

Anno XXV Numero 183 / PRIMAVERA 2026

# ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY  
**VOLPELLI:  
FAMIGLIA E TRADIZIONE  
A TAVOLA**

# YOUR SUMMER STARTS HERE

[airport.umbria.it](http://airport.umbria.it)



S2026



In copertina:  
Volpelli:  
famiglia e tradizione a tavola

PRIMAVERA 2026

**EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE**  
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)  
**DIRETTORE EDITORIALE:**  
Catia Giorni  
**PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:**  
BenedettaCheccarelliStudio

**AUTORI**  
**Simone Bandini:**  
Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.  
**Catia Giorni:**  
Direttrice editoriale di Valley Life  
"Alto Tevere e Valtiberina Toscana"  
**Chiara Pietrella:**  
Giornalista  
**Giacomo Roggi:**  
Direttore creativo del Maestro Andrea Roggi

**PHOTO CREDITS:**  
Ufficio Stampa Comune di Città di Castello  
Simone Bandini  
Judith Du Pasquier  
Erica Andreini  
Luciano Valentini  
Giacomo Roggi

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

"In una ventosa mattina di inizio aprile, tra una cioccolata calda e i racconti di chi viaggia ogni giorno, abbiamo chiuso queste pagine, pensando a tutte le strade che ancora ci aspettano"

**ValleyLife**

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:  
Catia Giorni  
Via dei Cipolli, 1/B  
52037, Sansepolcro (AR)  
Tel. 338 3874231  
catiagiorni@libero.it  
www.valleylife.it

**8** Sul valore dei segni  
*On the Value of Signs*

**10** Quale bellezza salverà il mondo?  
*Beauty Will Save the World.  
Which One Will Do?*

**12** Volpelli:  
famiglia e tradizione a tavola  
*Volpelli:  
Family and Tradition at the Table*



**20** Only Wine:  
dove il vino racconta il futuro  
*Only Wine:  
Where Wine Tells the Future*

**28** Nuvolo Centenario:  
Presentazione Ciclica delle Opere  
*Nuvolo Centenario:  
a Cyclical Presentation of Works*

**34** Dove nascono le comunità:  
le trame di Lucy Orta  
a Sansepolcro  
*Where Communities Are Born:  
The Threads of Lucy Orta  
in Sansepolcro*

**40** Ad Anghiari  
le eccellenze dell'artigianato  
*In Anghiari  
the Excellence of Craftsmanship*

**50** 50 anni di scultura  
per il Maestro Roggi  
*50 Years of Sculpture  
for Maestro Roggi*



**58** Cammini che uniscono: il Festival  
dei Cammini di Francesco  
compie dieci anni  
*Paths that Connect: The 'Festival  
dei Cammini' of St. Francis  
Celebrates Ten Years*

**64** Dukes: il basket che cresce  
tra progetto e comunità  
*Dukes: Basketball Growing  
Through Vision and Community*



**70** Il profumo del prugnolo:  
a Pieve Santo Stefano  
la primavera si fa festa  
*The Scent of Prugnolo:  
in Pieve Santo Stefano,  
Spring Becomes a Celebration*

**76** Enoteca Meucci e 'Cortona Wines'  
*Enoteca Meucci and 'Cortona Wines'*

**82** Hotel Fortebraccio:  
l'arte dell'ospitalità  
nel cuore di Montone  
*Hotel Fortebraccio:  
the art of hospitality  
in the heart of Montone*

**88** La Pieve Vecchia,  
dove il gusto incontra il paesaggio  
*La Pieve Vecchia,  
Where Taste Meets Landscape*

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

# SCEGLI la MAGIA di un CASTELLO

per i tuoi matrimoni, eventi e aperitivi.

# DISCOVER the CHARME of a CASTLE

setting for your weddings, exclusive events and aperitifs.



**Castello di Sorci,**  
Loc. San Lorenzo, 25  
52031, Anghiari (AR)

Per informazioni e prenotazioni:  
Tel. 335 6086706  
E-mail: [info@castellodisorci.it](mailto:info@castellodisorci.it)  
Orari:  
chiuso il lunedì;  
aperto tutti gli altri giorni  
dalle 12.00 alle 23.00

Loc. San Lorenzo, 25  
52031, Anghiari (AR), Italy

For information and reservations:  
Tel. +39 335 6086706  
E-mail: [info@castellodisorci.it](mailto:info@castellodisorci.it)  
Opening hours:  
Closed on Mondays; open all other days  
from 12:00 pm to 11:00 pm.



*Ogni nostro piatto racconta  
una storia di tradizione e amore*



**La Nena**  
Ristorante

Via Giacomo Matteotti 10/14,  
Anghiari (Ar)

Tel: +39 0575 789491  
[www.ristorantenena.it](http://www.ristorantenena.it)



## MARZO

**1** | VILLA ADRIANA E VILLA D'ESTE A TIVOLI | Adesioni entro il 10 Dicembre | € 130 | SOLD OUT  
**15** | PARMA REGGIA DI COLORNO E LABIRINTO DEL MASONE | Adesioni entro il 10 Gennaio | € 130 | SOLD OUT  
**15-27** | TOUR DELLA CINA | Adesioni entro il 6 Dicembre | € 3680 | SOLD OUT

## APRILE

**15-21** | NEW YORK | Adesioni entro il 15 Dicembre | € 1845 | SOLD OUT  
**19** | ROMA SULLE TRACCIE DEL CARAVAGGIO | Adesioni entro il 19 Febbraio | € 115 | SOLD OUT  
**22-29** | TOUR DELL'UZBEKISTAN | Adesioni entro il 10 Novembre | € 1970 | SOLD OUT  
**23-25** | BUCAREST | Adesioni entro il 19 Febbraio | € 520 | SOLD OUT  
**26** | MUSICAL NOTRE DAME DE PARIS | Adesioni entro il 20 Dicembre | € 120 | SOLD OUT

## MAGGIO

**2-3** | REGGIA DI CASERTA, POMPEI, OPLONTIS | Adesioni entro il 2 Marzo | € 320 | SOLD OUT  
**10** | NARNI E LA SCARZUOLA | Adesioni entro il 10 Febbraio | € 115 | SOLD OUT  
**28 MAGGIO-5 GIUGNO** | TOUR DELLA TURCHIA | Adesioni entro il 22 Dicembre | € 1480 | SOLD OUT  
**29 MAGGIO-2 GIUGNO** | CAIRO | Adesioni entro il 15 Gennaio | € 1390 | SOLD OUT  
**30-31** | COSTIERA AMALFITANA | Adesioni entro il 31 Gennaio | € 415 | SOLD OUT  
**30 MAGGIO-2 GIUGNO** | PROCIDA | Adesioni entro il 19 Gennaio | € 560 | SOLD OUT

## GIUGNO

**2-9** | TOUR DELL'UZBEKISTAN | Adesioni entro il 20 Novembre | € 1970 | SOLD OUT  
**7** | ROMA SULLE TRACCIE DEL CARAVAGGIO | Adesioni entro il 10 Marzo | € 115 | 5 Disponibili  
**7-17** | SAFARI IN UGANDA | Adesioni entro il 28 Febbraio | € 4395 | 1 Disponibili  
**14-21** | SOGGIORNO MARE CALABRIA | Adesioni entro il 15 Aprile | € 680 | 4 Disponibili | CONFERMATA  
**19-21** | PONZA E LA RIVIERA DI ULISSE | Adesioni entro il 21 Gennaio | € 450 | SOLD OUT  
**28** | CASTELLUCCIO DI NORCIA | Adesioni entro il 28 Marzo | € 75 adulti, bambini fino a 11 anni Gratuiti | 35 Disponibili  
**28** | RAVENNA E I SUOI MOSAICI | Adesioni entro il 15 Maggio | € 128 | 25 Disponibili

## LUGLIO

**1-5** | TOUR MALTA E GOZO | Adesioni entro il 21 Gennaio | € 1150 | SOLD OUT  
**4-6** | LUSSINO | Adesioni entro il 10 Aprile | € 565 | 18 Disponibili  
**12** | MANTOVA E GIARDINI SIGURTA | Adesioni entro il 12 Maggio | € 150 | 25 Disponibili  
**12** | GIGLIO E GIANNUTRI MINICROCIERA | Adesioni entro il 10 Aprile | Adulti € 135; 0-3 anni GRATUITO; 4-11 anni € 60  
**22 LUGLIO-2 AGOSTO** | BRASILE ICONICO | Adesioni entro il 10 Marzo | € 3990 | 4 Disponibili

## AGOSTO

**2** | GIGLIO E GIANNUTRI MINICROCIERA | Adesioni entro il 10 Maggio | Adulti € 135; 0-3 anni GRATUITO; 4-11 anni € 60  
**9-15** | TOUR DELL'IRLANDA | Adesioni entro il 15 Gennaio | € 2270 | 2 Disponibili | CONFERMATA  
**18-30** | TOUR DEL GIAPPONE | Adesioni entro il 28 Aprile | € 3990 | 6 Disponibili  
**23** | NAVIGAZIONE CONERO | Adesioni entro il 23 Giugno | € 135 | 22 Disponibili  
**29-30** | COSTA DEI TRABOCCHI | Adesioni entro il 15 Marzo | € 370 | SOLD OUT

## SETTEMBRE

**4-11** | KARPATOS | Adesioni entro il 8 Marzo | € 1590 | 4 Disponibili | CONFERMATA  
**5-12** | TOUR DEL PORTOGALLO | Adesioni entro il 30 Marzo | € 2150 | 8 Disponibili  
**16-27** | BHUTAN E INDIA ORIENTALE | Adesioni entro il 20 Aprile | € 4875 | 15 Disponibili  
**19-25** | TOUR DELLE EGADI | Adesioni entro il 17 Aprile | € 1690 | SOLD OUT  
**20-27** | MARSA ALAM SOGGIORNO MARE | Adesioni entro il 16 Febbraio | € 1100 | 2 Disponibili  
**27 SETTEMBRE-4 OTTOBRE** | TOUR DELL'UZBEKISTAN | Adesioni entro il 10 Febbraio | € 1980 | SOLD OUT

## OTTOBRE

**8-12** | TOUR DELLA SICILIA ORIENTALE | Adesioni entro il 20 Agosto | € 1390 | 16 Disponibili  
**9-16** | TOUR DELLA TURCHIA | Adesioni entro il 20 Marzo | € 1480 | 13 Disponibili  
**27 OTTOBRE-9 NOVEMBRE** | DIA DE MUERTOS IN MESSICO | Adesioni entro il 4 Giugno | € 2390 | 7 Disponibili

## NOVEMBRE

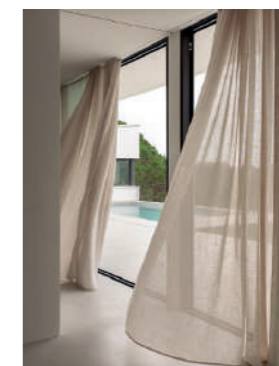
**16-26** | GRAN TOUR DEL VIETNAM | Adesioni entro il 20 Giugno | € 3350 | 10 Disponibili



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



e|e



styling • home staging • progettazione

EDIT  
ORIAL

## SUL VALORE DEI SEGNI On the Value of Signs

DI SIMONE BANDINI

Parliamo del valore dei segni e della bellezza trascendentale. Del potere magico e sublime del bello che il nostro tempo pare abbia perso, o meglio squalificato nei meandri del materialismo e dell'appagamento facile, immediato, riproducibile per pochi euro.

Vi racconto cosa mi è successo qualche giorno fa.

Avevo conosciuto, casualmente e per lavoro, una donna di origine tedesca che, da decenni ormai, vive nelle pendici del Appennino toscano. Da sempre mi affascinano le scelte per così dire radicali – poiché giudico un valore di libertà la capacità di determinare il proprio quotidiano, al di sopra delle contingenze. Tanto che ci si potrebbe chiedere: per uno spirito libero è una scelta più estrema assecondare la propria natura mettendo in atto cambiamenti importanti, oppure rimanere nella stasi insopportabile di una situazione esistenzialmente irricevibile?

Ecco quella persona, per me, in un immaginario forse idealizzato, evocava proprio questa sensazione di libertà, di autodeterminazione. Da subito ebbi la sensazione che appartenesse al mondo delle cose possibili e non meramente necessarie. Mi sarebbe piaciuto collaborare con lei ma, per qualche ragione, non trovammo una quadra al nostro sodalizio professionale.

Poi ci siamo persi di vista per qualche anno. Forse tre, magari quattro anni.

Di recente, non so perché ho ripensato a lei, assecondando quella vaga sensazione di affinità ontologica e culturale che avevo provato, discorrendo con lei davanti a un caffè.

L'ho chiamata poiché stavo cercando un appoggio giornalistico in zona. Con poche speranze, pensando fosse troppo impegnata per dedicarmi del tempo.

Ho scoperto invece come quella intuizione fosse giusta. Ci siamo rivisti e abbiamo preso a collaborare, con una stima di fondo che ritengo, abbia una radice diversa – un'affinità elettiva (spero ricambiata!) di natura trascendentale.

Così l'altro giorno, stranamente, mi sono imbattuto in una foto che lei stessa aveva pubblicato online.

Una foto al tramonto: una strada panoramica, una quercia, un'agave in primo piano. Apparentemente niente di troppo speciale. Mi colpiva tuttavia il gioco armonico, il concorso di elementi condizionati dalle ultime luci del giorno – ad indicare una nuova via, metafisica, oltre la luce del giorno. Una via audace verso la notte, l'ignoto, passaggio dalla realtà naturale a quella immateriale. Un destino inevitabile per la condizione umana.

La domenica successiva, come sono solito fare di primo mattino, sono andato a correre sui colli fiorentini, per strade ancora deserte punteggiate da erti mura di pietra e olivi disegnati da potature pierfrancescane.

Ho incontrato solo una macchina che si è fermata poco dopo, attendendo che la raggiungessi.

Era lei. Che stava andando a Firenze.

"Ciao Simone!"

Allora ho capito che bisogna fidarsi dei segni – se si ha la sensibilità e la profondità per farlo.

We are talking about the value of signs and transcendental beauty. Of the magical and sublime power that our time seems to have lost, or rather disqualified in the meanders of materialism and easy, immediate satisfaction, staged with a few euros.

I'll tell you what happened to me a few days ago.

I had met, by chance and for work, a woman of German origin who, for decades now, has been living on the slopes of Tuscan Appennines. I have always been fascinated by radical choices, so to speak – because I consider the ability to determine one's daily life, above contingencies, to be a value of freedom. So much so that one might wonder: is it a more extreme choice for a free spirit to indulge one's nature by implementing important changes, or to remain in the unbearable stasis of an existentially inadmissible situation?

Here that person, for me, in a perhaps idealized imagination, evoked precisely this feeling of freedom, of self-determination. I immediately had the feeling that she belonged to the world of possible and not merely necessary things. I would have liked to collaborate with her but, for some reason, we did not find a way to start our professional partnership.

Then we lost touch for a few years. Maybe three, maybe four years.

Recently, I don't know why I thought about her again, indulging that vague feeling of ontological and cultural affinity that I had felt, talking with her over coffee.

I called her because I was looking for journalistic support in the area. With little hope, thinking she was too busy to devote time to me.

Instead, I discovered that that intuition was right. We met again and we began to collaborate, with a basic esteem that I believe has a different root – an elective affinity (I hope reciprocated!) of a transcendental nature.

So, the other day, strangely, I came across a photo that she herself had posted online.

A photo at sunset: a panoramic road, an oak tree, an agave in the foreground. Apparently, nothing too special. However, I was struck by the harmonious game, the concurrence of elements conditioned by the last light of day – to indicate a new, metaphysical way beyond. A daring way towards the night, the unknown, the passage from natural to immaterial reality. An inevitable fate for the human condition.

The following Sunday, as I usually do early in the morning, I went running on the Florentine hills, along still deserted streets dotted with steep stone walls and olive trees designed by Franciscan pruning.

I only met a car that stopped shortly after, waiting for me to reach it.

It was her. She was going to Florence.

"Hi Simone!"

Then I realized that you have to trust signs – if you have the sensitivity and depth to do it.



## QUALE BELLEZZA SALVERÀ IL MONDO?

Beauty Will Save the World. Which One Will Do?

DI CATIA GIORNI

È una delle frasi più citate di sempre: "la bellezza salverà il mondo", tratta da L'Idiota di Dostoevskij. Ma oggi, in un periodo storico così complesso, quale può essere il suo significato?

Provo a rispondere tornando al passo esatto del romanzo in cui compare questa frase: siamo nel V capitolo e, durante una conversazione, uno dei personaggi, Ippolit, cita ciò che il principe Myškin avrebbe detto in precedenza, chiedendogli:

"È vero, principe, che una volta avete detto che 'la bellezza salverà il mondo'?"

Non è un'affermazione, quindi: è una domanda. E, come accade nei grandi classici – il cui scopo è proprio quello di aiutarci a pensare – Dostoevskij non offre certezze granitiche, ma apre interrogativi. E "la bellezza salverà il mondo?" è una domanda che spalanca un universo.

Partiamo da un primo elemento: in russo, i concetti di "bellezza" e "pace" condividono la stessa radice linguistica. Questo ci permette di leggere quella frase anche come "la bellezza salverà la pace". Un'interpretazione che amplia ulteriormente il campo e ci porta a riflettere sul nostro modo di essere e di vivere insieme.

La bellezza di cui parla Dostoevskij, infatti, non è soltanto quella estetica – di un quadro, di un paesaggio, di un volto che suscita emozioni positive. È piuttosto una bellezza che educa, nel senso originario del termine latino educere, "tirare fuori": una bellezza capace di far emergere la parte migliore di noi. Una bellezza che implica un forte senso di giustizia. È qui che la dimensione estetica si intreccia con quella etica.

Questo legame era già chiaro nella classicità greca, dove le due dimensioni non erano separate: kalos kai agathos, ciò che è bello è anche buono e giusto. La frattura tra estetica ed etica è invece un tratto dell'età contemporanea, l'età della tecnica e del nichilismo, per dirla con Nietzsche. Il nichilismo è la perdita dei grandi ideali, di quei riferimenti capaci di dare un senso e una direzione all'esistenza. Entra in crisi persino l'idea di progresso, inteso come movimento verso un miglioramento di sé e del mondo.

Ed è proprio qui che possiamo avvicinarci a una possibile risposta. La bellezza che salverà il mondo è quella che ci aiuta a ritrovare uno scopo. È la stessa bellezza che, tornando al significato originario del termine, può salvare anche la pace.

It is one of the most quoted phrases of all time: "beauty will save the world," taken from *The Idiot* by Dostoevsky. But today, in such a complex historical moment, what can it really mean?

I will try to answer by returning to the exact passage in the novel where the phrase appears: we are in Chapter V, and during a conversation, one of the characters, Ippolit, recalls something Prince Myshkin is said to have stated earlier, asking him:

"Is it true, Prince, that you once said that 'beauty will save the world'?"

It is not a statement, then: it is a question. And, as often happens in great classics – whose purpose is precisely to make us think – Dostoevsky does not offer solid certainties but opens up questions. And "will beauty save the world?" is a question that opens an entire universe.

Let us start with one element: in Russian, the concepts of "beauty" and "peace" share the same linguistic root. This allows us to interpret that phrase also as "beauty will save peace." An interpretation that further broadens the perspective and leads us to reflect on how we exist and live together.

The beauty Dostoevsky speaks of, in fact, is not merely aesthetic – the beauty of a painting, a landscape, or a face that evokes positive emotions. It is rather a beauty that educates, in the original Latin sense of educere, "to draw out": a beauty capable of bringing forth the best within us. A beauty that implies a strong sense of justice. This is where the aesthetic dimension intertwines with the ethical one.

This connection was already clear in ancient Greek thought, where the two dimensions were not separate: kalos kai agathos – what is beautiful is also good and just. The separation between aesthetics and ethics is instead a feature of the modern age, the age of technology and nihilism, to use Nietzsche's words. Nihilism is the loss of great ideals, of those references capable of giving meaning and direction to existence. Even the very idea of progress is called into question, understood as a movement toward the improvement of oneself and the world.

