

Anno XXV n° 183 - PRIMAVERA 2026

ValleyLife

SPOLETO, TERNI E VALNERINA

RIVISTA PANEUROPEA



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

COVER STORY
CUSTOM LIFE

NEL MONDO DI MORENO PANICO

PANICOFEBO.COM

LA TUA AUTO
SI MERITA IL
MEGLIO.

I NOSTRI SERVIZI

RIPARAZIONE CARROZZERIA
ZONA ALLUMINIO

VERNICIATURA E
PERSONALIZZAZIONI

CENTRO TESLA
AUTORIZZATO

SISTEMI ADAS
ELETTRONICA

AUTO
SOSTITUTIVA

carrozzeriapiacenti.it

SPOLETO: 0743 49336
Via degli Operai 10

Piacenti
CARROZZERIA
SPOLETO



In copertina: Moreno Panico, imprenditore e anima vulcanica dei marchi Panico Febo Motor Accessories, Panico Rent e Febo Hand Works.

INVERNO 2025/26

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Leonardo Massaccesi

IMPAGINAZIONE:

Eccellente Italia Srls

PHOTO CREDITS

Fabian Cevallos

Alessio Salvati

Eccellente Italia Srls

AUTORI

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

Leonardo Massaccesi: Web & SEO Expert, Direttore Editoriale di Valley Life "Spoleto, Terni e Valnerina"

Claudia Cencini: Giornalista
Renato Umberto Ruffino - Co-titolare della Libreria UBIK - Spoleto

Maria Chiara Sordini - Commercialista, Revisore legale, Certified Advisor CCIAA Dubai

Catalin Darii: Web Designer c/o Eccellente Italia Spoleto

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

Questa rivista è stata chiusa Venerdì 8 Maggio e, come nel '45, la gioia è tanta!

ValleyLife

EDIZIONE SPOLETO TERNI E VALNERINA

REDAZIONE E PUBBLICITÀ

c/o ECCELLENTE ITALIA SRLS

Spoleto (PG) - 06049

Viale Trento e Trieste 32

eccellenteitalia.it

valleylife@eccellenteitalia.it

Tel. 340 77 22 822

valleylife.it

4 Sul valore dei segni
On the Value of Signs

6 Impresa e territorio: un patto sociale
Business and the Local Community: A Social Pact

10 Custom life: Moreno Panico
Custom Life: Moreno Panico

18 Un segnalibro d'autore per i nostri lettori
An Author's Bookmark for Our Readers

20 Il Patto di Famiglia 2026: Traguardo di Sostenibilità e Continuità per l'Impresa Umbra
2026 Family Pact: A Milestone for Sustainability and Continuity for the Umbrian Company



24 Fumetti! Fumetti ovunque per Spoleto! (evviva!)
Comics! Comics everywhere in Spoleto! (Yay!)

28 "Elpino", cronista ante litteram
"Elpino," a Pioneer of Journalism



32 Dal 1948 nel cuore di Spoleto
In the Heart of Spoleto Since 1948

42 Non chiamatelo lavandeto
Don't Call it "Lavandeto"

50 Il tartufo del futuro
Truffle of the Future

60 Sorrisi protetti: crescere sorridendo
Protected Smiles: Growing Up with a Smile

64 I girasoli del bene
Sunflowers of Goodness

66 Sotto la stella di Anxur
Under the Star of Anxur

74 Le Lame Rosse
The Red Blades

79 Due percorsi. Tre passi. Un brevetto
Two Routes. Three Passes. One Patent



86 Tartufi... che fortunati!
Truffles... That's Like Saying Fortunati!

92 Cirirole alla ternana: che carattere!
Cirirole alla Ternana—What a Character!

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



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 nel cuore dell'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?

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 Apennines. 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?

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 troviamo 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, scorrendo 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.

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.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

'Opening Night', Arctic Monkeys



IMPRESA E TERRITORIO: UN PATTO SOCIALE

Business and the Local Community: A Social Pact

LEONARDO MASSACCESI

L'impresa moderna non vive nel vuoto. Ogni attività produttiva che insiste sul territorio umbro è, di fatto, parte integrante del suo tessuto sociale. Eppure, troppo spesso, la responsabilità sociale d'impresa viene declinata come un'attività accessoria, un esercizio di marketing o una donazione occasionale.

Dobbiamo cambiare prospettiva: il benessere dell'azienda è intrinsecamente legato al benessere del contesto in cui opera. Se la valle si spopola, se i servizi si degradano, se la qualità della vita cala, l'azienda ne pagherà le conseguenze in termini di attrattività e capitale umano.

Come stiamo curando il nostro territorio? Le nostre aziende stanno diventando le nuove "case comuni" per la comunità? Penso a quei modelli di welfare aziendale che non si limitano a integrare il salario, ma che offrono servizi di supporto alle famiglie, asili nido interni, spazi di co-working per i figli dei dipendenti o borse di studio per la formazione superiore.

Questo è il modo in cui una grande azienda umbra può radicarsi e diventare un punto di riferimento insostituibile. Non si tratta di filantropia, si tratta di una gestione illuminata che crea un legame di appartenenza profonda tra chi lavora e l'impresa.

Non è un caso che, nelle pagine di questo numero, emerga il tema del dono come atto sociale e responsabilità collettiva. È un segnale importante: vogliamo promuovere un nuovo modello di "imprenditore custode": colui che capisce che il profitto è lo strumento per garantire la continuità dell'azienda, ma che la finalità ultima è la prosperità del sistema di cui fa parte. Investire nella comunità significa investire nella pace sociale, nel

Modern businesses do not operate in a vacuum. Every business operating in the Umbrian region is, in fact, an integral part of its social fabric. Yet, all too often, corporate social responsibility is treated as a secondary activity, a marketing ploy, or an occasional donation.

We need to shift our perspective: the well-being of the company is intrinsically linked to the well-being of the environment in which it operates. If the valley becomes depopulated, if services deteriorate, if the quality of life declines, the company will pay the price in terms of its attractiveness and human capital.

How are we caring for our region? Are our companies becoming the new "community hubs" for the local population? I am thinking of those corporate welfare models that do not merely supplement wages, but offer support services for families, on-site daycare centers, co-working spaces for employees' children, or scholarships for higher education.

This is how a major Umbrian company can put down roots and become an irreplaceable pillar of the community. It is not about philanthropy; it is about enlightened management that fosters a deep sense of belonging between employees and the company.

It is no coincidence that, in the pages of this issue, the theme of giving emerges as a social act and collective responsibility. It is an important signal: we want to promote a new model of the "steward entrepreneur"—one who understands that profit is the means to ensure the company's continuity, but that the ultimate goal is the prosperity of the system of which it is a part. Investing in the community means investing in social peace, a sense

senso di sicurezza e nella qualità dell'ambiente di lavoro.

Un territorio felice è un territorio che genera ricchezza. È tempo che la nostra classe imprenditoriale assuma un ruolo guida non solo economico, ma anche civile, diventando un attore centrale nella rigenerazione sociale della nostra bellissima Valle.

of security, and the quality of the work environment.

A thriving region is one that generates wealth. It is time for our business community to assume a leadership role—not only economic but also civic—becoming a central player in the social regeneration of our beautiful Valley.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Drawing circles", Fugu Vibes

CUSTOM LIFE: MORENO PANICO

A CURA DELLA REDAZIONE



C'è chi eredita un mestiere. E poi c'è chi eredita un mondo.

Moreno Panico, classe 1970, è cresciuto dentro l'odore del ferro, dell'olio motore e della creatività artigiana. Un universo che oggi continua a reinventare con la stessa energia inquieta di quando era bambino. Imprenditore e anima vulcanica dietro Panico Febo Motor Accessories e Panico Rent.

Some people inherit a trade. Others inherit a world.

Moreno Panico, born in 1970, grew up surrounded by the smell of iron, motor oil, and artisanal creativity. It's a world he continues to reinvent today with the same restless energy he had as a child.

Moreno "in sella" a una Moto Guzzi Dario

È un visionario concreto. Uno di quelli che trasformano intuizioni apparentemente folli in oggetti, mezzi e progetti che funzionano davvero.

La sua storia parte nel 1968, quando i genitori iniziano l'attività ambulante di rivendita di accessori auto. Erano gli anni delle Lambrette, delle Vespe, delle prime grandi passioni a due ruote vissute come simbolo di libertà. Poi, nel 1981, arriva il grande passo: l'apertura del negozio a Montepennino, piccola frazione a ridosso di Montefalco. È lì che il piccolo Moreno passa l'infanzia, praticamente cresciuto dietro il banco, mentre la madre lavora e il padre porta avanti l'attività. Per lui quel negozio non è mai stato soltanto un lavoro di famiglia: è stato il suo parco giochi, il suo laboratorio creativo, la sua scuola di vita. Da bambino smonta, osserva, ripara. Ha mani curiose e occhi veloci. Alla tecnica affianca subito un talento naturale per l'estetica e la personalizzazione. Non gli basta che qualcosa funzioni: deve avere carattere. Deve raccontare una storia. Quando nel 1992 acquista la sua prima moto — una Honda Shadow 600 — capisce definitivamente quale sarà il suo linguaggio: il mondo custom. Non solo motociclismo, ma identità, personalità, stile di vita. E infatti, appena tre anni dopo, visita la prima edizione del Motor Bike Expo di Padova. Ne rimane folgorato. Dalla seconda edizione in poi, porterà il suo stand, le

He is an entrepreneur and the driving force behind Panico Febo Motor Accessories and Panico Rent. He is a practical visionary. One of those who transform seemingly crazy ideas into objects, vehicles, and projects that actually work.

His story begins in 1968, when his parents started a street-vendor business selling car accessories. Those were the years of the Lambrettas, the Vespas, and the first great passions for two-wheeled vehicles, experienced as a symbol of freedom. Then, in 1981, came the big step: the opening of the shop in Montepennino, a small hamlet near Montefalco. It was there that little Moreno spent his childhood, practically growing up behind the counter, while his mother worked and his father ran the business. For him, that shop was never just a family business: it was his playground, his creative workshop, his school of life.

As a child, he took things apart, examined them, and fixed them. He had curious hands and a keen eye. He immediately paired his technical skills with a natural talent for aesthetics and customization. It wasn't enough for him that something simply worked: it had to have character. It had to tell a story. When he bought his first motorcycle in 1992—a Honda Shadow 600—he finally understood what his language would be: the world of custom bikes. Not just motorcycling, but identity,



Susanna, Amministrazione e Customer Care



Piera e Febo Panico

sue idee, il suo marchio. Per dodici anni consecutivi, Moreno diventa presenza riconoscibile e apprezzata in una delle fiere più importanti del settore. Segni particolari: precisione tecnica quasi maniacale e immaginazione fuori schema, mai banale. Ma uno come lui difficilmente rimane fermo in una sola corsia. Nel 1997 nasce Febo Custom Collection: il cuoio diventa espressione estetica oltre che funzionale. Selleria artigianale di alto livello, borse da moto, borsoni, accessori personalizzati e, successivamente, oggettistica in serie limitata perfino per enoteche, ristoranti, tabaccherie e moda. Tutto rigorosamente pensato, disegnato e realizzato seguendo l'intera filiera produttiva. Crea il design, sviluppa le dime, sceglie personalmente le pelli, taglia, assembla, cuce. Ogni pezzo racconta la sua visione e ossessione per il dettaglio. Ed è proprio entrando nel suo laboratorio che si comprende davvero l'uomo. Rotoli di pelle appoggiati come tele pronte a diventare qualcosa di unico. Vecchie macchine da cucire industriali che sembrano custodire memoria e mestiere. Caschi customizzati che paiono usciti da un graphic novel underground. Selle trasformate in estensioni della personalità di chi le guida. Il risultato è una collezione di accessori belli da vedere ma anche estremamente funzionali, dove design e praticità convivono perfettamente. Per alcune lavorazioni particolarmente raffinate — come certe finiture dei bordi — si affida a laboratori specializzati, ma il cuore creativo resta sempre il suo. Ed è proprio questa continua ricerca dell'eccellenza artigianale che gli permette di ampliare gli orizzonti. Di vedere possibilità dove gli altri vedono oggetti comuni. Ne è un esempio un "Ciao" Piaggio trasformato in food tracker vintage multifunzione. Sidecar attrezzato per eventi, aperitivi, street food, cocktail e degustazioni. Un progetto nato quasi per gioco — inizialmente dedicato agli arrosticini con il nome ironico "Ciao Pecora Rent & Food" — e diventato presto una vera attrazione itinerante. Richiestissimi-



personality, lifestyle. And in fact, just three years later, he visited the first edition of the Motor Bike Expo in Padua. He was blown away. From the second edition onward, he would bring his own booth, his ideas, and his brand. For twelve consecutive years, Moreno became a recognizable and appreciated presence at one of the industry's most important trade shows. Distinguishing features: almost obsessive technical precision and unconventional imagination, never mundane. But someone like him rarely stays in just one lane. In 1997, Febo Custom Collection was born: leather became an aesthetic expression as well as a functional one. High-end artisanal saddlery, motorcycle bags, duffel bags, custom accessories and, later on, limited-edition

items even for wine shops, restaurants, tobacco shops, and fashion.

Everything is meticulously conceived, designed, and crafted throughout the entire production process. He creates the design, develops the patterns, personally selects the leathers, cuts, assembles, and sews. Each piece reflects his vision and obsession with detail. And it is only by stepping into his workshop that one truly understands the man. Rolls of leather lie there like canvases, ready to be transformed into something unique.

Old industrial sewing machines that seem to hold memories and craftsmanship. Custom helmets that look like they've stepped out of an underground graphic novel. Saddles transformed into extensions of the rider's personality. The result is a collection of accessories that are beautiful to look at but also extremely functional, where design and practicality coexist perfectly. For some particularly refined processes—such as certain edge finishes—he relies on specialized workshops, but the creative heart remains his own. And it is precisely this continuous pursuit of artisanal excellence that allows him to broaden his horizons. To see possibilities where others see ordinary objects. One example is a Piaggio "Ciao" transformed into a vintage multifunctional food truck. A sidecar

ma anche fuori regione. Un mezzo, insomma, che racconta perfettamente il suo modo di pensare: creativo, anticonvenzionale, sorprendente. Oggi Moreno continua a dedicarsi alla customizzazione motociclistica, ma nel frattempo ha ampliato ancora una volta il proprio universo imprenditoriale. Accanto alla vendita — anche online — di accessori moto e auto, ha sviluppato un servizio di noleggio che sembra uscito dalla fantasia di un regista cinematografico. Nel suo ampissimo parco mezzi convivono van extra lusso da 8 e 9 posti, Vespe dal sapore intramontabile, Maggiolini Volkswagen, Mini, Smart, Panda, quad anche per bambini, e-bike fat, monopattini, furgoni cassonati per traslochi o lavori edili e persino originalissime mobile bar vintage pensate per eventi e manifestazioni. Una proposta estremamente trasversale, disponibile sia per il noleggio a breve che a lungo termine, rigorosamente senza conducente, che nasce da un'idea molto precisa: intercettare desideri ed esigenze diverse, di residenti e turisti, offrendo non semplicemente un mezzo, ma un'esperienza da vivere. Perché, come dice lui, "mai ragionare soltanto in termini di servizio". Si ragiona in termini di atmosfera, identità, memoria. L'auto giusta per un matrimonio, la Vespa perfetta per scoprire le colline umbre, il van elegante per un weekend

equipped for events, aperitifs, street food, cocktails, and tastings. A project born almost as a joke—initially dedicated to arrosticini with the ironic name "Ciao Pecora Rent & Food"—and soon became a true traveling attraction. Highly sought-after even outside the region.

