, precisely to convey the message that randomness and indifference have no place here. On the contrary, everyone works hard to grow professionally with the aim of providing the best possible service.

Anyone who wants to join will find the door open, provided they undergo a series of training steps, at the end of which they will be ready to wear the Stella 'livery'. For example, volunteers will also be trained to deal with more or less urgent emer-



quanto più possibile qualificato.

Chi vuole entrare troverà la porta aperta, a patto che si sottoponga a una serie di passaggi formativi al termine dei quali potrà dirsi pronto a indossare la "livrea" della Stella. A titolo esemplificativo, anche i volontari saranno formati ad affrontare le casistiche di emergenza più o meno stringenti, a maggior ragione i dipendenti chiamati a superare un training di quattro step: il primo di benvenuto, il secondo preposto alla qualifica di soccorritore barelliere, il terzo di autista, il quarto di autista soccorritore. Al termine del corso si dovrà superare un esame, per agevolare il percorso dei neofiti anche nel gestire le situazioni di emergenza più delicate l'associazione mette a disposizione il supporto di un consigliere medico e di una psicologa. Per finire il presidente riassume così l'intento dell'associazione che rappresenta: "Vogliamo riconquistare la padronanza della nostra città, fare gruppo al di là della gratificazione del singolo, che pure ci inorgoglisce, e far passare il messaggio che ci distingue da sempre, di un associazionismo al servizio della gente".

gency situations, and employees will be required to complete a four-step training course: the first is a welcome course, the second is for the qualification of stretcher bearer, the third is for drivers, and the fourth is for driver-rescuers. At the end of the course, participants must pass an exam. To help newcomers manage even the most delicate emergency situations, the association provides the support of a medical advisor and a psychologist.

Finally, the president sums up the aims of the association he represents as follows: "We want to regain control of our city, to work together beyond the gratification of the individual, which also makes us proud, and to convey the message that has always distinguished us, that of an association at the service of the people."

**Associazione Di Pubblica Assistenza
Stella D'Italia Spoletina**

Via Antonio Gullotti, 49, - Spoleto (PG)

Tel +39 0743 49834

www.stelladitaliaspoletina.it

inverno 25/26



LUMACHE IN INVERNO

DAL 19 AL 22 FEBBRAIO

TORNA CON LA SUA 9ª EDIZIONE LA DECLINAZIONE INVERNALE DELLA RINOMATA FESTA, UN VIAGGIO GASTRONOMICO TRA ECCELLENZE DEL TERRITORIO E PIATTI UNICI CHE RACCONTA LA PASSIONE DI CANTALUPO PER LA SUA TRADIZIONE CULINARIA.



VISIONINMUSICA 2026

GENNAIO - MAGGIO

ALL'AUDITORIUM GAZZOLI DI TERNI CON SETTE APPUNTAMENTI CHE SPAZIANO TRA JAZZ, FUSION E CANZONE D'AUTORE, ACCOGLIENDO SUL PALCO ARTISTI ITALIANI E INTERNAZIONALI, TRA NUOVE PROPOSTE E NOMI DI RIFERIMENTO DELLA SCENA CONTEMPORANEA.



SAGRA DELLA POLENTA

DAL 13 AL 22 MARZO

LA FESTA POPOLARE CHE ESALTA LA CUCINA RUSTICA E LA SOCIALITÀ, OFFRENDO UN GUSTOSO VIAGGIO TRA PIATTI DI POLENTA E SERATE DANZANTI CON LE MIGLIORI ORCHESTRE PER RISCOPRIRE LO SPIRITO AUTENTICO DI VIEPRI.



62° NERO NORCIA

DAL 20 AL 22 FEBBRAIO E DAL 27 AL 1° MARZO

UN VIAGGIO TRA I PROFUMI DEL TARTUFO E LE ANTICHE ARTI NORCINE PER LA 62ª EDIZIONE. TRA CULTURA E DEGUSTAZIONI, L'EVENTO UNISCE TRADIZIONE E RINASCITA NEL CUORE SUGGESTIVO DI SAN BENEDETTO.



INNAMORATI DI ORVIETO

DAL 13 AL 15 FEBBRAIO

LA SETTIMA EDIZIONE DELL'EVENTO CHE TRASFORMA I SOTTERRANEI IN UN PERCORSO D'AMORE. UN ITINERARIO TRA POZZI E GROTTA DOVE SCOPRIRE LE ECCELLENZE LOCALI E CONQUISTARE IL 'SIGILLO DEGLI INNAMORATI' NEL CUORE PROFONDO DELLA CITTÀ.



CARNIVALE NARNESE

IL 13 E IL 17 FEBBRAIO

DUE DATE IMPERDIBILI TRA SCALO E CENTRO PER VIVERE IL CARNEVALE. UN MIX DI GIOCHI, OSPITI SPECIALI E PREMIAZIONI SCOLASTICHE CHE TRASCINA GRANDI E PICCINI IN UN'ATMOSFERA DI FESTA E PURO DIVERTIMENTO.

ti segnaliamo alcune chicche:



CANTALUPO DI BEVAGNA

PANCHINA GIGANTE #272

UN'INSTALLAZIONE COLORATA TRA I VIGNETI PER TORNARE BAMBINI E GODERSI UNA VISTA SPETTACOLARE SULLA VALLE UMBRA.

LAGO AISO

UN LAGHETTO AVVOLTO NEL MISTERO E NELLA LEGGENDA, UN "OCCHIO AZZURRO" IMMERSO NEL VERDE IDEALE PER IL RELAX.

TERNI

BASILICA DI SAN VALENTINO

FEBBRAIO È IL MESE IDEALE PER VISITARE IL SANTUARIO DEL PATRONO DEGLI INNAMORATI, UN LUOGO RICCO DI SPIRITUALITÀ APPENA FUORI DAL CENTRO.

PASTICCERIA PAZZAGLIA

LOCALE STORICO DAL 1913, VERA ISTITUZIONE CITTADINA DOVE ASSAGGIARE IL FAMOSO "PANPEPATO" TERNANO.

VIEPRI

CHIESA DI SANTA MARIA IN VIEPRI

ANTICA ABBAZIA DEL XII SECOLO APPENA FUORI DAL BORGO, AFFASCINANTE PER LA SUA AUSTERA BELLEZZA ROMANICA.

IL CASTELLO MEDIEVALE

IL CUORE ANTICO DEL PAESE: PASSEGgia TRA LE MURA E I VICOLI SILENZIOSI PER UN SUGGERITIVO TUFFO NEL PASSATO.

NORCIA

PIANA DI CASTELLUCCIO

SPETTACOLO NATURALE UNICO AI PIEDI DEL VETTORE, MAGICO TUTTO L'ANNO PER I SUOI SPAZI INFINITI.

RISTORANTE DA MAMMA IDA

CUCINA CASERECCIA CON VISTA SUL VETTORE: CELEBRE PER LA RICOTTA FRESCA, LE LENTICCHIE E L'AGNELLO.

ORVIETO

TORRE DEL MORO

IL PUNTO PANORAMICO MIGLIORE DELLA CITTÀ: OFFRE UNA VISTA A 360 GRADI UNICA SU TETTI E COLLINE.

TRATTORIA LA PALOMBA

STORICA TRATTORIA CELEBRE PER L'ATMOSFERA VERACE E IL PIATTO SIMBOLO: LA "PALOMBA ALLA LECCARDA".

NARNI

CHIESA DI S. MARIA IMPENSOLE

UNA PERLA DEL ROMANICO NASCOSTA TRA I VICOLI, COSTRUITA SU ANTICHE STRUTTURE ROMANE E AVVOLTA DA UN'AURA DI MISTERO.

RISTORANTE I Ghibellini

NEL CENTRO STORICO, UN LOCALE ACCOGLIENTE DOVE GUSTARE UN'OTTIMA AMATRICIANA E I PIATTI DELLA TRADIZIONE UMBRA.

scopri di più:



FOREST HOTEL ANTE LITTERAM

A CURA DELLA REDAZIONE

A Monteluco, un albergo-ristorante a portata di alberi, dal 1921.

In Monteluco, a hotel-restaurant surrounded by trees, since 1921.





HOTEL
FERRETTI

C'è un tipo di ospitalità che non si impara nelle scuole alberghiere svizzere, ma si eredita nel DNA. È quella che trovi quando, dopo aver percorso i tornanti che da Spoleto salgono verso il cielo, arrivi all'AlbRistorante Ferretti.

Qui, a 800 metri di quota, nel cuore di un bosco che era già sacro ai Romani, la famiglia Ferretti fa esattamente la stessa cosa da oltre cento anni: apre la porta, accende il fuoco e ti fa sentire a casa. Più che un hotel è un presidio di umanità e natura, un Forest Hotel ante litteram, nato ben prima che il termine diventasse trend. La struttura sembra aver chiesto permesso agli alberi prima di posarsi al suolo.

Basta varcare la soglia per convincersene: tronchi di leccio entrano letteralmente in alcuni ambienti, le ampie vetrate incorniciano il bosco come quadri viventi. La luce filtra tra le foglie cambiando colore con le ore – verde profondo al mattino, oro e rame al tramonto, nero vellutato di notte – mentre l'aria porta profumi di muschio, resina e terra umida. «Quando esci dalla porta, entri nel bosco», dice Massimo. Non è una metafora: è la realtà quotidiana.

Le 23 camere sono semplici, old-fashioned nel senso più nobile del termine: niente design freddo e impersonale, ma letti comodi, finestre spalancate sul canto degli uccelli e quell'aria frizzante che entra al mattino, che vale più di qualsiasi aria condizionata. È il posto dove il digital detox accade naturalmente, non per imposizione.

Il cuore pulsante è il ristorante, vero culto della materia prima umbra. Il tartufo nero regna sovrano sugli strangozzi fatti a mano, ma la cucina è schietta e stagionale.

Alla carta e un menu degustazione onesto e robusto, pensato per ritemperare il corpo e lo spirito. Tutto servito in porzioni generose, con quel vino rosso di Montefalco che scioglie la stanchezza e apre ai racconti. Cenare nel Giardino d'Inverno circondato dal bosco, con il camino acceso dove la carne viene cotta a vista, è un vero atto di meditazione gastronomica; d'estate, il dehor all'aperto trasforma ogni pasto in ristoro totale.

Intanto, tra un tavolo e l'altro, passa Massimo Ferretti: un controllo alla griglia, un saluto, e — se il tempo lo concede — una storia sulla sua collezione di moto d'epoca, alcune all'ingresso, altre custodite tra bar e sala. La sera scorre così, senza fretta.