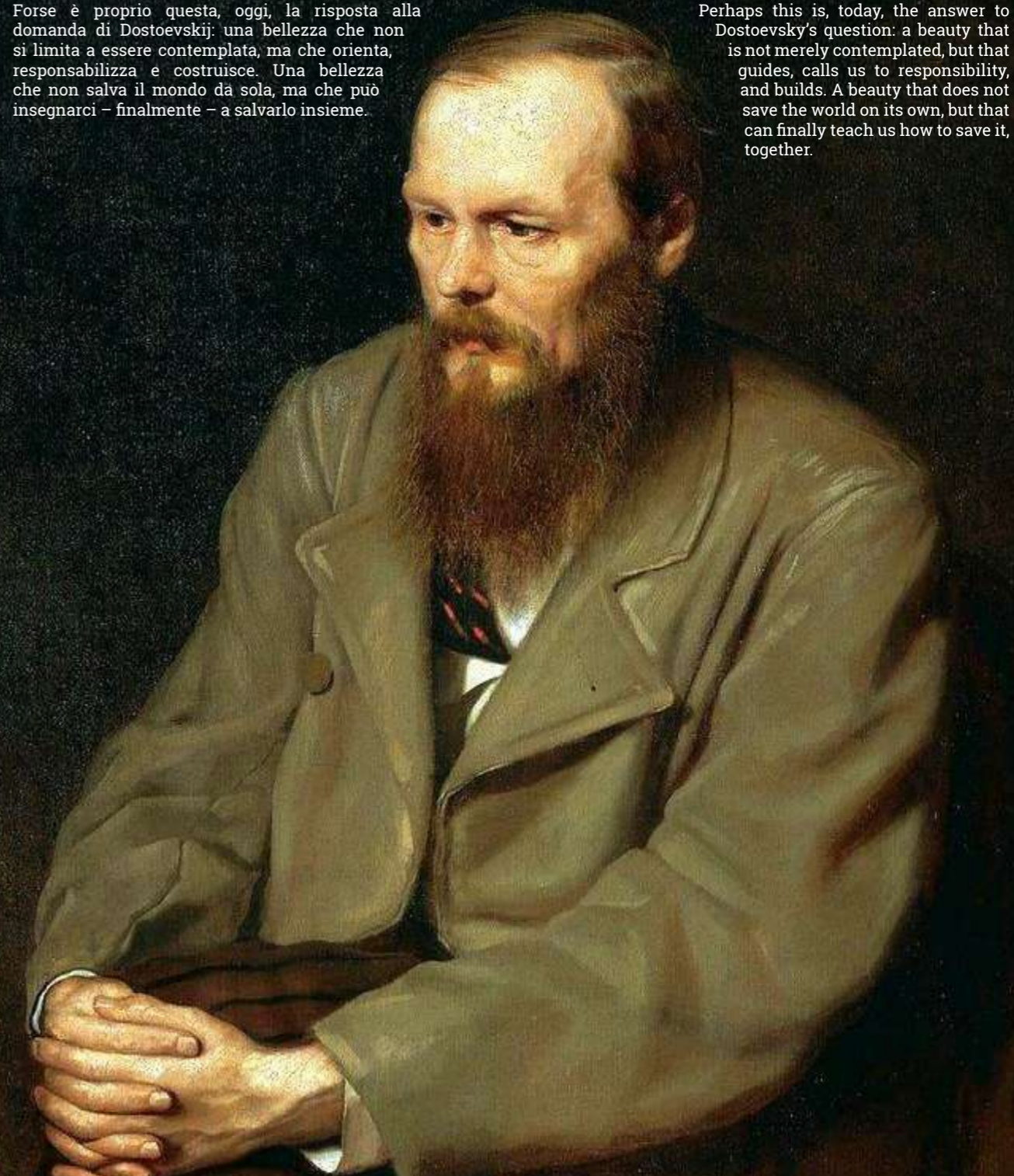
And it is precisely here that we can begin to approach a possible answer. The beauty that will save the world is the one that helps us rediscover a purpose. It is the same beauty that, returning to the original meaning of the word, can also save peace.

Per me, questa bellezza – inseparabile dall'etica – si traduce in una nuova idea di politica. Una politica che superi le contrapposizioni ideologiche del passato e che non si riduca a un semplice moralismo del "fare la cosa giusta". È piuttosto una politica capace di compiere un passo ulteriore: uscire dalla logica del proprio orticello per entrare in una visione più ampia, in cui si agisce anche per il benessere degli altri e delle nuove generazioni. È la bellezza di andare oltre il nichilismo e l'individualismo dominanti, per riscoprire ciò che ci lega.

Forse è proprio questa, oggi, la risposta alla domanda di Dostoevskij: una bellezza che non si limita a essere contemplata, ma che orienta, responsabilizza e costruisce. Una bellezza che non salva il mondo da sola, ma che può insegnarci – finalmente – a salvarlo insieme.

For me, this beauty – inseparable from ethics – translates into a new idea of politics. A politics that moves beyond the ideological oppositions of the past and that does not reduce itself to a simple moralism of "doing the right thing." Rather, it is a politics capable of taking a further step: moving beyond the logic of one's own narrow interests to embrace a broader vision, in which we act for the well-being of others and of future generations. It is the beauty of going beyond dominant nihilism and individualism, to rediscover what binds us together.

Perhaps this is, today, the answer to Dostoevsky's question: a beauty that is not merely contemplated, but that guides, calls us to responsibility, and builds. A beauty that does not save the world on its own, but that can finally teach us how to save it, together.



Fjodor Dostoevskij (1872)

ASCOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening

Franco Battiato,  
"La Cura"

# VOLPELLI: FAMIGLIA E TRADIZIONE A TAVOLA

Volpelli: Family and Tradition at the Table

DI CATIA GIORNI



Il bianchetto o tartufo marzuolo appena arrivato



Uniti nella vita e nel lavoro Marco con la moglie Irina

*Ci sono sogni che nascono quasi in silenzio, custoditi nel cuore per anni, e che poi trovano il coraggio di diventare realtà. Era il 15 marzo 2015 quando Marco e Irina decisero di dare forma al loro: trasformare uno storico punto di ritrovo a Calzolaro, piccola frazione di Umbertide, in un ristorante capace di offrire cucina di alta qualità e, allo stesso tempo, far sentire i loro ospiti come a casa loro. Una scommessa che, all'inizio, sembrava tutt'altro che semplice. Oggi, a distanza di undici anni, possiamo dirlo senza esitazione: quella scommessa è stata stravinta. Volpelli è diventato uno dei ristoranti più conosciuti dell'Umbria e della Valtiberina Toscana, un punto di riferimento per chi ama la buona cucina e le atmosfere sincere.*



Da Volpelli cucina tipica e del sottobosco

*Some dreams are born quietly, kept close to the heart for years before finding the courage to become reality. It was March 15, 2015, when Marco and Irina decided to bring theirs to life: transforming a historic meeting place in Calzolaro, a small hamlet of Umbertide, into a restaurant capable of offering high-quality cuisine while making every guest feel at home. At the beginning, it was far from an easy challenge. Today, eleven years later, we can say it without hesitation: that challenge has been more than won. Volpelli has become one of the most well-known restaurants in Umbria and the Tuscan Valtiberina, a reference point for those who appreciate good food and genuine atmospheres.*



Tagliata al tartufo



Un momento importante, la scelta del vino

Il segreto? La passione instancabile di Marco e Irina, la loro professionalità, l'attenzione costante verso ogni singolo dettaglio e, soprattutto, verso le persone. Perché da Volpelli non si è mai semplici clienti: si è ospiti. È per questo che sempre più persone scelgono questo ristorante per una cena tra amici, per un momento romantico, per festeggiare un'occasione speciale o anche solo per concedersi un pranzo veloce, senza rinunciare al gusto e alla qualità.

Nel festeggiare questo importante traguardo degli undici anni di attività, Marco e Irina vogliono prima di tutto dire grazie. Grazie a chi ha varcato quella porta una volta e poi è tornato. Grazie a chi ha fatto chilometri pur di sedersi a uno dei loro tavoli. Grazie a chi, con una parola gentile o una recensione sentita, ha dato loro la forza di continuare a credere nel proprio sogno.

E proprio le parole degli ospiti raccontano meglio di qualsiasi descrizione cosa rappresenti Volpelli. Come questa recensione del settembre 2025, scritta da un gruppo di affezionati clienti di Castel del Piano:

"Per la vostra infinita gentilezza, per la vostra genuina semplicità, che arricchisce il cuore e l'anima, per il vostro cibo squisito che allietta ogni palato, per voi che siete entrati subito nei nostri cuori. Grazie perché non siete semplici ristoratori ma 'artisti' che sanno come regalare sorrisi alla gente. Con infinita stima".

E c'è anche chi racconta: "Non abbiamo scattato foto ai piatti perché ci siamo mangiati tutto subito", "I colori e i sapori dell'Umbria vi arriveranno direttamente al palato", "Tartufo sublime, il meglio bianco mai mangiato... abbiamo fatto un'ora e mezza di macchina per raggiungerlo... e ne è valsa la pena!", oppure ancora: "Che spettacolo! In questo luogo vi

potete imbattere in Sua Maestà Il Tartufo!".

Parole spontanee, che parlano di emozioni prima ancora che di piatti.

E in effetti, basta entrare per comprenderne il motivo. Si viene accolti da un'atmosfera calda e avvolgente, da sorrisi sinceri e dal profumo intenso del tartufo, grande protagonista del menù e simbolo di un territorio ricco e generoso.

Le danze iniziano con gli antipasti, dove non manca la torta al testò, regina della tradizione umbra, perfetta per esaltare salumi e formaggi selezionati con grande cura. Poi arrivano i primi piatti, con la pasta fatta rigorosamente a mano: tagliatelle, agnolotti, ravioli, da abbinare ai sughi preferiti. Tra i consigli di Marco spiccano gli gnocchi al Sagrantino, uno dei piatti più amati del locale: c'è chi torna appositamente per gustarli ancora.

E poi le carni, provenienti da allevamenti selezionati: la tagliata ricoperta di porcini o di tartufo, gli arrostiti - veri protagonisti della casa - preparati anche su ordinazione per rendere speciale ogni occasione. E prima di alzarsi da tavola, è quasi impossibile rinunciare ai dolci di Irina: tiramisù, panna cotta, crema catalana... ogni scelta è una promessa mantenuta.

Un'esperienza così non può che essere accompagnata da un vino all'altezza. Marco cura personalmente la selezione delle cantine: accanto ai grandi classici trovano spazio etichette meno conosciute ma di altissima qualità, piccole scoperte capaci di sorprendere anche i gusti più raffinati. Anche la presentazione racconta l'attenzione per i dettagli: la lista dei vini è custodita in un'elegante menù di legno, con una scheda dedicata a ogni etichetta, pensata per guidare ogni ospite nella scelta migliore.

What is the secret? The tireless passion of Marco and Irina, their professionalism, their constant attention to every detail—and above all, to people. Because at Volpelli, you are never just a customer: you are a guest. That is why more and more people choose this restaurant for a dinner with friends, a romantic evening, a special celebration, or even a quick lunch without compromising on taste and quality.

As they celebrate this important milestone of eleven years in business, Marco and Irina first and foremost want to say thank you. Thank you to those who walked through their door once and then came back. Thank you to those who travelled miles just to sit at one of their tables. Thank you to those who, with a kind word or a heartfelt review, gave them the strength to keep believing in their dream.

And it is precisely the words of their guests that best describe what Volpelli represents. Like this review from September 2025, written by a group of loyal customers from Castel del Piano:

"For your endless kindness, for your genuine simplicity that enriches both heart and soul, for your exquisite food that delights every palate, for the way you immediately found a place in our hearts. Thank you, because you are not just restaurateurs but 'artists' who know how to bring smiles to people. With deepest respect."

Others simply say: "We didn't take photos of the dishes because we ate everything straight away," "The colours and flavours of Umbria come straight to your palate," "Sublime truffle—the best white truffle we've ever had... we drove an hour and a half to get here, and it was worth it!", or again: "What a spectacle! Here you may encounter His Majesty, the Truffle!"

Spontaneous words that speak of emotions even before dishes.

And in truth, it takes only a moment after stepping inside to understand why. You are welcomed by a warm, enveloping atmosphere, sincere smiles, and the intense aroma of truffle—the undisputed star of the menu and a symbol of a rich and generous land.

The experience begins with appetizers, where torta al testò, the queen of Umbrian tradition, is a must—perfect for enhancing carefully selected cured meats and cheeses. Then come the first courses, featuring strictly handmade pasta: tagliatelle, agnolotti, ravioli, to be paired with your favourite sauces. Among Marco's recommendations are the gnocchi with Sagrantino, one of the restaurant's most beloved dishes—some guests return specifically to enjoy them again.

Then come the meats, sourced from carefully selected farms: sliced beef topped with porcini mushrooms or truffle, and roasts—the true signature of the house—also prepared on request to make any occasion special. And before leaving the table, it is almost impossible to resist Irina's desserts: tiramisù, panna cotta, crema catalana... each one a promise fulfilled.

An experience like this deserves to be accompanied by a wine worthy of it. Marco personally curates the selection: alongside well-known labels, there is room for lesser-known but exceptional wines—small discoveries capable of surprising even the most discerning palates. Even the presentation reflects this attention to detail: the wine list is housed in an elegant wooden menu, with a dedicated card for each label, designed to guide guests in making the perfect choice.



Una intima saletta per cene indimenticabili

Sono proprio queste attenzioni, questa cura quasi artigianale di ogni particolare, a rendere ogni pasto da Volpelli un'esperienza che resta nel cuore prima ancora che nel ricordo. Undici anni dopo quel primo giorno, il sogno di Marco e Irina continua a crescere, alimentato dall'entusiasmo di chi entra per la prima volta e dall'affetto sincero di chi torna, ancora e ancora. Perché Volpelli non è soltanto un ristorante: è una storia condivisa, fatta di fiducia, gratitudine e legami che, nel tempo, sono diventati qualcosa di molto più grande di una semplice cena fuori casa.

It is precisely this care, this almost artisanal attention to every detail, that makes every meal at Volpelli an experience that stays in the heart before it lingers on the palate. Eleven years after that first day, Marco and Irina's dream continues to grow, fuelled by the enthusiasm of first-time visitors and the genuine affection of those who return again and again. Because Volpelli is not just a restaurant. It is a shared story, built on trust, gratitude, and relationships that, over time, have become something far greater than a simple meal out.



Con i figli Diego e Yuri



Una dedica speciale

**Info:**  
**Trattoria Volpelli**  
 Via Cortonese, 14 – Umbertide (PG)  
 Tel.: +39 075 9302305 / +39 333 8231350  
 irina.caproni@hotmail.it / www.trattoriadavolpelli.com

# TAPPEZZIERE BERNARDINI GIULIANO

Fornitura e installazione tende da sole e da interno  
Rivestimenti poltrone e salotti, zanzariere



Via Tarlati, 1200 - Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 720197 / 335 1221540

Mail: [tappezzeriaberna@tiscali.it](mailto:tappezzeriaberna@tiscali.it)

# Palazzetto

PIANTE



ORTIVE DA SEMI SELEZIONATI F1  
AROMATICHE E TAPPEZZANTI  
VASTO ASSORTIMENTO DI ERBACEE

PERENNI  
ARBUSTI E BORDATURE  
TUTTE LE STAGIONALI

Via Colonnata 2 - Fraz. Calzolaro Umbertide (PG)

Tel. 328 4338316



# ONLY WINE: DOVE IL VINO RACCONTA IL FUTURO

Only Wine: Where Wine Tells the Future

DI CATIA GIORNI



Nel giardino di Palazzo Vitelli

*C'è un momento, entrando a Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, in cui il tempo sembra sospendersi, tra le sale affrescate e il silenzio elegante di un luogo che ha attraversato i secoli. E poi, improvvisamente, il presente irrompe: bicchieri che tintinnano, racconti che si intrecciano, giovani produttori che parlano di vigne e di futuro. È qui che prende forma, anche nel 2026, Only Wine.*

*There is a moment, as you step into Palazzo Vitelli in Sant'Egidio, when time seems to stand still—amid frescoed rooms and the refined silence of a place that has witnessed centuries. And then, suddenly, the present breaks in: glasses clinking, stories intertwining, young producers speaking about vineyards and the future. It is here that Only Wine takes shape once again, in 2026*

Calci danzanti



Non una semplice manifestazione, ma un osservatorio privilegiato su ciò che il vino italiano sta diventando. Un luogo dove le etichette non sono solo prodotti, ma sono storie e visioni. E soprattutto, dove i protagonisti hanno un volto preciso: quello delle piccole cantine e dei giovani vignaioli. A Only Wine si possono degustare vini particolari, spesso difficili da trovare altrove, e comprarli direttamente da chi li produce. Non il solito evento sul vino, quindi, ma un modo diverso per entrare davvero dentro questo mondo. È proprio da qui che bisogna partire per comprendere l'anima di Only Wine. Il salone – giunto alla sua tredicesima edizione – è infatti il primo in Italia interamente dedicato ai produttori under 40, aziende con meno di 15 anni di storia e realtà con superfici vitate contenute. Una scelta identitaria, per mettere al centro chi costruisce il vino lontano dalle logiche industriali, restituendo valore al gesto agricolo, al territorio, alla ricerca. Un'occasione straordinaria che permette a tante piccole cantine – piccole nelle dimensioni ma grandi nella qualità e nel valore del prodotto che offrono – di farsi conoscere, di presentarsi al pubblico e di fare impresa con l'orgoglio di chi sa di creare qualcosa di buono e di bello.

Not just an event, but a privileged observatory on what Italian wine is becoming. A place where labels are not simply products, but stories and visions. And above all, where the protagonists have a clear identity: small wineries and young winemakers. At Only Wine, you can taste unique wines – often difficult to find elsewhere – and purchase them directly from those who produce them. Not the usual wine event, but a different way to truly step inside this world. This is where one must begin to understand the essence of Only Wine. Now in its thirteenth edition, the fair is the first in Italy entirely dedicated to producers under 40, wineries with less than 15 years of history, and estates with limited vineyard surfaces. A deliberate choice, placing at the centre those who make wine beyond industrial logic, restoring value to agricultural practice, territory, and research. An extraordinary opportunity for many small wineries – small in size but great in quality and value – to make themselves known, present their work to the public, and build their business with the pride of those who know they are creating something truly meaningful.

Tra il 25 e il 27 aprile, Città di Castello torna così a essere crocevia di energie nuove, con oltre cento vignaioli provenienti da tutta Italia e una presenza internazionale sempre più ampia. Ma ridurre Only Wine a una "fiera" sarebbe limitante. Qui si viene per ascoltare, prima ancora che per degustare. Una comunità che cresce attorno a valori condivisi: talento, territorio, sostenibilità. Perché dietro ogni banco c'è una storia che spesso nasce da una scelta controcorrente: lasciare una carriera, recuperare terreni di famiglia, scommettere su vitigni dimenticati, o semplicemente credere che si possa fare vino in modo diverso. È questo il filo invisibile che unisce i protagonisti della manifestazione: una visione contemporanea della viticoltura, capace di dialogare con la tradizione senza restarne prigioniera. Il contesto, poi, fa la sua parte. Palazzo Vitelli non è solo una cornice, ma un vero dispositivo narrativo: le sue sale e il parco di settemila metri quadri diventano il palcoscenico ideale per un viaggio che attraversa territori, stili, approcci. Un percorso che si snoda tra degustazioni libere, incontri, momenti di approfondimento e dialoghi diretti con chi il vino lo produce davvero.