In short, a vehicle that perfectly reflects his way of thinking: creative, unconventional, surprising. Today, Moreno continues to devote himself to motorcycle customization, but in the meantime, he has once again expanded his business empire. Alongside the sale—including online—of motorcycle and car accessories, he has developed a rental service that seems straight out of a filmmaker's imagination. His vast fleet includes ultra-luxury 8- and 9-seater vans, timeless Vespa scooters, Volkswagen Beetles, Minis, Smarts, Pandas, quads (even for children), fat e-bikes, scooters, box trucks for moving or construction work, and even highly original vintage mobile bars designed for events and gatherings. An extremely versatile offering, available for both short- and long-term rentals—strictly without a driver—that stems from a very specific idea: to meet the diverse desires and needs of residents and tourists alike, offering not just a vehicle, but an experience to be savored. Because, as he says, "never think solely in terms of





tra amici, il mezzo vintage capace di trasformare un evento in qualcosa di realmente riconoscibile. Dietro questa continua espansione di idee, rimane intatta una dimensione profondamente familiare e autentica. Moreno conserva ancora l'approccio di chi è cresciuto in bottega, imparando che il rapporto umano vale quanto il prodotto finale. Forse è proprio questo il segreto della sua storia: essere riuscito a trasformare una tradizione familiare in un universo personale, senza perdere il contatto con le proprie radici. In un'epoca dominata dall'omologazione, Moreno Panico continua invece a scegliere la strada più difficile: quella dell'identità e della libertà. Che si tratti di una sella fatta a mano, di una moto customizzata, di una borsa in pelle o di un improbabile sidecar trasformato in cocktail bar mobile, ogni sua creazione

service.” We think in terms of atmosphere, identity, and memory. The right car for a wedding, the perfect Vespa for exploring the Umbrian hills, the elegant van for a weekend with friends, the vintage vehicle capable of transforming an event into something truly memorable. Behind this constant expansion of ideas, a deeply familiar and authentic dimension remains intact. Moreno still retains the approach of someone who grew up in a workshop, learning that human relationships are just as valuable as the final product. Perhaps this is precisely the secret of his story: having succeeded in transforming a family tradition into a personal universe, without losing touch with his roots. In an era dominated by standardization, Moreno Panico continues instead to choose the more difficult path: that



ha dentro la stessa filosofia: rendere unico ciò che nasce per essere ordinario. E forse è proprio questa la definizione più corretta di "Custom Life". Non un mestiere. Non un brand. Ma un modo di stare al mondo.

of identity and freedom. Whether it's a handmade saddle, a custom motorcycle, a leather bag, or an unlikely sidecar transformed into a mobile cocktail bar, each of his creations embodies the same philosophy: to make unique what is meant to be ordinary. And perhaps this is the most accurate definition of "Custom Life." Not a trade. Not a brand. But a way of being in the world.



Panico Febo - Panico Rent
 Loc. Centro, 119 - Montepennino - Montefalco
 panicofebo.com - panicorent.com
 Tel. 0742 379295 - 348 790 6029

UMBRIA
 INTERNATIONAL AIRPORT
 SAN FRANCESCO D'ASSISI

1226-2026th
SAINT FRANCIS

YOUR
 SUMMER
 STARTS HERE



MALTA

DA **15€**

BRINDISI

DA **17€**

CATANIA

DA **17€**

PALERMO

DA **17€**

BRUXELLES
 CHARLEROI

DA **20€**

CONSULTA IL NETWORK COMPLETO SU airport.umbria.it

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



S2026

UN SEGNALIBRO D'AUTORE PER I NOSTRI LETTORI

An author's bookmark for our readers

A CURA DELLA REDAZIONE

Per la rubrica Segnalibro d'autore di questo numero abbiamo scelto di ricordare un caro amico, Sergio Bizzarri, che da pochi giorni non è più con noi.

Protagonista della scena artistica umbra per oltre settant'anni Sergio, nato nel 1931 a Spoleto, ha attraversato stagioni e linguaggi artistici diversi senza mai perdere una cifra inconfondibile: l'esplosione di colori, istintiva e vitale, che ha caratterizzato ogni sua opera. Nell'immenso archivio digitale dei suoi lavori abbiamo trovato un segnalibro, stampato in passato in occasione di una delle sue frequenti mostre allestite nella sua galleria d'arte, il "Piccolo Museo Bizzarri" nel cuore di Spoleto, di fronte al Municipio.

Nell'immagine, dettaglio di un dipinto degli anni '80, Sergio ritrae Spoleto in occasione del Festival dei Due Mondi, manifestazione cui era particolarmente legato. È il momento in cui i fuochi artificiali della cerimonia di chiusura illuminano il cielo della città, esplodendo sopra la Rocca Albornoziana, tra slanci di luce e materia che sono la sua firma più viva. Lo chiamavamo "il più giovane artista spoletino" per quell'energia mai sazia, capace di rinnovarsi senza però tradirsi, e così continueremo a pensarlo.

Ciao Sergetto.

For this issue's "Author's Bookmark" column, we have chosen to remember a dear friend, Sergio Bizzarri, who passed away just a few days ago.

A leading figure in the Umbrian art scene for over seventy years, Sergio, born in 1931 in Spoleto, traversed different artistic eras and styles without

ever losing his unmistakable signature: the instinctive and vibrant explosion of color that characterized every one of his works.

In the vast digital archive of his works, we found a bookmark, printed in the past for one of his frequent exhibitions held at his art gallery, the "Piccolo Museo Bizzarri" in the heart of Spoleto, across from City Hall.

In the image, a detail from a painting from the 1980s, Sergio depicts Spoleto during the Festival dei Due

Mondi, an event to which he was particularly attached.

It is the moment when the fireworks of the closing ceremony illuminate the city's sky, exploding above the Rocca Albornoziana, amid bursts of light and matter that are his most vivid signature. We called him "Spoleto's youngest artist" for that insatiable energy, capable of renewing itself without ever betraying its essence, and that is how we will continue to remember him.

Goodbye, Sergetto.



Sergio Bizzarri
(1931-2026)

IL PATTO DI FAMIGLIA 2026: TRAGUARDO DI SOSTENIBILITÀ E CONTINUITÀ PER L'IMPRESA UMBRA

The 2026 Family Pact: A Milestone for Sustainability and Continuity
for the Umbrian Company

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

L'Umbria è una terra di eccellenze, dove il "saper fare" si tramanda spesso tra le mura di casa. Dal manifatturiero dell'Alto Tevere alle produzioni agroalimentari del Folignate e del Ternano, la forza della regione si fonda sulle Piccole e Medie Imprese (PMI). Tuttavia, il passaggio generazionale resta uno dei momenti più delicati: secondo i dati più recenti, solo una parte delle aziende supera la terza generazione. Pianificare il "dopo" non è soltanto una scelta fiscale, ma una vera strategia di continuità aziendale, oggi supportata da strumenti normativi particolarmente favorevoli.

Nel 2026 lo scenario economico è profondamente cambiato. Se fino a pochi anni fa il ricambio generazionale era vissuto come un semplice adempimento, oggi rappresenta un asset strategico. In un'Umbria orientata verso digitalizzazione e sostenibilità energetica, il Patto di Famiglia si conferma lo strumento più efficace per garantire una transizione stabile e senza conflitti.

Il Patto di Famiglia (art. 768-bis c.c.) costituisce infatti l'unica deroga al divieto di patti successori, consentendo all'imprenditore di trasferire azienda o quote societarie ai discendenti mentre è ancora in vita, assicurando continuità gestionale e stabilità della governance.

Perché è fondamentale per l'imprenditore umbro?

- Stabilità legale: gli eredi che non ricevono l'azienda vengono liquidati immediatamente, riducendo il rischio di future controversie.
- Continuità gestionale: consente di individua-

Umbria is a land of excellence, where "know-how" is often passed down within the family home. From the manufacturing sector of the Upper Tiber Valley to the agri-food production in the Fol-



Maria Chiara Sordini

igno and Terni areas, the region's strength lies in its small and medium-sized enterprises (SMEs). However, generational succession remains one of the most delicate moments: according to the most recent data, only a fraction of companies survive beyond the third generation.

Planning for the "after" is not merely a tax decision, but a true business continuity strategy, now supported by particularly favorable regulatory tools.

By 2026, the economic landscape has changed profoundly. Whereas just a few years ago generational succession was viewed as a mere formality, today it represents a strategic asset.

In an Umbria focused on digitalization and energy sustainability, the Family Pact remains the most effective tool for ensuring a stable and conflict-free transition.

The Family Pact (Art. 768-bis of the Italian Civil Code) is, in fact, the only exception to the prohibition on succession agreements, allowing the entrepreneur to transfer the business or company shares to descendants while still alive, ensuring managerial continuity and governance stability.

Why is this essential for Umbrian entrepreneurs?

- Legal stability: heirs who do not inherit the business are paid out immediately, reducing the risk of future disputes.
- Management continuity: it allows for the timely identification of the most suitable successor,

re per tempo il successore più idoneo, evitando blocchi decisionali.

- Tutela del patrimonio aziendale: nel 2026 la giurisprudenza ha rafforzato il principio secondo cui la continuità dell'impresa prevale sulle liti ereditarie.

Particolarmente rilevante è il vantaggio fiscale previsto dall'art. 3, comma 4-ter del D.Lgs. 346/90:

- esenzione dall'imposta di successione e donazione per il trasferimento di aziende o partecipazioni;
- obbligo per i beneficiari di mantenere il controllo dell'impresa per almeno cinque anni;
- applicazione dell'agevolazione, nelle società di capitali, quando il trasferimento consente di acquisire o integrare il controllo societario.

Sempre più diffusa è inoltre la Holding familiare, che permette di separare la gestione operativa dalla "cassaforte" patrimoniale, agevolando il passaggio generazionale senza frammentare le società operative e ottimizzando la fiscalità dei dividendi.

Nel 2026 assumono inoltre crescente importanza le clausole ESG (Environmental, Social, Governance), attraverso cui l'imprenditore può collegare il trasferimento dell'azienda al rispetto di obiettivi di sostenibilità, oggi centrali anche per l'accesso al credito e il rating finanziario.

In questo contesto il commercialista evolve nel ruolo di "certificatore della continuità", capace di accompagnare il dialogo tra esperienza imprenditoriale e innovazione tecnologica.

Il passaggio generazionale non deve essere subito come un evento traumatico, ma gestito come un progetto di sviluppo. Le agevolazioni oggi disponibili consentono di tutelare non solo il patrimonio familiare, ma anche una parte importante dell'economia del territorio.

Il Patto di Famiglia non rappresenta la fine di un'era, ma l'inizio di una nuova fase di crescita, più sostenibile, organizzata e digitale.

Lo Studio assiste le imprese del territorio nella transizione verso i nuovi modelli di governance 2026.

avoiding decision-making deadlocks.

- Protection of company assets: in 2026, case law reinforced the principle that business continuity takes precedence over inheritance disputes.

Particularly significant is the tax benefit provided for in Article 3, paragraph 4-ter of Legislative Decree 346/90:

- Exemption from inheritance and gift tax for the transfer of businesses or equity interests;
- Requirement for beneficiaries to maintain control of the business for at least five years;
- application of the tax relief, in corporations, when the transfer allows for the acquisition or consolidation of corporate control.

Family holding companies are also becoming increasingly common, allowing for the separation of operational management from the "treasury" of assets, facilitating generational succession without fragmenting the operating companies and optimizing the taxation of dividends.

In 2026, ESG (Environmental, Social, Governance) clauses will also take on increasing importance, allowing entrepreneurs to link the transfer of their business to the achievement of sustainability goals—goals that are now central to access to credit and financial ratings.

In this context, the accountant evolves into the role of a "continuity certifier," capable of facilitating the dialogue between entrepreneurial experience and technological innovation.

The generational transition should not be viewed as a traumatic event, but managed as a development project. The incentives available today make it possible to protect not only family assets, but also an important part of the local economy.

The Family Pact does not mark the end of an era, but the beginning of a new phase of growth—one that is more sustainable, organized, and digital.

The Firm assists local businesses in their transition toward the new 2026 governance models.

Studio Maria Chiara Sordini
Spoleto, Via Marconi 2/a
studiomcsordini@gmail.com
0743 674118 - 328 4691723



Sergio Bizzari - Spoleto

CULTURE

FUMETTI! FUMETTI OVUNQUE PER SPOLETO! (EVVIVA!)

Comics! Comics everywhere in Spoleto! (Yay!)

DI RENATO UMBERTO RUFFINO - LIBRERIA UBIK SPOLETO

Devo ammetterlo, amo i fumetti, tutti! Comics USA, BD francesi, historietas, manga, fumetto italiano... insomma se ci sono dei balloon pieni di parole e dei disegni per noi è perfetto.

È naturale che, da quando ci è stato detto che Spoleto ospiterà la sua prima fiera del fumetto vivo in un perenne stato d'esaltazione! Ed è, altrettanto naturale, che mi sono attivato per avere degli ospiti che rendessero onore alla nostra amata città. Quindi, è arrivato il momento di segnalare i fumetti che saranno tra i protagonisti dello Spoleto Fantasy Play.

Iniziamo da Alessandro Vitti. Artista incredibile, la sua carriera passa dagli USA con Marvel e DC Comics fino alla Bonelli con Dragonero e altri.

Di Dragonero consigliamo il volume "Vittime" della serie Senzaanima. Un Fantasy pieno di azione e colpi di scena che vi terrà incollati dalla prima all'ultima pagina. Lo stile di Vitti è moderno e super dinamico! Considero questo volume un must have per gli amanti del fumetto d'azione. Enrique Breccia è uno dei grandi maestri del fumetto Sud Americano, è quasi superfluo presentarlo su queste pagine. Essendo un grande amico di Spoleto ha accettato immediatamente d'essere dei nostri. Il suo ultimo lavoro: "Lovecraft: memorie dell'abisso" è una biografia a fumetti del solitario di Providence, che unisce uno stile grafico graffiante con ambientazioni oniriche che travalicano il confine tra sogno ed incubo.

Roberto Savarese è una delle giovani talentuose leve del fumetto italiano. Savarese è di Terni ed è noto per le sue collaborazioni sia con gli USA sia con la Francia. Al momento è tra gli artisti di pun-

I have to admit it, I love comics—all of them! American comics, French BD, historietas, manga, Italian comics... basically, if there are speech bubbles full of words and drawings, it's perfect for us.

Naturally, ever since we were told that Spoleto would host its first live comic book fair, we've been in a constant state of excitement! And it's just as natural that I've been working hard to secure guests who would do justice to our beloved city. So, the time has come to highlight the comics that will be among the stars of Spoleto Fantasy Play.

Let's start with Alessandro Vitti. An incredible artist, his career spans from the US with Marvel and DC Comics to Bonelli with Dragonero and others.

From Dragonero, we recommend the volume "Vittime" from the Senzaanima series. A fantasy full of action and twists that will keep you glued from the first to the last page. Vitti's style is modern and super dynamic! I consider this volume a must-have for fans of action comics.

Enrique Breccia is one of the great masters of South American comics; it's almost unnecessary to introduce him here. As a great friend of Spoleto, he immediately agreed to join us. His latest work, "Lovecraft: Memories of the Abyss," is a graphic biography of the recluse from Providence, combining a gritty artistic style with dreamlike settings that blur the line between dream and nightmare.

Roberto Savarese is one of the talented young up-and-comers in Italian comics. Savarese is from Terni and is known for his collaborations with both

ta della serie Dago per Aurea editoriale. Tra i suoi ultimi lavori per Dago, "La corte di Lucifero", l'avventura del giannizzero che deve indagare sui misteriosi Catari. Un'avventura che mischia storia e leggenda.