La colazione non è da meno. Generosa quanto basta per partire sui sentieri o semplicemente per assaporare la lentezza del mattino.

Oltre al mangiare – che qui è già un modo serio di stare al mondo – c'è tutto il resto. Innanzitutto l' esercizio quotidiano di bien vivre: camminare

There is a type of hospitality that cannot be learned in Swiss hotel schools, but is inherited in the DNA. It is what you find when, after driving up the winding road from Spoleto towards the sky, you arrive at AlbRistorante Ferretti.

Here, at an altitude of 800 meters, in the heart of a forest that was already sacred to the Romans, the Ferretti family has been doing exactly the same thing for over a hundred years: opening the door, lighting the fire, and making you feel at home.

More than a hotel, it is a bastion of humanity and nature, a Forest Hotel ante litteram, born well before the term became trendy. The structure seems to have asked the trees for permission before settling on the ground.

Just step over the threshold to be convinced: holm oak trunks literally enter some rooms, and the large windows frame the forest like living paintings. Light filters through the leaves, changing color with the hours—deep green in the morning, gold and copper at sunset, velvety black at night—while the air carries scents of moss, resin, and damp earth. “When you walk out the door, you enter the woods,” says Massimo. It's not a metaphor: it's everyday reality.

The 23 rooms are simple, old-fashioned in the noblest sense of the term: no cold, impersonal design, but comfortable beds, windows wide open to the birdsong and that crisp air that enters in the morning, which is worth more than any air conditioning. It is the place where digital detox happens naturally, not by imposition.

The beating heart is the restaurant, a true celebration of Umbrian ingredients. Black truffles reign supreme over handmade strangozzi pasta, but the cuisine is straightforward and seasonal.

The à la carte menu and tasting menu are honest and robust, designed to restore body and spirit. Everything is served in generous portions, accompanied by Montefalco red wine that melts away fatigue and opens up conversation. Dining in the Winter Garden surrounded by woods, with a roaring fireplace where meat is cooked in full view, is a true act of gastronomic meditation; in summer, the outdoor terrace transforms every meal into total refreshment.

Meanwhile, Massimo Ferretti passes between the tables: a check on the grill, a greeting, and—if time allows—a story about his collection of vintage motorcycles, some at the entrance, others kept between the bar and the dining room. The evening flows like this, without haste.

Breakfast is no less impressive. Generous enough to set off on the trails or simply to savor the slowness of the morning.

In addition to eating—which here is already a seri-





senza meta precisa, infilarsi in un sentiero ombroso, seguire le frecce della Via di Francesco solo perché invita a farlo. Esplorare eremi francescani e luoghi simbolici come il Belvedere, scoprendo una natura intatta e una storia spirituale millenaria.

Poi c'è il tempo senza orologio. I grandi prati poco distanti dall'albergo invitano spontaneamente al relax: leggere sull'erba, prendere il sole, far giocare i bambini in libertà. Un campo sempre aperto accoglie partite improvvisate di calcio o basket, mentre ping-pong e giochi all'aperto rendono il luogo ideale anche per le famiglie. I cani sono ospiti benvenuti, liberi di esplorare e riposare all'ombra, e i tavoli all'aperto trasformano anche una pausa informale in un momento di piena connessione con la natura.

L'hotel Ferretti è anche il campo base perfetto per bikers e trekker. Da un lato ci sono gli enduristi e trail rider, che qui trovano il loro nirvana: toboga naturali scavati nella roccia, passaggi tecnici tra felci e radici, e single track che si tuffano nel "fosso" offrendo un flow unico nel Centro Italia.

A pochi chilometri, c'è anche la Ciclovia Spoleto-Norcia. Ricavata sul tracciato di una vecchia ferrovia a scartamento ridotto, è considerata una delle ciclabili più spettacolari d'Europa. Gallerie buie scavate nella montagna e viadotti sospesi nel vuoto offrono 50 km di pura meraviglia.

Per chi preferisce l'auto (o la moto) Spoleto è a un passo, la Valnerina scorre poco sotto e le Cascate delle Marmore sono una deviazione naturale. E Assisi, Montefalco, Bevagna... si raggiungono tutti

ous way of being in the world—there is everything else. First of all, the daily exercise of bien vivre: walking without a specific destination, slipping into a shady path, following the arrows of the Via di Francesco just because it invites you to do so. Exploring Franciscan hermitages and symbolic places such as the Belvedere, discovering unspoiled nature and a thousand-year-old spiritual history.

Then there is time without a clock. The large lawns not far from the hotel spontaneously invite you to relax: read on the grass, sunbathe, let the children play freely. An open field welcomes impromptu soccer or basketball games, while ping-pong and outdoor games make it the ideal place for families. Dogs are welcome guests, free to explore and rest in the shade, and the outdoor tables transform even an informal break into a moment of complete reconnection with nature.

The Ferretti hotel is also the perfect base camp for bikers and trekkers. On the one hand, there are enduro and trail riders, who find their nirvana here: natural toboggans carved into the rock, technical passages between ferns and roots, and single tracks that plunge into the "ditch" offering a flow unique in Central Italy.

A few kilometers away, there is also the Spoleto-Norcia Cycle Route. Created on the route of an old narrow-gauge railway, it is considered one of the most spectacular cycle paths in Europe. Dark tunnels carved into the mountain and viaducts suspended in the void offer 50 km of pure wonder. For those who prefer to travel by car (or motorbike), Spoleto is just a stone's throw away, the Valnerina







L'apprezzamento di una fedele
e sempre più vasta clientela è
il miglior riconoscimento per
un lavoro svolto con
passione e onestà.

Massimo Ferretti



in breve tempo.

Il ritorno da Ferretti chiude il cerchio: un tavolo apparecchiato, il verde che avvolge e quella sensazione rara di aver vissuto la giornata con il giusto ritmo: il proprio.

Albergo Ristorante Ferretti, dove il tempo rallenta, il bosco ascolta e l'ospitalità torna a essere ciò che dovrebbe sempre essere: un gesto semplice, autentico, profondamente umano.

valley runs just below and the Marmore Falls are a natural detour. Assisi, Montefalco, Bevagna... can all be reached in a short time.

The return to Ferretti completes the circle: a table set for dinner, the surrounding greenery, and that rare feeling of having lived the day at the right pace: your own.

Albergo Ristorante Ferretti, where time slows down, the forest listens, and hospitality returns to what

it should always be: a simple, authentic, deeply human gesture.

Albergo Ristorante Ferretti

Montelucio di Spoleto, 20 - Spoleto (PG)

albergoferretti.com

Tel: (+39) 0743.49849

Cell: (+39) 348.89.10.279 (Massimo)



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

1226-2026
SAINT FRANCIS

th

FINANZA AGEVOLATA: QUANDO COMPETENZA TECNICA E VISIONE STRATEGICA FANNO LA DIFFERENZA

Subsidized Finance: When Technical Expertise and Strategic Vision
Make the Difference

A CURA DELLA REDAZIONE

Nel panorama, spesso complesso, della finanza agevolata, orientarsi tra bandi, requisiti e scadenze può fare la differenza tra un'opportunità colta e una persa. È qui che entra in gioco la figura di professionisti capaci di coniugare competenza tecnica, esperienza istituzionale e capacità di dialogo con le imprese. Tra questi, Riccardo Lotito, consulente specializzato in finanza agevolata, rappresenta un esempio di profilo trasversale e strutturato.

Con oltre quindici anni di esperienza complessiva nel settore, Lotito opera come tecnico-commerciale, una definizione che sintetizza bene la duplice anima della sua attività. Tecnico, perché nel corso degli anni ha redatto e gestito numerose domande di contributo per PMI a livello regionale e nazionale, interfacciandosi con enti come Camere di Commercio, Regioni, Ministeri e società governative quali Invitalia e Simest. Commerciale, perché dal 2019, anno di apertura della propria partita IVA, ha affiancato all'attività consulenziale anche quella di sviluppo e gestione dei rapporti con aziende e partner.

Nel suo percorso professionale rientrano, a titolo esemplificativo, misure come Resto al Sud, Nuove imprese a tasso zero, contributi per l'economia circolare, crediti d'imposta per il Mezzogiorno e il sisma, oltre a numerosi bandi POR FESR legati all'internazionalizzazione e allo sviluppo d'impresa. Parallelamente, Lotito collabora con realtà strutturate come Mimosa Group, Euroservis srl, studi di commercialisti e Golden Group spa, con cui opera anche come consulente tecnico con contratto da dipendente.

A rendere il suo profilo particolarmente solido è anche l'attività di monitoraggio costante delle fonti della finanza agevolata, lo studio approfondito

In the often complex landscape of subsidized finance, navigating calls for proposals, requirements, and deadlines can make the difference between a seized opportunity and a missed one. This is where professionals who combine technical expertise, institutional experience, and the ability to communicate with businesses come into play. Among them, Riccardo Lotito, a consultant specializing in subsidized finance, is an example of a versatile and structured professional.

With over fifteen years of experience in the sector, Lotito works as a technical-commercial consultant, a definition that sums up the dual nature of his work. Technical, because over the years he has drafted and managed numerous grant applications for SMEs at regional and national level, liaising with bodies such as Chambers of Commerce, Regions, Ministries, and government agencies such as Invitalia and Simest. Commercial, because since 2019, the year he registered for VAT, he has combined his consulting activities with the development and management of relationships with companies and partners.

His professional career includes, for example, measures such as Resto al Sud, Nuove imprese a tasso zero, contributions for the circular economy, tax credits for Southern Italy and the earthquake, as well as numerous POR FESR calls for proposals related to internationalization and business development. At the same time, Lotito collaborates with structured entities such as Mimosa Group, Euroservis srl, accounting firms, and Golden Group spa, with which he also works as a technical consultant on an employment contract basis.

What makes his profile particularly solid is his constant monitoring of subsidized finance sources, in-depth study of calls for proposals, drafting of technical data sheets, and management of reporting,



Riccardo Lotito

informazione pubblicitaria

dito dei bandi, la redazione di schede tecniche e la gestione della rendicontazione, fasi spesso decisive per la buona riuscita dei progetti finanziati.

Abbiamo incontrato Riccardo Lotito a margine di un workshop condotto dalla CCIAA di Perugia per parlare delle opportunità che offre la finanza agevolata e come un'azienda debba individuare le proposte realmente accessibili, evitando illusioni e inutile dispendio di tempo e di energie.

“In Umbria il tema della finanza agevolata non riguarda più soltanto le imprese strutturate – ci dice in apertura Riccardo - e sempre più spesso il primo contatto con gli incentivi pubblici avviene prima ancora della nascita dell'azienda, quando l'idea imprenditoriale è ancora in fase di definizione. È un segnale chiaro: il territorio sta cambiando, e con esso il modo di fare impresa.”