From April 25 to 27, Città di Castello once again becomes a crossroads of new energy, welcoming over one hundred winemakers from across Italy, alongside an increasingly strong international presence. Yet to define Only Wine simply as a "fair" would be limiting. This is a place to listen, even before tasting. A community growing around shared values: talent, territory, sustainability. Because behind every stand there is a story—often born from a counter current choice: leaving a career, reclaiming family land, investing in forgotten grape varieties, or simply believing that wine can be made differently. This is the invisible thread connecting the event's protagonists: a contemporary vision of winemaking, capable of engaging with tradition without being confined by it. The setting, too, plays its part. Palazzo Vitelli is not just a backdrop, but a true narrative device: its rooms and seven-thousand-square-meter park become the ideal stage for a journey across territories, styles, and approaches. A path that unfolds through free tastings, meetings, in-depth discussions, and direct conversations with those who truly produce the wine.

Negli ultimi anni, Only Wine ha ampliato il proprio orizzonte, aprendosi sempre più a un respiro internazionale. Accanto ai produttori italiani, tornano i vigneron della Champagne e si aggiungono realtà come i Jeunes Vignerons Bourgogne, oltre a cantine provenienti da Spagna, Svizzera, Grecia, Alsazia e diversi Paesi dell'Est Europa. Un mosaico di esperienze che non appiattisce le differenze, ma le esalta, mettendo in dialogo culture del vino profondamente diverse tra loro.

E poi c'è una novità che racconta bene la direzione della manifestazione: l'apertura al sakè giapponese, dopo quella ai vini giapponesi che era avvenuta nella scorsa edizione. Non un semplice inserimento esotico, ma un invito ad allargare lo sguardo sulle culture fermentative, riconoscendo che il vino – inteso come espressione di territorio e artigianalità – ha molte declinazioni nel mondo.

Ma forse il cuore più pulsante di questa edizione è la volontà di trasformarsi sempre più in luogo di confronto. La giornata di lunedì 27 aprile, dedicata agli operatori del settore, vedrà infatti il debutto del Wine Summit – Stati Generali dei Giovani Produttori e delle Piccole Cantine. Un passaggio significativo: non solo esposizione, ma costruzione di

In recent years, Only Wine has broadened its horizons, opening increasingly to an international dimension. Alongside Italian producers, Champagne vigneron return, joined by groups such as the Jeunes Vignerons Bourgogne, as well as wineries from Spain, Switzerland, Greece, Alsace, and several Eastern European countries. A mosaic of experiences that does not flatten differences, but rather enhances them, creating dialogue between deeply diverse wine cultures.

There is also a new feature that clearly reflects the direction of the event: the introduction of Japanese sake, following the inclusion of Japanese wines in the previous edition. Not merely an exotic addition, but an invitation to expand our perspective on fermentation cultures, recognizing that wine—understood as an expression of territory and craftsmanship—has many forms around the world.

Perhaps the most dynamic aspect of this edition, however, is its growing role as a space for dialogue. On Monday, April 27, dedicated to industry professionals, the event will host the debut of the Wine Summit—the General Assembly of Young Producers and Small Wineries. A significant step forward: not only exhibition, but the construction of ideas,

with the presentation of a Manifesto and the creation of a permanent Observatory dedicated to these realities. A sign that small wineries are no longer a romantic niche, but an increasingly central component of the Italian wine system.

Ultimately, Only Wine tells exactly this story: a quiet yet profound transformation. An Italy that perhaps produces less but produces better; that rediscovers local identities; that invests in quality and in direct relationships with those who drink. A young Italy—not only in age, but above all in mindset.

And as you move among the stands, between tastings and conversations, you begin to realize that the true richness of the event is not only in the glass. It lies in the possibility of stepping, even if just for a moment, into the world of those who imagined and cultivated that wine.

In a time when everything seems to accelerate, Only Wine invites you to do the opposite: slow down, listen, choose. And perhaps it is precisely for this reason that, year after year, it continues to be one of the most compelling events in the Italian wine landscape.

with the presentation of a Manifesto and the creation of a permanent Observatory dedicated to these realities. A sign that small wineries are no longer a romantic niche, but an increasingly central component of the Italian wine system.

Ultimately, Only Wine tells exactly this story: a quiet yet profound transformation. An Italy that perhaps produces less but produces better; that rediscovers local identities; that invests in quality and in direct relationships with those who drink. A young Italy—not only in age, but above all in mindset.

And as you move among the stands, between tastings and conversations, you begin to realize that the true richness of the event is not only in the glass. It lies in the possibility of stepping, even if just for a moment, into the world of those who imagined and cultivated that wine.

In a time when everything seems to accelerate, Only Wine invites you to do the opposite: slow down, listen, choose. And perhaps it is precisely for this reason that, year after year, it continues to be one of the most compelling events in the Italian wine landscape.



Only Wine internazionale

**Info:**

[www.onlywine.it](http://www.onlywine.it)

Sito ufficiale della manifestazione, in cui è possibile acquistare i biglietti per partecipare alla XIII edizione di Only Wine e vedere sia il programma completo che la lista delle cantine partecipanti

[www.onlywine.it](http://www.onlywine.it)

Official website of the event, where tickets for the 13th edition of Only Wine can be purchased, along with the full program and the list of participating wineries.

# ARTISTI AL MONTE XIV EDIZIONE



Il Palazzo Bourbon, sede della mostra

Info:

**ARTISTI AL MONTE, XIV EDIZIONE**  
Collettiva d'arte contemporanea

**9,10 / 16,17 maggio 2026**

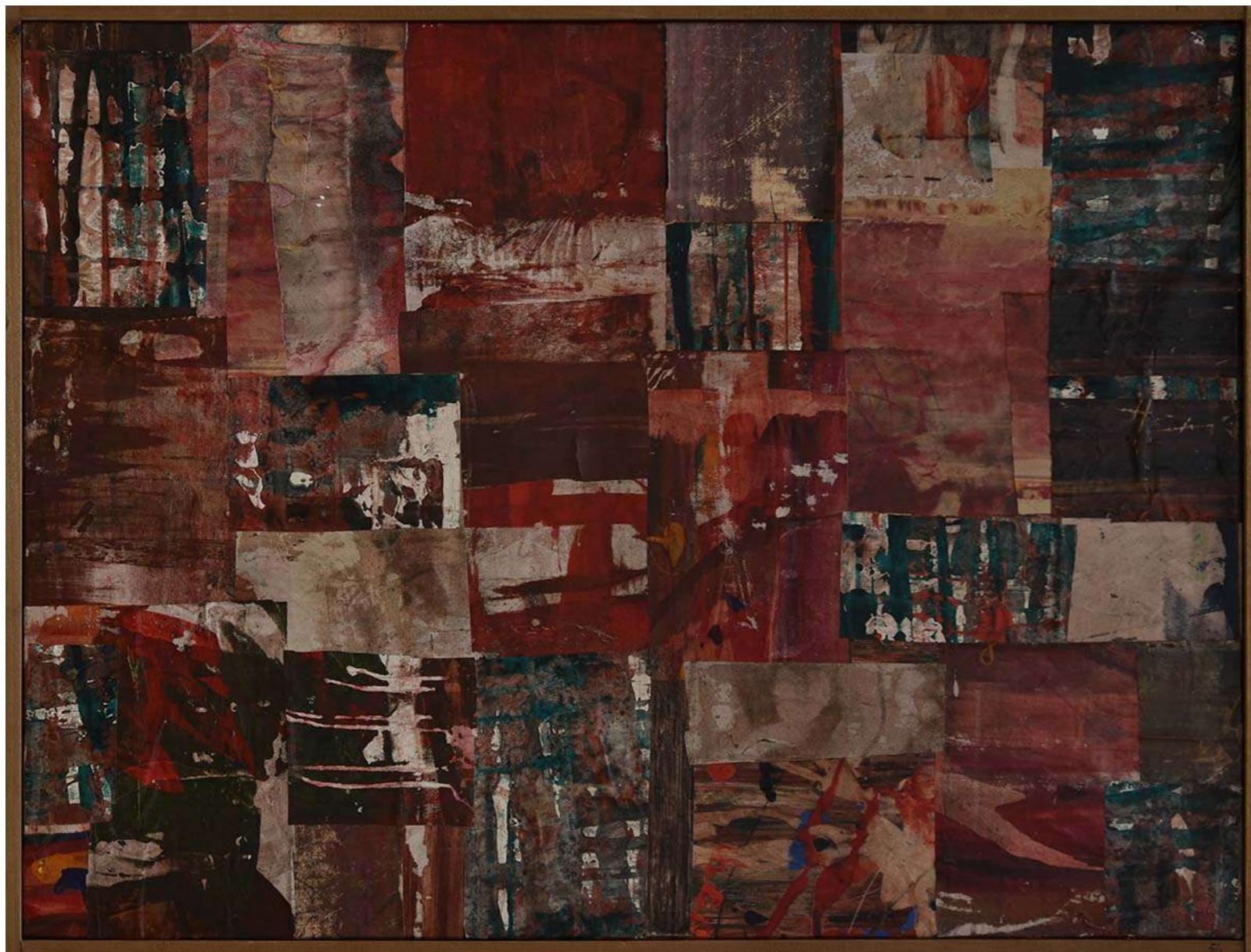
Palazzo Bourbon, Monte Santa Maria Tiberina (Pg)

**Mostra collaterale: "Sorella Acqua".**

Mostra Fotografica dedicata al Cantico delle Creature  
in occasione degli 800 anni dalla morte di San Francesco.

**Ingresso gratuito.**

**Orario continuato 10:00 - 19:00**



Senza titolo (Scacco), 1955, collage di carta dipinta su tela, 60x80 cm,  
Pinacoteca Comunale Città di Castello

# NUVOLO CENTENARIO: PRESENTAZIONE CICLICA DELLE OPERE

Nuvolo Centenario: a Cyclical Presentation of Works

A CURA DELLA REDAZIONE

*Il 2026, anno in cui il maestro, Giorgio Ascani, detto Nuvolo, compie cento anni, propone la riscoperta del lavoro pittorico dell'artista tifernate con una serie di mostre che saranno ospitate presso la Pinacoteca Comunale di Città di Castello. Vi invitiamo alla scoperta delle sue opere e dei suoi cicli artistici presso la Pinacoteca Comunale di Città di Castello: un artista fondamentale nella sua identità ed espressione per comprendere gli archetipi e lo sviluppo del movimento informale italiano*

*2026, the year in which the master, Giorgio Ascani, known as Nuvolo, turns one hundred years old, proposes the rediscovery of the pictorial work of the artist from Tifernate with a series of exhibitions that will be hosted at the Pinacoteca Comunale di Città di Castello. We invite you to discover his works and artistic cycles at the Pinacoteca Comunale di Città di Castello: a fundamental artist in his identity and expression to understand the archetypes and development of the Italian informal movement.*



Nuvolo e \_Il Sestante\_ di Alberto Burri, Multiplo Serigrafico, 1984-1989

Presentazione ciclica delle opere, ripropone una personale che lo stesso Nuvolo insieme a Bruno Corà curarono presso Studio Piattelli a Roma nell'aprile 1977. Allora vennero esposti tutti i cicli prodotti fino a quel momento con un allestimento cambiato ogni tre giorni; come ricordato dal critico quella mostra venne visitata da personaggi illustri del panorama artistico italiano, tra le altre: la gallerista Topazia Alliata, la giornalista Lorenza Trucchi e Anna Magnani, che abitava nello stesso stabile.

"La città ha bisogno di riscoprire e capire chi è Nuvolo e un ciclo di esposizioni della durata di diciotto mesi in Pinacoteca comunale è lo strumento idoneo per farlo" - ha dichiarato Luca Secondi, Sindaco di Città di Castello, mentre Michela Botteghi, Assessore alla Cultura ha aggiunto: "Ringraziamo Archivio Nuvolo che da anni lavora con passione e dedizione alla tutela e promozione dell'artista, ma soprattutto per aver voluto fortemente Città di Castello al centro dei festeggiamenti di questa importante celebrazione di questo autore di fama internazionale, punto di riferimento del mondo artistico e serigrafico, che, come il Maestro Burri, è nato qui ed era particolarmente legato al suo territorio".

Questa antologica a cura di Bruno Corà, Aldo Iori e Paolo Ascani, ha una durata di diciassette mesi, fino al maggio 2027, durante i quali, ogni cinque settimane, sarà modificato l'allestimento proponendo, in undici cicli, tutto il lavoro pittorico del Maestro Nuvolo, dalle prime Serotipie del 1952 fino ai Legni Collage dei primi anni 2000. Le opere in mostra saranno per lo più inedite.

La Sala Nuvolo ha già ospitato il primo ciclo con le opere appartenenti a "Scacchi, Piccoli Scacchi e Nuovi Scacchi". Il principio, al quale si rifanno le opere di questi cicli pittorici è il recupero di precedenti resti serigrafici, tutti di forma rettangolare o quadrata, poi assemblati con la tecnica del colla-ge e disposti su un supporto di cartoncino, legno o tela.

A cyclical presentation of works, it proposes a solo exhibition that Nuvolo himself together with Bruno Corà curated at Studio Piattelli in Rome in April 1977. At that time, all the cycles produced up to that moment were exhibited with a set-up changed every three days; as recalled by the critic, that exhibition was visited by illustrious personalities of the Italian art scene, among others: the gallery owner Topazia Alliata, the journalist Lorenza Trucchi and Anna Magnani, who lived in the same building.

"The city needs to rediscover and understand who Nuvolo is and a cycle of eighteen-month exhibitions in the Municipal Art Gallery is the right tool to do so" - said Luca Secondi, Mayor of Città di Castello, while Michela Botteghi, Councillor for Culture, added: "We thank Archivio Nuvolo which has been working for years with passion and dedication to the protection and promotion of the artist, but above all for having strongly wanted Città di Castello at the centre of the celebrations of this important celebration of this internationally renowned author, a point of reference for the artistic and screen printing world, who, like Maestro Burri, was born here and was particularly attached to his territory". This anthological exhibition curated by Bruno Corà, Aldo Iori and Paolo Ascani, has a duration of seventeen months, until May 2027, during which, every five weeks, the set-up will be modified by proposing, in eleven cycles, all the pictorial work of Maestro Nuvolo, from the first Serotipie of 1952 to the Legni Collage of the early 2000s. The works on display will be mostly unpublished.

The 'Sala Nuvolo' has already hosted the first cycle with the works belonging to "Chess, Small Chess and New Chess". The principle to which the works of these pictorial cycles refer is the recovery of previous serigraphic remains, all rectangular or square in shape, then assembled with the collage technique and arranged on a cardboard, wood or canvas



Scacco Matto (Scacco),1953, Collage di carta dipinta su tela, 163x116 cm

La composizione geometrico-spaziale, risulta una rigorosa sorta di mappa territoriale di molteplici e differenti policromie delle parti dalla forte unità compositiva e dinamica dell'immagine. L'opera, lontana da qualsivoglia riferimento figurativo, perde la definizione di alto e basso, potendo essere esposta, per stessa ammissione dell'artista, anche sottosopra.

"Questa concezione di mostra fu un'idea che mettemmo in piedi nel 1977 a Roma. Eravamo ospiti dell'Atelier di Piattelli a Palazzo Altieri e Nuvolo ebbe questa volontà di articolare una mostra con tutti i suoi cicli di lavoro. Fu un periodo molto intenso dell'attività di Nuvolo a Roma che, peraltro, aveva già esordito ampiamente soprattutto in sedi molto prestigiose come quella de La Tartaruga dove potevano entrare solo i migliori artisti italiani ed esteri". Bruno Corà, storico-critico dell'arte e Presidente di Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri, ricorda così la prima edizione di Nuvolo: Presentazione ciclica delle opere (aprile 1977).



Nuvolo (1984)

Il secondo ciclo, "Serotipie ed Esoedizioni", si è concluso il 12 aprile ed è stato incentrato sulla produzione di serotipie (tecnica innovativa che unisce serigrafia e pittura) e sulle edizioni d'arte sperimentali (esoedizioni) dell'artista.

È in corso il terzo ciclo, "Cuciti a macchina", con una rassegna di opere che assemblano frammenti di tela con cuciture a vista.

Presso la Event Room della Pinacoteca, fino al 17 maggio 2026, si tiene poi la mostra "Atelier di Serigrafia. Corrado Cagli", dedicata a questo importante "Esempio emblematico di dialogo tra ricerca artistica e sperimentazione tecnica" - dice Giuseppe Briguglio, presidente dell'Archivio Cagli - "contribuendo a riconoscere alla serigrafia il valore di autentico linguaggio espressivo, la cui modernità appare ancora oggi sorprendente".

"La varietà delle opere esposte" - afferma Aldo Iori, storico-critico dell'arte e docente all'Università di Perugia - "mostra non solo l'abilità tecnica di Nuvolo nel saper rendere la qualità pittorica dell'opera originale dell'amico Cagli ma anche l'empatia creatasi tra i due che permette variazioni sperimentali infinite che generano unici serigrafici e non più solo multipli".

"Celebrare al meglio questo importante traguardo è sempre stato un obiettivo fondamentale sin dalla nascita della nostra associazione, dieci anni fa", ha dichiarato Paolo Ascani, vicepresidente di Associazione Archivio Nuvolo: "Riteniamo doveroso, che, Città di Castello - città dove è nato, ha mosso i primi passi nella serigrafia e dove è tornato a vivere (e lavorare) gli ultimi anni - sia al centro della celebrazione. Come Archivio ci teniamo a ringraziare vivamente l'amministrazione comunale che ha accolto calorosamente il nostro progetto, tutti gli enti patrocinanti, i collaboratori e gli sponsor".

support. The geometric-spatial composition results in a rigorous sort of territorial map of multiple and different polychromies of the parts with a strong compositional and dynamic unity of the image. The work, far from any figurative reference, loses the definition of high and low, being able to be exhibited, by the artist's own admission, even upside down.

"This conception of an exhibition was an idea that we set up in 1977 in Rome. We were guests of Piattelli's Atelier at Palazzo Altieri and Nuvolo had this desire to articulate an exhibition with all his work cycles. It was a very intense period of Nuvolo's activity in Rome which, moreover, had already made its debut widely especially in very prestigious venues such as that of La Tartaruga where only the best Italian and foreign artists could enter". Bruno Corà, art historian-critic and President of the Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri, remembers the first edition of Nuvolo: Cyclical presentation of works (April 1977).

The second cycle, "Serotypes and Exoeditions", ended on 12 April and focused on the production of serotypes (an innovative technique that combines screen printing and painting) and on the artist's experimental art editions (esoedizioni).

The third cycle, "Sewn by machine", is underway with a review of works that assemble fragments of canvas with visible stitching.

At the Event Room of the Pinacoteca, until May 17, 2026, the exhibition "Atelier di Serigrafia. Corrado Cagli", dedicated to this important "Emblematic example of dialogue between artistic research and technical experimentation" - says Giuseppe Briguglio, president of the Cagli Archive - "helping to recognize the value of screen printing as an authentic expressive language, whose modernity still appears surprising today".

"The variety of the works on display" - says Aldo Iori, art historian-critic and professor at the University of Perugia - "shows not only Nuvolo's technical ability in knowing how to render the pictorial quality of his friend Cagli's original work but also the empathy created between the two that allows infinite experimental variations that generate unique screen prints and no longer just multiples".

"Celebrating this important milestone in the best possible way has always been a fundamental goal since the birth of our association, ten years ago," said Paolo Ascani, vice president of the Nuvolo Archive Association: "We believe it is our duty that Città di Castello - the city where he was born, took his first steps in screen printing and where he has returned to live (and work) in recent years - is at the centre of the celebration. As an Archive, we would like to warmly thank the municipal administration that has warmly welcomed our project, all the sponsoring bodies, collaborators and sponsors".