Ultimo, ma non per questo meno importante, Alessio Nocerino. Artista di punta dell'Antartic Press in USA. Grazie a Nocerino è avvenuto il rilancio di Tomorrow Man nonché del super eroe "perduto" Mistero. In Italia ha collaborato con Prankster Comics, Aurea e tanti altri. Inoltre, porterà una clamorosa esclusiva, il suo artbook personale!

Saranno anche disponibili i suoi lavori per Horror Chronicles con alcune delle sue storie del terrore. Il fumetto sta arrivando! Spoleto sarà invasa da una gioiosa folla fumettosa. E noi siamo certi di una cosa, non resteremo delusi!

Ci vediamo tra le pagine di un fumetto!



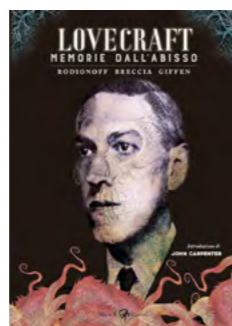
the U.S. and France. He is currently one of the leading artists on the Dago series for Aurea Editoriale. Among his latest works for Dago is "La corte di Lucifero" (Lucifer's Court), the adventure of the Janissary who must investigate the mysterious Cathars. An adventure that blends history and legend.

Last but certainly not least, Alessio Nocerino. A leading artist at Antartic Press in the U.S. Thanks to Nocerino, Tomorrow Man was relaunched, as well as the "lost" superhero Mistero. In Italy, he has collaborated with Prankster Comics, Aurea, and many others.

In addition, he'll be bringing a sensational exclusive: his personal artbook! His work for Horror Chronicles will also be available, featuring some of his horror stories.

Comics are coming! Spoleto will be overrun by a joyful crowd of comic fans. And we're certain of one thing: we won't be disappointed!

See you within the pages of a comic book!



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

Our artists, our passion.

Tailored Management for Opera Artists



**TRUCCO
MANAGEMENT**

Artist Management

Craft your career with intention, strategy, and steady growth. Focus on your art and leave the rest to us, the secretariat included.

Co-Productions and Events

We'd love to help you! Gala Evenings, Events, Masterclasses, Tours, Set rentals and more. We've got you covered.

“ELPINO”, CRONISTA ANTE LITTERAM

“Elpino,” a Pioneer of Journalism

DI CLAUDIA CENCINI

Nasceva il 28 maggio 1834 a Spoleto Elpidio Cruciani, il romanziere della “bella Rosa” ispirato a un fattaccio realmente accaduto

Se andiamo a spulciare nella storia dei media spoletini non troviamo granché, anche se esperienze in tal senso ce ne sono state, pur senza grossa fortuna. Dobbiamo indietreggiare all'Ottocento per imbatterci in un cronista ante litteram che risponde al nome di Elpidio Cruciani, sulla cui interessante figura di letterato la professoressa Rosella Ministrini ha dedicato il libro “Elpidio Cruciani, romanziere spoletino della seconda metà dell'Ottocento”. Dello scrittore e funzionario delle ferrovie Elpidio Cruciani, figlio del notaio e cancelliere vescovile Luigi, si conoscono la data – 28 maggio – e il luogo di nascita, la Spoleto del 1834, ma si ignorano l'epoca e le circostanze della morte. Tra il 1867 e il 1877, è corrispondente da Roma per il giornale spoletino “L'Eco dell'Umbria”: scrive “Le Ciarle Romane” e il breve racconto “Una sciocchezza” con lo pseudonimo di “Elpino”. È inoltre autore di corrispondenze e bozzetti umoristici sul giornale locale “La Nuova Umbria”, anche se la sua produzione più copiosa afferisce a tragedie liriche, componimenti poetici (ne scrisse uno nel 1864 in occasione dell'inaugurazione del teatro nuovo di Spoleto). Nello stesso anno pubblica “Rosa”, racconto storico ispirato a una vicenda reale ambientata nel XVI secolo al castello di San Giacomo. Le notizie su di lui si fermano al 1897, quando sul socialista periodico letterario di Ugo Ojetti “Giovane Umbria” fu pubblicata la prima parte dell'ultimo romanzo “I Trinci a Foligno”, episodio storico del secolo XV.

Rosa, una “soap” d'altri tempi

Ha il sapore di una soap opera la storia di Rosa, uscita dalla penna di Elpidio Cruciani, ispirata a un fatto vero e ambientata in quel di San Giacomo nel 1559. Rosa, una ragazza di rara bellezza, era innamorata di Pietro, un giovane di famiglia umile. Di lei, però, si invaghì Giacomo di Clarice, il più

*Elpidio Cruciani, the author of *La bella Rosa*—a novel inspired by a real-life crime—was born on May 28, 1834, in Spoleto.*

If we delve into the history of Spoleto's media, we don't find much, even though there have been some attempts in that direction, albeit without much success. We must go back to the 19th century to encounter a pioneer journalist by the name of Elpidio Cruciani, to whose fascinating literary figure Professor Rosella Ministrini has dedicated the book “Elpidio Cruciani, Spoletine Novelist of the Second Half of the 19th Century.” Of the writer and railway official Elpidio Cruciani, son of the notary and episcopal chancellor Luigi, we know the date—May 28—and the place of birth, Spoleto in 1834, but the time and circumstances of his death remain unknown. Between 1867 and 1877, he served as a correspondent from Rome for the Spoleto newspaper “L'Eco dell'Umbria”: he wrote “Le Ciarle Romane” and the short story “Una sciocchezza” under the pseudonym “Elpino.” He was also the author of columns and humorous sketches in the local newspaper “La Nuova Umbria,” though his most prolific output consisted of lyric tragedies and poetic compositions (he wrote one in 1864 for the inauguration of Spoleto's new theater). In the same year, he published “Rosa,” a historical story inspired by a real event set in the 16th century at the castle of San Giacomo. News of him ceases in 1897, when the first part of his final novel, *I Trinci a Foligno*—a historical tale set in the 15th century—was published in Ugo Ojetti's socialist literary journal *Giovane Umbria*.

Rosa, a “soap opera” from another era

The story of Rosa, penned by Elpidio Cruciani, has the flavor of a soap opera; inspired by a true event, it is set in San Giacomo in 1559. Rosa, a girl of rare beauty, was in love with Pietro, a young man from a humble family. However, Giacomo di Clarice, the richest and most deformed man in the village, fell for her, and her father promised her to him in



ricco e deforme del paese, al quale il padre la promise in sposa. “La deformità di costui – si legge nel racconto di Cruciani – era straordinaria: unite a due gambe cortissime un ventre perfettamente sferico, aggiungete un torso che termina in una testa nascosta fra le spalle, figuratevi in questa tre fori che dalla loro posizione possono chiamarsi gli occhi e la bocca, mentre il naso sparisca nella prominente delle gote, date a queste forme un colore tra il livido e il paonazzo ed avrete una debolissima idea dello sposo. Povera Rosa!”. Accadde che, a un convivio, Giacomo ebbe un malore e morì avvelenato, la colpa cadde su Rosa, moglie infelice tacciata di adulterio e fu così che fu rinchiusa e poi giustiziata, ma fu proprio dopo la sua morte che la verità venne a galla: Giacomo era rimasto vittima di un bicchiere di vino avvelenato offertogli da un servo di nome Carlotto e il mandante del suo assassinio era il conte di San Giacomo, anch'egli invaghitosi della bella Rosa. Niente da invidiare agli intrighi delle fiction di oggi!

marriage. “His deformity,” as we read in Cruciani's account, “was extraordinary: combine two very short legs with a perfectly spherical belly, add a torso ending in a head hidden between the shoulders, imagine three holes in this that, given their position, might be called eyes and a mouth, while the nose disappears into the prominence of the cheeks, give these features a color somewhere between livid and purplish-red, and you will have a very faint idea of the groom. “Poor Rosa!” It so happened that, at a banquet, Giacomo fell ill and died of poisoning; the blame fell on Rosa, the unhappy wife accused of adultery, and so it was that she was imprisoned and then executed, but it was only after her death that the truth came to light: Giacomo had fallen victim to a poisoned glass of wine offered to him by a servant named Carlotto, and the mastermind behind his murder was the Count of San Giacomo, who had also fallen in love with the beautiful Rosa. It's every bit as intriguing as the plots in today's TV dramas!



LIFESTYLE

DAL 1948 NEL CUORE DI SPOLETO

In the Heart of Spoleto Since 1948

A CURA DELLA REDAZIONE



La storica Corsa dei Vaporetti si avvia a tagliare un traguardo che la conferma come la competizione popolare più amata dagli spoletini

A Spoleto dicono che non sei un vero spoletino se non hai mai partecipato alla corsa dei Vaporetti. Leggenda metropolitana o verità?

The historic Corsa dei Vaporetti is about to reach a milestone that reaffirms its status as the most beloved community race among the people of Spoleto.

In Spoleto, they say you're not a true Spoletino if you've never participated in the Vaporetti Race. Urban legend or truth?

Sta di fatto che questa manifestazione, nata nel secondo Dopoguerra e arrivata fino a noi, sebbene con qualche stop che ne ha spezzato la continuità, è sentita dalle famiglie come l'attaccamento a un palio o, quantomeno, a un evento identitario. Si spiega così la febbre dei vaporetti che contagia fin da ragazzini, la voglia di cimentarsi in quella folle corsa in curva e in discesa che accende la passione quasi futuristica per la velocità. Oggi i vaporetti si accingono a celebrare la 60° edizione che si terrà dall'11 al 14 giugno prossimo. Nella Prima giornata si terrà la presentazione degli equipaggi, il 12 le prove e il 13 e il 14 la gara. Il 20 giugno poi grande cena finale con elezione di Miss Vaporetto.

In sostanza è una gara molto sentita sia dai partecipanti che dal pubblico, che riesce a coinvolgere un po' tutti, perché qui più che in altre manifestazioni prevale lo spirito popolare. C'è anche chi si è appassionato fin da bambino, allenandosi sulla discesa di Collerisana o sulla sterrata di Montelucio, con l'idea che un giorno ne sarebbe stato protagonista.

Chi spinge e chi guida

L'equipaggio si compone di due atleti, lo spingitore e il guidatore. Il primo dev'essere dotato di forza e prestanza fisica anche per assicurare lo sprint iniziale, il secondo deve saper dominare il mezzo e farlo volare. Testa e grinta sono le qualità richieste per chi guida, serve precisione e sangue freddo per affrontare le curve e creare le traiettorie, altrimenti c'è il rischio di sbandare contro le balle che costeggiano il percorso o peggio contro qualche imprudente malcapitato, per quanto il percorso sia costellato di presidi medico-sanitari pronti a intervenire tempestivamente in caso di incidente.

Ci vuole molto lavoro dietro alla costruzione dei vaporetti, ognuno fabbrica il suo, avvalendosi al giorno d'oggi di aiuti professionali.

C'è competizione, certo, ma anche molta sportività: nella discesa di una batteria il buon senso vuole che alla caduta di un concorrente il vaporetto venga prontamente fermato da un suo avversario dotato di grande spirito sportivo. C'è anche questo a fare della corsa un'occasione di socialità e confronto solidale.

Il pubblico è eterogeneo, in molti si dicono entusiasti di questa tradizione che ormai richiama anche gente da fuori per assistere alla gara. Il finale si celebra con una cena con partecipanti e sostenitori tra fiumi di champagne e brindisi, a suggellare l'elezione di Miss Vaporetto che chiude in bellezza l'evento.

The fact is that this event, which began in the post-World War II era and has continued to the present day—albeit with a few interruptions that disrupted its continuity—is cherished by families with the same devotion as a palio or, at the very least, as a defining event for their community. This explains the Vaporetto fever that takes hold from an early age, the desire to test their mettle in that wild race through curves and downhill stretches that ignites an almost futuristic passion for speed. Today, the Vaporetti are preparing to celebrate the 60th edition, which will take place from June 11 to 14. First, on the 11th, the crews' presentation will take place; on the 12th, the practice runs; and on the 13th and 14th, the race. Then, on June 20, there will be a grand closing dinner with the election of Miss Vaporetto. Essentially, it is a race deeply felt by both the participants and the public, one that manages to engage just about everyone, because here, more than at other events, a strong sense of community. There are also those who have been passionate about it since childhood, training on the Collerisana slope or the Montelucio dirt road, with the idea that one day they would be the stars of the show.

The Pusher (the one who pushes) and the Pilot

The team consists of two athletes: the pusher and the pilot. The pusher must be strong and physically fit to ensure a powerful initial sprint, while the pilot must be able to control the cart and make it fly. A clear head and determination are essential for the driver; precision and sangfroid are needed to tackle the curves and shape the course, otherwise there's a risk of skidding into the bales lining the track or, worse, into some unwary spectator—even though the course is dotted with medical stations ready to intervene promptly in case of an accident. A great deal of work goes into building the vaporetti; each participant builds their own, nowadays with professional assistance. There is competition, of course, but also a strong sense of sportsmanship: during a heat, common sense dictates that if a competitor falls, their vaporetto is promptly stopped by an opponent demonstrating said sportsmanship. This, too, contributes to making the race an occasion for socialization and friendly competition. The audience is diverse; many claim they are enthusiastic about this tradition, which now also draws people from outside the area to watch the race. The final is celebrated with a dinner for participants and supporters amid rivers of champagne and toasts, sealing the crowning of Miss Vaporetto, which brings the event to a spectacular close.

Vaporiera o miniera?

Da vaporetto a vapore il passo è breve, come ci spiega il presidente dell'associazione organizzatrice della corsa Fabrizio Luchetti: "Questa corsa è iniziata nel '48, in concomitanza con la Festa della Matricola. La prima gara fu vinta dalla coppia Ruggeri-Favara, ma già prima si trovano accenni ai primi rudimentali bolidi allestiti dai giovani spoletini che si ingegnavano a trasformare in vaporetti vasche da bagno, carrozzelle o tavole di legno. Dobbiamo, infatti, premettere che i vaporetti hanno una tradizione "pre-guerra" e si chiamano vaporetti perché erano simili alla vaporiera che per qualche anno ha fatto il tragitto Spoleto-Norcia, era una corriera dove i guidatori erano tutti francesi, probabilmente per via della ditta transalpina che gestiva il mezzo, tanto che i conducenti erano chiamati "chauffeur". Fin dall'inizio si sviluppò un forte appeal per questa tavola con due manici che riempiva i tempi ludici di grandi e piccini. Al di là del nome, non è ancora del tutto chiaro da cosa sia stata ispirata la loro genesi. Due le ipotesi: una si rifà, appunto, all'analogia con la vaporiera, l'altra invece si riallaccia al lavoro dei minatori delle vicine miniere di Morgnano, che spingevano pesanti carrelli di ferro riempiti con la lignite estratta dal sottosuolo. Il punto interrogativo resta e alimenta la leggenda.



Prima di legno, ora in scocca metallica
Ne è passato di tempo dal primo vaporetto rudimentale di legno che allietava i giochi degli spoletini in erba.

Oggi anche il corpo si è perfezionato con il passaggio dal legno a materiali metallici e la dotazione di accessori d'avanguardia con l'ausilio tecnologico che ha alleggerito e reso più competitivi questi strani bolidi, per certi versi diabolici quando pren-

Steamboat or Mine?

It's a short step from a steamboat to a steam-powered vehicle, as Fabrizio Luchetti, president of the organizing association, explains: "This race began in 1948, coinciding with the Festa della Matricola (Matriculation Celebration). The first race was won by the Ruggeri-Favara duo, but even before that there are references to the first rudimentary racing cars built by young people from Spoleto who ingeniously transformed bathtubs, wheelchairs, or wooden planks into vaporetti. We must, in fact, note that the "vaporetti" have a "pre-war" tradition and are called vaporetti because they resembled the steamboat that for a few years covered the Spoleto-Norcia route; it was a coach with all French drivers, likely because of the French company that operated the vehicle, to the extent that the drivers were called "chauffeurs". From the very beginning, this board with two handles developed a strong appeal, becoming a favorite pastime for both children and adults. Beyond the name, it is still not entirely clear what inspired their origin. There are two hypotheses: one refers, in fact, to the analogy with the steamboat, while the other ties in with the work of the miners in the nearby Morgnano mines, who pushed heavy iron carts filled with lignite extracted from the ground. The doubt remains and fuels the legend.