Secondo Riccardo, oggi le richieste che arrivano dal tessuto economico umbro si concentrano lungo tre direttrici principali: nuova imprenditorialità, investimenti produttivi e sicurezza sul lavoro. Ambiti diversi, ma legati da un filo comune: la necessità di superare l'approccio “opportunistico” ai bandi.

“Negli ultimi mesi è cresciuto l'interesse verso le misure dedicate alla nuova imprenditorialità, in particolare tra i giovani under 35 – ci spiega – e,

which are often decisive phases for the success of funded projects.

We met him on the sidelines of a workshop conducted by the Perugia Chamber of Commerce to talk about the opportunities offered by subsidized finance and how a company should identify truly accessible proposals, avoiding illusions and unnecessary waste of time and energy.

“In Umbria, the issue of subsidized finance no longer concerns only structured companies,” Riccardo tells us at the outset, “and increasingly often, the first contact with public incentives occurs even before the company is established, when the business idea is still in the definition phase. It is a clear sign: the territory is changing, and with it, the way of doing business.”

According to Riccardo, today's requests from the Umbrian economic fabric focus on three main areas: new entrepreneurship, productive investments, and workplace safety. These are different areas, but they are linked by a common thread: the need to overcome the “opportunist” approach to calls for proposals.

“In recent months, interest in measures dedicated to new entrepreneurship has grown, particularly among young people under 35,” he explains, “and in this context, tools such as Autoimpiego Cen-



in questo ambito, strumenti come Autoimpiego Centro-Nord intercettano una domanda reale, soprattutto in una regione dove molti percorsi professionali si sviluppano fuori dai grandi poli industriali.

È fondamentale chiarire un punto, sottolinea Lotito: non si tratta di misure assistenziali. L'incentivo non sostituisce l'imprenditore e non azzerà il rischio. Anche quando si parte da zero, è richiesto un progetto credibile, sostenibile e coerente con il mercato di riferimento.

L'idea che il bando possa far partire tutto da solo è uno degli equivoci più diffusi. In realtà, l'agevolazione può aiutare nella fase iniziale, ma non compensa la mancanza di visione, di competenze o di pianificazione."

Riccardo, quali sono in questo momento le migliori opportunità per aziende già operative sul territorio?

"Una delle necessità ricorrenti per una PMI, in particolare per le imprese manifatturiere, agroalimentari, artigiane e turistiche, è quella di ammodernare impianti, processi e strutture; in questo quadro si inseriscono misure come il credito d'imposta per gli investimenti nelle aree ammissibili della ZES Unica, oggi al centro dell'attenzione di molte aziende del territorio. È uno strumento potenzialmente molto interessante - osserva Lotito - ma va letto all'interno di una strategia complessiva.

Uno degli errori più frequenti è infatti concentrarsi esclusivamente sul beneficio fiscale, senza valutare con attenzione vincoli, tempi e impegni successivi. La finanza agevolata non è solo accesso all'incentivo ma gestione dell'investimento nel tempo".

"Un altro ambito che continua a registrare forte interesse è quello della sicurezza sul lavoro - continua Lotito - e in Umbria, dove molte aziende operano con macchinari non recenti o in stabilimenti storici, la necessità di intervenire è spesso urgente.

Il bando ISI Inail resta uno degli strumenti più richiesti perché finanzia interventi immediatamente utili: sostituzione di macchinari, riduzione dei rischi, bonifica dell'amianto. Tuttavia, anche in questo caso, l'accesso non è automatico e la qualità del progetto e della documentazione è decisiva. Non basta individuare un problema: occorre dimostrare in modo puntuale il miglioramento ottenuto".

Dunque il pericolo è cadere nell'equivoco: i bandi sono "soldi facili"?

"Esattamente. Che si tratti di nuove imprese o di

tro-Nord (Self-Employment Center-North) meet a real demand, especially in a region where many professional paths develop outside the major industrial centers.

It is essential to clarify one point, Lotito emphasizes: these are not welfare measures. The incentive does not replace the entrepreneur and does not eliminate risk. Even when starting from scratch, a credible, sustainable project consistent with the target market is required.

The idea that the call for proposals can make everything happen on its own is one of the most common misconceptions. In reality, the subsidy can help in the initial phase, but it does not compensate for a lack of vision, skills, or planning."

Riccardo, what are the best opportunities right now for companies already operating in the area?

"One of the recurring needs for SMEs, particularly manufacturing, agri-food, craft, and tourism businesses, is to modernize their facilities, processes, and structures. This is where measures such as tax credits for investments in eligible areas of the Single SEZ come in, which are now the focus of attention for many companies in the area. It is a potentially very interesting tool," notes Lotito, "but it must be viewed within an overall strategy.

One of the most frequent mistakes is to focus exclusively on the tax benefit, without carefully evaluating the constraints, timing, and subsequent commitments. Subsidized financing is not just about accessing the incentive but also about managing the investment over time."

"Another area that continues to attract strong interest is workplace safety," continues Lotito, "and in Umbria, where many companies operate with outdated machinery or in historic buildings, the need for intervention is often urgent.

The ISI Inail call for proposals remains one of the most sought-after tools because it finances immediately useful interventions: replacement of machinery, risk reduction, asbestos removal. However, even in this case, access is not automatic, and the quality of the project and documentation is decisive. It is not enough to identify a problem: it is necessary to demonstrate the improvement achieved in a timely manner."

So, the danger is falling into the misconception that calls for proposals are "easy money"?

"Exactly. Whether it's new businesses or established companies, this misunderstanding often comes up: thinking that participating in a call for proposals means obtaining resources without commitment. In reality, in most cases, the compa-

aziende consolidate, ritorna spesso proprio questo fraintendimento: pensare che partecipare a un bando significhi ottenere risorse senza impegno. In realtà, nella maggior parte dei casi l'impresa deve anticipare l'investimento, sostenere una quota con mezzi propri e attendere tempi di erogazione non immediati.

Anche quando si parla di contributi a fondo perduto, la copertura difficilmente è totale.

È fondamentale - chiarisce Lotito - che l'impresa abbia una struttura finanziaria in grado di sostenere il progetto senza mettere a rischio l'equilibrio aziendale, seguendone tutte le fasi, inclusa la rendicontazione finale, aspetto spesso sottovalutato. Molti progetti validi - ci spiega - incontrano difficoltà non per mancanza di requisiti, ma per errori documentali o incoerenze tra spese e progetto approvato. Per questo, la rendicontazione va pensata fin dall'inizio, non come un adempimento finale”.

“La finanza agevolata è una leva importante per lo sviluppo del tessuto produttivo, ma solo se utilizzata con consapevolezza -conclude Lotito - e gli incentivi devono sempre accompagnare un progetto d'impresa solido e non sostituirlo”.

ny has to advance the investment, cover a portion with its own funds, and wait for disbursement, which is not immediate.

Even when it comes to non-repayable grants, coverage is rarely total.

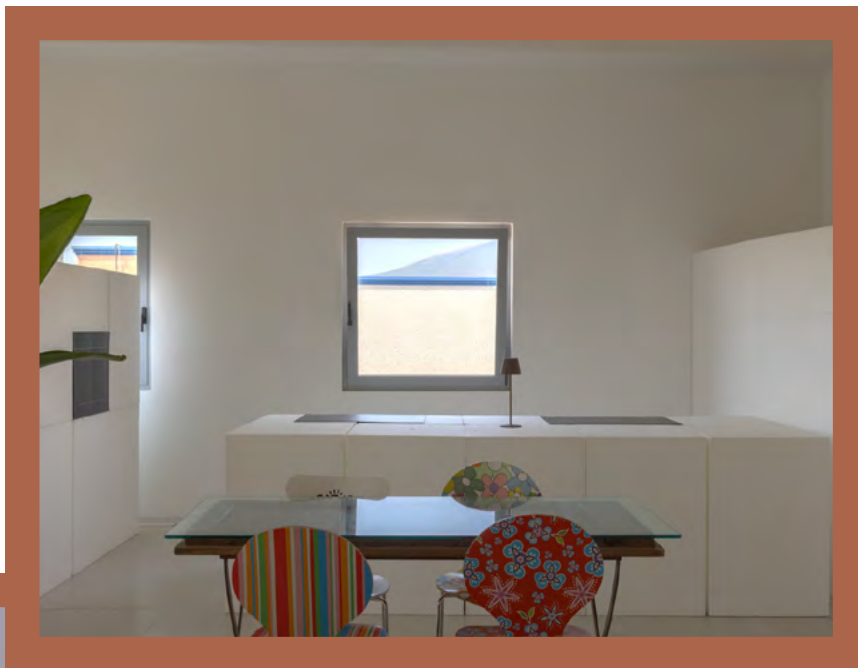
It is essential, Lotito explains, that the company has a financial structure capable of supporting the project without jeopardizing the company's balance sheet, following all stages, including final reporting, an aspect that is often underestimated. Many valid projects, he explains, encounter difficulties not because they fail to meet the requirements, but because of errors in documentation or inconsistencies between expenses and the approved project. For this reason, reporting must be considered from the outset, not as a final requirement.

“Subsidized finance is an important lever for the development of the productive fabric, but only if used wisely,” concludes Lotito, “and incentives must always accompany a solid business project and not replace it.”

Dott. Riccardo Lotito

Viale Leopardi 32 - 05100 Terni
riccardo.lotito.86@gmail.com
Tel. +39 349 637 6489

*Vivi la tua casa
ancor prima che esista!*



plan it
STUDIO

*La progettazione rivoluzionaria che ti permette
di camminare nella tua futura casa, muovendoti
in ambienti ricreati in scala reale.*

*Via Giuseppe Saragat 12A, Spoleto - Italy
info@planit.studio*

CACCIA E PESCA ILARIA: VENT'ANNI DI COMPETENZA, PASSIONE E FIDUCIA

Ilaria Hunting and Fishing: Twenty Years of Expertise,
Passion, and Trust

A CURA DELLA REDAZIONE

Ilaria Farinelli è la dimostrazione di quanto energia, competenza e senso pratico possano convivere nella stessa persona. Look casual, presenza autentica e ritmo svelto: ci accoglie nel suo negozio di Via Ticino, a San Martino in Trignano, con una naturalezza che mette subito a proprio agio. La cordialità, il calore e l'affidabilità con cui riceve clienti e visitatori sono lo specchio di una sicurezza interiore costruita nel tempo, di chi ha sempre creduto nelle proprie idee e nel proprio mestiere. Un percorso che l'ha resa, negli anni, un punto di riferimento per gli amanti dell'outdoor e non solo, richiamando clienti anche da fuori provincia.