Vista della Pinacoteca Comunale con il suo giardino all'italiana



La presentazione della mostra

### Info:

Per Nuvolo Centenario è stata realizzata la "Card Nuvolo Centenario", in distribuzione presso la Pinacoteca Comunale, che consentirà l'ingresso al museo per tutte le mostre in programma. Per informazioni e aggiornamenti sugli eventi si rimanda al sito dell'Associazione Archivio Nuvolo [www.archivionuvolo.it](http://www.archivionuvolo.it)

For Nuvolo Centenario the "Nuvolo Centenario Card" has been created, distributed at the Pinacoteca Comunale, which will allow entry to the museum for all scheduled exhibitions. For information and updates on events, please refer to the website of the Archivio Nuvolo Association [www.archivionuvolo.it](http://www.archivionuvolo.it)

# DOVE NASCONO LE COMUNITÀ: LE TRAME DI LUCY ORTA A SANSEPOLCRO

Where Communities Are Born: The Threads of Lucy Orta in Sansepolcro

DI CATIA GIORNI



*Entrare a Palazzo Muglioni, a Sansepolcro, in questi mesi, significa incontrare ciò che CasermArcheologica costruisce da anni, un lavoro in cui l'arte diventa spazio di relazione e di comunità, un processo che trova nella presenza di un'artista internazionale come Lucy Orta una conferma e una visibilità ancora più forte. Un luogo in cui le storie non sono appese alle pareti, ma sospese nell'aria, intrecciate tra loro come fili di un tessuto ancora in divenire.*

È qui infatti che prende forma Trame di Comunità, l'installazione site-specific di Lucy Orta, ospitata negli spazi di CasermArcheologica fino al 15 luglio. Un progetto che nasce da lontano, da un tempo lento fatto di ascolto e di incontri. E che oggi si restituisce al pubblico come un'esperienza da vivere, più che come una semplice opera. Il cuore del lavoro di Lucy Orta è la partecipazione, intesa non come una parola da utilizzare perché va di moda, ma come un processo reale, concreto, quasi necessario. Durante la sua residenza in Valtiberina nel 2025, l'artista ha incontrato trentatré persone: artigiani, insegnanti, imprenditori, artisti, cittadini. A ciascuno ha posto una domanda semplice e ricca di prospettive: cosa vi lega a questa terra e cosa vi respinge?

Da quelle risposte è nato tutto. Non nella forma di un racconto unitario, ma piuttosto come una costellazione di voci, a volte armoniche, a volte dissonanti, che restituiscono la complessità di un territorio come la Valtiberina: profondamente radicato nella sua storia e, allo stesso tempo, attraversato da fragilità e trasformazioni. Il risultato è un'installazione di grande impatto visivo ed emotivo: cinque tende, come un accampamento, realizzate in lino e canapa, materiali che affondano nella tradizione tessile toscana. Ma più che oggetti, queste strutture sono spazi.

*Entering Palazzo Muglioni in Sansepolcro these days means encountering what CasermArcheologica has been building for years: a practice in which art becomes a space of relationships and community, a process that finds in the presence of an international artist like Lucy Orta an even stronger confirmation and visibility. A place where stories are not hung on walls, but suspended in the air, interwoven like threads of a fabric still in the making.*

It is here that Trame di Comunità (Community Threads) takes shape, a site-specific installation by internationally renowned artist Lucy Orta, hosted at CasermArcheologica until July 15. A project that comes from afar, born out of a slow process of listening and encounters, and which today presents itself to the public as an experience to be lived, rather than simply observed.

At the heart of Lucy Orta's work lies participation—understood not as a fashionable term, but as a real, concrete, almost necessary process. During her residency in the Valtiberina in 2025, the artist met thirty-three people: artisans, teachers, entrepreneurs, artists, and citizens. To each of them she posed a simple yet far-reaching question: what connects you to this land, and what pushes you away from it?

Everything emerged from those answers. Not in the form of a single narrative, but rather as a constellation of voices—sometimes harmonious, sometimes dissonant—reflecting the complexity of a territory like the Valtiberina: deeply rooted in its history, yet marked by fragility and transformation. The result is an installation of strong visual and emotional impact: five tents, like a small encampment, made of linen and hemp, materials deeply connected to Tuscan textile tradition. But more than objects, these structures are spaces.



LUCY ORTA, Trame di Comunità, 2026 CasermArcheologica. Ph. Elisa Nocentini



Ogni tenda è composta da teli su cui sono ricamati i volti delle persone incontrate. Linee leggere, fili sospesi, quasi incompiuti: come se ogni storia restasse aperta, pronta a essere riscritta. Tra i ricami affiorano perle e piccoli inserti dorati, custodi silenziosi delle parole condivise. E a terra, sospesi e insieme ancorati, novantanove piccoli elementi in terracotta evocano piante, animali e minerali: un paesaggio simbolico che restituisce il legame profondo tra comunità e ambiente.

Non si tratta solo di un'installazione da osservare, ma si configura piuttosto come un luogo da abitare. Come suggerisce il testo curatoriale, qui non si entra per "capire", ma per sostare e per lasciarsi attraversare dalle storie.

E forse è proprio questa la chiave più potente del progetto: l'arte intesa non come un oggetto da contemplare, ma come uno spazio relazionale. Un'arte che non si limita a rappresentare la comunità, ma fa un passo in più: cerca di attivarla e di metterla in movimento. Come sottolinea Simonetta Carbonaro, curatrice del progetto, l'artista diventa un "attivatore di possibilità", mentre i partecipanti diventano co-autori dell'opera.

In questo senso, Trame di Comunità si inserisce in una riflessione più ampia sul ruolo dell'arte oggi. Non più solo estetica, ma anche etica. Non più solo individuale, ma profondamente collettiva. Lucy Orta lavora da anni in questa direzione, affrontando temi come l'ambiente, i diritti umani, la migrazione, sempre attraverso processi partecipativi che coinvolgono le comunità locali.

A Sansepolcro, questo approccio assume un significato ancora più forte. Perché qui, nelle cosiddette "aree interne", il tema della comunità non è astratto, ma è concreto e quotidiano. È fatto di legami che resistono, ma anche di fragilità: lo spopolamento, la chiusura di tante attività storiche, la difficoltà dei giovani a restare e, ultima ma non meno importante, la percezione di un tessuto sociale che lentamente si sfilaccia.

Each tent is composed of fabric panels onto which the faces of the people involved have been embroidered. Light lines, suspended threads, almost unfinished—as if each story remained open, ready to be rewritten. Among the embroideries, pearls and small golden inserts emerge, silent guardians of shared words. And on the ground, both suspended and anchored, ninety-nine small terracotta elements evoke plants, animals, and minerals: a symbolic landscape that reflects the deep bond between community and environment.

This is not merely an installation to observe; it is a place to inhabit. As suggested in the curatorial text, one does not enter here to "understand," but to linger, to listen, and to be carried through the stories.

Perhaps this is the most powerful key to the project: art is not conceived as an object to contemplate, but as a relational space. An art that does not simply represent a community, but goes further—it seeks to activate it, to set it in motion. As curator Simonetta Carbonaro points out, the artist becomes an "enabler of possibilities," while participants become co-authors of the work.

In this sense, Trame di Comunità fits into a broader reflection on the role of art today. No longer purely aesthetic, but also ethical. No longer individual, but deeply collective. For years, Lucy Orta has been working along these lines, addressing themes such as the environment, human rights, and migration through participatory processes involving local communities.

In Sansepolcro, this approach takes on even greater significance. Because here, in what are often referred to as "inner areas," the idea of community is not abstract—it is concrete and everyday. It is made of bonds that endure, but also of fragilities: depopulation, the closure of long-standing local businesses, the difficulty for younger generations to remain, and, not least, the perception of a social fabric that is slowly unravelling.

L'installazione restituisce proprio questa tensione: tra radicamento e perdita, tra memoria e futuro. Le tende diventano così metafora di un abitare provvisorio, di un equilibrio instabile, ma anche di una possibilità: quella di ritrovarsi e di ricostruire qualcosa insieme.

Del resto, come ricorda la riflessione critica di Giuliano Corti, l'arte è da sempre uno dei più potenti strumenti di aggregazione umana. Non nasce per essere posseduta, ma per essere condivisa: per creare relazione e per dare forma a una comunità. Ed è proprio questa dimensione che Trame di Comunità riporta al centro. L'opera non finisce nello spazio espositivo, ma continua nelle relazioni che ha generato e nei percorsi che accompagneranno la mostra nei mesi successivi. Perché il progetto prevede anche un processo di community building, che coinvolgerà altri cittadini in una riflessione condivisa su cosa significhi oggi appartenere a un luogo.

In fondo, la domanda che attraversa tutta l'installazione è semplice e radicale: che cos'è una comunità? La risposta è difficilissima, ma possiamo iniziare dicendo che sicuramente non è una realtà data una volta per tutte, ma che è una costruzione continuamente in essere. Un intreccio fragile, fatto di storie e di presenze.

E forse è proprio questo che accade, entrando in quelle tende: ci si accorge che quelle storie non appartengono solo a chi le ha raccontate, ma che sono il patrimonio di tutta la nostra comunità.

The installation captures precisely this tension: between rootedness and loss, between memory and future. The tents thus become a metaphor for a temporary way of dwelling, an unstable balance, but also a possibility: that of coming together again and rebuilding something collectively.

After all, as Giuliano Corti reminds us in his critical reflection, art has always been one of the most powerful tools of human aggregation. It is not born to be possessed, but to be shared—to create relationships and give form to a community.

And it is exactly this dimension that Trame di Comunità brings back to the forefront. The work does not end within the exhibition space; it continues in the relationships it has generated and in the paths that will accompany the exhibition in the coming months. The project includes a community-building process that will involve other citizens in a shared reflection on what it means today to belong to a place.

Ultimately, the question that runs through the entire installation is simple yet radical: what is a community? The answer is complex, but we can begin by saying that it is certainly not something given once and for all. Rather, it is an ongoing construction—a fragile weave made of stories and presences.

And perhaps this is exactly what happens when entering those tents: one realizes that those stories do not belong only to those who told them, but that they are part of a shared heritage—belonging to all of us.



**Info:**

**Trame di Comunità – Lucy Orta**

CasermArcheologica, Palazzo Muglioni  
Via Niccolò Aggiunti, 55 – Sansepolcro (AR)

**Dal 28 febbraio al 15 luglio 2026**

Orari di apertura: dal lunedì al venerdì: 10.00 – 18.00; sabato: 15.00 – 19.00  
[www.casermarcheologica.it](http://www.casermarcheologica.it) / [info@casermarcheologica.it](mailto:info@casermarcheologica.it)

**Trame di Comunità – Lucy Orta**

CasermArcheologica, Palazzo Muglioni  
Via Niccolò Aggiunti, 55 – Sansepolcro (AR)

**February 28 – July 15, 2026**

Opening hours: Monday to Friday: 10:00 am – 6:00 pm. Saturday: 3:00 pm – 7:00 pm  
[www.casermarcheologica.it](http://www.casermarcheologica.it) / [info@casermarcheologica.it](mailto:info@casermarcheologica.it)

# AD ANGHIARI LE ECCELLENZE DELL'ARTIGIANATO

In Anghiari the Excellence of Craftsmanship

A CURA DELLA REDAZIONE  
FOTO DI ERICA ANDREINI



Vista dei bastioni di Anghiari

*Si avvicina a grandi passi l'imperdibile appuntamento con l'edizione 2026 della Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana, in programma nel cuore di Anghiari fra poco meno di un mese. Le caratteristiche botteghe del centro storico apriranno i battenti dal 24 al 26 aprile e dal 1° al 3 maggio e nei due fine settimana interessati ospiteranno le eccellenze dell'artigianato italiano, fatto a mano.*

L'edizione 2026 sarà il 51° atto di una manifestazione diventata un punto di riferimento per tutto il settore, per la provincia di Arezzo e per tutta la Toscana. In linea con la tradizione di un mestiere antico e affascinante, con lo sguardo rivolto al futuro per celebrare, narrare, custodire e tramandare le storie che fanno dell'artigianato una ricchezza senza tempo. Nei due fine settimana della Mostra, il centro di Anghiari si animerà ancora una volta e tutti i visitatori avranno la possibilità di vedere, toccare e acquistare il vero artigianato di qualità. A fare da cornice sarà il fascino del paese, delle sue piazze e dei suoi vicoli, delle inconfondibili mura e di quella magica atmosfera che si respira al suo interno.

Botteghe aperte, eccellenze dell'artigianato, bellezza di Anghiari e tante iniziative che il comitato organizzatore ha pensato per accompagnare i visitatori e rendere ancora più coinvolgente questa esperienza. Perché la Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana è diventata con il passare degli anni un evento che raccoglie molteplici iniziative legate alla storia, alla cultura, ai laboratori dimostrativi, al mondo dei giovani e tanti altri aspetti. Anche quest'anno tutte le botteghe disponibili saranno occupate, segno di una grande partecipazione da parte degli artigiani. Come da tradizione importante spazio sarà dedicato all'artigianato artistico, nella Sala del Consiglio di Palazzo Pretorio, nell'esposizione "I Mestieri dell'Arte fra Tevere ed Arno", uno dei tanti eventi collaterali alla mostra, che sarà inaugurata nel tardo pomeriggio di venerdì 24 aprile.

In occasione della Mostra Mercato dell'Artigianato della Valtiberina Toscana passato, presente e futuro si incontreranno, permettendo ai visitatori di effettuare un imperdibile viaggio nel tempo. Tra artigianato e arte, bellezza dei luoghi ed eccellenze del fatto a mano. In ogni vicolo, in ogni scorcio. Un viaggio iniziato 51 anni fa che, pur restando legato alle proprie radici e mantenendo sempre al centro l'artigianato, ha saputo rinnovarsi. Con lo sguardo rivolto al futuro, per crescere ancora.

Le botteghe artigiane saranno aperte dal 24 al 26 aprile e dal 1° al 3 maggio dalle 10:00 alle 19:00.

L'organizzazione è dell'Ente Mostra Valtiberina Toscana, in collaborazione con Camera di Commercio di Arezzo-Siena, Regione Toscana, CNA Arezzo, Confartigianato Arezzo, Provincia di Arezzo, Comune di Anghiari, Associazione Pro-Anghiari e Banca di Anghiari e Stia Credito Cooperativo.



*The unmissable appointment with the 2026 edition of the Valtiberina Toscana Handicraft Market Exhibition, scheduled in the heart of Anghiari in just under a month, is fast approaching. The characteristic shops of the historic centre will open their doors from 24 to 26 April and from 1 to 3 May and in the two weekends involved they will host the excellence of Italian craftsmanship, handmade.*

The 2026 edition will be the 51st act of an event that has become a point of reference for the entire sector, for the province of Arezzo and for all of Tuscany. In line with the tradition of an ancient and fascinating craft, with an eye to the future to celebrate, narrate, preserve and pass on the stories that make craftsmanship a timeless richness. In the two weekends of the Exhibition, the centre of Anghiari will come alive once again and all visitors will have the opportunity to see, touch and buy real quality craftsmanship. The charm of the town, its squares and alleys, the unmistakable walls and the magical atmosphere that reigns inside will be the setting.

Open shops, excellent craftsmanship, the beauty of Anghiari and many initiatives that the organizing committee has designed to accompany visitors and make this experience even more engaging. Because the Valtiberina Toscana Handicraft Market Exhibition has become over the years an event that brings together multiple initiatives related to history, culture, demonstration workshops, the world of young people and many other aspects. Also this year all the available shops will be occupied, a sign of a great participation by the artisans.

As per tradition, an important space will be dedicated to artistic craftsmanship, in the Council Chamber of Palazzo Pretorio, in the exhibition "The Crafts of Art between the Tiber and the Arno", one of the many collateral events to the exhibition, which will be inaugurated in the late afternoon of Friday 24 April.

On the occasion of the Valtiberina Toscana Handicraft Market Exhibition, past, present and future will meet, allowing visitors to take an unmissable journey through time. Between craftsmanship and art, beauty of places and excellence of the handmade. In every alley, in every glimpse. A journey that began 51 years ago which, while remaining tied to its roots and always keeping craftsmanship at the centre, has been able to renew itself. With an eye to the future, to grow further.

The artisan shops will be open from 24 to 26 April and from 1 to 3 May from 10:00 to 19:00. The organization is by the Ente Mostra Valtiberina Toscana, in collaboration with the Arezzo-Siena Chamber of Commerce, the Tuscany Region, CNA Arezzo, Confartigianato Arezzo, the Province of Arezzo, the Municipality of Anghiari, the Pro-Anghiari Association and the Bank of Anghiari and Stia Credito Cooperativo.



Esperti e appassionati a confronto



Per le vie del borgo medievale



Sosta di orientamento

**Info:**

**Ente Mostra**

Corso Matteotti, 103 Anghiari (Ar)

**Tel. 0575/749279**

[www.mostramercatovaltiberina.it](http://www.mostramercatovaltiberina.it) / [mostramercatovaltiberina@gmail.com](mailto:mostramercatovaltiberina@gmail.com) / [proloco@anghiari.it](mailto:proloco@anghiari.it)

Facebook: Mostra Mercato della Valtiberina Toscana

Instagram: mostrartigianatoanghiari



# 51a

## MOSTRA MERCATO DELL'ARTIGIANATO DELLA VALTIBERINA TOSCANA

**24·25·26** APRILE **1·2·3** MAGGIO  
DUEMILAVENTISEI



**ENTE MOSTRA  
VALTIBERINA TOSCANA**

Corso Matteotti, 103 - Anghiari (AR)  
Tel. 0575 749279  
[www.mostramercatovaltiberina.it](http://www.mostramercatovaltiberina.it)  
[mostramercatovaltiberina@gmail.com](mailto:mostramercatovaltiberina@gmail.com)

# ANGHIARI



CAMERA DI COMMERCIO  
AREZZO-SIENA



CNA



REGIONE  
TOSCANA



BANCA DI ANGIARI E STIA  
CREDITO COOPERATIVO

### CON NOI ARRIVI DOVE VUOI, COME VUOI E QUANDO VUOI!

WITH US, YOU CAN GET WHEREVER YOU WANT, HOWEVER YOU WANT,  
AND WHENEVER YOU WANT!

- NCC  
Anghiari-Sansepolcro
- Autonoleggio  
con conducente
- Servizio TAXI

Verso Aeroporto  
di Perugia, Firenze,  
Pisa, Bologna  
e le principali  
stazioni ferroviarie.  
Assistenza pellegrini  
e servizio bagagli



- NCC  
Anghiari-Sansepolcro
- Chauffeur-driven  
car hire
- Taxi Service

To the airports  
of Perugia, Florence,  
Pisa, and Bologna,  
and to major  
railway stations.  
Pilgrim assistance  
and luggage service.



**Tel: +39 338 3965843**  
[info@autonoleggiobaldi.com](mailto:info@autonoleggiobaldi.com)



## Thinking of Selling Your Home?

*Professional valuations  
from a licensed, FIAIP-member agency  
Buyers in Italy and abroad are waiting*

Itcasa has been helping property owners across Tuscany and Umbria for over a decade. Whether your home is a countryside retreat, historic townhouse, or charming farmhouse, we provide professional valuations and know how to connect with the right buyers locally and internationally.

We provide national and international exposure, professional marketing, and personal guidance every step of the way.

**Request Your Free Confidential Consultation**

+39 (0)575 1481503

info@itcasa.it

+39 327 3272817

www.itcasa.it



## Vuoi Vendere la Tua Casa?

*Valutazioni professionali  
da un'agenzia accreditata e associata FIAIP  
Acquirenti italiani e internazionali ti aspettano*

Itcasa fornisce assistenza professionale a proprietari di case in Toscana e Umbria da oltre un decennio. Che si tratti di un casale di campagna, una dimora storica o una residenza di charme, sappiamo come collegarla agli acquirenti giusti, sia italiani che stranieri.

Offriamo visibilità internazionale, marketing professionale e supporto personale in ogni fase della vendita.