Once made of wood, now with a metal body

It's been a long time since the first rudimentary wooden boat brought joy to the games of Spoleto's young residents. Today, even the hull has been perfected with the transition from wood to metal and the addition of cutting-edge accessories, aided by technology that has lightened and made these strange speedsters more competitive—in



dono velocità e spinti a mille tagliano tornanti e discese. Imprese del territorio specializzate in assemblaggi meccanici e tecnologia c'hanno messo lo zampino e hanno rivoluzionato l'aspetto e la funzionalità del mezzo, oggi un vero e proprio vettore aerodinamico arrivato a pesare meno di 30 chili, che taglia l'aria a una velocità che può superare i 70 km orari.

Negli anni anche l'itinerario è cambiato, l'attuale percorso di 1300 metri si snoda da piazza Pianciani a piazza Garibaldi, anticamente era più impegnativo perché partiva da piazza della Libertà e si doveva spingere il veicolo fino a via Filitteria, ed era un impegno sportivo molto gravoso rispetto ad oggi; poi il tracciato è stato ridisegnato successivamente al rifacimento del manto stradale a Corso Mazzini.

Dall'inverno all'estate

I più giovani non sanno, a meno che non gliel'abbiano raccontato i nonni, che le prime edizioni dei vaporetto non si svolgevano a giugno come ormai da molti anni, bensì d'inverno nel giorno dell'Epifania.

Quella della Befana s'ispirava, oltre alla festa della matricola, alla festa dei minatori che si teneva negli anni fra le due guerre, in quella ricorrenza si riempivano i carrelli di dolciumi e regali da consegnare ai bambini. Per un po' si è disputata una

some ways devilish when they pick up speed and, going full throttle, cut through hairpin turns and slopes. Local companies specializing in mechanical assembly and technology played a big part in revolutionizing the vehicle's appearance and functionality. Today, it is a true aerodynamic machine weighing less than 30 kilograms, slicing through the air at speeds that can exceed 70 kilometers per hour.

Over the years, the route has changed too; the current 1,300-meter course winds from Piazza Pianciani to Piazza Garibaldi. In the past, it was more demanding because it started from Piazza della Libertà, and participants had to push the vehicle all the way to Via Filitteria—a much more strenuous athletic challenge compared to today; The route was later redesigned following the repaving of Corso Mazzini.

From Winter to Summer

Younger people don't know—unless their grandparents have told them—that the first editions of the vaporetto didn't take place in June, as they have for many years now, but rather in winter, on Epiphany.

The Befana race was inspired not only by the Matriculation Celebration but also by the miners' festival held in the interwar years; on that occasion, carts were filled with sweets and gifts to be given

seconda corsa a maggio; poi, dalla fine degli anni Novanta, si tiene a giugno.

Cos'hanno di unico

Di corse simili se ne corrono in Umbria e fuori da sempre, ma allora cosa rende unici i vaporetto?

Per Fabrizio Luchetti, Presidente del comitato organizzatore dal 2012, due fattori: "L'entusiasmo che risvegliano in grandi e piccini e il fatto che è l'unica corsa dove non si parte uno per volta ma quattro equipaggi insieme, il che scatena un'adrenalina che appassiona e contagia il pubblico di tifosi e spettatori". I vaporetto mettono d'accordo tutti, hanno il potere di fare squadra non solo in corsa ma anche nell'organizzazione.

Il presidente ci tiene a ringraziare chi lo ha preceduto: "In particolare – precisa - quelle figure che hanno fatto rinascere l'evento dopo lunghe sospensioni, come il fermo dall'87 al '95, quando furono determinanti, per la ripresa della corsa nel '96, mio fratello Mauro e l'allora presidente Settimio Leoni, o il fermo dal 2007 al 2011, dove il merito per il riavvio va ad AVIS, presieduta all'epoca da Sergio Grifoni, figura di grande rilevanza per la manifestazione. E ancora, in tempi diversi, si sono distinti altri personaggi come Oreste Fienauri e Roberto Fagotto che hanno senz'altro contribuito a scrivere la storia dei vaporetto. Un sentito ringraziamento all'AVIS per il costante supporto dato in ogni edizione, alle istituzioni, alla Diocesi che ha accolto favorevolmente ogni nostra richiesta, alla Fondazione CARISPO che da sempre ci supporta

to children. For a while, a second race was held in May; then, since the late 1990s, it has been held in June.

What Makes Them Unique

Similar races have always been held in Umbria and beyond, but what makes the vaporetto unique?

For Fabrizio Luchetti, President of the organizing committee since 2012, there are two reasons: "The enthusiasm they spark in young and old alike, and the fact that it's the only race where four teams start together rather than one at a time, which unleashes an adrenaline rush that captivates and infects the crowd of fans and spectators." The vaporetto bring everyone together; they have the power to foster teamwork not only during the race but also in the organization.

The president is keen to thank his predecessors: "In particular," he notes, "those who revived the event after long hiatuses, such as the suspension from 1987 to 1995, when my brother Mauro and the then-president Settimio Leoni played a decisive role in resuming the race in 1996, or the hiatus from 2007 to 2011, where credit for the restart goes to AVIS, chaired at the time by Sergio Grifoni, a figure of great importance to the event. Furthermore, at various times, other figures such as Oreste Fienauri and Roberto Fagotto have distinguished themselves and undoubtedly contributed to writing the history of the vaporetto. A heartfelt thank you to AVIS for the constant support provided in every edition, to the institutions, to the





e, oltre alle Pubbliche Amministrazioni Comunale e Regionale, alla popolazione il cui entusiasmo ha permesso a questa corsa di arrivare fino ad oggi e di guardare verso al futuro”.

Manifestazione al top, ma che fatica!

Fabrizio Luchetti mette l'accento sullo sforzo che è stato fatto negli ultimi anni per rendere la Corsa dei Vaporetti fruibile anche nel mondo della rete con una presenza nei social di largo impatto e con un canale video. Mettere insieme 60 equipaggi, di cui 12 under 18 e 4 femminili, non è cosa da poco: “Il bello è che quest’anno ci sono arrivate domande in esubero da ragazzi minorenni – spiega il presidente – il che ci fa ben sperare”.

Nei suoi lunghi anni al volante della manifestazione e con un passato da spingitore, Luchetti non nasconde che problemi ci sono stati e ce ne sono. Certo, visto lo spessore raggiunto, non è più una competizione amatoriale, ma è diventato un appuntamento che muove un esercito di gente e richiede cospicui investimenti, anche sul piano della sicurezza: “Oggi non è facile racimolare soldi dagli sponsor, pubblici o privati che siano – ammette Luchetti – per quanto riguarda i commercianti noto reazioni disarticolate, gli sponsor scarseggiano, un disagio dovuto anche alla crisi ormai solidificata in cui versa da anni la nostra città e questo è un problema, un altro è la mancanza di ricambio generazionale, anche se confido nei giovani”.

La prossima edizione si profila succosa anche sul piano organizzativo. Saranno montati 3 maxi-

Diocese which has welcomed all our requests, to the CARISPO Foundation which has always supported us, and—in addition to the municipal and regional public administrations—to the local population whose enthusiasm has enabled this race to continue to this day and to look toward the future”

A top-notch event, but what a lot of work! Fabrizio Luchetti highlights the efforts made in recent years to make the Corsa dei Vaporetti accessible online as well, through a high-impact social media presence and a video channel. Putting together 60 crews, Bringing together 60 crews, including 12 underaged and 4 all-female teams, is no small feat: “The great thing is that this year we received more applications than we could handle from minors,” explains the president, “which gives us hope.”

In his many years at the helm of the event and with a background as a pusher, Luchetti makes no secret of the fact that there have been, and still are, problems. Of course, given the scale it has reached, it is no longer an amateur competition, but has become an event that mobilizes a massive crowd and requires significant investments, including in safety ones: “Today it’s not easy to raise money from sponsors, whether public or private,” admits Luchetti. “As for local businesses, I’m seeing a lack of coordination; sponsors are scarce—an unease also stemming from the entrenched crisis our city has been facing for years. This is one problem; another is the lack of generational turnover,



schermi con la regia di “Strani Rumori”, azienda trevana di spicco in ambito multimediale (segue, fra l’altro, i concerti di Bocelli nel mondo), 10 telecamere in 4k ad alta definizione distribuite lungo il tragitto e si farà una diretta streaming di tutta la manifestazione in grado di catalizzare migliaia di visualizzazioni. Sarà possibile inoltre, essere aggiornati su tutte le novità e i momenti salienti della gara nei profili social Facebook & Instagram ufficiali - @vaporetti_spoleto - che invitiamo a seguire.

Insomma, i vaporetti non dimostrano affatto la loro età, anche se è cambiato il modo di gareggiare e costruirli, ma non il fuoco che anima chi li fa e li guida.

though I have faith in the young people.”

The upcoming edition promises to be exciting from an organizational standpoint as well. Three giant screens will be set up under the direction of “Strani Rumori,” a leading multimedia company based in Trevi (which, among other things, covers Bocelli’s concerts around the world), along with 10 high-definition 4K cameras positioned along the route. The entire event will be live-streamed, attracting thousands of viewers. It is possible to stay updated on all the latest news and highlights of the race via the official Facebook and Instagram profiles—@vaporetti_spoleto—which we invite to follow.

In short, the vaporetti certainly don’t show their age, even though the way they’re raced and built has changed; what hasn’t changed is the passion that drives those who build and pilot them.



Associazione Vaporetti Spoleto ASD

Via F.lli Cervi, 19/21 – Spoleto (PG)
vaporettispoleto.it

I consigli della nostra farmacista



FEDERICA BETTI

Appassionata di benessere, amante dei viaggi, consulente e co-titolare della Farmacia Betti, ci svela cosa non manca mai nella sua *travel bag*.

Cosa mettere IN BORSA?

“ In viaggio la parola d'ordine è semplicità. Pochi prodotti, davvero efficaci, pratici e che rispondono a più esigenze.

Federica Betti

SKINCARE & PROTEZIONE



CREMA SOLARE SUN SECURE SPF50+
Alta protezione multi-resistente (sole, acqua, sudore)

TOPIALYSE SVR CREMA MANI
La uso ogni giorno per mani morbide e senza screpolature.

Alliati indispensabili, anche in città.



HUILE PRODIGIEUSE ROLL-ON 3 IN 1
Nutre ed esalta viso, corpo e capelli in pochi gesti, senza ungere.

Prodigioso, pratico, portatile.



ACQUA TERMALE AVÈNE SPRAY
Lenisce e idrata. Ideale in estate, anche dopo sole, in aereo o in ambienti secchi.

Il tuo sollievo immediato!

BEAUTY ESSENTIALS



BALSAMO LABBRA AL MIELE NUXE
La sua texture vellutata lo rende un'ottima base prima del rossetto.

Labbra levigate e morbide per una resa impeccabile.



DORA BRUSCHI PRIMER ANTIETÀ
Con Vit E dalle proprietà antiossidanti, emollienti e acido ialuronico biomimetico.

Un gesto veloce e la pelle prende un colorito uniforme senza imperfezioni



TIME FILLER FILORGA
Crema contorno occhi ispirata a 5 tecniche di medicina estetica.

Per un contorno occhi sempre fresco e giovane!

MAKE-UP & TRATTAMENTI MIRATI



MASCARA RVB LAB GIVE ME MORE VOLUME ESTREMO
Ciglia subito più piene, lunghe e definite.

“Se dovessi scegliere un solo prodotto da portare in vacanza sarebbe il mascara.”



NUTRI FILLER LIPS FILORGA
Olio-balsamo labbra ultra nutriente che leviga, rimpolpa e dona brillantezza.

Labbra nutrite e visibilmente più piene.

TRAVEL KIT



ESSENZA DI MANTRA E ATTRACTION
Il bagnodoccia deterge delicatamente rispettando la pelle, mentre la crema corpo idrata in profondità e aiuta a prolungare l'abbronzatura.

Profumo d'estate, abbronzatura che dura e zero pensieri.

Extra smart!



PROTEIN BAR NAMED
Per evitare snack improvvisati e cali di energia.



La mia selezione, i tuoi alleati.

Vieni in farmacia: ti aiutiamo a creare il tuo kit su misura per ogni viaggio.



CONSULENZA PERSONALIZZATA



SOLUZIONI PRATICHE PER IL TUO BENESSERE



VICINI A TE OGNI GIORNO

📍 SPOLETO - Viale Trento e Trieste 63

☎️ TEL. 0743 223 174

Seguici su

NON CHIAMATELO LAVANDETO

Don't call it "lavandeto"

DI CLAUDIA CENCINI

Lorenzo e Federica hanno dato vita e corpo a un sogno: il Giardino di San Brizio, un angolo di Paradiso alle porte di Spoleto, aperto al pubblico da metà maggio a fine settembre. Regala pace, bellezza, magia in un trionfo di profumi e colori... e non costa nulla. Che aspettate? Venite a scoprirlo!

Lorenzo and Federica have brought a dream to life: the Giardino di San Brizio, a little slice of paradise just outside Spoleto, open to the public from mid-May through late September. It offers peace, beauty, and magic in a riot of scents and colors... and it's free. What are you waiting for? Come discover it for yourself!

Bennato canta "L'isola che non c'è", noi invece pensiamo che esistono isole anche senza mare, che fanno sognare e stare bene chi vi approda. Vanno solo cercate. Una di queste, che si bagna del viola della lavanda e dei colori di altri fiori e piante officinali coltivati al naturale, è il Giardino di San Brizio, ideato e voluto da Lorenzo Muzzi e sua moglie Federica Mosca, corriere lui, psicologa lei, uniti dalla passione per il bello e da quel pizzico di follia tipico di chi insegue i propri ideali. Chi ha detto che i sogni non si avverano? Lorenzo e Federica, sono riusciti a realizzare il loro piccolo Eden, che ora più che mai vogliono condividere con chi vorrà visitarlo.

L'amor che move il sole
e l'altre stelle...

Dante aveva proprio ragione, è l'amore il motore di tutto. Ed è l'amore fra Lorenzo e Federica che si è materializzato in un'idea che ha le sembianze di una favola, dove immergersi con l'emozione e il candore di Alice nel paese delle meraviglie alla scoperta di un luogo che pochi conoscono, ma che esiste e vi aspetta, pronto ad accogliervi per una passeggiata rigenerante o per un selfie da postare sui social, in un'ebbrezza cromatica che riporta al simbolismo dell'arcobaleno. In questo ambiente fiabesco, che stacca la spina dalla realtà, Lorenzo e Federica sono pronti ad accogliere a braccia aperte chi vorrà tastare con mano il fascino di questo luogo magico, attraverso un percorso introdotto da un arco rivestito di roselline gialle che dà il via a un sentiero costeggiato di steccati

Bennato sings "Neverland," but we believe that islands exist even without the sea—places that inspire dreams and bring joy to those who visit them. You just have to look for them. One of these, bathed in the purple of lavender and the colors of other flowers and medicinal plants grown naturally, is the Giardino di San Brizio, conceived and created by Lorenzo Muzzi and his wife Federica Mosca—he a courier, she a psychologist—united by a passion for beauty and that touch of madness typical of those who pursue their ideals. Who said dreams don't come true? Lorenzo and Federica have managed to create their own little Eden, which they now more than ever want to share with anyone who wishes to visit.