Un luogo che non segue le mode, ma le persone. A raccontarcelo è Ilaria Farinelli.

Ilaria, partiamo dall'inizio: com'è nato Caccia e Pesca Ilaria?

È nato in modo molto naturale. Non c'è stato un grande piano iniziale, ma la voglia di creare qualcosa che avesse senso per me e per le persone del territorio. La passione per la caccia e la pesca c'era già, così come il desiderio di lavorare in modo corretto e diretto con i clienti. Il negozio è cresciuto insieme a me, un passo alla volta.

Quest'anno festeggerai vent'anni di attività. Che effetto ti fa guardarti indietro?

Fa un certo effetto, sì. Vent'anni passano in fretta.



Ilaria Farinelli is proof of how energy, expertise, and practicality can coexist in the same person. With her casual look, authentic presence, and quick pace, she welcomes us to her shop on Via Ticino, in San Martino in Trignano, with a naturalness that immediately puts us at ease. The friendliness, warmth, and reliability with which she welcomes customers and visitors reflect an inner confidence built up over time, that of someone who has always believed in her ideas and her craft. Over the years, this approach has made her a point of reference for outdoor enthusiasts and others, attracting customers even from outside the province.

A place that follows people, not trends. Ilaria Farinelli tells

us all about it.

Ilaria, let's start from the beginning: how did Caccia e Pesca Ilaria come about?

It came about very naturally. There wasn't a big plan at the beginning, just the desire to create something that made sense to me and to the people in the area. I already had a passion for hunting and fishing, as well as a desire to work honestly and directly with customers. The shop grew with me, one step at a time.

This year you will be celebrating twenty years in business. How does it feel to look back?

It has a certain effect, yes. Twenty years go by quickly. It was 2006...but more than the numbers,

n



Era il 2006...più che i numeri, però, mi colpiscono le persone: clienti che sono diventati amici, ragazzi che entravano qui con il padre e oggi vengono da soli. È questo che ti fa capire che stai facendo qualcosa di giusto.

Quanto conta oggi la fiducia del cliente?

È tutto. Le persone si rivolgono a me perché sanno di poter chiedere un consiglio sincero. Non vendo mai qualcosa che non userei o che non ritengo adatto. Questo vale per la caccia, la pesca, l'outdoor e anche per i fuochi d'artificio.

Far tornare le persone è il sogno di ogni commerciante. Qual è il tuo segreto?

Capire chi ho davanti. Ogni cliente ha esigenze diverse e il consiglio giusto nasce sempre da lì, non dal prodotto più costoso o da quello più alla moda. Questo vale soprattutto per la tecnologia: GPS, satellitari, strumentazione Garmin, dispositivi straordinari che funzionano davvero solo se spiegati bene.

A proposito di Garmin: oggi il negozio è un punto di riferimento importante.

Sì, lo è diventato nel tempo. Lavoro molto con Garmin, sia per i GPS per cani da caccia sia per gli sportwatch di fascia alta. Adatti a chi fa trekking, fitness, sport molto in voga come il padel, sono richiesti come alternativa pratica al palmare tradizionale. Chi acquista qui sa di avere anche la configurazione gratuita, l'assistenza iniziale e il supporto nel tempo.

it's the people that strike me: customers who have become friends, kids who used to come in here with their fathers and now come on their own. That's what makes you realize you're doing something right.

How important is customer trust today?

It's everything. People come to me because they know they can ask for honest advice. I never sell anything I wouldn't use myself or that I don't think is suitable. This applies to hunting, fishing, the outdoors, and even fireworks.

Getting people to come back is every retailer's dream. What's your secret?

Understanding who I'm dealing with. Every customer has different needs, and the right advice always comes from there, not from the most expensive or fashionable product. This is especially true for technology: GPS, satellite devices, Garmin instruments, extraordinary devices that only really work if they are explained properly.

Speaking of Garmin: today, the store is an important point of reference.

Yes, it has become one over time. I work a lot with Garmin, both for GPS devices for hunting dogs and for high-end sports watches. Suitable for trekking, fitness, and popular sports such as padel, they are in demand as a practical alternative to traditional handheld devices. Those who buy here know that they also get free configuration, initial assistance, and ongoing support.





Negli anni hai ampliato molto l'offerta, soprattutto nel settore dei fuochi d'artificio.

È vero. Quella dei fuochi d'artificiali è diventata una parte importante del negozio. La vendita è attiva tutto l'anno ed è un servizio che i clienti apprezzano, soprattutto per feste private, eventi e ricorrenze. I più venduti? Sicuramente le batterie da 200 e 400 colpi: spettacolari, semplici da usare, senza necessità di porto d'armi o patentino, naturalmente riservati ai maggiorenni.

E oggi si festeggia anche il gender reveal party.

Eh sì, sempre di più. È un modo semplice e coinvolgente per condividere un momento speciale con amici e famiglia, svelando il sesso del bambino in maniera emozionante. Invece dei classici botti, fiaccole blu e rosa. Aggiungono quel tocco scenografico che rende il momento memorabile, senza rinunciare alla semplicità e alla sicurezza. Atossiche, utilizzabili anche in ambienti chiusi, con un effetto sorpresa bellissimo.

In un mercato sempre più veloce e impersonale, come si mantiene l'identità?

In vent'anni cambiano i mercati, le abitudini e anche le persone. Per questo ho affiancato al negozio fisico l'e-commerce, ma in modo molto selettivo: online c'è una scelta mirata di prodotti.

Over the years, you have greatly expanded your product range, especially in the fireworks sector.

That's true. Fireworks have become an important part of the store. They are sold all year round and are a service that customers appreciate, especially for private parties, events, and celebrations. The best sellers? Definitely the 200 and 400-shot batteries: spectacular, easy to use, no gun license or permit required, and of course reserved for adults.

And today we also celebrate gender reveal parties...

Yes, more and more. It's a simple and engaging way to share a special moment with friends and family, revealing the sex of the baby in an exciting way. Instead of the classic firecrackers, blue and pink flares add that dramatic touch that makes the moment memorable, without sacrificing simplicity and safety. Non-toxic, they can also be used indoors, with a beautiful surprise effect.

In an increasingly fast-paced and impersonal market, how do you maintain your identity?

In twenty years, markets, habits, and even people change. That's why I've added e-commerce to my physical store, but in a very selective way: online, there is a targeted selection of products. I prefer to talk about the rest in person, because certain

Il resto preferisco raccontarlo di persona, perché certi articoli vanno visti, provati e spiegati.

Se dovessi descrivere il tuo negozio in tre parole? Affidabile, competente, umano.

Guardando al futuro, cosa immagini per Caccia e Pesca Ilaria?

Continuare a crescere senza snaturarmi. Aggiornarmi, migliorare i servizi, ma restare quella che sono sempre stata: una persona che lavora con passione e rispetto per chi entra in negozio.

Un messaggio finale per i lettori di Valley Life?

Entrate anche solo per curiosità. Qui troverete prodotti, certo, ma soprattutto ascolto, esperienza e passione. Ed è questo, alla fine, che resta.

items need to be seen, tried, and explained.

If you had to describe your store in three words?
Reliable, competent, human.

Looking to the future, what do you imagine for Caccia e Pesca Ilaria?

To continue growing without losing my identity. To update myself, improve services, but remain who I have always been: a person who works with passion and respect for those who enter the store.

A final message for Valley Life readers?

Come in, even if just out of curiosity. Here you will find products, of course, but above all, a listening ear, experience, and passion. And that, in the end, is what remains.

***** GENDER PARTY *****
È maschio o femmina?

Annuncialo coi fuochi d'artificio, senza spiarli
Emozionanti e spettacolari.

Fiaccole blu e rosa per dolci!

- 1. si possono usare dentro casa**
- 2. costano pochissimo**
- 3. effetto sorpresa**
- 4. atossiche**
- 5. rischio 0, quasi**
- 6. circa 1 minuto di spettacolo**

E non scordatevi di ghirlande, festoni, palloncini e... ovviamente un fotografo!

Bonus tip:

I palloncini, riempiteli con coriandoli "a tema" e poi... Boom!! Ci sono anche quelli giganti

Happy #genderrevealparty

***** GENDER PARTY *****
Is it a boy or a girl?

Announce it with fireworks, without setting them off. Exciting and spectacular.

Blue and pink sparklers for cakes:

- 1. You can use them indoors.**
- 2. They are very inexpensive.**
- 3. Surprise effect.**
- 4. Non-toxic.**
- 5. Almost zero risk.**
- 6. About 1 minute of entertainment.**

And don't forget garlands, streamers, balloons, and...of course, a photographer!

Bonus tip:

Fill the balloons with "themed" confetti and then...Boom!! There are also giant ones

Happy #genderrevealparty



Caccia e Pesca Ilaria di Ilaria Farinelli
Via Ticino, 12 San Martino in Trignano (Pg)
Tel. +39 388 651 0297
www.cacciaepescailaria.com

DAI DATI ALLE DECISIONI



Data integration
& Business intelligence
per far crescere la tua azienda

Scopri di più



PTMSPOLETOSOFTWARE.IT

TEL. 338 379 2540

IL BULLISMO ALLE CORDE

Bullying on the Ropes

A CURA DELLA REDAZIONE

La cosa bella, certe volte, è che le storie non arrivano annunciandosi.

The nice thing, sometimes, is that stories don't announce themselves.





Ti si siedono accanto, ordinano semplice, parlano piano. Quella sera a cena Mirko era così. Niente ingresso da campione del mondo. Un ragazzo normale, dai modi gentili, che mentre spezza il pane racconta una vita che ha imparato a stare in equilibrio. Come quando sul ring non vinci perché colpisci più forte, ma perché sai aspettare.

Al secolo, Mirko Gori, classe 1974. Segni particolari, pluricampione del mondo di Kickboxing. Sette titoli mondiali all'attivo e un'ottava cintura, non meno importante, conquistata lo scorso 2 giugno: quella di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana per meriti sportivi.

Tra una chiacchiera e l'altra, Mirko mi spiega come la kickboxing - nata negli anni '60/'70 fondendo Karate, Muay Thai e Taekwondo - rappresenti una delle scelte migliori per uno sviluppo completo della persona: fisico, mentale ed emotivo. Si va ben oltre il semplice esercizio fisico. Ci si allena ad affrontare ciò che la vita mette davanti con lucidità, equilibrio e rispetto di sé.