**Richiedi la Tua Consulenza Gratuita e Riservata**

+39 (0)575 1481503

info@itcasa.it

+39 327 3272817

www.itcasa.it





50 ANNI DI SCULTURA  
PER IL MAESTRO ROGGI

50 Years of Sculpture for Maestro Roggi

A CURA DI SIMONE BANDINI E GIACOMO ROGGI

*"Le persone positive sono molte di più, ma quelle negative fanno più rumore. L'arte ha il compito di ricordarci che la vita è bella, anche nei suoi brevi momenti di felicità".*

Andrea Roggi

*Apriamo con questa frase potente e solare nella sua lucida semplicità, il nostro aggiornamento sul percorso artistico del Maestro Andrea Roggi. Un cammino che lo ha sempre portato ad interrogarsi e manifestare nelle sue opere il rapporto tra individuo e collettività, particolare ed universale, spirito e natura, finito ed infinito, forma e principio immateriale. Un dualismo multiforme che è l'essenza stessa delle nostre esistenze e che si risolve, in modo induttivo grazie all'armonia universale e alla forza invitta dell'amore, motore dell'universo mondano e ultramondano.*

Quello che sta per iniziare è certamente un periodo intenso e ricco di impegni per Andrea Roggi, proprio nell'anno in cui il Maestro celebra i suoi 50 anni di carriera; un traguardo che racconta mezzo secolo di creatività e ricerca attraverso le quali si è sviluppato il suo universo espressivo e artistico. Le mostre e gli eventi che vedranno protagonista Andrea Roggi sono numerosi e di grande rilevanza. Le sue sculture saranno esposte in diverse aree d'Italia, dal Nord al Sud, offrendo al pubblico l'opportunità di ammirarne da vicino poetica e delicatezza delle sue figure ed opere.

Tra i progetti più significativi si distingue "Mare Nostrum" in Liguria, realizzato in collaborazione con la Galleria Ravagnan, che ospiterà le sculture del Maestro in quattro comuni liguri: Genova, Portofino, Alassio e Sanremo. Il progetto si sviluppa lungo le coste della regione, creando un dialogo diretto tra arte, mare e paesaggio.

Le opere si sublimano a simboli di connessione tra uomo, natura e cultura mediterranea, trasformando il mare in uno spazio condiviso di incontro e memoria.

Questo dialogo tra mare, scultura e uomo prosegue anche in Sardegna, dove il progetto Mare Nostrum trova una delle sue espressioni più suggestive tra la Costa Smeralda e Tempio Pausania. L'esposizione trasforma diversi luoghi dell'isola in spazi di incontro tra scultura e natura, in uno scenario in cui la Sardegna è punto di connessione tra arte contemporanea, memoria e mar Mediterraneo.

Tra gli appuntamenti internazionali spicca, inoltre, la partecipazione alla Biennale di Venezia, che si svolgerà dal 9 maggio al 22 novembre 2026.

L'isola d'Elba, perla dell'arcipelago toscano, ospiterà invece "50 Years of Creation", la mostra celebrativa dedicata ai cinquant'anni di carriera del Maestro, con una personale allestita all'interno delle suggestive Ville Napoleoniche dell'isola.

Il Veneto, infine, tornerà ad accogliere Andrea Roggi con un percorso espositivo diffuso tra le Ville della Riviera del Brenta. Saranno di nuovo le sue sculture a dialogare con l'architettura storica e il paesaggio, dando vita a un itinerario artistico unico ed imperdibile.



*"There are many more positive people, but the negative ones make more noise. Art has the task of reminding us that life is beautiful, even in its brief moments of happiness".*

Andrea Roggi

*We open with this powerful and enlightening statement in its lucid simplicity, our usual update on the artistic career of Maestro Andrea Roggi. A path that has always led him to question and manifest in his works the relationship between individual and collective, particular and universal, spirit and nature, finite and infinite, form and immaterial principle. A multifaceted dualism that is the very essence of our existences and that is resolved, in an inductive way, thanks to universal harmony and the unconquered force of love, the engine of worldly and otherworldly universe*

What is about to begin is certainly an intense and busy period for Andrea Roggi, in the very year in which the Maestro celebrates his 50-year career; A milestone that tells of half a century of creativity and research through which his expressive and artistic universe has developed.

The exhibitions and events that will feature Andrea Roggi are numerous and of great importance. His sculptures will be exhibited in different areas of Italy, from North to South, offering the public the opportunity to admire the poetics and delicacy of his figures and works up close.

Among the most significant projects is "Mare Nostrum" in Liguria, created in collaboration with the Ravagnan Gallery, which will host the Master's sculptures in four Ligurian municipalities: Genoa, Portofino, Alassio and Sanremo. The project develops along the coasts of the region, creating a direct dialogue between art, sea and landscape.

The works are sublimated as symbols of connection between man, nature and Mediterranean culture, transforming the sea into a shared space of encounter and memory.

This dialogue between sea, sculpture and man also continues in Sardinia, where the Mare Nostrum project finds one of its most evocative expressions between the Costa Smeralda and Tempio Pausania. The exhibition transforms various places on the island into meeting spaces between sculpture and nature, in a scenario in which Sardinia is a point of connection between contemporary art, memory and the Mediterranean Sea.

Among the international events, participation in the Venice Biennale, which will take place from 9 May to 22 November 2026, also stands out.

The Island of Elba, the pearl of the Tuscan archipelago, will host "50 Years of Creation", the celebratory exhibition dedicated to the fifty-year career of the Maestro, with a solo exhibition set up inside the evocative Napoleonic Villas of the island.

Finally, Veneto will once again welcome Andrea Roggi with an exhibition itinerary spread among the Villas of the Riviera del Brenta. His sculptures will again dialogue with the historic architecture and landscape, giving life to a unique and unmissable artistic itinerary.





**Info:**  
**La Scultura di Andrea Roggi**  
Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)  
**Tel.: +39 0575 653401**  
[www.andrearoggi.com](http://www.andrearoggi.com) - [info@andrearoggi.com](mailto:info@andrearoggi.com)



Da sempre considerata una fonte di vita, l'acqua nei Giardini Medicei suscitava meraviglia e incanto. Questa Eau de Parfum presenta degli accenti freschi e brillanti, come le sensazioni che rilascia una passeggiata intorno a una fontana zampillante. Perfetta per ogni momento della giornata e stagione, le sue note acquatiche e floreali trovano la loro massima espressione in primavera ed estate grazie a un bouquet fresco, fiorito e leggero.

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

Ambra Eau de Parfum nasce dall'incontro tra la vivacità del bergamotto e la sensorialità di ambra e mirra. Il cuore resinoso e avvolgente sfuma in un fondo di patchouli e sandalo, che amplifica il calore e profondità della composizione. Questa fragranza è l'interpretazione di un giardino d'inverno custodito all'interno della corte fiorentina dei Medici.

In Incenso Eau de Parfum l'intensità del cardamomo e del pepe rosa introducono un cuore misterioso di incenso e papiro. Completa la composizione un fondo di vetiver. Questa fragranza racchiude l'essenza di un giardino d'inverno trasportato all'interno della corte fiorentina dei Medici.



**Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella,**  
 Concessionario in Cortona, Piazza Pescheria 2, Cortona (Ar)  
**Tel. 0575 630518 / 347 6106540**  
[www.smnovella.com](http://www.smnovella.com) / [smnovella.cortona@gmail.com](mailto:smnovella.cortona@gmail.com)



CAMMINI CHE UNISCONO:  
IL FESTIVAL  
DEI CAMMINI DI FRANCESCO  
COMPIE DIECI ANNI

Paths that Connect: The 'Festival dei Cammini' of St. Francis Celebrates Ten Years

DI CATIA GIORNI

*Dieci anni di Festival e ottocento dalla morte di San Francesco: tra Toscana e Umbria, un percorso fatto di cammini e incontri, che oggi si apre all'Europa come modello di sviluppo culturale e territoriale.*

C'è un filo sottile che attraversa l'Appennino tra Toscana e Umbria: non è solo un sentiero, ma una trama fatta di storie e pensieri. È lungo questo filo che prende forma, anno dopo anno, il Festival dei Cammini di Francesco, promosso dalla Fondazione Progetto Valtiberina.

Nel 2026 il Festival raggiunge un traguardo importante: dieci anni dalla sua nascita e, insieme, gli ottocento anni dalla morte di San Francesco. Un doppio anniversario che non si traduce in una mera celebrazione retorica, ma diventa piuttosto una domanda aperta sul presente. Il titolo scelto – "Statemi vicino e cantate. Il testamento di Francesco" – è già un invito: non guardare indietro, ma restare accanto, per partecipare e condividere.

Dall'11 aprile al 31 maggio, sette fine settimana tra Toscana e Umbria danno forma a un programma che unisce camminate, incontri, spettacoli e momenti di riflessione. Un format ormai riconoscibile, ma che ogni anno si rinnova, mantenendo al centro un'idea semplice e potente: il cammino come spazio culturale.

Non è un caso che la presentazione ufficiale della decima edizione sia avvenuta a Bruxelles. Non solo per dare visibilità internazionale al Festival, ma per affermare con forza un modello: quello dell'interregionalità come motore di sviluppo. Umbria e Toscana, unite nel segno di Francesco, diventano così laboratorio di una visione più ampia e totalmente europea. I cammini non sono più soltanto itinerari spirituali o turistici, ma vere e proprie infrastrutture culturali, capaci di connettere territori, comunità e istituzioni. Un'idea che guarda al futuro delle cosiddette aree interne, spesso considerate marginali, ma che sono in realtà ricche di potenzialità.

In questi dieci anni il Festival è cresciuto insieme al territorio che lo ospita. Nato come intuizione legata alla valorizzazione dei cammini francescani, oggi è diventato una piattaforma culturale capace di generare un forte e significativo impatto sul territorio: turistico, economico, ma soprattutto sociale. Un modo per rafforzare l'identità dell'Alta Valle del Tevere e inserirla in una rete più ampia di luoghi e significati.

Ma ciò che rende il Festival unico è forse la sua capacità di tenere insieme dimensioni diverse. Da un lato il gesto concreto del camminare, dall'altro la riflessione su temi profondamente contemporanei: la crisi ambientale, il fine vita, l'inclusione, la disinformazione, il rapporto tra spiritualità e scienza.

Si parte da Firenze, con l'apertura nel complesso di Santa Croce, luogo simbolico da cui i cammini si diramano verso Assisi. Qui il Festival intreccia dialoghi sul Cantico delle Creature e momenti performativi che restituiscono la forza delle parole di Francesco. Poi il percorso si allarga, toccando Arezzo, Citerna, Monterchi, Caprese Michelangelo, Assisi, Perugia, fino a Sansepolcro e Anghiari. Ogni tappa è un tassello, e da ogni incontro nasce una prospettiva diversa.



Camminare insieme



Confronto e riflessione

*Ten years of the Festival and eight hundred since the death of Saint Francis: between Tuscany and Umbria, a journey made of walks and encounters that today opens up to Europe as a model of cultural and territorial development.*

There is a subtle thread running through the Apennines between Tuscany and Umbria: it is not just a path, but a weave of stories and thoughts. It is along this thread that, year after year, the Festival of the Ways of St. Francis takes shape, promoted by the Fondazione Progetto Valtiberina.

In 2026, the Festival reaches an important milestone: ten years since its inception and, at the same time, the eight hundredth anniversary of the death of Saint Francis. A double anniversary that does not turn into mere rhetorical celebration, but rather becomes an open question addressed to the present. The chosen title – "Stay close to me and sing. The testament of Francis" – is already an invitation: not to look back, but to remain close, to participate and to share.

From April 11 to May 31, seven consecutive weekends between Tuscany and Umbria shape a program that brings together walks, talks, performances and moments of reflection. A now recognizable format that renews itself each year, keeping at its core a simple yet powerful idea: the path as a cultural space.

It is no coincidence that the official presentation of the tenth edition took place in Brussels. Not only to give the Festival international visibility, but to strongly affirm a model: interregionality as a driver of development. Umbria and Tuscany, united in the name of Francis, thus become a laboratory for a broader and distinctly European vision. The paths are no longer just spiritual or touristic itineraries, but true cultural infrastructures, capable of connecting territories, communities and institutions. An idea that looks to the future of so-called "inner areas," often considered marginal, yet in reality rich in potential.

Over these ten years, the Festival has grown alongside the territory that hosts it. Born as an intuition linked to the enhancement of Franciscan routes, it has now become a cultural platform capable of generating a strong and meaningful impact: touristic, economic, but above all social. A way to strengthen the identity of the Upper Tiber Valley and place it within a wider network of places and meanings.

What makes the Festival unique is perhaps its ability to hold together different dimensions. On one hand, the concrete act of walking; on the other, reflection on deeply contemporary issues: environmental crisis, end-of-life, inclusion, disinformation, and the relationship between spirituality and science.

The journey begins in Florence, with the opening at the Santa Croce complex, a symbolic place from which the routes extend towards Assisi. Here, the Festival weaves together dialogues on the Canticle of the Creatures and performative moments that restore the strength of Francis's words. The path then expands, touching Arezzo, Citerna, Monterchi, Caprese Michelangelo, Assisi, Perugia, and finally Sansepolcro and Anghiari. Each stop is a piece of the whole, and each encounter offers a different perspective.

Ad Assisi, nella giornata della Terra, il Festival incrocia il tema ambientale con la visione contemporanea, mettendo in dialogo scienza, spiritualità e cultura. A Monterchi e Caprese Michelangelo, il racconto si fa più intimo, affrontando temi come la morte e il modo in cui le parole possono accompagnare anche i passaggi più difficili della vita.

A Perugia, la riflessione si apre a una dimensione globale, con dialoghi sulla "civiltà della Terra" e spettacoli che mescolano musica e narrazione. A Sansepolcro, cuore della Valtiberina, il Festival entra nel vivo con incontri sull'economia civile e sul valore delle relazioni, mentre ad Anghiari si affronta uno dei temi più urgenti del nostro tempo: il rapporto tra verità, informazione e propaganda.

Il percorso si chiude a Città di Castello, con tre serate che uniscono teatro, racconto e musica, restituendo al Festival una dimensione collettiva, quasi rituale.

Eppure, più che le singole tappe, è il filo che le unisce a definire il senso profondo della manifestazione. Quel filo è il cammino, inteso non solo come spostamento fisico, ma come pratica di relazione. Camminare insieme significa condividere il tempo e lo spazio, e significa prendersi del tempo per ascoltarsi e provare a conoscersi davvero.

In un periodo storico sempre più incline alla frammentazione e all'individualismo, il Festival dei Cammini di Francesco prova a fare l'opposto: prova a costruire connessioni. E forse è proprio questa, la sua forza più attuale. Perché, a ottocento anni di distanza, il messaggio di Francesco continua a interrogare il presente. Non come memoria distante, ma come possibilità concreta: quella di immaginare comunità più aperte e più capaci e desiderose di stare insieme.

E allora il Festival non è solo un evento da seguire, ma è piuttosto un invito a mettersi in cammino. Non necessariamente per arrivare, ma soprattutto per vivere insieme il percorso.

In Assisi, on Earth Day, the Festival brings together environmental themes and contemporary vision, creating a dialogue between science, spirituality and culture. In Monterchi and Caprese Michelangelo, the narrative becomes more intimate, addressing themes such as death and the way words can accompany even the most difficult passages of life.

In Perugia, reflection opens up to a global dimension, with dialogues on the "civilization of the Earth" and performances that blend music and storytelling. In Sansepolcro, the heart of the Valtiberina, the Festival comes alive with discussions on civil economy and the value of relationships, while in Anghiari one of the most urgent issues of our time is addressed: the relationship between truth, information and propaganda.

The journey concludes in Città di Castello, with three evenings that combine theatre, storytelling and music, restoring to the Festival a collective, almost ritual dimension.

And yet, more than the individual stages, it is the thread that connects them that defines the deeper meaning of the Festival. That thread is the path itself, understood not only as physical movement, but as a practice of relationship. Walking together means sharing time and space; it means taking the time to listen, and to truly get to know one another.

In a historical moment increasingly marked by fragmentation and individualism, the Festival of the Ways of St. Francis attempts the opposite: it seeks to build connections. And perhaps this is its most contemporary strength. Because, eight hundred years later, Francis's message still speaks to the present—not as distant memory, but as a concrete possibility: that of imagining more open communities, more willing and capable of being together.

And so, the Festival is not just an event to follow, but an invitation to set out on a journey. Not necessarily to arrive, but above all to experience the path together.



La magia di Assisi



Momenti musicali al Festival



**Info:**  
**Festival dei Cammini di Francesco – X edizione:**  
**Dall'11 aprile al 31 maggio 2026 - Tra Toscana e Umbria.**  
 Sette fine settimana di eventi tra camminate, incontri, spettacoli e momenti di riflessione nei luoghi simbolo del francescanesimo:  
 Firenze, Arezzo, Assisi, Perugia, Sansepolcro, Anghiari e Città di Castello.  
 Programma completo e aggiornamenti: [www.festivaldeicamminidifrancesco.it](http://www.festivaldeicamminidifrancesco.it)

**Festival of the Ways of St. Francis – 10th Edition:**  
**April 11 – May 31, 2026 – Between Tuscany and Umbria.**  
 Seven weekends of events including walks, talks, performances and moments of reflection in the key places of Franciscan tradition:  
 Florence, Arezzo, Assisi, Perugia, Sansepolcro, Anghiari and Città di Castello.  
 Full program and updates: [www.festivaldeicamminidifrancesco.it](http://www.festivaldeicamminidifrancesco.it)



# DUKES: IL BASKET CHE CRESCE TRA PROGETTO E COMUNITÀ

Dukes: Basketball Growing  
Through Vision and Community

DI CATIA GIORNI

La Dukes è una delle realtà sportive più vivaci della nostra zona: organizza iniziative e tornei e avvicina al mondo del basket sempre più ragazze e ragazzi. Delle attività in corso e dei prossimi progetti abbiamo parlato con Michele Allegrini, membro della dirigenza.

Dukes is one of the most dynamic sports organizations in our area: it organizes events and tournaments while bringing more and more young people closer to the world of basketball. We spoke with Michele Allegrini, a member of the management team, about current activities and future projects.



Esordienti maschili

Valley Life: Allora Michele, a che punto è la stagione sportiva?  
 Michele Allegrini: La stagione sportiva apparentemente ha un confine chiaro: inizia a settembre e finisce a maggio. In realtà, parlando con chi vive ogni giorno un movimento come quello della Dukes, si capisce subito che il "vero inizio" è molto prima. Già nel mese di gennaio la società comincia a ragionare su come impostare la stagione che porterà fino a settembre 2026. Non è solo programmazione tecnica: è una visione d'insieme fatta di continuità, obiettivi concreti e di un lavoro che non si interrompe mai, tra campionati in corso, attività in palestra e progetti costruiti passo dopo passo.  
 Valley Life: Tra l'altro parliamo di un movimento in continua crescita: dal maschile al femminile, fino agli speciali.  
 Michele Allegrini: Il primo ambito su cui la Dukes continua a puntare è quello del settore maschile, dove i segnali sono sempre più positivi. Cresce il numero di bambini che vogliono giocare a basket e la società cerca di trasformare questa spinta in continuità: più attività, più opportunità, più ragazzi coinvolti nella stessa cultura sportiva.  
 Accanto a questo c'è il lavoro sul femminile. Il basket femminile è più complesso da avviare e consolidare rispetto al maschile, ma anche qui si intravede un percorso chiaro. La Dukes sta lavorando per rafforzare il gruppo, aumentare i numeri e rendere l'ambiente sempre più accogliente e stabile per le ragazze.  
 La terza componente, colonna portante del movimento, è quella degli "speciali": ragazzi che si allenano due volte a settimana. È un'attività che va oltre l'aspetto agonistico, abbracciando una

Valley Life: Michele, how is the current season going?  
 Michele Allegrini: At first glance, the sports season seems to have clear boundaries: it starts in September and ends in May. But when you talk to those who experience a movement like Dukes every day, you quickly realize that the "real beginning" comes much earlier. As early as January, the club is already planning the season that will lead up to September 2026. It's not just technical planning, it's an overall vision built on continuity, concrete goals, and ongoing work that never really stops, between competitions, training sessions, and projects developed step by step.  
 Valley Life: We're also talking about a constantly growing movement—from men's to women's teams, all the way to special programs.  
 Michele Allegrini: The first area Dukes continues to focus on is the men's sector, where the signs are increasingly positive. The number of children who want to play basketball is growing, and the club is working to turn that momentum into continuity: more activities, more opportunities, and more young players involved in the same sporting culture.