"The love that moves
the sun and the other

stars..."

Dante was absolutely right: love is the driving force behind everything. And it is the love between Lorenzo and Federica that has materialized into an idea resembling a fairy tale, where you can immerse yourself with the emotion and innocence of Alice in Wonderland to discover a place that few know of, but which exists and awaits you, ready to welcome you for a rejuvenating stroll or a selfie to post on social media, in a riot of color that evokes the symbolism of the rainbow. In this fairytale setting, which lets you escape reality, Lorenzo and Federica are ready to welcome with open arms anyone who wants to experience firsthand the charm of this magical place, through a path



per una full immersion in una tavolozza di sfumature cromatiche che solleticano l'occhio e l'olfatto.

In principio un fazzoletto di terra

Un progetto giovane, ma neanche tanto se si pensa che sono quasi dieci anni che i nostri due "piccioncini" coltivano quest'idea a metà fra sogno e wellness. "Tutto nacque per gioco – svela Lorenzo - io e Federica siamo insieme dal 2016, nel 2019 ci siamo sposati e proprio in quell'occasione confezionammo le prime bomboniere di lavanda. Così è nato questo progetto che oggi sta crescendo e ci rende felici".

Ma l'aspirazione della giovane coppia non è solo quella di un'affermazione personale, perché quella felicità che hanno trovato in un pezzo di terra, vogliono "regalarla" a tutti, aprendo le porte del loro giardino. Ma entriamo nel loro mondo per restarne estasiati e coinvolti in un'atmosfera unica che fa bene al corpo e all'anima. Un mondo da conoscere e far conoscere per concedersi una pausa dallo stress e rendersi conto che non serve andare alle Maldive per rigenerarsi, basta una passeggiata a un tiro di schioppo dalla città del Festival e di Don Matteo. Fa bene al corpo e all'anima.

Per capire meglio la genesi del giardino ("non chiamatelo lavandeto – si raccomandano") bisogna partire dalla terra di famiglia: "Mio padre coltiva da anni un orticello di 30 metri dietro casa – racconta Lorenzo - gli altri 70 erano in abbandono, così all'inizio ne sfruttammo una ventina per mettere a dimora 50 piante di lavanda, poi via via ci siamo allargati coltivando gli altri 50 metri di terreno e oggi nel nostro giardino si contano 750 piante di lavanda, che convivono con altre specie botaniche e floreali, come lilla, glicini, piante delle farfalle e molto altro, in un connubio di frutti rossi, lamponi e fragole. Lungo il percorso si può, inoltre, sostare sotto l'ombrello naturale degli olivi di famiglia, che invitano alla siesta o al pic-nic.

Idee regalo fuori dal coro

Dal giardino si estrae la materia prima per sacchetti profumanti e olii essenziali. Per la vendita di questi manufatti autoprodotti Lorenzo ha preso il tesserino da hobbista, ma l'inizio non è stato tutto rose e fiori, tanto per restare in tema: "Mio padre, uomo vecchio stampo, mi disse: "Che ci fai con la lavanda? Tanto non ti rende.". Mi sono rimboccato le maniche e ho cominciato ad andare per mercatini a vendere sacchetti ripieni di semi secchi di lavanda per profumare la biancheria, l'auto e la casa, poi ho trovato una ditta marchigiana per l'estrazione dell'olio di lavanda e ho iniziato a vendere le boccette da 10 ml di olio essenziale a 10 euro l'una, il ricavato lo metto in denuncia fra gli

introduced by an arch covered in little yellow roses that leads to a trail lined with picket fences for a full immersion in a palette of color nuances that delight the eye and the sense of smell.

In the beginning, a small patch of land

A young project, though not so young when you consider that our two "lovebirds" have been nurturing this idea—somewhere between a dream and wellness—for nearly ten years. "It all started as a bit of fun," Lorenzo reveals. "Federica and I have been together since 2016; we got married in 2019, and it was on that occasion that we made our first lavender wedding favors. That's how this project was born, and today it's growing and making us happy." But this young couple's aspiration goes beyond personal fulfillment; they want to "share" the happiness they've found in this little corner of the world with everyone by opening the doors to their garden. Let's step into their world to be enchanted and immersed in a unique atmosphere that's good for both body and soul. A world to discover and share, to take a break from stress and realize that you don't need to go to the Maldives to recharge; a stroll just a stone's throw from the city of the Festival and Don Matteo is enough. It's good for the body and the soul. To better understand the garden's origins ("don't call it a lavender field—they insist"), we must start with the family land: "My father has been tending a small 30-meter vegetable patch behind the house for years," says Lorenzo. "The other 70 meters were neglected, so at first we used about twenty of them to plant 50 lavender plants, then gradually expanded by cultivating the remaining 50 meters of land, and today our garden boasts 750 lavender plants, which coexist with other botanical and floral species, such as lilacs, wisteria, butterfly plants, and much more, in a blend of red berries, raspberries, and strawberries. Along the way, you can also stop under the natural shade of the family's olive trees, which invite you to take a siesta or have a picnic.

Unique Gift Ideas

The raw materials for scented sachets and essential oils come straight from the garden. To sell these handmade products, Lorenzo obtained a hobbyist's license, but the beginning wasn't all roses and sunshine, to stay on theme: "My father, an old-school man, told me, "What are you doing with lavender? It won't make you any money anyway." I rolled up my sleeves and started going to flea markets to sell sachets filled with dried lavender seeds to scent laundry, the car, and the home, then I found a company in the Marche region that extracts lavender oil, and I started selling 10-ml

altri redditi".

Attenzione però, non tutti sanno che l'olio di lavanda non va usato puro sulla pelle, ma diluito prima in un olio vettore, altrimenti può provocare eritemi ed eruzioni cutanee anche gravi.

Perché visitarlo

Cosa spinge il visitatore a entrare nel giardino di San Brizio? Innanzitutto la curiosità di scoprire, passo dopo passo, le sorprendenti tappe di questo percorso immersivo, unico nel suo genere. Poi la voglia di estraniarsi dallo smog e dai ritmi di una quotidianità sempre più asfissiante per respirare a pieni polmoni l'aria pulita e il profumo inebriante che si sprigiona dalla lavanda e dagli altri fiori. Qui ci si può riscoprire bambini a tutte le età. Le scuole dell'infanzia hanno già testato i benefici di un sopralluogo ludico, ma anche chi ha non ha più vent'anni potrà riconciliarsi con sé stesso ritrovando pace e armonia interiore. Inoltre il giardino non è aperto solo agli umani, anche gli animali sono ben accetti purché si osservino le regole basilari di civiltà e buon senso.

Per incentivare le visite, i proprietari hanno in cantiere una serie di eventi e iniziative spalmati da maggio a settembre, periodo di apertura al pubblico. Ce lo spiega meglio Lorenzo: "Il nostro giardino si presta all'organizzazione di laboratori di rilassamento, arteterapia e musicoterapia. Abbiamo già ospitato mostre d'arte e presentazione di libri, ma vorremmo ampliare l'offerta a eventi tematici per far rivivere antiche tradizioni legate a ricorrenze come l'acqua di San Giovanni o la notte di San Lorenzo. In più siamo aperti alla collaborazione con fotografi professionisti per la realizzazione di shooting e servizi con modelle, oltre che con le case produttrici di film e fiction che potrebbero trovare nel nostro giardino una cornice ideale per i loro set".

Bando ai pesticidi

"Pur richiedendo una manutenzione costante –

bottles of essential oil for 10 euros each; I report the proceeds along with my other income."

But be careful: not everyone knows that lavender oil should not be used undiluted on the skin, but must first be diluted in a carrier oil; otherwise, it can cause rashes and skin eruptions, some of which can be severe.

Why visit it

What draws visitors into the San Brizio Garden? First and foremost, the curiosity to discover, step by step, the surprising stops along this immersive, one-of-a-kind journey. Then there's the desire to escape the smog and the pace of an increasingly suffocating daily life, to breathe in deeply the clean air and the intoxicating scent that emanates from the lavender and other flowers. Here, people of all ages can rediscover their inner child. Preschools have already experienced the benefits of a playful visit, but even those no longer in their twenties can reconnect with themselves, finding inner peace and harmony. Furthermore, the garden isn't just open to humans; animals are also welcome, provided basic rules of civility and common sense are observed. To encourage visits, the owners have a series of events and initiatives planned from May through September, the period when the garden is open to the public. Lorenzo explains it better: "Our garden lends itself to hosting relaxation workshops, art therapy, and music therapy sessions.

We have already hosted art exhibitions and book presentations, but we would like to expand our offerings to include themed events that bring to life ancient traditions associated with celebrations such as the water of St. John or the Night of St. Lawrence. In addition, we are open to collaborating with professional photographers for photo shoots and modeling sessions, as well as with film and TV production companies that might find our garden an ideal setting for their sets."

Gli orari del Giardino di San Brizio

Il Giardino di San Brizio, aperto al pubblico da inizio giugno a fine settembre, osserva i seguenti orari:

Lun. - Ven.: dalle 19:00 alle 20:30

Sabato e domenica: 09:00 – 12:00 / 17:30 – 20:30

L'ingresso è gratuito (a offerta libera); gradita la prenotazione per poter smistare a turno le visite in gruppi di massimo 30 persone.

Opening Hours for the San Brizio Garden

The San Brizio Garden, open to the public from early June to late September, has the following opening hours:

Mon. – Fri.: 7:00 – 8:30 PM

Sat. Sun.: 9:00 – 12:00 AM / 5:30 – 8:30 PM

Admission is free (donations welcome); reservations are appreciated to help us manage visits in groups of up to 30 people.



spiega Federica - le piante che abbiamo scelto di coltivare non richiedono particolari attenzioni, anche l'irrigazione è contenuta trattandosi di un dry garden, certo col solleone di luglio bisogna annaffiarle per non farle seccare, ma per il resto sono varietà floricole e botaniche che non necessitano di cure specifiche". Insomma, ci troviamo di fronte a specie che, oltre ad essere estremamente decorative per la forma e i colori sgargianti, proliferano in simbiosi con il mondo animale."

Non è un caso che chi entra in questo giardino "sui generis" si troverà a contatto con fiori e piante botaniche naturali al 100 per cento, qui non si usano pesticidi per scelta dei gestori dell'area che lasciano tutto "nature" senza aggredire con killer chimici nessuna creatura lasciata libera di proliferare nella terra e nell'aria. "Le api sono preziose per la salute dell'ecosistema - spiegano - e ora che vivono un periodo difficile vanno più che mai salvaguardate, così i lombrichi che apportano benefici ai terreni, idem le zanzare". Ne sa qualcosa Federica, che fa da parafulmine: "In mezzo a una folla pungono solo me". Un sacrificio compensato dalla magia di questa "bolla" colorata che regala benessere a chi vi entra.

Il Giardino di San Brizio

Frazione S. Brizio, 68, 06049 San Brizio (PG)
Tel +39 327 951 1046
Instagram: @il_giardino_di_san_brizio

No Pesticides

"Although they require constant maintenance," explains Federica, "the plants we've chosen to grow don't need special attention; even watering is minimal since this is a dry garden. Of course, during the July heatwave, we have to water them to keep them from drying out, but otherwise, these are floral and botanical varieties that don't require specific care." In short, we are dealing with species that, in addition to being extremely decorative due to their shape and vibrant colors, thrive in symbiosis with the animal world."

It is no coincidence that anyone entering this "unique" garden will find themselves surrounded by 100% natural flowers and botanical plants; here, no pesticides are used by choice of the area's managers, who leave everything "natural" without harming any creature left free to thrive in the soil and air with chemical killers.

"Bees are vital to the health of the ecosystem," they explain, "and now that they're going through a tough time, they need to be protected more than ever—just like earthworms, which enrich the soil, and mosquitoes." Federica knows a thing or two about this, acting as a lightning rod: "In a crowd, they only bite me." A sacrifice rewarded by the magic of this colorful "bubble" that brings a sense of well-being to anyone who steps inside.

Da sempre, al fianco della comunità ♀

Ogni giorno, **da oltre 130 anni**, Stella d'Italia Spoleto è presente con personale specializzato e volontari generosi, al servizio di tutti.

Una rete di persone che si prende cura della Città garantendo trasporti sanitari, presidio di eventi, formazione e servizi 118.

*Sempre al tuo fianco,
con professionalità e
cuore. ♀*



Trasporti sanitari e servizi di emergenza



Al servizio della comunità, ogni giorno, con il cuore



Vicini alle persone, nei momenti delicati



Formazione continua ed educazione sanitaria

*Al tuo fianco dal 1894
Oggi tocca a te dare una mano!*

Donaci il tuo 5 x 1000 ♀

Il 5 per mille è una parte delle tue tasse che lo Stato italiano ripartisce tra enti che svolgono attività socialmente rilevanti.
A te non costa nulla.

Dona il tuo 5x1000 a Stella d'Italia Spoleto e dai forza al sistema di assistenza sanitaria della Città! Inserisci nella tua dichiarazione il codice: **84002100547**

primavera 2026

ti segnaliamo
alcune chicche:



CORPUS DOMINI - INFIORATA DI SPELLO

6 E 7 GIUGNO

OGNI ANNO, IN OCCASIONE DELLA FESTIVITÀ DEL CORPUS DOMINI, GLI INFIORATORI LAVORANO UN'INTERA NOTTE PER REALIZZARE TAPPETI E QUADRI FLOREALI PER LE VIE DEL CENTRO STORICO DI SPELLO. IL RISULTATO È UN PERCORSO DI CIRCA 1,5 KM CARATTERIZZATO DALL'ALTERNARSI DI OLTRE SESSANTA DIVERSE INFIORATE.

SPELLO

NUTRI-MED

LE CROCCHETTE CON INGREDIENTI USO UMANO PER CHI AMA IL PROPRIO CANE

VIA DEI MELOGRANI, SPELLO (PG) 0742 652665



FIOR DI CACIO

13 - 14 GIUGNO

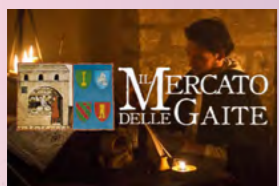
LA RASSEGNA, GIUNTA ALLA SUA 22^ EDIZIONE, CELEBRA LA PRODUZIONE CASEARIA ARTIGIANALE, I FORMAGGI UMBRI E LA CULTURA PASTORALE DELLA VALNERINA, CON LABORATORI, DEGUSTAZIONI E BANCHI D'ASSAGGIO TRA LE VIE DEL PAESE.

VALLO DI NERA

MUSEO DEL TARTUFO URBANI

TRADIZIONE, VISIONE E FUTURO NEL RACCONTO AUTENTICO DEL TARTUFO. DEDICATO AL CAV. LAV. PAOLO URBANI

PIAZZA CARLO URBANI 06040 SCHEGGINO PG



IL MERCATO DELLE GAITE

DAL 18 AL 28 GIUGNO

GLI ANNI DAL 1250 AL 1350 TORNANO NEI VICOLI DI BEVAGNA CON UNA RIEVOCAZIONE DELLA VITA QUOTIDIANA. LE 4 GAITE, I QUARTIERI DEL BORGO, SI SFIDANO IN QUATTRO GARE, MENTRE ATTORNO IRROMPE LA COLORATA SOCIETÀ MEDIEVALE: MUSICI, SALTIMBANCHI, NOBILI, POPOLANI, ARCIERI, MERCANTI, PELLEGRINI E VIANDANTI.

BEVAGNA

PANICO RENT

NOLEGGIO AUTO, MONOVOLUME, FURGONI, BICI ELETTRICHE, VESP, QUAD ADULTI E BAMBINI...