A sentirlo parlare, il volto gli si illumina: è evidente che per Mirko non si tratta solo di sport.

È da questa convinzione, maturata nel tempo e profondamente sentita, che - racconta - nasce la sua nuova "sfida": portare questa arte nelle scuole come linguaggio educativo per parlare di rispetto, consapevolezza e per contrastare il bullismo in tutte le sue forme - fisiche, verbali, sociali e digitali. Un'idea che ha raccolto consensi anche da parte dell'UIR (Unione Insigniti della Repubblica Italiana), che ne ha riconosciuto i valori e ha deciso di sostenerla ufficialmente.

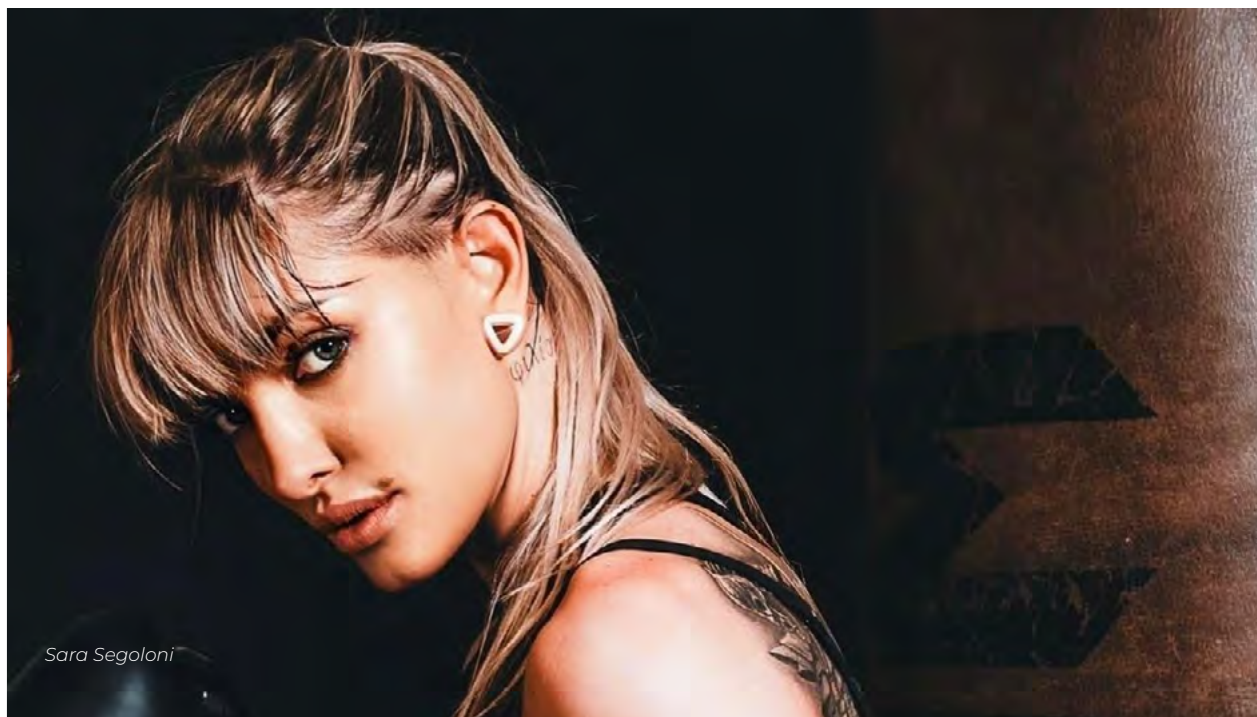
They sit next to you, order something simple, speak softly. That evening at dinner, Mirko was like that. No grand entrance like a world champion. Just a normal guy, with gentle manners, who, while breaking bread, tells the story of a life he has learned to balance. Like when you don't win in the ring because you hit harder, but because you know how to wait.

Born Mirko Gori in 1974. Distinguishing features: multiple world kickboxing champion. Seven world titles to his name and an eighth belt, no less important, won on June 2: that of Knight of Merit of the Italian Republic for sporting achievements. Between one chat and another, Mirko explains to me how kickboxing—born in the 1960s/1970s by merging karate, Muay Thai, and taekwondo—is one of the best choices for complete personal development: physical, mental, and emotional. It goes far beyond simple physical exercise. You train to face what life throws at you with clarity, balance, and self-respect.

As he talks, his face lights up: it is clear that for Mirko, this is not just a sport.

It is from this deeply held conviction, developed over time, that his new "challenge" was born: to bring this art into schools as an educational tool to talk about respect, awareness, and to combat bullying in all its forms—physical, verbal, social, and digital.

An idea that has also gained support from the UIR (Unione Insigniti della Repubblica Italiana), which has recognized its values and decided to officially endorse it.



Sara Segoloni

Un progetto a due voci: corpo e mente

Accanto a Mirko c'è una figura fondamentale: Sara Segoloni, atleta agonista e psicologa, conosciuta sul ring come Sara Ares. "Lavoriamo su due piani", spiega Mirko. "Io mi occupo della parte fisica: postura, presenza, gestione dello spazio e dell'emergenza. Sara lavora sulla mente: emozioni, stress, autostima e conseguenze psicologiche del bullismo". Un approccio completo, che aiuta i ragazzi non solo a difendersi, ma soprattutto a capire cosa succede dentro di loro e negli altri.

Data zero: Cascia

Il progetto ha già una data zero che promette di fare scuola, letteralmente:

Quando: Giovedì 5 febbraio 2026 (dalle 8:00 alle 13:30)

Dove: Istituto Superiore Beato Simone Fidati di Cascia (PG)

Chi: Studenti delle scuole medie e superiori

Niente lezioni noiose *ex cathedra*: il percorso è pensato per essere concreto, coinvolgente e subito applicabile.

Tecniche di autodifesa, certo: per quando tutto il resto ha fallito. Ma grande attenzione alla prevenzione. "Il bullismo nasce quando qualcuno sente di valere solo se toglie spazio a un altro". Si parlerà di postura, di voce, di distanza. Di come dire "no". Quando un ragazzo si percepisce più capace cambia il suo modo di stare in mezzo agli altri. Non comunica più fragilità. La sicurezza personale è una forma di prevenzione e spesso diventa una risorsa per gli altri.

Un altro pilastro - curato dalla Dott.ssa Segoloni - capire le dinamiche di gruppo. Perché il bullismo raramente è un duello a due: è spesso un fenomeno collettivo, alimentato dal silenzio dei testimoni. Qui entra in gioco l'educazione: capire le dinamiche del "branco", leggere i segnali di tensione e acquisire strategie efficaci per disinnescare i conflitti prima che degenerino. Gestire l'impatto emotivo, mantenere lucidità sotto stress. Proprio come sul ring.

"È un tipo di educazione che poi ti porti fuori dalla palestra": più capacità di ascolto, più autocontrollo, più rispetto: dell'istruttore, quindi dell'insegnante, dei compagni di allenamento, quindi di scuola che poi saranno i colleghi di lavoro. Rispetto per sé stessi. Rispetto delle regole.

Un bagaglio personale che è una competenza vera.

Un futuro da "adottare"

L'entusiasmo di Gori è contagioso. Mi racconta di come questo sia solo l'inizio di una serie. Dopo il successo di eventi passati, come quello al Palaz-

A two-pronged project: body and mind
Alongside Mirko is another key figure: Sara Segoloni, a competitive athlete and psychologist, known in the ring as Sara Ares. "We work on two levels," explains Mirko. "I deal with the physical side: posture, presence, space management, and emergency response. Sara works on the mind: emotions, stress, self-esteem, and the psychological consequences of bullying." It is a comprehensive approach that helps young people not only to defend themselves, but above all to understand what is going on inside themselves and others.

Date zero: Cascia

The project already has a date zero that promises to set a precedent, literally:

When: Thursday, February 5, 2026 (from 8:00 a.m. to 1:30 p.m.)

Where: Beato Simone Fidati High School in Cascia (Perugia)

Who: Middle and high school students

No boring lectures: the course is designed to be practical, engaging, and immediately applicable.

Self-defense techniques, of course, for when all else fails. But with a strong focus on prevention. "Bullying arises when someone feels that they are only worthwhile if they take space away from someone else." We will talk about posture, voice, and distance. About how to say "no." When a young person perceives themselves as more capable, their way of being around others changes. They no longer communicate fragility.

Personal safety is a form of prevention and often becomes a resource for others.

Another pillar—covered by Dr. Segoloni—is understanding group dynamics. Because bullying is rarely a one-on-one duel: it is often a collective phenomenon, fueled by the silence of witnesses.

This is where education comes into play: understanding the dynamics of the "pack," reading the signs of tension, and acquiring effective strategies to defuse conflicts before they escalate. Managing the emotional impact, maintaining clarity under stress. Just like in the ring.

"It's a type of education that you then take outside the gym": better listening skills, more self-control, more respect: for the instructor, then for the teacher, for your training partners, then for your schoolmates, who will later become your work colleagues. Respect for yourself. Respect for the rules. A personal skill set that is a real competence.

A future to be "adopted"

Gori's enthusiasm is contagious. He tells me how this is just the beginning of a series. After the success of past events, such as the one at the Pala-

zetto dello Sport Don Guerrino Rota di Spoleto davanti a 700 studenti, l'obiettivo è replicare il format ovunque ci sia bisogno.

"Il progetto può essere 'adottato' da altri istituti," conclude Mirko, finendo il suo bicchiere d'acqua come se fosse un integratore dopo il match. "Vogliamo creare un ambiente sicuro. I ragazzi devono sapere che non sono soli e che hanno gli strumenti, dentro e fuori, per affrontare la vita."

Ci salutiamo con una stretta di mano che trasmette sicurezza. Torno a casa pensando che se i nostri "Cavalieri" moderni sono come Mirko Gori – campioni che scendono dal piedistallo per entrare nelle classi e guardare i ragazzi negli occhi – allora forse, nella lotta contro il bullismo, abbiamo davvero una possibilità di vittoria.

zetto dello Sport Don Guerrino Rota in Spoleto in front of 700 students, the goal is to replicate the format wherever there is a need.

"The project can be 'adopted' by other institutions," concludes Mirko, finishing his glass of water as if it were a post-match supplement. "We want to create a safe environment. The kids need to know that they are not alone and that they have the tools, inside and out, to face life."

We say goodbye with a handshake that conveys confidence. I return home thinking that if our modern "Knights" are like Mirko Gori—champions who step down from their pedestals to enter classrooms and look young people in the eye—then perhaps, in the fight against bullying, we really do have a chance of winning.