Alongside this, there is the work being done in women's basketball. It is more complex to establish and consolidate compared to the men's sector, but a clear path is emerging here as well. Dukes is working to strengthen the group, increase participation, and create an environment that is increasingly welcoming and stable for girls. The third component, a cornerstone of the organization, is the "special" group: young people who train twice a week.



Esordienti femminili



Under 13 maschile al torneo Memorial Capparelli

dimensione educativa e sociale, con una progettualità ben definita. A breve partiranno piccoli tornei in giro per l'Italia e si sta lavorando a un evento importante che verrà organizzato a Sansepolcro a settembre. Un segnale forte, perché quando gli "speciali" entrano nel calendario, entrano anche nella costruzione del senso complessivo del progetto.  
 Valley Life: E invece, per quanto riguarda la prima squadra?  
 Michele Allegrini: Se il movimento è il motore, la prima squadra è il punto d'arrivo. È il luogo in cui la società misura la capacità di trasformare il lavoro quotidiano in risultati. A poche giornate dalla fine del campionato, la Dukes si trova nella parte alta della classifica. L'obiettivo dichiarato è chiaro: mantenere la categoria. Ma c'è anche un'ambizione in più, che non si nasconde: provare a raggiungere i play-off. Del resto, è così che funziona una società sportiva: la prima squadra dipende da tutto ciò che accade prima, nei gruppi, nelle palestre, nei percorsi giovanili e nelle attività collaterali.  
 Valley Life: E ci stiamo avvicinando al Torneo Barbagli, un appuntamento immancabile  
 Michele Allegrini: Il Torneo Barbagli è ormai una macchina organizzativa consolidata, che si mette in moto con largo anticipo. Da oltre un mese la società lavora alla sedicesima edizione, in programma il 31 maggio e l'1-2 giugno a Sansepolcro, con sedi anche ad Anghiari, Pieve, Città di Castello e Selci Lama. È un appuntamento che, anno dopo anno, sta diventando sempre più identitario.  
 Lo scorso anno hanno partecipato circa sessanta squadre e, in quel weekend, la Valtiberina è stata animata da circa mille



This activity goes beyond competition, embracing an educational and social dimension with a well-defined project behind it. Small tournaments across Italy will begin soon, and preparations are underway for an important event to be held in Sansepolcro this September. A strong signal, because when the "special" teams are included in the calendar, they also become part of the broader meaning and identity of the project.  
 Valley Life: And what about the first team?  
 Michele Allegrini: If the movement is the engine, the first team is the destination. It's where the club measures its ability to turn daily work into results. With only a few matches left in the season, Dukes is currently near the top of the standings. The main objective is clear: to maintain their position in the league. But there's also an additional ambition, one that isn't hidden aiming for the playoffs. After all, that's how a sports club works: the first team depends on everything that comes before it—youth development, training, group work, and all the surrounding activities.  
 Valley Life: And we're approaching the Barbagli Tournament, a key event on the calendar.  
 Michele Allegrini: The Barbagli Tournament is now a well-established organizational machine that starts moving well in advance. For over a month, the club has been working on the sixteenth edition, scheduled for May 31 and June 1-2 in Sansepolcro, with additional venues in Anghiari, Pieve, Città di Castello, and Selci Lama. It's an event that, year after year, has become increasingly central to our identity. Last year, around sixty teams took part, bringing nearly a thousand people—including players and families—to the Valtiberina over that weekend. This year's numbers are not yet final, as registrations are still open, but the goal remains



Under 13 femminile in trasferta ad Empoli



Squadra Under 27 femminile in casa

persone tra atleti e genitori. Quest'anno i numeri non sono ancora definiti, perché le iscrizioni sono in corso, ma l'obiettivo è lo stesso: accogliere al meglio e curare ogni dettaglio per rendere l'esperienza ancora più positiva. Un torneo, infatti, non è solo un insieme di partite: è una vetrina del territorio e una vera celebrazione del basket come occasione di comunità.

Valley Life: E cosa puoi dirci dei progetti in essere?

Michele Allegrini: Qui la Dukes mette al centro le collaborazioni, perché nello sport "non calcio" per crescere servono alleanze. La società sta cercando accordi con realtà vicine per costruire basi solide per il futuro. Un esempio concreto è la collaborazione avviata con Arezzo, con la società Sba Arezzo: un primo passo che apre prospettive importanti.

Tra i progetti in lavorazione ce n'è uno particolarmente significativo: la creazione di una futura Prima squadra femminile in collaborazione con Arezzo. Non è ancora definito dove giocherà, ma l'idea è chiara: costruire un'opportunità strutturata e continuativa, non una soluzione temporanea.

La collaborazione, però, non parte da zero: la Dukes ha già un legame con Anghiari e con la Libertas, una società collegata in modo diretto. Non si tratta solo di accordi formali, ma di relazioni concrete tra persone, organizzazione e percorsi sportivi.

Valley Life: In conclusione, c'è qualcuno che vorresti ringraziare? Michele Allegrini: Sì, sicuramente tutti i nostri sponsor, che credono nel progetto e ci sostengono. Preferiamo non fare una lista selettiva: ogni contributo è importante e permette di lavorare meglio, con più solidità e serenità. È il segno di come, nel basket di comunità, sponsor e territorio siano profondamente intrecciati.

E poi un ringraziamento a tutti i volontari collaboratori vicini alla Dukes: in primis, il Direttivo, e poi gli accompagnatori, che sono i genitori dei ragazzi e delle ragazze che giocano. Voglio nominare anche tutti quegli appassionati che ci aiutano sempre, con la sola ricompensa di poter assistere alle partite di basket in prima fila.

Oggi, saper stare in palestra con i ragazzi e le ragazze, è diventato sempre più impegnativo: un ringraziamento speciale quindi va

the same: to offer the best possible experience and take care of every detail. Because a tournament is not just a series of matches, it is a showcase for the territory and a true celebration of basketball as a community experience.

Valley Life: And what about your ongoing projects?

Michele Allegrini: This is where Dukes places collaboration at the center, because in sports outside of football, growth requires partnerships. The club is working to establish agreements with nearby organizations to build a solid foundation for the future. A concrete example is the collaboration launched with SBA Arezzo—an important first step that opens up new opportunities.

Among the projects currently in development, one stands out in particular: the creation of a future women's first team in collaboration with Arezzo. It has not yet been decided where it will play, but the idea is clear—to build a structured and long-term opportunity, not a temporary solution.

That said, collaboration doesn't start from scratch. Dukes already has a strong connection with Anghiari and Libertas, a closely linked organization. These are not just formal agreements, but real relationships built between people, structures, and sporting pathways.

Valley Life: Finally, is there anyone you would like to thank?

Michele Allegrini: Yes, first of all, all our sponsors, who believe in the project and support us. We prefer not to list names, because every contribution matters and helps us work with greater stability and confidence. It shows how, in community-based basketball, sponsors and territory are deeply connected. And then a thank you to all the volunteers who support Dukes: first and foremost the board members, and then the team managers, often the parents of the boys and girls who play. I would also like to mention all those enthusiasts who help us out, asking for nothing more than the chance to watch the games from the front row.

Today, being present in the gym with young players has become increasingly demanding, so special thanks also goes to our coaches, who are there every week, supporting our

anche ai nostri coach, che ogni settimana sono vicini ai nostri tesserati e li sostengono nel loro percorso di crescita non solo sportiva, ma di vita.

La stagione non si misura solo nei risultati finali, ma nella crescita del movimento maschile, nello sviluppo del femminile, nella cura degli speciali e nella capacità di coinvolgere ragazzi e famiglie in un calendario ricco di attività. Si misura anche nella qualità degli eventi, come il Torneo Barbagli, e nella costruzione di nuove opportunità attraverso le collaborazioni.

E soprattutto si misura nel fatto che, anche quando mancano mesi, qualcuno sta già lavorando per settembre 2026. Non per anticipare i tempi, ma per farsi trovare pronti quando sarà il momento.

members not only in their athletic growth but also in their personal development.

A season is not measured solely by results, but by the growth of the men's sector, the development of the women's program, the care given to the "special" teams, and the ability to engage young people and families through a rich calendar of activities. It is also measured by the quality of events like the Barbagli Tournament and by the creation of new opportunities through collaboration.

And above all, it is measured by the fact that, even when months remain, someone is already working toward September 2026—not to rush ahead, but to be ready when the time comes.



CSI in casa dopo la vittoria



Serie C in trasferta a Figline

**Info:**  
**Dukes Sansepolcro**  
 via Giuseppe Saragat 25, Sansepolcro  
 www.basketdukes.it  
 info@basketdukes.it



# IL PROFUMO DEL PRUGNOLO: A PIEVE SANTO STEFANO LA PRIMAVERA SI FA FESTA

The Scent of Prugnolo:  
in Pieve Santo Stefano,  
Spring Becomes a Celebration

DI CATIA GIORNI

La preparazione a mano dei tortelli

*Quando in un paese una sagra diventa un appuntamento fisso, non succede per caso. A Pieve Santo Stefano, nei giorni della Sagra del Prugnolo, basta passeggiare tra i vicoli per capirlo: l'aria si riempie del profumo dei funghi appena cucinati, le piazze si animano e il paese torna a vivere dalla mattina alla sera. Ne abbiamo parlato con Alessio Cipriani, Presidente della Pro Loco, anima organizzativa della manifestazione.*

*When a local festival becomes a fixed annual event, it is never by chance. In Pieve Santo Stefano, during the days of the Sagra del Prugnolo, it only takes a walk through the streets to understand why: the air fills with the scent of freshly cooked mushrooms, the squares come alive, and the town returns to life from morning to evening. We spoke about it with Alessio Cipriani, President of the Pro Loco and the driving force behind the event.*



I tortelli pronti per essere gustati



I fritti che accompagnano gli antipasti

Valley Life: E uno dei punti forti è proprio questo: non solo gastronomia, ma anche musica, incontri e iniziative per tutti. Alessio Cipriani: Esatto. Il venerdì sera è quello più "da paese", con musica dal vivo e stand. Il sabato, invece, è la giornata più completa: si apre con l'inaugurazione e i banchi artigianali e commerciali, e durante la mattina c'è anche un convegno dedicato al territorio.

La sagra non è solo mangiare e ballare – attività che ovviamente restano centrali – ma anche conoscere e partecipare. Ci sono attività come la ricerca del tartufo, iniziative legate al mondo alberghiero e, nel pomeriggio, vari appuntamenti per tutti. La sera si chiude con una serata danzante, quando la piazza si riempie e il tempo sembra rallentare.

Valley Life: Naturalmente, il grande protagonista resta il prugnolo...

Valley Life: And one of its strengths is exactly this—not just food, but also music, talks, and activities for everyone.

Alessio Cipriani: Exactly. Friday evening has a more "local village" feel, with live music and food stands. Saturday is the most complete day: it opens with the official inauguration, artisan and market stalls, and in the morning there's also a conference dedicated to the local area.

The festival is not just about eating and dancing—although those remain central—but also about discovering and participating. There are activities such as truffle hunting demonstrations, initiatives linked to the hospitality sector, and a variety of events throughout the afternoon. The day ends with a dance evening, when the square fills up and time seems to slow down.

Valley Life: And of course, the true star is the prugnolo mushroom...



La ricerca dei Prugnoli nelle radure e nei boschi di Pieve



Il Prugnolo, Calocybe Gambosa

Valley Life: Alessio, da dove nasce la Sagra del Prugnolo e perché si fa a maggio?

Alessio Cipriani: Siamo arrivati alla ventiduesima edizione e ormai è un appuntamento radicato, che la gente aspetta. La scelta di maggio è legata alla qualità del prugnolo: è un fungo primaverile che dà il meglio proprio in questo periodo. Abbiamo provato a spostarla più avanti, ma perde quella bontà che tutti cercano. Per questo restiamo sulla seconda o terza domenica di maggio, quando è al massimo. Quest'anno la sagra si terrà dal 15 al 17 maggio, da venerdì a domenica. Negli anni il programma si è ampliato: prima era concentrato tra sabato sera e domenica, oggi parte già dal venerdì sera, con stand aperti e musica dal vivo. È il momento in cui le luci si accendono in piazza, la musica inizia a farsi sentire e si entra, senza accorgersene, nel ritmo della festa.

Valley Life: Alessio, how did the Sagra del Prugnolo begin, and why is it held in May?

Alessio Cipriani: We've reached the twenty-second edition, and by now it's a deeply rooted event that people look forward to. The choice of May is linked to the quality of the prugnolo mushroom: it's a spring mushroom that is at its best during this time. We tried moving the festival later, but it loses that distinctive flavor everyone is looking for. That's why we stick to the second or third weekend of May, when it's at its peak. This year, the festival will take place from May 15 to 17, from Friday to Sunday. Over the years, the program has expanded: it used to be concentrated between Saturday evening and Sunday, but now it begins on Friday evening, with food stands open and live music. It's the moment when the lights come on in the square, the music starts to play, and you naturally slip into the rhythm of the celebration.

Alessio Cipriani: Sicuramente. Il piatto simbolo è il tagliolino al prugnolo: è quello che tutti aspettano e per cui molti si organizzano per venire. Accanto a questo ci sono altre proposte che valorizzano il fungo in modi diversi: crostoni, arrosti e tortelli. È una cucina che racconta il territorio in maniera semplice ma autentica.

Valley Life: La domenica è una vera festa, con attività per tutta la famiglia.

Alessio Cipriani: Sì, è il giorno più partecipato. Uno dei momenti più belli è il raduno delle bande, con la filarmonica locale e altri gruppi: crea un'atmosfera coinvolgente e porta gente in paese. Accanto alla musica ci sono attività per chi vuole muoversi, come la camminata e l'eco-sbiciettata, ma anche iniziative più leggere, come i giochi in legno in piazza. Per i bambini c'è anche la presenza del maneggio, con attività gratuite. L'idea è offrire una giornata completa,

Alessio Cipriani: Absolutely. The signature dish is tagliolini al prugnolo: it's what everyone comes for and what many plan their visit around. Alongside this, there are other dishes that highlight the mushroom in different ways—bruschetta, roasts, and stuffed pasta. It's a cuisine that tells the story of the territory in a simple yet authentic way.

Valley Life: Sunday is a real celebration, with activities for the whole family.

Alessio Cipriani: Yes, it's the most attended day. One of the highlights is the gathering of marching bands, with the local philharmonic and other groups: it creates a vibrant atmosphere and brings people into town. Alongside the music, there are activities for those who want to stay active, such as group walks and eco-bike rides, as well as lighter initiatives like traditional wooden games in the square. For children, there's also a riding school offering free activities. The



Foto di gruppo per la Proloco di Pieve

non solo un pranzo.

Ci sono tanti aneddoti che testimoniano quanto la sagra sappia lasciare il segno: come quello di una famiglia arrivata in camper da Venezia, imbattutasi per caso nella festa e tornata l'anno successivo. È il segno che quando un evento funziona, resta nel cuore.

Valley Life: La vera anima della sagra è la Pro Loco.

Alessio Cipriani: Assolutamente sì. Dietro la sagra c'è un lavoro che dura tutto l'anno. La Pro Loco non si ferma mai: dal primo gennaio al 31 dicembre si organizzano attività per tenere vivo il paese, anche nei periodi meno turistici.

Vorrei veramente cogliere questa occasione per fare un ringraziamento speciale a tutti i volontari che, ogni giorno, mettono a disposizione il proprio tempo libero per rendere possibili tutte queste attività. Ognuno di loro ha un lavoro, una famiglia, e varie attività: eppure, trovano tutti il tempo per venire a fornire il loro indispensabile supporto, sempre con il sorriso sulle labbra e la voglia di stare insieme.

Ecco, questa cosa la considero una specie di miracolo, perché non è affatto scontato ed è segno che c'è un'energia e un entusiasmo che riesce a coinvolgere persone molto diverse tra loro, anche dal punto di vista dell'età. E una grande soddisfazione è anche vedere i giovani e i giovanissimi essere pienamente coinvolti nelle attività della Pro Loco: alla fine, il futuro sono loro.

Valley Life: Una festa che lascia qualcosa a chi arriva.

Alessio Cipriani: La Sagra del Prugnolo è questo: cucina tipica, territorio e una proposta pensata per tutti, dalle famiglie a chi cerca semplicemente un fine settimana diverso. Il consiglio è semplice: prendersi il tempo per viverla tutta. Tra pranzi, musica e iniziative, c'è sempre qualcosa da fare. Ma soprattutto, c'è un'atmosfera che vale il viaggio.

idea is to offer a complete day—not just a lunch.

There are many anecdotes that show how much the festival leaves a mark. For example, a family arrived by camper from Venice, stumbled upon the event by chance, and returned the following year. It's a sign that when an event truly works, it stays in people's hearts.

Valley Life: The real soul of the festival is the Pro Loco.

Alessio Cipriani: Absolutely. Behind the festival there is year-round work. The Pro Loco never stops: from January 1st to December 31st, we organize activities to keep the town alive, even during less touristy periods.

I would really like to take this opportunity to thank all the volunteers who dedicate their free time every day to make all of this possible. Each of them has a job, a family, and many commitments—yet they always find the time to help, bringing not only their support but also their smiles and their desire to be together.

I consider this almost a kind of miracle, because it is far from obvious. It shows that there is an energy and enthusiasm capable of bringing together people of all ages. And it is especially rewarding to see young people and even teenagers fully involved in the activities of the Pro Loco—because, ultimately, they are the future.

Valley Life: A festival that leaves something with those who experience it.

Alessio Cipriani: The Sagra del Prugnolo is exactly that: traditional cuisine, territory, and a program designed for everyone—from families to those simply looking for a different kind of weekend. The advice is simple: take the time to experience it fully. Between lunches, music, and events, there is always something to do. But above all, there is an atmosphere that is worth the journey.



**PROLOCO**  
PIEVE SANTO STEFANO

XXII°  
**SAGRA DEL PRUGNOLO**  
E GIORNATE DEL PASTORE

**15-16-17 MAGGIO 2026**  
PIEVE SANTO STEFANO - AREZZO



[www.prolocopieve.it](http://www.prolocopieve.it)

**Info:**

**Ass. Proloco Pieve Santo Stefano A.p.s.**

Via Roma, 5 – Pieve Santo Stefano (AR)

e-mail: [ass.prolocopieve@gmail.com](mailto:ass.prolocopieve@gmail.com) / [www.prolocopieve.it](http://www.prolocopieve.it)

# ENOTECA MEUCCI E 'CORTONA WINES'

Enoteca Meucci and 'Cortona Wines'

DI CHIARA PIETRELLA

## *Quando il vino è luogo d'incontro.*

*Non bastano le duemila etichette in esposizione all'elegante punto vendita di Borgo del Riccio: il prossimo 10 maggio l'Enoteca Meucci darà vita a una manifestazione che riunirà tutti i produttori locali in una giornata di degustazione aperta a tutti gli appassionati.*

## *When wine is a meeting place.*

*The two thousand labels on display at the elegant Borgo del Riccio store are not enough: on May 10, the Enoteca Meucci will give life to an event that will bring together all local producers in a day of tasting open to all enthusiasts.*



ENOTECA MEUCCI



Non è necessario amare il vino per rimanere incantati: quando si entra all'Enoteca Meucci, ci si rende conto che la preziosa quanto antica bevanda porta con sé qualcosa di più antico e magico, forse dovuto alla millenaria tradizione e alle leggende, o forse solo alla passione e alla dedizione di chi alla sua produzione consacra spesso una vita intera.