MONTEPENNINO LOC. CENTRO, 119/B MONTEFALCO 347 777 4203



LA FESTA DEL RINASCIMENTO

DAL 6 AL 21 GIUGNO

LA FESTA, SI ARTICOLA IN UN SUSSEGUIRSI DI MANIFESTAZIONI CHE COINVOLGONO L'INTERA CITTÀ DI ACQUASPARTA. SOTTO IL LORO GONFOLONE I CONTRADAIOLI PARTECIPERANNO A QUATTRO AVVINCENTI SFIDE. OBIETTIVO: LA CONQUISTA DELLE CHIAVI DELLA CITTÀ.

ACQUASPARTA

BRUNO ABBIGLIAMENTO

ASSORTIMENTO DI ABBIGLIAMENTO GRANDI FIRME PER UOMO DONNA E BAMBINO A PREZZI SPECIALI.

VIA C. BATTISTI, 12 05021 ACQUASPARTA TR



FESTIVAL DEI DUE MONDI DI SPOLETO

20 GIUGNO - 12 LUGLIO

OPERA, DANZA, PROSA E MUSICA, CON LA NUOVA DIREZIONE ARTISTICA DI DANIELE CIPRIANI IMPEGNATA A VALORIZZARE MEMORIA E RADICI DEL FESTIVAL MENOTTIANO.

SPOLETO

RISTORANTE TUBER EXPERIENCE

RISTORANTE SPECIALIZZATO IN TARTUFO GOURMET E STORE CON PRODOTTI AL TARTUFO E TARTUFI FRESCHI

V.LE FONTI DEL CLITUNNO, 8 CAMPELLO (PG) 331 380 4052



LA FIORITURA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA

FINE GIUGNO - INIZIO LUGLIO (INDICATIVO)

SPETTACOLO NATURALE UNICO CHE COLORA L'ALTOPIANO DEL PIAN GRANDE. UN MOSAICO DI COLORI, TRA CUI LENTICCHIE, PAPAVERI, GENZIANELLE E FIORDALISI, DISEGNA I CAMPI DELL'INTERO ALTOPIANO.

CASTELLUCCIO
DI NORCIA

RISTORANTE IL CASALETTO

SAPORI DELLA TRADIZIONE UMBRA, PIATTI GENUINI PREPARATI CON INGREDIENTI LOCALI

SS 685 DELLE TRE VALLI UMBRE, BORGO CERRETO 333 372 4400

scopri tutta la primavera su:



IL TARTUFO DEL FUTURO

Truffle of the Future

DI CLAUDIA CENCINI

*Un viaggio alla scoperta di Truffleland, il megavi-
vaio di Urbani Tartufi per la produzione e vendita
di piantine tartufigene, dove la coltivazione del
tartufo fa rima con sperimentazione e tecnolo-
gia.*

A journey to discover Truffleland, Urbani Tartufi's
mega-nursery for the production and sale of truf-
fle seedlings, where truffle cultivation meets ex-
perimentation and technology.



Il tartufo, da sempre considerato l'oro nero dell'Umbria, non solo si cava ma si può coltivare. Per farlo, però, non ci s'improvvisa, ma bisogna affidarsi alla competenza e professionalità di esperti con un background collaudato e riconosciuto nel mondo. E chi meglio di Urbani, pioniere e marchio leader da sei generazioni nel mercato tartuficolo globale, può affiancare chi si affaccia per la prima volta alla coltivazione dei tartufi? È proprio con questo obiettivo che, nel 2017, nasce Truffleland, un viaggio dal seme alla pianta che parte dalla terra e ha le sembianze di un vivaio supertecnologico con sede a Sant'Anatolia di Narco, alle porte di Scheggino, dove non solo si coltivano piantine micorizzate destinate a "partorire" i tartufi del futuro, ma si studia per crescere, aggiornarsi e conquistare un primato senza confini sulle ali delle nuove tecnologie d'avanguardia.

Un progetto giovane per i giovani

È così che lo definisce Francesco Loreti Urbani, co-fondatore di Truffleland: "Questo progetto nasce dalla domanda di tartufo italiano, a un certo punto ci siamo resi conto che era un controsenso importare tartufi quando abbiamo in Umbria terreni adatti e un clima naturalmente vocato alla sua coltivazione. Truffleland è la risposta giusta per chi si vuole cimentare in questa attività.

Oggi per fortuna molti giovani stanno riscoprendo l'agricoltura anche grazie agli incentivi, da noi possono trovare accompagnamento e assistenza, a partire dall'analisi dei terreni. Non tutti i terreni, infatti, presentano una conformazione adatta a questo tipo di coltivazione, servono suoli calcarei, aerati e ben drenati, alcuni sono adatti al nero pregiato, altri allo scorzone.

Per fare un esempio, il nostro compito è quello di studiare la composizione del terreno per consigliare al meglio chi vuole intraprendere questa strada, destinata il più delle volte a trasformarsi in un lavoro gratificante e redditizio".

Nelle parole di Francesco si coglie, oltre all'attaccamento al proprio lavoro, l'entusiasmo e la passione nel portare avanti un progetto che mira a riqualificare l'Umbria e non solo, essendo Truffleland presente da Nord a Sud, sia sul piano operativo che paesaggistico: "Ridiamo vita a terreni abbandonati, questo contribuisce a ridisegnare anche la mappa del paesaggio spazzando via appezzamenti in disuso da anni che, grazie alle piantagioni tartufigole, riacquistano smalto e vigore, sarebbe bello ricreare su queste basi un habitat in grado di richiamare turismo e fare dell'Umbria, già di per sé una regione amata nel mondo, una meta unica e suggestiva anche in questo senso". Un'idea vincente che abbina il piacere per la buo-

The truffle, long considered the "black gold" of Umbria, is not only harvested but can also be cultivated. To do so, however, one cannot simply wing it; instead, one must rely on the expertise and professionalism of experts with a proven and globally recognized track record. And who better than Urbani—a pioneer and leading brand for six generations in the global truffle market—to support those venturing into truffle cultivation for the first time? It was precisely with this goal in mind that, in 2017, Truffleland was born, a journey from seed to plant that begins in the soil and takes the form of a high-tech nursery based in Sant'Anatolia di Narco, just outside Scheggino, where not only are mycorrhizal seedlings cultivated to produce the truffles of the future, but research is conducted to develop, stay current, and achieve unparalleled leadership powered by cutting-edge technologies.

A young project, for young people

That's how Francesco Loreti Urbani, co-founder of Truffleland, describes it: "This project was born out of the demand for Italian truffles. At a certain point, we realized it made no sense to import truffles when we have suitable land in Umbria and a climate naturally suited to their cultivation. Truffleland is the the right choice for anyone who wants to try their hand at this activity.

Fortunately, many young people are rediscovering agriculture today, thanks in part to incentives; with us, they can find hands-on guidance and assistance, starting with soil analysis. Not all soils, in fact, have the right composition for this type of cultivation; you need calcareous, aerated, and well-drained soils. Some are suited for the prized black truffle, others for the scorzone.

To give an example, our task is to study the soil composition to best advise those who want to embark on this path, which more often than not turns into a rewarding and profitable career."

In Francesco's words, one can sense not only his heartfelt commitment but also his enthusiasm and passion for carrying out a project that aims to revitalize Umbria and beyond, as Truffleland is present from north to south, both in terms of operations and landscape: "We're breathing new life into abandoned land, this also helps reshape the landscape reclaiming plots that have sat idle for years; thanks to truffle plantations, they regain their luster and vitality. It would be wonderful to rebuild on these foundations to create a habitat capable of attracting tourism and making Umbria—already a region beloved worldwide—a unique and evocative destination in this regard as well." A winning idea that combines the pleasure



Francesco Loreti Urbani

na tavola, di cui il tartufo è sovrano, alla full immersion nelle piantagioni tartufigole in grado di offrire spettacoli naturali inediti e suggestivi.

Un business "chiavi in mano"

Cosa può spingere un aspirante tartuficoltore a bussare alla porta di Truffleland? La risposta è nella storia di un marchio che nasce nel 1852, un'azienda di famiglia che è rimasta tale pur scalando le vette del mondo come network senza rivali. Oggi la filiera Urbani detiene il 67% di market share con un giro di affari che vola alto anche oltreoceano. Il team di Truffleland si avvale di professionisti e tecnici in grado di consigliare per il meglio chi si rivolge a loro, proponendo modelli imprenditoriali sostenibili che si avvalgono di consulenti per la progettazione dell'impianto tartufigolo fino alla raccolta vera e propria, grazie a un protocollo di coltivazioni e accorgimenti specifici, coperti da copyright, per ogni tipo di tartufigola. Nel mezzo intercorrono fasi di lavorazione del terreno, manutenzione e monitoraggio, in cui il cliente non viene lasciato solo, ma guidato nella scelta e messa a

of fine dining—where the truffle reigns supreme—with a full immersion in truffle plantations capable of offering unique and evocative natural scenery.

A "turnkey" business

What might prompt an aspiring truffle farmer to knock on Truffleland's door? The answer lies in the history of a brand founded in 1852—a family-owned business that has remained true to its roots while climbing to the top of the world as an unrivaled network. Today, the Urbani supply chain holds a 67% market share, with sales soaring even overseas. The Truffleland team consists of professionals and technicians capable of providing the best advice to those who turn to them, offering sustainable business models that utilize consultants for the design of the truffle farm all the way through to the actual harvest, thanks to a copyrighted protocol of cultivation methods and specific techniques tailored to every type of truffle bed. In between lie phases of soil preparation, maintenance, and monitoring, during which the client is not left to fend for themselves but is guided in

dimora delle piantine, nonché seguito negli step successivi fino alla raccolta. Non si dimentichi che bisognerà aspettare un lasso di tempo di circa cinque, sei anni, affinché la pianta cresca e fruttifichi, ma il compito di TruffleLand non finisce qui. È a questo punto che entra in ballo la filiera Urbani disposta all'acquisto dei tartufi frutto di coltivazione, senza alcun vincolo per il tartuficoltore che, dalla sua, avrà il privilegio di vendere il prodotto direttamente al brand che l'ha fatto nascere.

L'unione fa la forza

Al di là dell'offerta commerciale ultracompetitiva e dello spessore imprenditoriale conquistato in nove anni di attività, il pianeta TruffleLand non è un guscio asettico ma una "famiglia" fatta di persone e valori imprescindibili, che vengono trasmessi al committente con l'ospitalità e competenza che caratterizzano da sempre i componenti della filiera.

Nel tempo il nucleo si è allargato inglobando figure con ruoli specifici, a partire dal coordinatore storico e capo progetto Riccardo Cesari, dall'agronomo Riccardo Piantoni e, in ambito operativo, da Pietro Manna, responsabile commerciale, coadiuvati da un gruppo affiatato di giovani risorse composte, in primis, da Giada Lattanzi e Melissa Massari, responsabili del vivaio, e dagli operatori Jaser Muaremi e Vejsej Muaremi (Giovanni), padre e figlio, il cui apporto è indispensabile per il buon andamento aziendale.

"Cambiare vita a 48 anni non è da tutti – ci dice Pietro – io l'ho fatto e non me ne pento, avevo da sempre la passione per i tartufi e ora che lavoro a TruffleLand ho coronato il mio sogno, faccio quello che mi piace e mi soddisfa. Certo c'è da lavorare, perché l'agricoltura non guarda il calendario, ma non lo sento come un dovere perché è quello che ho scelto e mi sento realizzato".

Micorizzazione, chi è costei?

Micorizzazione è un termine inflazionato se si parla di tartufi, ma non tutti conoscono il suo significato, alla base della conoscenza elementare del gergo tartuficolo. Per capirne il senso va ricordato che il tartufo è un fungo che si sviluppa spontaneamente sottoterra a contatto con le radici delle piante boschive, come lecci, querce, carpini e noccioli. Per ricreare l'humus che ne alimenta la nascita e la crescita occorre "micorizzare" le piantine nei vivai e nelle serre per poi trapiantarle nei terreni che ospiteranno le future piantagioni.

Di norma, le piantine trattate da TruffleLand escono dal vivaio tutte perfettamente micorizzate. Che significa micorizzate? Ce lo dice Pietro Manna, figura chiave che ha contribuito a materializ-

the selection and planting of seedlings, as well as supported through the subsequent steps up to the harvest. Keep in mind that it will take approximately five to six years for the plant to grow and bear fruit, but TruffleLand's role does not end there. This is where the Urbani supply chain comes into play, ready to purchase the cultivated truffles, with no binding commitments for the truffle grower, who, for their part, will have the privilege of selling the product directly to the brand that brought it to life.

Strength in Unity

Beyond its highly competitive commercial offer and the entrepreneurial expertise it has built up over nine years of operation, TruffleLand is not a soulless shell but a "family" made up of people and essential values, which are conveyed to clients through the hospitality and expertise that have always defined the members of the supply chain.

Over time, the core team has expanded to include individuals with specific roles, starting with the long-standing coordinator and project manager Riccardo Cesari, agronomist Riccardo Piantoni, and, on the operational side, Pietro Manna, a true jack-of-all-trades, supported by a close-knit group of young professionals comprising, first and foremost, Giada and Melissa, who manage the nursery, and operators Jaser and Giovanni, father and son, whose contributions are indispensable to the company's success.

"Changing your life at 48 isn't for everyone," Pietro tells us, "but I did it and I don't regret it. I've always had a passion for truffles, and now that I work at TruffleLand, I've fulfilled my dream—I'm doing what I love and what brings me satisfaction. Of course, there's work to be done, because farming doesn't follow a calendar, but I don't see it as a chore because it's what I chose, and I feel fulfilled."

Mycorrhization: ever heard of it?

Mycorrhization is an overused term when discussing truffles, but not everyone knows its meaning, which lies at the heart of truffle terminology. To understand its meaning, it's important to remember that the truffle is a fungus that develops spontaneously underground in contact with the roots of forest plants, such as holm oaks, oaks, hornbeams, and hazelnuts. To recreate the humus that nourishes their growth, the seedlings must be "mycorrhized" in nurseries and greenhouses before being transplanted into the soil that will host the future plantations.

As a rule, the seedlings treated by TruffleLand leave the nursery fully mycorrhized. What does "mycorrhized" mean? Pietro Manna, a key figure



Il Dott. Riccardo Piantoni, agronomo TruffleLand

zare i sogni sulla carta di Truffleland: “Mettere a contatto le spore con le radici affinché la spora germini e crei il micelio”. In certi casi può succedere che alcune piantine necessitino di una “flebo” per riprendersi dall’attacco di killer naturali come funghi ipogei presenti nel terreno, che possono rivelarsi aggressivi nella prima fase di piantumazione. A questo punto si interviene con una tecnica innovativa, messa a punto da Truffleland, che ci spiega Luca Loreti Urbani, amministratore delegato della società agricola Srl: “Per rinforzarle si pratica l’inoculo sporale, un trattamento molto efficace che consiste nell’innesto di nuove spore con l’utilizzo di sabbia calcarea preventivamente sterilizzata, al posto dell’acqua sterile, proprio per favorire lo sviluppo del micelio”. Uno dei vantaggi offerti da Truffleland sta proprio nella garanzia di successo dell’impianto tartuficolo, attestata dalla più alta percentuale di micorizzazione delle piantine sul mercato europeo in termini di concentrazione delle spore fruttifere. Inoltre, chi varca le porte di Truffleland non trova un semplice fornitore, ma entra in relazione con una realtà imprenditoriale solida e strutturata: un patrimonio di competenze ed esperienza che diventa un supporto concreto e affidabile per chi sceglie di intraprendere questo avvincente percorso.

who helped bring Truffleland’s vision to life, explains: “Bringing the spores into contact with the roots so that the spore germinates and creates the mycelium.” In some cases, certain seedlings may require a “drip feed” to recover from attacks by natural killers such as hypogean fungi present in the soil, which can be aggressive during the initial planting phase. At this point, an innovative technique developed by Truffleland is employed, as explained by Luca Loreti Urbani, CEO of the agricultural company Srl: “To strengthen them, we perform spore inoculation, a highly effective treatment that involves introducing new spores using pre-sterilized limestone sand instead of sterile water, specifically to promote mycelium development.” One of the advantages offered by Truffleland lies precisely in the guaranteed success of the truffle plantation, evidenced by the highest percentage of mycorrhization of seedlings on the European market in terms of fruiting spore concentration. Furthermore, those who walk through Truffleland’s doors do not find a mere supplier, but enter into a relationship with a solid and well-structured business: a wealth of expertise and experience that becomes concrete and reliable support for those who choose to embark on this exciting journey.