Mirko Gori



La prevenzione oggi è più semplice.

Nella nostra farmacia puoi effettuare ECG, Holter cardiaco e Holter pressorio con strumentazione certificata e personale qualificato.

Un servizio di telemedicina rapido e sicuro, che permette di monitorare il tuo stato di salute e ricevere il referto medico in tempi brevi, senza stress e senza lunghe attese.

FARMACIA



Ogni giorno più vicini alla tua salute.

Spoleto, Viale Trento e Trieste 63 0743 223174

L'UMBRIA DEL MATTONI CHE PIACE ALL'ESTERO

Umbria's Real Estate Appeals International Buyers

A CURA DELLA REDAZIONE

Cresce l'interesse fra gli stranieri, ma cambia la nazionalità dell'acquirente tipo. Il punto con la founder dell'Immobiliare La tua casa in Umbria Claudia Cencini

Interest among foreigners is growing, but the nationality of the typical buyer is changing. We discuss the situation with Claudia Cencini, founder of Immobiliare La tua casa in Umbria

Meno costose e più attrattive per la bellezza dei luoghi e la qualità della vita. Le case in Umbria sono richieste da una clientela diversificata, un trend che fa da traino al settore del real estate dopo un lungo letargo, grazie anche alla domanda che arriva dall'estero e che nel 2025 ha sfiorato il 15% delle compravendite immobiliari nella regione, appaiando la più blasonata Toscana. Il cliente straniero, però, si è fatto più esigente e chiede di essere accompagnato nell'iter dalla scelta al rogito; inoltre, a differenza



Claudia Cencini

del passato in cui il mercato immobiliare umbro oltre confine era in mano a una stretta cerchia targata Usa e Germania, oggi il potenziale acquirente estero veste altre nazionalità. La domanda di immobili in Umbria al di fuori dello stivale è cresciuta in modo esponenziale soprattutto nella Repubblica Ceca (+ 96,7%), ma stando a un recente sondaggio di Gate-Away, il maggiore portale immobiliare rivolto agli stranieri, si stanno facendo avanti investitori anche da India (+52,3%), Grecia (49,4%), Spagna (+43,4%), Argentina (+ 35%) e Brasile (31%). Segno che qualcosa si muove per risolvere le sorti di un settore tartassato dal Covid e, ancora prima, dalla bolla del 2008, di cui si soffre tuttora il contraccolpo.

Chi non ricorda lo tsunami dei mutui in Usa che fece tremare le fondamenta del settore

Less expensive and more attractive due to the beauty of the locations and quality of life. Homes in Umbria are in demand by a diverse clientele, a trend that is driving the real estate sector after a long hibernation, thanks in part to demand from abroad, which in 2025 accounted for nearly 15% of real estate sales in the region, matching the more prestigious Tuscany. Foreign customers, however, have become more demanding and ask to be accompanied throughout the process from selection

to closing. Furthermore, unlike in the past, when the Umbrian real estate market across the border was dominated by a small circle of buyers from the US and Germany, today's potential foreign buyers come from other countries. Demand for real estate in Umbria outside Italy has grown exponentially, especially in the Czech Republic (+96.7%), but according to a recent survey by Gate-Away, the largest real estate portal aimed at foreigners, investors from India (+52.3%), Greece (49.4%), Spain (+43.4%), Argentina (+35%), and Brazil (31%). This is a sign that something is happening to revive a sector battered by Covid and, even before that, by the 2008 bubble, the repercussions of which are still being felt today.

Who can forget the tsunami of unpaid mortgag-

creditizio su scala globale, provocando di fatto una stretta senza precedenti nell'erogazione di liquidità da parte delle banche? Una ferita che per anni ha congelato il mercato del mattone e ancora non può dirsi del tutto rimarginata.

Lo straniero si innamora del borgo storico

Se il mercato immobiliare nel cuore verde dà segni di ripresa, per quanto ancora lontano dai livelli registrati agli albori del nuovo millennio, lo si deve soprattutto a una felice convergenza fra una serie di fattori, che coniugano prezzi nettamente inferiori in confronto alle regioni limitrofe (Toscana, Lazio, Emilia Romagna) e la qualità dell'offerta che punta su immobili appetibili per location e tipologia, come casali e rustici nel verde o suggestive porzioni in pietra all'interno di borghi medievali fuori dai circuiti di massa.

Un modo per far rivivere paesi destinati allo spopolamento, come si assiste in molti casi soprattutto in Valnerina e sulle alture dell'Appennino umbro puntellato di piccole gemme architettoniche che parlano di Medioevo e dove rifugiarsi per ritrovare pace e aria buona, come antidoto allo stress di tutti i giorni.

Quasi la metà delle compravendite è under 100K. A spingere gli investimenti immobiliari in Umbria contribuiscono senza dubbio i prezzi bassi. Non a caso quasi la metà delle alienazioni immobiliari a stranieri nel 2025 hanno interessato immobili sot-

es in the US that shook the foundations of the global credit sector, causing an unprecedented squeeze on the supply of liquidity by banks? It was a wound that froze the real estate market for years and still cannot be said to have completely healed.

Foreigners fall in love with historic villages

If the real estate market in the green heartland is showing signs of recovery, albeit still far from the levels recorded at the dawn of the new millennium, it is mainly due to a happy convergence of a number of factors, combining significantly lower prices compared to neighboring regions (Tuscany, Lazio, Emilia Romagna) and the quality of the offer, which focuses on properties that are attractive in terms of location and type, such as farmhouses and cottages in the countryside or charming stone houses in medieval villages off the beaten track. This is a way to revive villages destined for depopulation, as is the case in many areas, especially in Valnerina and on the heights of the Umbrian Apennines, dotted with small architectural gems that speak of the Middle Ages and where you can take refuge to find peace and fresh air, as an antidote to everyday stress. Almost half of sales are under €100K. Low prices are undoubtedly contributing to real estate investment in Umbria. It is no coincidence that almost half of real estate sales to foreigners in 2025 involved properties under €100,000.



informazione pubblicitaria

to i 100 mila euro.

Un ventaglio che assembla una vasta gamma di soluzioni abitative, dal bilocale chiavi in mano al rudere da ristrutturare in campagna. Se poi ci spostiamo in zone di montagna o sulle vette della Valnerina che spazia dalla Cascata delle Marmore a Castelluccio di Norcia non è difficile incrociare sorprendenti occasioni immobiliari al prezzo di un'utilitaria. A spartirsi la torta un ampio bacino di agenzie immobiliari che operano sul territorio, non tutte però al passo con i tempi.

L'agente immobiliare cambia pelle

Per entrare più a fondo nelle dinamiche del mercato immobiliare umbro abbiamo incontrato Claudia Cencini, titolare dell'agenzia immobiliare "La tua casa in Umbria" appena aperta alle porte di Spoleto nelle mura del castello trecentesco di San Giacomo.

"Dopo una lunga parentesi lavorativa in ambito scolastico, ho deciso di rispolverare il mio patentino di agente immobiliare preso nel 2005, ma mi sono subito resa conto dei mutamenti del mercato immobiliare, come se fossero passati anni luce – spiega Claudia – l'agente di oggi non è più il vecchio sensale di una volta, ma una figura professionale soggetta a formazione continua che raggruppa più competenze e si qualifica, oltre che in veste mediatore, come property finder in grado di ascoltare il cliente e soddisfare le sue richieste, sia che si tratti di una seconda casa o di un tetto per la vita. Se poi si ha a che fare con stranieri non si può prescindere dalla conoscenza delle lingue, inglese in primis, e delle normative sempre in aggiornamento che governano il settore.

Qual è secondo te l'approccio vincente per gestire bene oggi un'agenzia immobiliare?

"L'ufficio fisico resta sicuramente un punto di riferimento e visibilità per la clientela, ma oggi è della massima importanza essere presenti online, costruirsi un brand anche sui social che equivale a un biglietto da visita globale.

Per far sì che funzioni bisogna poi dotarsi di strumenti innovativi e accattivanti come foto professionali, annunci "calamita", strategie di content editor, virtual tour, video con droni e tutto quel che serve per far entrare in casa il cliente anche da remoto. Una marcia in più può essere data anche dalla partnership fra colleghi e con professionisti quali home stager per confezionare al meglio l'immagine dell'immobile in vendita con l'obiettivo di fare colpo al primo sguardo, non dimentichiamoci che la casa si compra prima di tutto col cuore, anche se poi entrano in gioco fattori oggettivi.

A wide range of housing solutions, from turnkey two-room apartments to ruins to be renovated in the countryside. If we then move to mountain areas or the peaks of the Valnerina, which stretches from the Marmore Falls to Castelluccio di Norcia, it is not difficult to find surprising real estate opportunities at the price of a small car. A large number of real estate agencies operating in the area share the pie, but not all of them are in step with the times.

The real estate agent changes skin

To gain a deeper understanding of the dynamics of the Umbrian real estate market, we met Claudia Cencini, owner of the real estate agency "La tua casa in Umbria" (Your home in Umbria), which has just opened on the outskirts of Spoleto within the walls of the 14th-century castle of San Giacomo.

"After a long career in education, I decided to dust off my real estate agent's license, which I obtained in 2005, but I immediately realized how much the real estate market had changed, as if light years had passed," explains Claudia. "Today's agent is no longer the old matchmaker of yesteryear, but a professional figure subject to continuous training who brings together multiple skills and qualifies not only as a mediator but also as a property finder able to listen to the client and satisfy their requests, whether it's a second home or a roof for life.

When dealing with foreigners, knowledge of languages, primarily English, and the constantly changing regulations governing the sector are essential

What do you think is the winning approach to successfully managing a real estate agency today?

"The physical office certainly remains a point of reference and visibility for customers, but today it is of utmost importance to have an online presence and build a brand on social media, which is equivalent to a global business card. To make this work, you need to equip yourself with innovative and appealing tools such as professional photos, 'magnet' ads, content editor strategies, virtual tours, drone videos, and everything else you need to bring the customer into your home, even remotely. An extra edge can also be gained from partnerships between colleagues and professionals such as home stagers to best package the image of the property for sale with the aim of making an impression at first glance. Let's not forget that a house is bought first and foremost with the heart, even if objective factors then come into play

Fiducia sì, ma senza “catene”

Lavorare in questo settore, soprattutto in una città come Spoleto piena di competitors non è facile e se mi chiedo perché i clienti dovrebbero scegliere me anziché colleghi storici già affermati mi viene spontaneo rispondere perché questo lavoro è nelle mie corde e ho rispetto di chi ho di fronte.