Quando incontriamo di nuovo Mauro Meucci nel giardino del suo incantevole borgo della frazione di Riccio, a pochi chilometri dal centro di Cortona, la primavera è ormai nell'aria. Lui è sempre indaffaratissimo, ma ci accoglie con il consueto e pacato sorriso di chi ama il proprio lavoro e lo svolge con serietà, passione e competenza. Stavolta ci introduce al "Cortona Wines", la manifestazione che da cinque anni a questa parte, nel mese di maggio, l'Enoteca organizza invitando nel suo parco privato tutte le cantine della zona ed alcuni produttori di spirito, e che già nelle precedenti edizioni ha registrato la partecipazione di circa cinquecento persone ad ogni appuntamento, tra giovani, stranieri, intenditori o semplici appassionati del settore. "Saranno circa trenta le etichette presenti" ci dice Mauro. "Ciascuna avrà uno spazio in cui potrà esporre i propri vini e svelarne i segreti, oltre naturalmente a dividerne l'assaggio". "L'idea - continua - è nata qualche anno fa quasi per scommessa: con uno dei produttori ci siamo resi conto che il vino di Cortona è poco conosciuto ai non intenditori perché le vigne sono quasi nascoste, non se ne vedono distese intere come in altre località più note, tipo il Chianti, Montepulciano o Montalcino. Invece la zona è adattissima alla coltivazione del Syrah, che è il vitigno principale, ma anche del Sangiovese, del Pinot Nero, del Cabernet Sauvignon e del Merlot. Abbiamo dunque ritenuto opportuno dare risalto alla tradizione delle nostre terre, e il modo migliore per farlo era fare rete". La giornata di degustazione è prevista per il prossimo 10 maggio a partire da metà mattinata, e all'assaggio del vino sarà possibile abbinare il panino con la porchetta preparata direttamente dalle sapienti mani dello chef Massimo Romano.

You don't need to love wine to be enchanted: when you enter the Enoteca Meucci, you realize that the precious and ancient drink brings with it something more ancient and magical, perhaps due to the millenary tradition and legends, or perhaps just to the passion and dedication of those who often devote their entire lives to its production.

When we meet Mauro Meucci again in the garden of his charming village in the hamlet of Riccio, a few kilometres from the centre of Cortona, spring is now in the air. He is always very busy, but he welcomes us with the usual and calm smile of those who love their work and carry it out with seriousness, passion and competence. This time he introduces us to the "Cortona Wines", the event that for five years now, in the month of May, the Enoteca has organized by inviting all the wineries in the area and some spirit producers to its private park, and which already in previous editions has recorded the participation of about five hundred people at each appointment, including young people, foreigners, connoisseurs or simple enthusiasts of the sector. "There will be about thirty labels present" Mauro tells us. "Each one will have a space where they can exhibit their wines and reveal their secrets, as well as of course share their tasting." "The idea - he continues - was born a few years ago almost as a bet: with one of the producers we realized that the wine of Cortona is little known to non-connoisseurs because the vineyards are almost hidden, you don't see whole expanses of them as in other more famous places, such as Chianti, Montepulciano or Montalcino. Instead, the area is very suitable for the cultivation of Syrah, which is the main grape variety, but also Sangiovese, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon and Merlot. We therefore thought it appropriate to highlight the tradition of our lands, and the best way to do it was to network". The tasting day is scheduled for May 10 starting in mid-morning, and the wine tasting will be possible to combine the sandwich with porchetta prepared directly by the skilled hands of chef Massimo Romano.





Per chi invece cerca maggior relax e tranquillità, c'è il ristorante dell'Enoteca, un esempio di connubio perfetto tra eleganza e tradizione di cui vi abbiamo parlato nel numero scorso, e che non finisce di stupirci per le originali quanto interessanti iniziative. Una delle più recenti, veniamo a scoprire oggi, è "pizza e champagne", nata quasi per caso e proposta ogni domenica sera. In primavera/estate si aggiungerà anche l'angolo aperitivi, aperto tutti i giorni in giardino, dove incredibilmente l'alcol non sarà totalmente protagonista.

"Aperitivo è più che altro momento di ritrovo e di incontro, e vorremmo dare la possibilità anche ai minorenni, o a chi per altri motivi non può bere alcolici, di gustare un cocktail 'vero'. Per questo abbiamo fatto un'accurata selezione di vini e liquori de-alcolati, andando a scovare i migliori sul mercato. Il risultato è stato assolutamente straordinario". Abbinati a vini e drink saranno i crostoni, i taglieri e l'iconico panino dello chef, un 'must gourmet' fatto con una spalla sfilacciata cotta a bassa temperatura, salsa verde e pomodoro.

Concludiamo questa piacevole conversazione con Mauro sorseggiando il nostro bicchiere di vino, e mentre ci guardiamo attorno non possiamo fare a meno di ammirare questo luogo magico, nato dalla passione e dalla dedizione di chi ha saputo trasformare un piccolo borgo in un luogo d'incontro, restituendo al vino quel ruolo di accentratore che per storia e tradizione indiscutibilmente gli appartiene.

For those looking for more relaxation and tranquillity, there is the Enoteca restaurant, an example of the perfect combination of elegance and tradition that we told you about in the last issue, and which never ceases to amaze us with its original and interesting initiatives. One of the most recent, we come to discover today, is "pizza and champagne", born almost by chance and offered every Sunday evening. In spring/summer there will also be an aperitif corner, open every day in the garden, where incredibly alcohol will not be totally the protagonist.

"Aperitivo is more than anything else a moment of meeting and meeting, and we would like to give minors, or those who for other reasons cannot drink alcohol, the opportunity to enjoy a 'real' cocktail. This is why we have made a careful selection of de-alcoholised wines and liqueurs, finding the best on the market. The result was absolutely extraordinary." Paired with wines and drinks will be croutons, platters and the chef's iconic sandwich, a 'gourmet must' made with a frayed shoulder cooked at low temperature, green sauce and tomato.

We conclude this pleasant conversation with Mauro sipping our glass of wine, and while we look around we cannot help but admire this magical place, born from the passion and dedication of those who have been able to transform a small village into a meeting place, restoring to wine that role of centralizer that for history and tradition unquestionably belongs to it.



**Info:**

**Ristorante Enoteca Meucci**  
Località Riccio, 65/66 - 52044 Cortona (Ar)  
**+39 0575 67158 +39 333 1965439**  
info@enotecameucci.it



ENOTECA MEUCCI



**Cortona**  
**Wines**

5° EDIZIONE

**DOMENICA 10 MAGGIO 2026**

**DALLE 11:00 ALLE 19:00**

**Loc. Riccio 71 - Cortona (AR) - 0575/67158**

# HOTEL FORTEBRACCIO: L'ARTE DELL'OSPITALITÀ NEL CUORE DI MONTONE

Hotel Fortebraccio: the art of hospitality in the heart of Montone

DI CATIA GIORNI



*Siamo a Montone, uno dei borghi più affascinanti dell'Umbria, un luogo in cui il tempo sembra scorrere con un ritmo diverso. Le antiche mura medievali custodiscono vicoli silenziosi, scorci inattesi e quella luce morbida che rende questa parte di campagna umbra famosa in tutto il mondo. Passeggiare tra le sue stradine è già di per sé un'esperienza: un invito a rallentare e a lasciarsi alle spalle il rumore quotidiano. E basta allontanarsi di pochi passi dal centro storico per imbattersi in un luogo che sembra prolungare naturalmente questa sensazione di quiete ed eleganza: l'Hotel Fortebraccio.*

Una struttura che colpisce fin dal primo sguardo, per la sua posizione privilegiata e per l'armonia con il paesaggio circostante. Da qui si raggiunge facilmente a piedi il cuore del borgo, ma allo stesso tempo l'hotel rappresenta un punto di partenza ideale per esplorare alcune delle città più belle dell'Umbria, come Assisi e Perugia, e della Toscana, come Arezzo e Siena. Ppena varchiamo la soglia, veniamo accolti dal sorriso di Valeria Testi, manager dell'hotel, che ci accompagna alla scoperta di una realtà in continua evoluzione.

*We are in Montone, one of the most charming villages in Umbria, a place where time seems to flow at a different pace. The ancient medieval walls enclose quiet alleys, unexpected views, and that soft light that has made this part of the Umbrian countryside famous all over the world. Walking through its narrow streets is already an experience in itself: an invitation to slow down and leave everyday noise behind. And just a few steps from the historic center, you come across a place that seems to naturally extend this feeling of peace and elegance: Hotel Fortebraccio.*

A structure that impresses from the very first glance, thanks to its privileged location and harmony with the surrounding landscape. From here, you can easily reach the heart of the village on foot, while the hotel also serves as an ideal starting point to explore some of the most beautiful cities in Umbria, such as Assisi and Perugia, and in Tuscany, such as Arezzo and Siena. As soon as we cross the threshold, we are welcomed by the smile of Valeria Testi, the hotel manager, who guides us through a constantly evolving reality.



Una vista sensazionale dalle suites



Le camere rinnovate



Il bar corner



La sala colazione

Valley Life: Valeria, partiamo subito dalle novità: negli ultimi tempi avete intrapreso un importante lavoro di rinnovamento, a partire dalle camere.

Valeria Testi: Esatto. La struttura è stata completamente rinnovata a partire dalle camere, in cui abbiamo sostituito la moquette, tutti i corpi luce ed abbiamo iniziato a rinnovare l'arredamento con mobili in legno fatti su misura. Abbiamo rinnovato anche gli spazi comuni a partire dall'ingresso esterno, volendo far sentire il cliente a proprio agio con due salotti e due camini sempre accessi non appena inizia a tramontare il sole. Inoltre, abbiamo rinnovato completamente anche la zona bar, la sala colazione, la sala meeting e la palestra. Ci siamo concentrati sui dettagli in tutta la struttura affinché il benessere del cliente sia sempre il nostro focus principale. Un benessere che inizia già dal risveglio: ricordo infatti che ai nostri ospiti offriamo ricche colazioni, con dolci fatti in casa e prodotti del territorio a km zero.

Valley Life: Prima ancora di arrivare, avevamo dato uno sguardo al sito dell'hotel, restando colpiti dalla varietà di esperienze proposte agli ospiti: non semplici soggiorni, ma veri e propri percorsi alla scoperta del territorio. Dai tour guidati con degustazioni alle visite in città come Gubbio, Assisi e Firenze.

Valley Life: Valeria, let's start with the latest updates: recently you've undertaken a major renovation, beginning with the rooms.

Valeria Testi: Exactly. The property has been completely renovated, starting with the rooms, where we replaced the carpeting, all the lighting fixtures, and began updating the furnishings with custom-made wooden furniture. We also renovated the common areas, starting from the outdoor entrance, with the aim of making guests feel at home, featuring two lounges and two fireplaces that are always lit as soon as the sun begins to set. In addition, we fully renovated the bar area, the breakfast room, the meeting room, and the gym. We focused on details throughout the entire property to ensure that guest well-being is always our main priority. A well-being that begins right from the morning: I'd like to remind you that we offer our guests rich breakfasts, with homemade cakes and locally sourced products.

Valley Life: Even before arriving, we took a look at the hotel's website and were impressed by the variety of experiences offered to guests: not just simple stays, but real journeys to discover the territory. From guided tours with tastings to visits to cities like Gubbio, Assisi, and Florence.

Quanto è importante, per voi, accompagnare gli ospiti alla scoperta del territorio?

Valeria Testi: Non essendo in una città conosciuta in tutto il mondo come possono essere Roma, Firenze o Venezia abbiamo pensato di proporre non solo un semplice soggiorno mordi e fuggi, ma la possibilità di conoscere questa parte di Umbria che riserva sempre incantevoli sorprese. Abbiamo cercato di rendere il territorio protagonista del soggiorno ideando dei piccoli sia dei tour fuori porta per chi voglia visitare l'Italia centrale rimanendo nella pace e tranquillità che solo la nostra zona può offrire: Assisi, Roma, Firenze, Siena, Cortona, sia per chi voglia toccare con mano il territorio umbro attraverso laboratori di ceramica, caccia al tartufo, cooking class, tour con e-bike, ecc. Pensiamo a tutto noi, dal transfer all'esperienza come walking tour nei centri città, golf cart tour, visita ai musei, pranzi e cene. L'ospite deve solo preoccuparsi di partire dopo la colazione!

Valley Life: Per gli ospiti più avventurosi proponete anche tour in mongolfiera: un modo decisamente unico per cambiare prospettiva...

Valeria Testi: Più unico che raro! Non capita tutti i giorni di poter volare in mongolfiera in Umbria e godere della nostra bellezza da un

How important is it for you to guide guests in discovering the area?

Valeria Testi: Since we are not in a globally famous city like Rome, Florence, or Venice, we decided to offer more than just a quick stay, but the opportunity to truly discover this part of Umbria, which always holds enchanting surprises. We have worked to make the territory the true protagonist of the stay by designing both short trips for those who want to explore central Italy while enjoying the peace and tranquility that only our area can offer—such as Assisi, Rome, Florence, Siena, Cortona—as well as experiences for those who want to get hands-on with Umbrian traditions through ceramic workshops, truffle hunting, cooking classes, e-bike tours, and more. We take care of everything, from transfers to experiences such as walking tours in city centers, golf cart tours, museum visits, lunches, and dinners. Guests only need to worry about setting off after breakfast!

Valley Life: For more adventurous guests, you also offer hot air balloon tours: certainly a unique way to change perspective...

Valeria Testi: More unique than rare! It's not every day that you get to fly in a hot air balloon in Umbria and admire our beauty from

altro punto di vista! I nostri ospiti sono rimasti e rimangono entusiasti ogni volta che tornano in hotel e ne parlano con lo stesso entusiasmo genuino tipico dei bambini quando scoprono qualcosa di nuovo!

Valley Life: L'hotel vanta una Spa allestita nei minimi dettagli e una piscina panoramica per la bella stagione. Che tipo di esperienza volete offrire ai vostri ospiti in questi spazi?

Valeria Testi:

Il nostro hotel non è solo avventura come potrebbe sembrare, la parte benessere è centrale nell'esperienza dell'ospite. La nostra spa e la nostra piscina esterna sono pensate come i veri luoghi in cui poter staccare la mente, andare in modalità Off e godersi del tempo per se stessi che la quotidianità spesso ci sottrae. Il tutto correlato anche da trattamenti benessere che soddisfano ogni aspettativa.

Valley Life: E per gli amanti dello sport, mettete a disposizione anche una palestra attrezzata. Quanto conta oggi offrire un'esperienza completa sotto tutti i punti di vista?

Valeria Testi:

Oggi più mai la cultura del benessere fisico è diventata una pratica comune, abbiamo ripensato lo spazio fitness per chi vuole liberarsi dalle tossine e non vuole rinunciare all'esercizio anche quando è in vacanza o in viaggio per lavoro.

a completely different point of view. Our guests are always thrilled when they return to the hotel, talking about it with the same genuine enthusiasm children have when they discover something new!

Valley Life: The hotel also boasts a carefully designed spa and a panoramic swimming pool for the warmer season. What kind of experience do you aim to offer your guests in these spaces?

Valeria Testi:

Our hotel is not just about adventure, as it might seem—the wellness aspect is central to the guest experience. Our spa and outdoor pool are designed as true places to disconnect, switch off, and enjoy time for oneself—something that daily life often takes away from us. All complemented by wellness treatments that meet every expectation.

Valley Life: For sports lovers, you also provide a fully equipped gym. How important is it today to offer a complete experience from every perspective?

Valeria Testi:

Today more than ever, physical well-being has become a common practice. We redesigned the fitness space for those who want to detox and not give up exercise, even while on vacation or traveling for work.



La sala panoramica dell'Antica Osteria

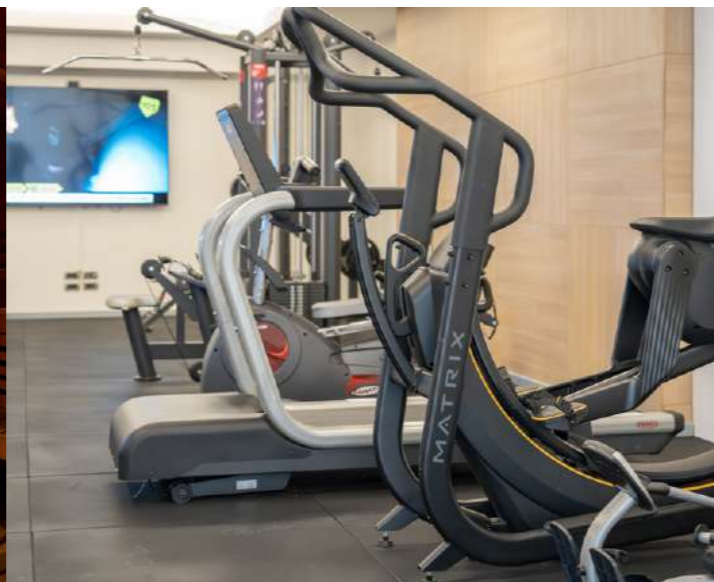


Ecco anche due notizie in anteprima: l'Hotel Fortebraccio e L'Antica Osteria sono gli ideatori ed organizzatori del Montone Blues Festival, che si terrà nella sua prima edizione il 26 - 27 - 28 Giugno proprio a Montone. Aspettatevi 3 giorni di buona musica: vi anticipo solo che ci saranno due band provenienti dagli Stati Uniti e dal palco di Umbria Jazz dello scorso anno! Seguite <https://www.montonebluesfestival.com/it> per rimanere aggiornati.

Here are also two preview announcements: Hotel Fortebraccio and Antica Osteria are the creators and organizers of the Montone Blues Festival, which will hold its first edition on June 26–27–28 in Montone. Expect three days of great music: I can already tell you that there will be two bands from the United States and from last year's Umbria Jazz stage! Follow <https://www.montonebluesfestival.com/it> to stay updated.



La SPA



La palestra

Valley Life: Un soggiorno all'Hotel Fortebraccio si arricchisce delle sinergie con altre realtà del territorio, capaci di esprimere al meglio la qualità e la tradizione locale. Tra queste, la collaborazione con il ristorante "Antica Osteria", nel cuore di Montone.

Valeria Testi:

"L'Antica Osteria" è il nostro cuore pulsante per un'esperienza gastronomica indimenticabile, in cui la qualità del prodotto è imprescindibile. Oltre la location suggestiva sia della piazzetta del borgo sia di tutto il panorama che lo circonda l'esperienza porta in tavola prodotti a km zero e solo stagionali; per questo motivo, il menù cambia spesso in base a quello che il territorio ci regala.

Valley Life: A stay at Hotel Fortebraccio is enriched by synergies with other local businesses that best express quality and tradition. Among these is the collaboration with the restaurant "Antica Osteria," in the heart of Montone.

Valeria Testi:

"Antica Osteria" is our beating heart for an unforgettable gastronomic experience, where product quality is essential. Beyond the charming location—both the village square and the surrounding panorama—the experience brings to the table zero-kilometer, seasonal products. For this reason, the menu changes frequently, depending on what the territory offers.

Valley Life: E per concludere la giornata, gli ospiti possono godere, inoltre, dell'atmosfera intima e romantica della Cantina Infernaccio, magari di un aperitivo al tramonto...

Valeria Testi:

Un buon bicchiere di vino è sempre gradito! La nostra enoteca, aperta da maggio a ottobre, è il posto giusto per la pausa sempre gradita dell'aperitivo andando alla scoperta principalmente di vini umbri e godendosi l'abbraccio che solo le colline umbre possono dare.

Valley Life: And to end the day, guests can also enjoy the intimate and romantic atmosphere of Cantina Infernaccio, perhaps with an aperitif at sunset...

Valeria Testi:

A good glass of wine is always welcome! Our wine bar, open from May to October, is the perfect place for a delightful aperitif break, discovering mainly Umbrian wines while enjoying the embrace that only these hills can offer.

La seconda è che l'hotel si amplia con la gestione anche di una Luxury Villa, Villa Destino, sempre a Montone, che può ospitare fino a 12 persone, con piscina panoramica, vasca idromassaggio calda, angolo BBQ e molto altro. Gli ospiti della Villa potranno accedere a tutti i servizi che abbiamo in hotel. La sinergia tra hotel e villa ci rende una wedding destination unica nel territorio. Possiamo quindi offrire anche altri tipi di soggiorno per chi cerca più privacy e vuole sentirsi come a casa! <https://villadestinoitaly.com/>

The second is that the hotel is expanding with the management of a Luxury Villa, Villa Destino, also located in Montone, which can host up to 12 people and features a panoramic pool, hot tub, BBQ area, and much more. Villa guests will have access to all hotel services. The synergy between the hotel and the villa makes us a unique wedding destination in the area. We can therefore offer different types of stays for those seeking more privacy and a home-like feeling. <https://villadestinoitaly.com/>

All'Hotel Fortebraccio spazi, servizi e dettagli sono pensati per mettere davvero al centro la persona. Non si tratta solo di accoglienza, ma di interpretare il soggiorno quale esperienza personalizzata, adattandosi perfettamente ai desideri dei suoi ospiti. Un luogo in cui il tempo rallenta, lo sguardo si stende sul paesaggio e ogni momento trova la sua dimensione.