La sfida del bianco

Finora la coltivazione del tartufo si limita al nero pregiato, al bianchetto e all’estivo. Manca all’appello il tartufo bianco, ma solo per il momento perché Truffleland sta già sperimentando in laboratorio anche la coltivazione del Tuber Magnatum Pico. Sebbene non sia ancora possibile commercializzare piantine per la sua coltivazione l’azienda confida presto di fare anche questo, una volta testato il loro tasso di produttività. I laboratori di Truffleland non si fermano a questa sfida, ma stanno studiando a 360 gradi tutto il complesso e affascinante mondo del tartufo per ottimizzarne la produzione. Si lavora per capire, ad esempio, perché una pianta produce e un’altra no e ci si focalizza su molti altri aspetti ancora da chiarire per migliorarsi sempre di più. L’obiettivo è attingere in misura crescente alla tecnologia e al digitale già presenti in misura massiccia nell’osservazione delle piante e nella gestione del microclima più adatto al loro sviluppo.

Quanto può rendere?

Coltivare il tartufo non è un gioco da ragazzi, ma nel tempo può rivelarsi un investimento vincente perché il guadagno non sarà un miraggio se si è disposti a formarsi e a mettersi nelle mani giuste. Sulla base di stime associate, si calcola che una

The Challenge of the White Truffle

So far, truffle cultivation has been limited to the prized black truffle, the bianchetto, and the summer truffle. The white truffle is missing from the list, but only for now, because Truffleland is already experimenting in the lab with the cultivation of Tuber Magnatum Pico. Although it is not yet possible to market seedlings for its cultivation, the company is confident it will soon be able to once the seedlings’ productivity rates have been tested. Truffleland’s laboratories are not stopping at this challenge; they are conducting a comprehensive study of the complex and fascinating world of truffles to optimize production. For example, they are working to understand why one plant produces truffles while another does not, and they are focusing on many other aspects that still need clarification to continually improve. The goal is to increasingly leverage the technology and digital innovation already extensively used in plant monitoring and in managing the microclimate best suited to their growth.

How much can it yield?

Growing truffles is no walk in the park, but over time it can prove to be a winning investment because the returns won’t be an illusion if you’re willing to learn the ropes and put yourself in the right





Luca Loreti Urbani e lo staff TruffleLand:
Vejsel Muaremi (Giovanni), Jaser Muaremi, Riccardo Piantoni,
Melissa Massari, Giada Lattanzi, Pietro Manna, Riccardo Cesari

volta iniziata la produzione si può ricavare fino a 30 mila euro annui a ettaro per oltre vent'anni, a fronte di una minima manutenzione richiesta dal terreno, inferiore a quella necessaria per un semplice campo di grano.

Come si può vedere, chi sceglie la terra e, nello specifico, la coltivazione del tartufo, può contare su risorse più che soddisfacenti a lungo termine, un trend che non è passato inosservato visto il crescente interesse dimostrato soprattutto dai giovani intenzionati ad appendere al chiodo il badge dell'ufficio o della fabbrica per riscoprirsi aspiranti tartuficoltori. In questa svolta TruffleLand docet qualificandosi come modello di agricoltura virtuosa che dà i suoi frutti, senza danneggiare o inquinare l'ambiente. Non a caso il suo staff si mette volentieri al servizio dei neofiti che vogliono cambiare vita o lavoro oppure di quei tartuficoltori che già lo fanno, ma sentono il bisogno di crescere per fare un salto di qualità.

A scuola di tartufi

TruffleLand guarda ai giovani con fiducia e concretezza, avendo stretto una partnership con l'Istituto Tecnico Agrario di Sant'Anatolia di Narco, con cui organizza stages in azienda rivolti agli studenti che vogliono avvicinarsi al mondo del tar-

tufo. Ed è qui che si vede la differenza. Sfatiamo il luogo comune che i giovani non trovano lavoro, se si ha passione e voglia di imparare è possibile ritagliarsi un futuro, lo dimostrano alcuni giovani che oggi lavorano a TruffleLand e che, dopo uno stage scolastico, hanno deciso di restare. Oggi ricoprono ruoli di primo piano e lavorano con contratti a tempo indeterminato, a riprova che la meritocrazia non sempre, per fortuna, è lettera morta. Almeno a TruffleLand.

hands. Once production begins, you can earn up to 30,000 euros per hectare annually for over twenty years, with minimal maintenance required for the land—less than what is needed for a simple wheat field. As can be seen, those who choose the land—and, specifically, truffle cultivation—can count on more than satisfactory long-term returns, a trend that has not gone unnoticed given the growing interest shown especially by young people intent on hanging up their office or factory badges to rediscover themselves as aspiring truffle farmers. In this shift, TruffleLand leads the way, establishing itself as a model of sustainable and responsible agriculture that yields results without harming or polluting the environment. It is no coincidence that its staff willingly assists newcomers seeking to change their lives or careers, as well as those truffle farmers who are already in the business but feel the need to take their work to the next level.

At Truffle School

TruffleLand looks to young people with genuine confidence and tangible commitment, having formed a partnership with the Sant'Anatolia di Narco Agricultural Technical Institute, with which it organizes on-site internships for students who

want to explore the world of truffles. And this is where the difference really shows. Let's dispel the myth that young people can't find work: if you have passion and a desire to learn, you can carve out a future for yourself. This is demonstrated by some of the young people who now work at TruffleLand and who, after a school internship, decided to stay. Today they hold key positions and work under permanent contracts, proving that meritocracy, fortunately, isn't always just an empty phrase. At least not at TruffleLand.

tufo. Ed è qui che si vede la differenza. Sfatiamo il luogo comune che i giovani non trovano lavoro, se si ha passione e voglia di imparare è possibile ritagliarsi un futuro, lo dimostrano alcuni giovani che oggi lavorano a TruffleLand e che, dopo uno stage scolastico, hanno deciso di restare. Oggi ricoprono ruoli di primo piano e lavorano con contratti a tempo indeterminato, a riprova che la meritocrazia non sempre, per fortuna, è lettera morta. Almeno a TruffleLand.

**truffle
land**
by
URBANI

Trufflelandi

Loc. Fontegiana, 1
06040 S. Anatolia di Narco
Perugia, Italy
truffleland.com

SORRISI PROTETTI: CRESCERE SORRIDENDO

Protected Smiles: Growing Up with a Smile

A CURA DELLA REDAZIONE

C'è un momento in cui molti genitori lo comprendono con chiarezza: la salute dei bambini non si costruisce soltanto intervenendo quando compare un problema, ma attraverso piccoli gesti costanti, ripetuti nel tempo. Vale per l'alimentazione, per il sonno, per l'educazione e, sempre di più, anche per la salute orale. È da questa visione che nasce Sorrisi Protetti, il percorso annuale ideato dalla Dott.ssa Ilaria Mari presso Studio Dentistico Mari, pensato per accompagnare i bambini dai 6 ai 10 anni in una fase delicatissima della crescita, quando la bocca cambia rapidamente, arrivano i denti permanenti, si modificano le arcate e iniziano a emergere le prime esigenze ortodontiche. In un'epoca in cui il tempo sembra non bastare mai e gli imprevisti diventano fonte continua di stress per le famiglie, il vero



Dott.ssa Ilaria Mari

lusso è poter contare su un percorso organizzato, sereno e costruito su misura. Sorrisi Protetti nasce proprio con questo obiettivo: non limitarsi alla classica visita "ogni tanto", ma creare un programma continuativo capace di monitorare la crescita orale del bambino con attenzione, metodo e costanza. Il percorso dura dodici mesi e si attiva dopo una prima visita completa con ortopantomica pediatrica a basso dosaggio; da quel momento, ogni controllo viene pianificato in base alle esigenze specifiche del piccolo paziente, con appuntamenti programmati, monitoraggio del rischio carie e un dialogo costante con i genitori. L'approccio sviluppato dalla Dott.ssa Ilaria Mari va oltre la semplice prevenzione clinica. Da anni, infatti, il suo lavoro è dedicato in particolare ai bambini e ai pazienti odontofobici, tanto da aver crea-

There comes a time when many parents clearly realize this: children's health isn't built solely by intervening when a problem arises, but through small, consistent actions repeated over time. This applies to nutrition, sleep, education, and,

increasingly, oral health as well. It is from this vision that Sorrisi Protetti was born, the annual program created by Dr. Ilaria Mari at Studio Dentistico Mari, designed to guide children aged 6 to 10 through a very delicate phase of growth, when the mouth changes rapidly, permanent teeth come in, the dental arches shift, and the first orthodontic needs begin to emerge. In an era when time never seems to be enough and the unexpected becomes a constant source of stress for families, the true luxury is being able to rely on an organized, stress-free, and tailor-made program. Sorrisi Protetti was created precisely with this goal in mind: not to limit itself to the classic "occasional" visit, but to create an ongoing program capable of monitoring the child's oral development with care, method, and consistency. The program lasts twelve months and begins after an initial comprehensive visit that includes a low-dose pediatric panoramic X-ray; from that point on, each follow-up is planned according to the specific needs of the young patient, with scheduled appointments, monitoring of caries risk, and constant communication with parents.

The approach developed by Dr. Ilaria Mari goes beyond simple clinical prevention. For years, in fact, her work has focused specifically on children and patients with dental anxiety, leading her to create the Mariland Method—a philosophy that



to il Metodo Mariland, una filosofia che trasforma la visita dal dentista in un'esperienza accogliente, positiva e priva di paura. In questo contesto, il bambino non vive il controllo come un momento di tensione, ma come parte naturale della propria crescita. E anche per i genitori cambia tutto: meno urgenze improvvise, meno appuntamenti dell'ultimo minuto, più tranquillità nel sapere che la salute orale del proprio figlio viene seguita con continuità e attenzione. Il valore di Sorrisi Protetti sta proprio in questa idea contemporanea di benessere familiare: prendersi cura oggi per evitare problemi domani, accompagnando i bambini verso l'autonomia e la consapevolezza. Perché un sorriso sano non nasce per caso. Cresce bene quando qualcuno sceglie di proteggerlo, giorno dopo giorno.

transforms a visit to the dentist into a welcoming, positive, and fear-free experience. In this context, the child does not experience the check-up as a moment of tension, but as a natural part of their growth. And for parents, too, everything changes: fewer sudden emergencies, fewer last-minute appointments, and greater peace of mind knowing that their child's oral health is being monitored with continuity and care. The value of Sorrisi Protetti lies precisely in this modern concept of family well-being: taking care of things today to avoid problems tomorrow, guiding children toward independence and awareness. Because a healthy smile doesn't happen by chance. It thrives when someone chooses to protect it, day after day.



STUDI MARI
THE DENTAL RE·SOLUTION

Via XVII Settembre 19, Spoleto (PG)
www.studiodentisticomari.com
Tel. 0743 47612
Aut. San. UMBRIA n.8611 del 06.08.2024

Dall'idea all'accoglienza

Hotel
Design
Solutions



Consulenza, Campionatura materiali, Project Management, Assistenza post vendita

Spoleto-Italy - Via Indipendenza, 8 | hoteldesignsolutions.it | +39 346 748 9705



I GIRASOLI DEL BENE

Sunflowers of Goodness

A CURA DELLA REDAZIONE

Da Eccellente Italia un progetto di raccolta solidale che fa leva sulla responsabilità d'impresa.

Pianta eliotropica per eccellenza, amata dai pittori per l'armonia della forma e il suo giallo smagliante, il girasole è da sempre considerato un fiore solare, simbolo di vita e di gioia. Fra le leggende che lo vedono protagonista ci piace ricordare quella mitologica di Clizia, ninfa innamorata di Apollo, dio del Sole, seguendolo ogni giorno con lo sguardo mentre guidava il suo carro di fuoco.

Lusingato da un amore così forte e puro, Apollo sedusse Clizia, ma poi l'abbandonò perché s'innamorò della sorella di lei. La giovane pianse per nove giorni, ferma in un campo, senza distogliere gli occhi dall'amato, fino a che il suo corpo si trasformò in uno stelo, i suoi piedi divennero radici e i capelli s'imbianchirono. Clizia si era trasformata in un girasole.

Non è un caso che il progetto improntato alla responsabilità sociale d'impresa concepito dalla web agency Eccellente Italia, con sede a Spoleto, sia stato battezzato "La Raccolta dei Girasoli". Ce ne parla il fondatore dell'agenzia, Renato Galligani, non nuovo a questo tipo di esperienze solidali: "Personalmente ritengo che compito di un'impresa non sia solo prendere, ma trovare un modo di restituire in altre forme quanto ricevuto".

Dirlo o non dirlo?

Quando si fa del bene cosa è meglio, dirlo o tenerlo per sé? Dilemma amletico. Secondo Renato occorre fare un distinguo: "Se il gesto solidale resta in ambito privato trovo inopportuno sbandierarlo, ma se rivolto alla comunità in un contesto pubblico e sociale nulla vieta che possa essere manifestato per essere emulato".

Da qui la nascita del progetto, ancora in fase embrionale, ma i cui semi hanno già cominciato a

From Eccellente Italia, a charitable fundraising initiative that leverages corporate social responsibility.