Prima di un sopralluogo intervisto il cliente per capire cosa sta cercando e per evitare perdite di tempo, solo così si possono creare rapporti di reciproca empatia e fiducia.

Entra in ballo l'interazione con l'altro, personalmente tendo a non nascondere i difetti per vendere a tutti i costi, tanto è la livella del mercato ad avere l'ultima parola.

Ritengo che un annuncio immobiliare debba essere, al di là di un freddo elenco di vani e metri quadrati una finestra sul territorio, per questo cerco di “condire” le mie descrizioni con curiosità culturali ed enogastronomiche, dati storici e notizie sul territorio, un servizio utile per chi si affaccia a investire in Umbria senza conoscerne le peculiarità.

In questa sfida ricomincio da me, consapevole che solo dando un servizio diverso posso ritagliarmi uno spazio in questo mondo, ma proprio per non illudere nessuno non chiedo esclusive, non mi sento di vincolare il venditore che si aspetta di vendere domani, poi magari mi capita l'occasione e gliela vendo io invece di chi la tiene “in gabbia” per un anno.”

Trust, without ‘chains

Working in this sector, especially in a city like Spoleto, which is full of competitors, is not easy. When I ask myself why clients should choose me over established colleagues, the answer that comes to mind is because this job is in my blood and I respect the people I deal with.

Before an inspection, I interview the client to understand what they are looking for and to avoid wasting time. Only in this way can we create relationships of mutual empathy and trust. Interaction with others comes into play. Personally, I tend not to hide flaws in order to sell at all costs, as the market has the final say. I believe that a real estate advertisement should be more than just a cold list of rooms and square meters; it should be a window onto the area. That's why I try to “spice up” my descriptions with cultural and food and wine curiosities, historical data, and news about the area, a useful service for those who are looking to invest in Umbria without knowing its peculiarities. In this challenge, I am starting afresh, aware that only by offering a different service can I carve out a space for myself in this world. However, in order not to mislead anyone, I do not ask for exclusivity. I do not feel comfortable tying down a seller who expects to sell tomorrow. Then, perhaps, the opportunity will arise, and I will sell it myself instead of someone who keeps it ‘caged’ for a year.



La tua casa in Umbria
Piazzale Flaminio, snc
06049 San Giacomo - Spoleto (PG)
Tel. 0743 841677 Cell. 331 297 8410
www.latuacasainumbria.it

SUL SENTIERO DEGLI EREMITI

On the Hermits' Trail

A CURA DELLA REDAZIONE

Acqua, storia e natura tra Sant'Anatolia e Vallo di Nera, in un cammino poco conosciuto lungo il fiume Nera dove natura e storia si incontrano

Tra gli angoli più autentici e meno battuti della Valnerina si apre un percorso che racconta la valle attraverso l'acqua, gli antichi borghi e la memoria dei luoghi: il Sentiero degli Eremiti. Questo cammino, poco conosciuto rispetto alle mete più turistiche, si snoda tra Sant'Anatolia di Narco e Vallo di Nera, seguendo il corso del fiume Nera e le tracce di vie antiche, cappelle ed eremi.

Partendo dal parcheggio della ex ferrovia Spoleto-Norcia a Sant'Anatolia di Narco (raggiungibile in auto dalla SS685 con direzione Norcia), il sentiero si sviluppa per circa 11 km in un anello che richiede 3,5-4 ore di cammino moderato. Il percorso attraversa aree boschive, antichi sentieri di pellegrini e tracce di storia locale, con scorci sul fiume e sulle verdi colline circostanti.

Uno dei tratti più suggestivi è quello che conduce alla Grotta del Drago, un luogo avvolto da leggende popolari, dove la natura sembra custodire un passato di miti e racconti. Poco più avanti, un'antica ponte in pietra sul Nera attraversa il corso d'acqua in prossimità dell'Abbazia dei Santi Felice e Mauro a Castel San Felice, un raro esempio di architettura romanica umbra immersa nel silenzio della valle.

Arrivando a Vallo di Nera, borgo riconosciuto tra i più belli d'Italia, il cammino offre non solo panorami sul paesaggio fluviale, ma anche la possibilità di scoprire scorci di vita rurale e tradizioni locali, dove il tempo sembra scorrere con un ritmo più lento, spontaneo e profondo.

Il Sentiero degli Eremiti è perfetto per chi cerca un'esperienza di cammino che non sia solo "escursione", ma immersione nella storia e nella natura. Non servono attrezzature particolari: scar-

Water, history, and nature between Sant'Anatolia and Vallo di Nera, on a little-known trail along the Nera River where nature and history meet.

Among the most authentic and least traveled corners of Valnerina, there is a trail that tells the story of the valley through water, ancient villages, and the memory of places: the Hermits' Trail. This trail, little known compared to more touristic destinations, winds between Sant'Anatolia di Narco and Vallo di Nera, following the course of the Nera River and the traces of ancient roads, chapels, and hermitages.

Starting from the car park of the former Spoleto-Norcia railway in Sant'Anatolia di Narco (reachable by car from the SS685 towards Norcia), the trail covers about 11 km in a loop that requires 3.5-4 hours of moderate walking. The route passes through wooded areas, ancient pilgrims' paths, and traces of local history, with views of the river and the surrounding green hills.

One of the most evocative sections is the one leading to the Grotta del Drago (Dragon's Cave), a place shrouded in popular legends, where nature seems to preserve a past of myths and tales. A little further on, an ancient stone bridge over the Nera crosses the river near the Abbey of Saints Felice and Mauro in Castel San Felice, a rare example of Umbrian Romanesque architecture immersed in the silence of the valley.

Arriving in Vallo di Nera, a village recognized as one of the most beautiful in Italy, the trail offers not only views of the river landscape, but also the opportunity to discover glimpses of rural life and local traditions, where time seems to pass at a slower, more spontaneous, and profound pace. The Sentiero degli Eremiti (Path of the Hermits) is perfect for those seeking a walking experience that is not just a "hike" but an immersion in history and nature. No special equipment is required:





pe da trekking leggere, acqua e un po' di curiosità sono sufficienti per gustare appieno la bellezza di questa valle.

E per chi desidera prolungare l'esperienza, la Valnerina offre altre possibilità: dalla Ciclovía del Fiume Nera, percorso di 28 km immerso nel verde che collega Sant'Anatolia alla Cascata delle Marmore, fino ad antichi borghi e mulattiere che raccontano un'Umbria autentica, lontana dal turismo di massa.

light hiking shoes, water, and a little curiosity are enough to fully enjoy the beauty of this valley.

And for those who want to prolong the experience, Valnerina offers other possibilities: from the Ciclovía del Fiume Nera, a 28 km route surrounded by greenery that connects Sant'Anatolia to the Marmore Falls, to ancient villages and mule tracks that reveal an authentic Umbria, far from mass tourism.

Come raggiungere il Sentiero degli Eremiti

- * Partenza: ex ferrovia Spoleto-Norcia, Sant'Anatolia di Narco (TR).
- * Accesso auto: da Spoleto/Terni prendere la SS685 in direzione Norcia, uscire per Sant'Anatolia; parcheggio facile da individuare alla vetta dell'ex percorso ferroviario.
- * Durata: 3,5-4 ore
- * Difficoltà: moderata, adatta a escursionisti con esperienza di cammini di lunghezza media

How to reach the Sentiero degli Eremiti

- * Departure: former Spoleto-Norcia railway, Sant'Anatolia di Narco (TR).
- * Access by car: from Spoleto/Terni, take the SS685 towards Norcia, exit at Sant'Anatolia; parking is easy to find at the top of the former railway line.
- * Duration: 3.5-4 hours
- * Difficulty: moderate, suitable for hikers with experience of medium-length walks

**IL NOSTRO TERRITORIO COLTIVA
STORIE MERAVIGLIOSE.**



**LA TUA POTREBBE ESSERE
LA PROSSIMA.**

Valley Life - Raccontiamo l'eccellenza umbra.

INFO: WHATSAPP 340 772 2822

DIREZIONE EDITORIALE ECCELLENTE ITALIA - SPOLETO





PLEASURE

DOLCE PROMESSA

Sweet Promise

A CURA DELLA REDAZIONE

Febbraio, a Cannara, non è un mese qualunque. I campi sembrano dormire, l'aria è fredda e silenziosa, ma sotto la superficie la terra è già al lavoro. È proprio ora, tra fine inverno e primi segnali di luce nuova, che nasce uno dei prodotti più identitari dell'Umbria: la Cipolla di Cannara.

I semi vengono affidati a un terreno di origine lacustre, sabbioso-limoso, naturalmente drenante e accarezzato da un microclima ventilato che protegge la coltura dai parassiti. Un equilibrio perfetto tra suolo, aria e acqua, che rende questa cipolla diversa da tutte le altre. Non è un caso se i coltivatori locali — i cipollari — parlano della semina come di un atto di fiducia: serve tempo, pazienza e rispetto dei ritmi naturali.

Il risultato è una cipolla dalla dolcezza innata, morbida, tenera e sorprendentemente digeribile. Una caratteristica che ha conquistato non solo le cucine di casa, ma anche grandi chef e volti noti della gastronomia italiana. Tra i suoi estimatori più noti c'è Giorgione, al secolo Giorgio Barchiesi, volto amatissimo della cucina italiana, che non ha mai nascosto il suo legame con Cannara e con la sua cipolla, protagonista di numerose ricette semplici e veraci, proprio come la sua filosofia culinaria.

Tre le varietà coltivate: la rossa, intensa e zuccherina, perfetta a crudo; la dorata, raffinata e avvolgente nei sughi; la borettana, schiacciata e carnosa, ideale al forno o in agrodolce.

Un vero camaleonte in cucina. Ingrediente umile, dalla raffinata squisitezza e simbolo di dialogo internazionale. Dal 2015 il borgo è infatti gemellato con la città di Walla Walla, negli Stati Uniti: un'unione nata sotto il segno della cipolla e rafforzata dal comune culto di San Francesco d'Assisi. Due comunità lontane, accomunate dalla terra e da valori condivisi.

Già citata nei documenti del Cinquecento e oggi riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT), la regina cannarese viene celebrata ogni settembre con la Festa della Cipolla di Cannara. Per qualche giorno il borgo si trasforma in un percorso gastronomico a cielo aperto, tra ri-

February in Cannara is not just any month. The fields seem to be sleeping, the air is cold and silent, but beneath the surface, the earth is already at work. It is precisely now, between the end of winter and the first signs of new light, that one of Umbria's most distinctive products is born: the Cannara onion.