At Hotel Fortebraccio, spaces, services, and details are designed to truly put people at the center. It's not just about hospitality, but about interpreting each stay as a personalized experience, perfectly tailored to guests' desires. A place where time slows down, the gaze stretches over the landscape, and every moment finds its own dimension.

**Info:**  
**Hotel Fortebraccio**  
 Via dei Magistrati 14, 06014 - Montone (PG), Italy  
**Tel: +39 075 9306400**  
[info@hotelfortebraccio.com](mailto:info@hotelfortebraccio.com)

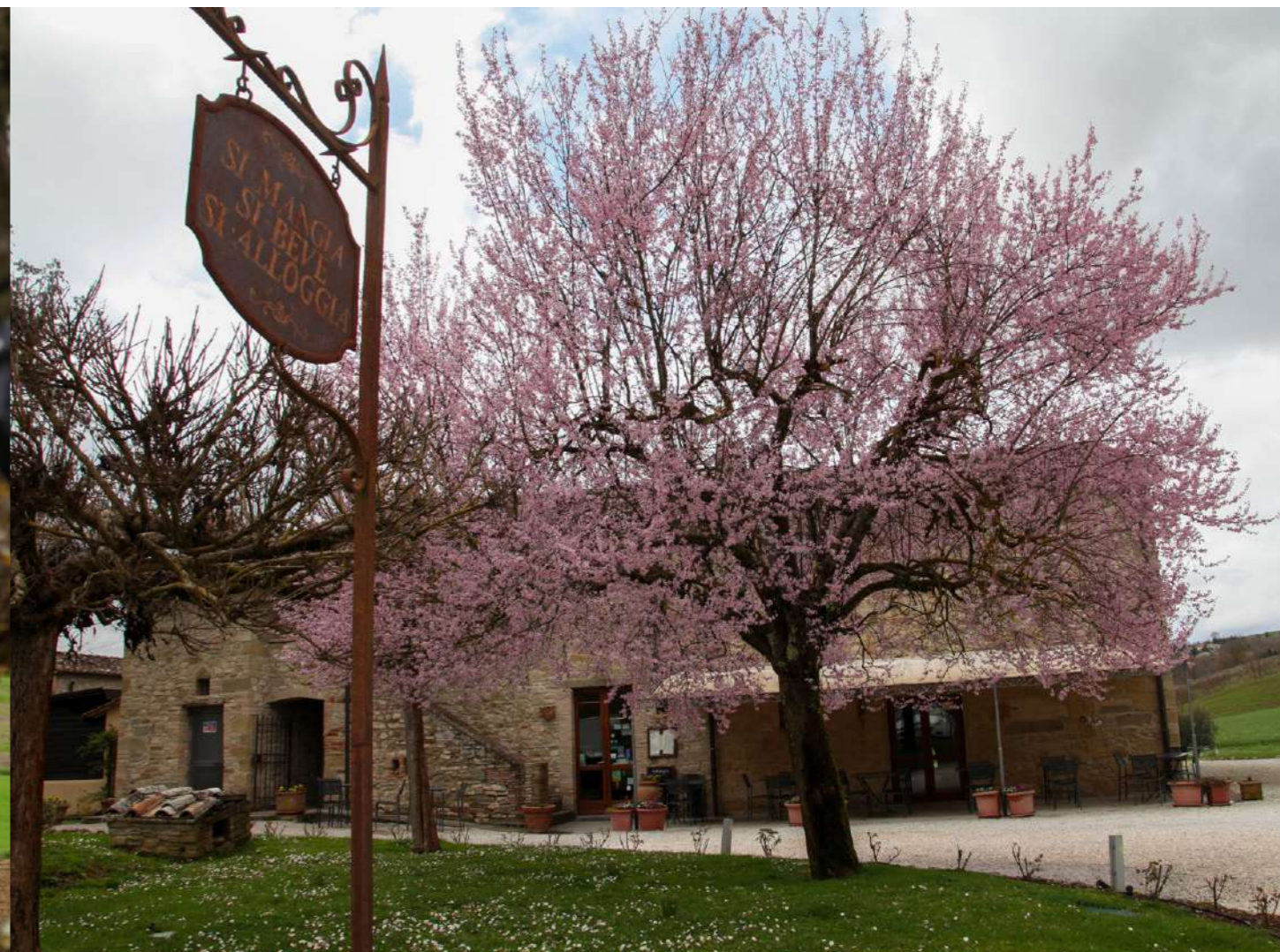
# LA PIEVE VECCHIA, DOVE IL GUSTO INCONTRA IL PAESAGGIO

La Pieve Vecchia, Where Taste Meets Landscape

DI CATIA GIORNI



Vista privilegiata sul borgo di Monterchi



Un casolare in pietra, una cucina che valorizza la tradizione e un'accoglienza che fa sentire subito a casa: così La Pieve Vecchia conquista i suoi ospiti.

Arriviamo poco prima dell'ora di pranzo, in una mite giornata di marzo. Siamo ancora in Toscana, ma a pochi passi dall'Umbria: una terra di confine che, con i suoi paesaggi morbidi e luminosi, sembra racchiudere il meglio di entrambe le regioni.

Il ristorante lo scorgiamo già da lontano. Un casolare in pietra finemente ristrutturato, immerso nella quiete della campagna, che trasmette subito una sensazione di accoglienza. Parcheggiamo nell'ampio spazio davanti all'ingresso e, quasi a darci il benvenuto, un albero carico di fiori rosa illumina il giardino. È un piccolo dettaglio, ma basta a metterci di buon umore.

Benvenuti alla Pieve Vecchia, un ristorante che da oltre vent'anni rappresenta un punto di riferimento per chi vive in zona e per i tanti visitatori che arrivano in questa parte della Valtiberina.

Appena varchiamo la soglia, l'impressione è quella di essere nel posto giusto. Andrea Fontana, il gestore, ci accoglie con un sorriso e ci accompagna al tavolo. Nel giro di pochi minuti arrivano un calice di prosecco e un cestino di pane caldo, con la ciaccia fatta a mano: un inizio semplice, ma capace di raccontare subito lo spirito della casa.

Il menù invita a prendersi il tempo di scegliere. Noi iniziamo con due antipasti: le bruschette miste e un flan di zucca gialla con fonduta di pecorino e spolverata di amaretto. Le bruschette si rivelano una sorpresa: un grande classico toscano reinterpretato con gusto e fantasia. Sul tagliere si alternano combinazioni che conquistano al primo assaggio: salsiccia e formaggio tenero, guanciale con cipolla rossa caramellata e cannellini, taleggio fuso con porcini. La mia preferita, complice la passione per i pistacchi, è quella con robiola, melanzana grigliata e granella di pistacchio.

Anche il flan merita una menzione speciale. Presente in menù con variazioni stagionali, arriva al tavolo con un impiattamento scenografico e un equilibrio di sapori davvero riuscito.

Per il primo piatto scegliamo i picci con guanciale, pomodorini e scaglie di pecorino, una vera gioia per il palato. Ma il menù lascia spazio a molte tentazioni: dai piatti più fedeli alla tradizione, come le tagliatelle al ragù o ai porcini, a proposte più originali come le tagliatelle di castagne con ragù di ossobuco e porcini. Per chi preferisce la pasta ripiena o corta, non mancano alternative golose come i tortelli di patate con carciofi, salsiccia, rosmarino e crema di uovo. La pasta, naturalmente, è tutta fatta a mano, nel pieno rispetto della tradizione locale.

Anche la scelta dei secondi spazia tra grandi classici e proposte più creative. Accanto all'intramontabile bistecca fiorentina e alla tagliata di vitello, optiamo per una milanese di controfiletto con crema di rafano e cardoncelli. Il risultato è un piatto dal carattere deciso ma equilibrato: la carne è tenerissima e la crema di rafano regala un retrogusto aromatico che valorizza ogni boccone.

Ci colpiscono non solo la presentazione dei piatti, mai banale, ma anche le porzioni generose e la qualità delle materie prime, che si percepisce già al primo assaggio. Un'attenzione ai dettagli che negli anni è diventata uno dei tratti distintivi della Pieve Vecchia.

E forse è proprio questo a far sentire gli ospiti subito a casa, pur trovandosi in un ambiente elegante e curato. Basta alzare lo sguardo e osservare gli arredi per capirlo. Il locale è ampio e distribuito su due piani: al piano terra, durante l'inverno, si può scegliere un tavolo vicino al camino, per un'atmosfera ancora più intima. Al primo piano si apre invece un grande salone, perfetto per cene aziendali, feste di compleanno o battesimi. Non mancano però salette più raccolte e riservate, ideali per una cena romantica o per chi cerca un momento di tranquillità.

Ma uno dei veri punti di forza della Pieve Vecchia è lo spazio esterno. Nel giardino sul retro, con l'arrivo della bella stagione, si può pranzare o cenare immersi in uno dei panorami più suggestivi della Valtiberina, tra le colline che abbracciano



Tra fantasia e tradizione, l'antipasto caldo



Flan di zucca gialla con fonduta di pecorino e spolverata di amaretto

Monterchi. Da maggio in poi, il giardino diventa una piccola oasi. E nelle sere d'estate non è raro assistere a tramonti spettacolari, spesso incorniciati da campi di girasoli che sembrano sorridere alla luce dorata del sole.

Una posizione che rende il ristorante una tappa ideale anche per chi visita Monterchi, magari dopo aver ammirato uno dei capolavori più suggestivi di Piero della Francesca, la Madonna del Parto, custodita nel museo del centro storico.

E quando arriva la sera, la proposta si arricchisce con un altro grande protagonista della convivialità italiana: la pizza. Anche qui l'offerta spazia tra gusti tradizionali e combinazioni più ricercate, pensate per soddisfare i palati più diversi e le tante famiglie che scelgono questo locale.

Andrea e il suo staff hanno fatto dell'accoglienza la loro filosofia: far sentire ogni ospite a proprio agio e costruire, quando serve, anche menu personalizzati per ricorrenze speciali.

Quando lasciamo la Pieve Vecchia, lo facciamo con il sorriso e con quella sensazione rara che solo certi luoghi sanno regalare: la voglia di tornare.

Perché la Pieve Vecchia non è soltanto un ristorante. È uno di quei posti in cui la cucina, il paesaggio e l'ospitalità si incontrano, trasformando un semplice pranzo in un'esperienza da ricordare.

A stone farmhouse, a cuisine rooted in tradition, and a warm welcome that instantly makes you feel at home: this is how La Pieve Vecchia wins over its guests.

We arrive just before lunchtime on a mild March day. We are still in Tuscany, yet only a few steps from Umbria – a borderland whose soft, luminous landscapes seem to capture the best of both regions.

We spot the restaurant from afar: a beautifully restored stone farmhouse, immersed in the quiet of the countryside, radiating a sense of warmth and hospitality. We park in the spacious area in front of the entrance and, almost as if to welcome us, a tree in full pink bloom brightens the garden. A small detail, perhaps, but enough to lift the mood.

Welcome to La Pieve Vecchia, a restaurant that for over twenty years has been a point of reference for locals and for the many visitors who come to this part of the Valtiberina. As soon as we step inside, we know we are in the right place. Andrea Fontana, the owner, greets us with a smile and shows us to our table. Within minutes, a glass of prosecco and a basket of warm bread arrive, accompanied by freshly made ciaccia: a simple start, yet one that immediately conveys the spirit of the house.

The menu invites you to take your time. We begin with two starters: a selection of mixed bruschettas and a pumpkin flan with pecorino fondue and a hint of crushed amaretti. The bruschettas are a delightful surprise—a great Tuscan classic reinterpreted with creativity and flair. The wooden board features combinations that win you over at the first bite: sausage with soft cheese, guanciale with caramelized red onion and cannellini beans, melted taleggio with porcini mushrooms. My favorite, perhaps unsurprisingly, is the one with robiola, grilled eggplant, and pistachio crumbs.

The flan also deserves special mention. Presented with seasonal variations, it arrives at the table beautifully plated, with a perfectly balanced harmony of flavors.

For our first course, we choose picci with guanciale, cherry tomatoes, and pecorino shavings—a true delight. Yet the menu offers plenty of tempting alternatives, from traditional dishes such as tagliatelle with ragù or porcini mushrooms to more original creations like chestnut tagliatelle with ossobuco ragù and porcini. For those who prefer stuffed or short pasta, there are equally enticing options, such as potato tortelli with artichokes, sausage, rosemary, and egg cream. All the pasta, of course, is handmade, in full respect of local tradition.

The main courses range from timeless classics to more creative proposals. Alongside the ever-popular Florentine steak and sliced veal, we opt for a Milanese-style sirloin with horseradish cream and cardoncelli mushrooms. The result is a dish with a bold yet balanced character: the meat is incredibly tender, while the horseradish cream adds an aromatic note that enhances every bite.

What stands out is not only the presentation—never predictable—but also the generous portions and the quality of the ingredients, evident from the very first taste. This attention to detail has become one of La Pieve Vecchia's defining traits over the years.

Perhaps this is what makes guests feel instantly at home, despite the elegant and carefully curated setting. A glance around the room is enough to understand. The restaurant is spacious and arranged over two floors: on the ground floor, during winter, you can choose a table by the fireplace for a more intimate atmosphere. Upstairs, a large hall is perfect for business dinners, birthday parties, or baptisms, while smaller, more private rooms are ideal for a romantic dinner or a quiet moment.

One of the restaurant's true strengths, however, is its outdoor space. In the garden at the back, with the arrival of the warmer months, guests can enjoy lunch or dinner immersed in one of the most evocative views of the Valtiberina, among the hills surrounding Monterchi.



Picci con guanciale, pomodorini e scaglie di pecorino



Milanese di controfiletto con crema di rafano e cardoncelli

From May onwards, the garden becomes a small oasis. On summer evenings, it is not uncommon to witness spectacular sunsets, often framed by sunflower fields glowing in the golden light.

Its location also makes the restaurant an ideal stop for those visiting Monterchi, perhaps after admiring one of Piero della Francesca's most captivating masterpieces, the Madonna del Parto, housed in the town's museum.

As evening falls, the offering expands to include another cornerstone of Italian conviviality: pizza. Here too, the menu ranges from traditional options to more refined combinations, designed to satisfy a wide variety of tastes and the many families who choose this restaurant.

Andrea and his team have made hospitality their philosophy: ensuring every guest feels at ease, and creating tailored menus for special occasions when needed.

When we leave La Pieve Vecchia, we do so with a smile—and with that rare feeling only certain places can offer: the desire to return.

Because La Pieve Vecchia is not just a restaurant. It is one of those places where cuisine, landscape, and hospitality come together, turning a simple meal into an experience to remember.

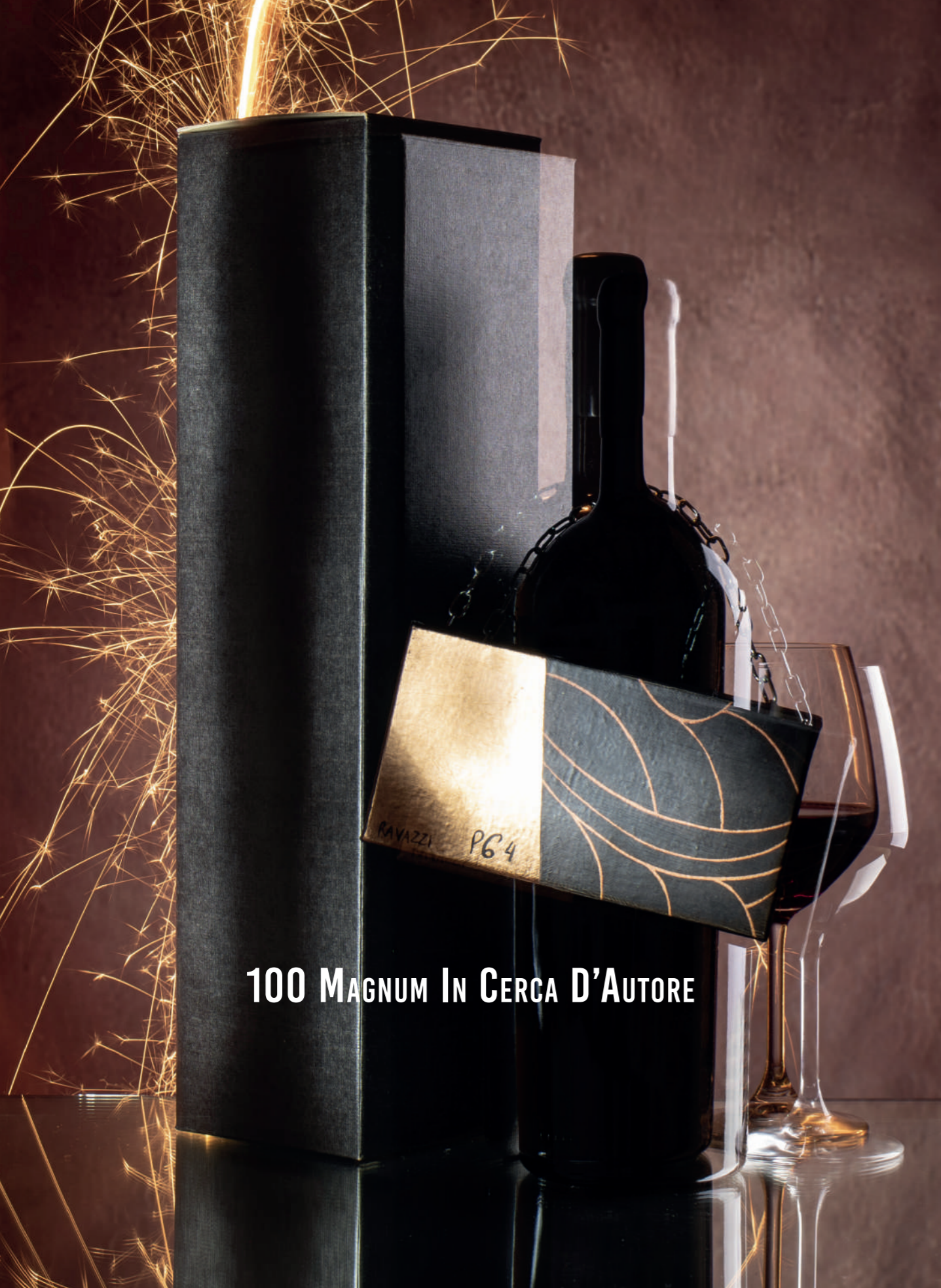


Particolare del piano terra



Il salone superiore

**Info:**  
**La Pieve Vecchia**  
Loc. Pieve Vecchia, 12 – Monterchi (AR)  
**Tel. +39 0575 709053**  
[www.ristorantelapievevecchia.it](http://www.ristorantelapievevecchia.it)



100 MAGNUM IN CERCA D'AUTORE



P64  
IL VINO E L'ARTE

RAVAZZI

Vernissage  
venerdì **15** maggio

BOTTEGA  
TIFERNATE



RAVAZZI P64

SALONE

NAZIONALE

GIOVANI

PRODUTTORI

E

PICCOLE

CANTINE

---

**CITTÀ DI CASTELLO**

**ONLYWINE**

**25 / 26 / 27 APRILE 2026**

---

[WWW.ONLYWINE.IT](http://WWW.ONLYWINE.IT) / [INFO@ONLYWINEFESTIVAL.IT](mailto:INFO@ONLYWINEFESTIVAL.IT) / [FACEBOOK](#) / [INSTAGRAM](#)