The seeds are planted in sandy-loamy soil of lacustrine origin, which is naturally well-drained and caressed by a breezy microclimate that protects the crop from pests. A perfect balance between soil, air, and water makes this onion different from all others. It is no coincidence that local growers—the cipollari—talk about sowing as an act of faith: it takes time, patience, and respect for natural rhythms.

The result is an onion with an innate sweetness, soft, tender, and surprisingly digestible. This characteristic has won over not only home cooks, but also great chefs and well-known figures in Italian gastronomy. Among its most famous admirers is Giorgione, aka Giorgio Barchiesi, a beloved figure in Italian cuisine, who has never hidden his connection to Cannara and its onion, the star of numerous simple and authentic recipes, just like his culinary philosophy.

Three varieties are grown: the red variety, intense and sweet, perfect raw; the golden variety, refined and enveloping in sauces; and the borettana variety, flattened and fleshy, ideal for baking or in sweet and sour dishes.

A true chameleon in the kitchen. A humble ingredient, with refined delicacy and a symbol of international dialogue. Since 2015, the village has been twinned with the city of Walla Walla in the United States: a union born under the sign of the onion and strengthened by the common cult of St. Francis of Assisi. Two distant communities, united by the land and shared values.

Already mentioned in documents from the 16th century and now recognized as a Traditional Agri-Food Product (PAT), the queen of Cannara is celebrated every September with the Cannara Onion Festival. For a few days, the village is transformed



cette storiche, piatti creativi e curiosità irresistibili (sì, esiste anche il gelato alla cipolla).
Curiosità: esiste anche la Winter Edition. A dicembre. Meno folla, più gusto. Pizza frita, pennette alla cipollara, brasati, zuppe calde e dessert audaci come il bombolone alla cipolla. La regina umbra si mette il cappotto e scalda l'inverno – tra stand e atmosfera da presepe. Da non perdere.

into an open-air gastronomic journey, featuring historical recipes, creative dishes, and irresistible curiosities (yes, there is even onion ice cream).
Fun fact: there is also a Winter Edition in December. Fewer crowds, more flavor. Fried pizza, pennette alla cipollara, braised meats, hot soups, and daring desserts such as onion doughnuts. The Umbrian queen puts on her coat and warms up the winter with stands and a nativity scene atmosphere. Not to be missed.

Box Curiosità

La Cipolla di Cannara è composta in gran parte da acqua, ricca di fibre e naturalmente leggera, contiene vitamina C, acido folico e sali minerali ed è nota per favorire digestione e metabolismo. La sua polpa delicata racchiude inoltre flavonoidi e antiossidanti — tra cui la quercetina — preziosi alleati per il benessere cardiovascolare.

Curiosity Box

Cannara onions are mostly composed of water, rich in fiber, and naturally light. They contain vitamin C, folic acid, and minerals, and are known to aid digestion and metabolism. Their delicate flesh also contains flavonoids and antioxidants—including quercetin—which are valuable allies for cardiovascular health.



FOOD KM ZERO
Portale dei prodotti di eccellenza italiani
foodkmzero.it



INTERIOR STYLIST

Spoletto,
Via Indipendenza, 8
346 748 9705
alfiedesign.it

LA DOLCEZZA È DI CASA

The Sweetness Feels Right at Home

A CURA DELLA REDAZIONE

Ci sono luoghi che, più di altri, riescono a raccontare una città. A Spoleto, la Pasticceria Zampolini è da sempre uno di questi.

Nata nel cuore della città vecchia, tra vicoli e passeggiate lente, oggi la storica insegna ha trovato casa su Viale della Stazione, senza mai perdere il legame con la propria identità: quella di una pasticceria artigianale che fa della qualità e della tradizione il suo tratto distintivo.

Nel tempo, Zampolini ha saputo evolversi, accompagnando generazioni di spoletini tra colazioni, ricorrenze e momenti da celebrare. Un percorso fatto di attenzione alle materie prime, gesti precisi e una passione che si rinnova ogni giorno dietro il banco e nel laboratorio.

A segnare una nuova e importante fase di questo cammino è l'ingresso di Michela Pollano, pasticceria e nuova risorsa della pasticceria, che porta con sé creatività, tecnica e uno sguardo contemporaneo sul mondo dei dolci. Un contributo prezioso, che dialoga con la storia del locale e la accompagna al futuro.

Per il numero in uscita di Valley Life, Pasticceria Zampolini ha scelto di condividere qualcosa di speciale: una ricetta da rifare a casa, pensata per chi ama sperimentare e per chi non rinuncia mai al piacere di un dolce fatto con cura. Una cheesecake, firmata da Michela, che unisce semplicità ed eleganza, perfetta da preparare e condividere. Un invito, per i lettori più golosi, a portare un po' della dolcezza di Zampolini nella propria cucina. E, magari, a riscoprire — morso dopo morso — il valore delle storie che continuano a essere raccontate attraverso il gusto.

Preparazione:

Come prima cosa mettere i biscotti in un mixer e ridurli in polvere, trasferirli in una ciotola ed aggiungere il burro fuso e mescolare bene. Disporre il mix sul fondo di uno stampo a cerniera precedentemente rivestito con carta da forno, schiacciare delicatamente con un cucchiaio fino ad ottenere una base compatta e disporre in frigorifero.

There are places that, more than others, manage to tell the story of a city. In Spoleto, Pasticceria Zampolini has always been one of these.

Founded in the heart of the old town, among narrow streets and slow strolls, today the historic shop has found a home on Viale della Stazione, without ever losing touch with its identity: that of an artisan pastry shop that makes quality and tradition its hallmark.

Over time, Zampolini has evolved, accompanying generations of Spoleto residents through breakfasts, celebrations, and moments to commemorate. A journey marked by attention to raw ingredients, precise gestures, and a passion that is renewed every day behind the counter and in the workshop.

Marking a new and important phase in this journey is the arrival of Michela Pollano, a pastry chef and new addition to the bakery, who brings with her creativity, technique, and a contemporary view of the world of desserts. A valuable contribution that dialogues with the history of the bakery and accompanies it into the future.

For the upcoming issue of Valley Life, Pasticceria Zampolini has chosen to share something special: a recipe to make at home, designed for those who love to experiment and for those who never give up the pleasure of a carefully made dessert. A cheesecake, created by Michela, that combines simplicity and elegance, perfect to prepare and share.

An invitation for readers with a sweet tooth to bring a little of Zampolini's sweetness into their own kitchens. And, perhaps, to rediscover—bite after bite—the value of stories that continue to be told through taste.

Preparation:

First, place the cookies in a mixer and reduce them to powder, transfer them to a bowl, add the melted butter, and mix well. Spread the mixture on the bottom of a springform pan previously lined with parchment paper, press gently with a spoon until you obtain a compact base, and place



informazione pubblicitaria

Per la crema al formaggio mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda. In una ciotola mettere il Philadelphia con lo zucchero, la panna (tenendone da parte 50 gr) e i semi della bacca di vaniglia. Montare il mix con delle fruste o in planetaria. Quando avrà raggiunto una consistenza ben ferma, aggiungere i restanti 50 gr di panna precedentemente scaldati e dove avremmo fatto sciogliere la gelatina ammollata e strizzata. Far amalgamare bene.

Versare il mix nello stampo a cerniera e livellare bene la superficie con una scatolina o un cucchiaino. Disporre in frigo per almeno 2 ore.

Per la composta ai frutti di bosco mettere in un pentolino i frutti di bosco con lo zucchero e la maizena e cuocere a fuoco basso mescolando fino a bollire.

Trascorse le 2 ore disporre la composta di frutti di bosco sopra la torta e decorare con frutti di bosco freschi. Lasciare in frigo per almeno altre 2 ore prima di sformare e consumare.

La cheesecake si può conservare in frigo per almeno 3 giorni.

in the refrigerator.

For the cream cheese filling, soak the gelatin in cold water. In a bowl, combine the Philadelphia cream cheese with the sugar, cream (setting aside 50 g), and vanilla bean seeds. Beat the mixture with a whisk or in a stand mixer. When it has reached a firm consistency, add the remaining 50 g of cream, which has been heated and used to melt the soaked and squeezed gelatin. Mix well.

Pour the mixture into the springform pan and level the surface well with a small box or spoon. Refrigerate for at least 2 hours.

For the berry compote, place the berries, sugar, and cornstarch in a small saucepan and cook over low heat, stirring until it comes to a boil.

After 2 hours, spread the berry compote over the cake and decorate with fresh berries. Leave in the refrigerator for at least another 2 hours before removing from the pan and serving.

The cheesecake can be stored in the refrigerator for at least 3 days.

CHEESECAKE FREDDA - 8 persone

Preparazione: 20 minuti, in frigo: 4 ore

INGREDIENTI

Per la base (stampo a cerniera da 22 cm):

250 gr biscotti digestivi (o Oro Saiwa)

70 gr burro fuso

Per la crema di formaggio:

700 gr Philadelphia

180 gr di zucchero semolato

300 gr di panna da montare

7 gr gelatina in fogli

1 bacca di vaniglia

Per la composta ai frutti di bosco:

200 gr frutti di bosco

50 gr di zucchero semolato

5 gr maizena

Per la decorazione: 200 gr frutti di bosco

NO-BAKE CHEESECAKE - Serves 8

Preparation: 20 minutes, Chilling time: 4 hours

INGREDIENTS

For the base (22 cm springform pan):

250 g digestive biscuits (or Oro Saiwa)

70 g melted butter

For the cream cheese filling:

700 g Philadelphia cream cheese

180 g granulated sugar

300 g whipping cream

7 g sheet gelatin

1 vanilla pod

For the berry compote:

200 g mixed berries

50 g granulated sugar

5 g cornstarch

For decoration: 200 g mixed berries



**TERMO
IDRAULICA
MARINI**

**La nostra esperienza,
il tuo comfort!**

CLIMA | BENESSERE | RISPARMIO



- ✓ Riscaldamento
- ✓ Condizionamento
- ✓ Impianti idrico sanitari
- ✓ Energie Rinnovabili

Info Contatti

 0743 22 29 84

 VIA CACCIATORI DELLE ALPI 39/A

 TERMOIDRAULICAMARINI.IT

**NUOVA SEDE E
SHOWROOM**

**Via 1° Maggio 38
SPOLETO**

STUDIO MARI

THE DENTAL RE·SOLUTION

STUDIO FOCALIZZATO NEL TRATTAMENTO DI BAMBINI
E ADULTI ODONTOFOBICI.

Spoleto, Via XVII Settembre 19

Tel e Fax: 0743 47612

Cell. 391 1430206

Aut. Sanitaria Regionale UMBRIA n.8611 del 06.08.2024

NEUER
GZUE