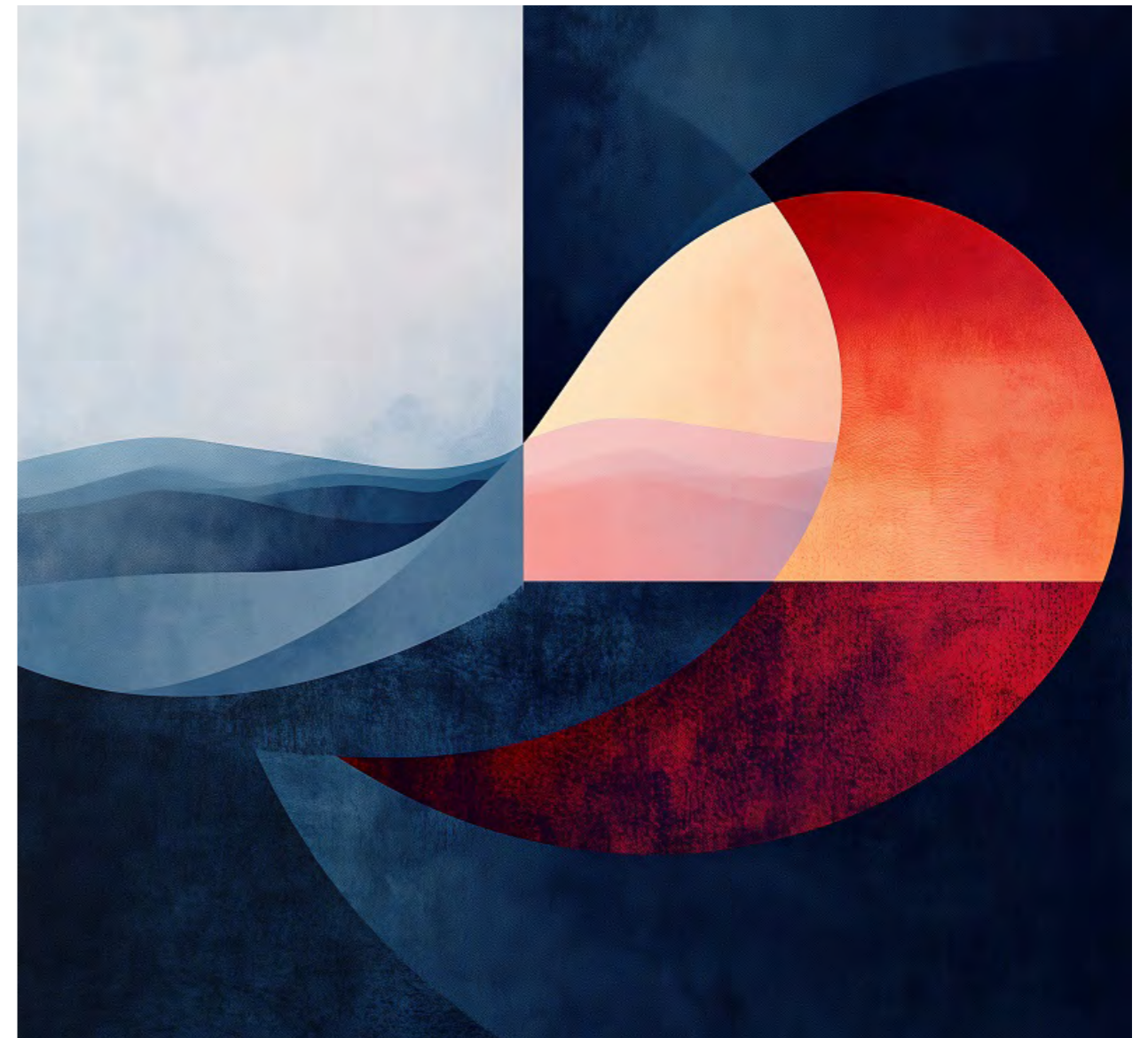
The quintessential sun-loving plant, beloved by painters for the harmony of its form and its dazzling yellow, the sunflower has always been considered a sunny flower, a symbol of life and joy. Among the legends in which it plays a leading role, we like to recall the mythological tale of Clytie, a nymph in love with Apollo, the sun god, who followed him every day with her gaze as he drove his fiery chariot. Flattered by such a strong and pure love, Apollo seduced Clytie, but then abandoned her because he fell in love with her sister. The young woman wept for nine days, standing in a field, without taking her eyes off her beloved, until her body turned into a stem, her feet became roots, and her hair turned golden. Clytie had turned into a sunflower.

It is no coincidence that the corporate social responsibility project conceived by the web agency Eccellente Italia, based in Spoleto, was named "La Raccolta dei Girasoli" (The Sunflower Harvest). The agency's founder, Renato Galligani—no stranger to this kind of charitable initiative—tells us: "Personally, I believe that a company's role is not just to take, but to find a way to give back in other forms what it has received."

To say it or not to say it?

When you do a good deed, is it better to talk about it or keep it to yourself? A Hamlet-like dilemma. According to Renato, a distinction must be made: "If the act of solidarity remains private, I find it inappropriate to broadcast it; but if it is directed toward the community in a public and social context, there is no reason why it shouldn't be shared so that others may follow suit."

Hence the birth of the project, still in its embry-



germogliare, che mira a coinvolgere le imprese e altre realtà associative territoriali sul principio della responsabilità sociale, fungendo da stimolo e "concime" per il terreno solidale.

"La raccolta dei girasoli è nata come un percorso di attenzione al territorio e ai soggetti che vi operano, imprese, enti e associazioni – spiega Galligani - ci auguriamo che questa semina porti buoni frutti per operare con costanza e dedizione nella promozione di iniziative a sfondo socio-solidale".

I girasoli ci sono, basta trovarli

Più di una metafora è una missione, un modo di esserci che si concretizza nel dare. In questo senso il girasole diventa simbolo di ausilio e inclusione con obiettivi etici che travalicano l'aspetto economico.

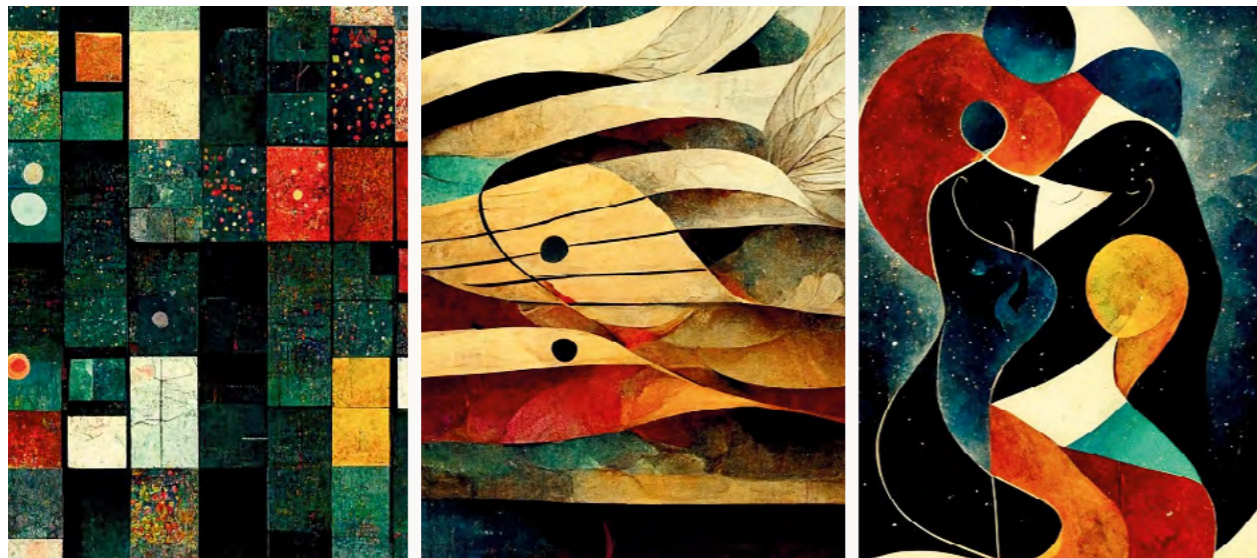
Come e a chi? Non ci sono paletti, l'iniziativa è lasciata alla libera scelta del soggetto che sposa

onic stage but whose seeds have already begun to sprout, which aims to involve businesses and other local associations based on the principle of social responsibility, serving as a stimulus and "fertilizer" for the soil of solidarity.

"The sunflower campaign began as a way to focus on the local area and the entities operating within it—businesses, organizations, and associations," explains Galligani. "We hope this sowing bears good fruit, enabling us to work with consistency and dedication to promote initiatives rooted in social solidarity."

The sunflowers are there; you just have to find them

More than a metaphor, it is a mission—a way of being that takes shape through giving. In this sense, the sunflower becomes a symbol of assistance and inclusion, with ethical goals that go be-



la raccolta e che può orientarsi all'aiuto di una famiglia in difficoltà piuttosto che al supporto di organismi che operano sul territorio nel sociale, a sostegno di malati e bisognosi. Un esempio viene proprio dal padre del progetto:

“Prima ancora che questo progetto prendesse forma, ricordo un gesto che mi è rimasto dentro: anni fa aiutai una donna in difficoltà donandole una mucca. Può sembrare insolito, ma risolsi due problemi: le procurai del cibo grazie al latte da mungere e le fornii una valida alleata sul lavoro”.

Gli step della raccolta

Il progetto prende forma già nel suo primo passo: Eccellente Italia realizza opere visive attraverso l'intelligenza artificiale, con prompt specifici in grado di generare immagini evocative e simboliche che raccontino bellezza, comunità e condivisione.

Queste creazioni sono firmate con lo pseudonimo *Alan Mercury* e sono frutto della competenza di un talentuoso informatico in carne e ossa, per di più con il dono di una grande creatività, che muove le fila del progetto. Il risultato è uno showroom virtuale calato nei meandri del metaverso con ingresso free dal web, che cattura l'occhio e l'anima di chi guarda, inondato da uno tsunami cromatico a forte impatto visivo. Quello che si può ammirare è una galleria digitale dove “galleggiano” opere che sembrano uscite dalla mano di un bravo pittore ma che, in realtà, sono frutto dell'IA, immagini uniche funzionali proprio alla raccolta dei girasoli.

Queste opere vengono poi stampate in diversi formati, interamente a spese dell'agenzia: tre copie su supporto rigido (50, 70 e 100 cm di lato) e 10 copie su carta Fabriano, formato 24x33 cm. Un investimento iniziale che non cerca ritorni, ma semina valore.

Ogni stampa è corredata da un expertise che ne attesta la realizzazione unicamente nell'ambito del progetto Raccolta dei Girasoli. Una volta ottenute le stampe, l'immagine originale viene definitivamente cancellata.

A questo punto entrano in gioco le aziende e i clienti dell'agenzia. A loro non viene chiesto di acquistare un'opera, ma di compiere un gesto: aderire alla Raccolta dei Girasoli attraverso una donazione diretta a favore di persone o associazioni del territorio. Una volta effettuata la donazione, questa viene comunicata all'agenzia. Ed è qui che il cerchio si chiude, in modo naturale e significativo: come segno di riconoscenza, Eccellente Italia dona una delle opere realizzate. Non come premio, ma come simbolo tangibile di un gesto virtuoso.

yond the economic aspect.

How and to whom? There are no restrictions; the initiative is left to the free choice of the individual who joins the campaign, who may choose to help a family in need rather than support local social organizations that assist the sick and the needy. An example comes directly from the project's founder:

“Even before this project took shape, I remember a gesture that has stayed with me: years ago, I helped a woman in need by giving her a cow. It may seem unusual, but I solved two problems: I provided her with food thanks to the milk she could milk, and I gave her a valuable ally in her work.”

The Steps of the Collection

The project takes shape right from its very first step: Eccellente Italia creates visual works using artificial intelligence, with specific prompts capable of generating evocative and symbolic images that convey beauty, community, and sharing.

These creations are signed under the pseudonym *Alan Mercury* and are the result of the expertise of a talented real-life computer scientist—one gifted with great creativity—who pulls the strings of the project. The result is a virtual showroom set within the depths of the metaverse, accessible for free via the web, which captures the eye and soul of the viewer, inundated by a visually striking tsunami of color. What can be admired is a digital gallery where works “float” that seem to have come from the hand of a skilled painter but which, in reality, are the result of AI—unique images specifically designed for the sunflower collection.

These works are then printed in various formats, entirely at the agency's expense: three copies on rigid backing (50, 70, and 100 cm per side) and 10 copies on Fabriano paper, 24x33 cm in size. An initial investment that seeks no return, but sows value. Each print is accompanied by a certificate of authenticity attesting that it was created exclusively as part of the Sunflower Collection project. Once the prints are produced, the original image is permanently deleted.

This is where the agency's clients and customers come into play. They are not asked to purchase a work of art, but to make a gesture: to join the Sunflower Fundraising Campaign by making a direct donation to support local individuals or organizations. Once the donation is made, it is communicated to the agency. And this is where the circle closes, in a natural and meaningful way: as a token of gratitude, Eccellente Italia donates one of the created artworks. Not as a prize, but as a tangible symbol of a virtuous gesture.

Il valore del dono

Per dirla con Marcel Mauss, antropologo e sociologo francese autore del "Saggio sul dono", basato sulla comparazione di ricerche etnografiche a largo raggio, la solidarietà va oltre le dinamiche relazionali soggettive per interessare e coinvolgere la collettività nel suo insieme. Secondo lo studioso transalpino la solidarietà può emergere sia da un patto contrattuale in una data società o mercato di scambio che tramite la permuta del dono all'interno della comunità. In questo senso il dono per Mauss diventa atto sociale, fondamento identitario di una cultura.

Per far sì che la raccolta di girasoli produca effetti tangibili occorre una riflessione d'insieme, in grado di attingere dal profondo l'essenza di valori sopiti che possono risvegliarsi e dare vita a progetti solidali concreti, basati sull'empatia e il riconoscimento dell'altro.

Solo così si potrà avere un buon raccolto.

The Value of the Gift

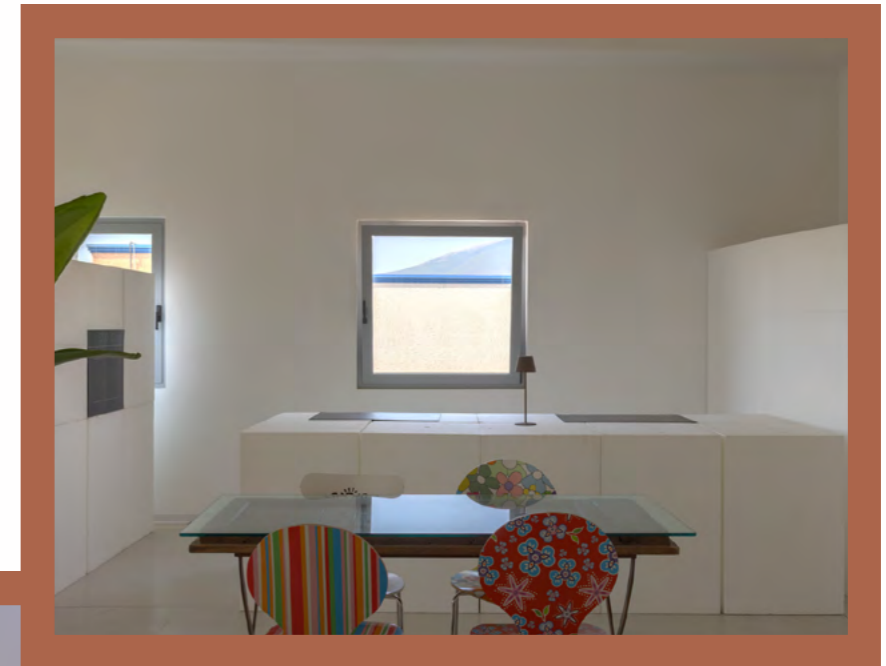
To quote Marcel Mauss, the French anthropologist and sociologist and author of "The Gift," based on a comparison of wide-ranging ethnographic research, solidarity goes beyond subjective relational dynamics to engage and involve the community as a whole. According to the French scholar, solidarity can emerge both from a contractual agreement within a given society or exchange market and through the exchange of gifts within the community. In this sense, for Mauss, the gift becomes a social act, the foundation of a culture's identity. For the sunflower harvest to yield tangible results, a collective reflection is needed—one capable of drawing from the depths the essence of dormant values that can be reawakened and give rise to concrete solidarity projects, based on empathy and the recognition of the other.

Only in this way can we have a good harvest.



La Raccolta dei Girasoli
è un progetto di:
Eccellente Italia Srls
Viale Trento e Trieste 32 - 06049 Spoleto
eccellenteitalia.it
alanmercury.com

Vivi la tua casa ancor prima che esista!



plan it
STUDIO

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

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

SOTTO LA STELLA DI ANXUR

Under the Star of Anxur

A CURA DELLA REDAZIONE

Tra il blu del Tirreno e il profumo della macchia mediterranea, Anxur Village Camping rappresenta una delle realtà più autentiche dell'ospitalità sul litorale laziale.

Situato a Salto di Fondi, a pochi minuti da Terracina e Sperlonga, il villaggio nasce da una lunga tradizione familiare che, da oltre settant'anni, accoglie viaggiatori provenienti da tutta Italia e dall'estero. Qui la vacanza assume il ritmo lento delle giornate sul mare: bungalow fronte spiaggia, *mobile home* immerse nella pineta e servizi pensati per ogni esigenza. La struttura si sviluppa tra lato mare e lato monte, collegati da un sottopassaggio sicuro e funzionale, ideale anche per le famiglie con bambini. L'atmosfera è quella di un luogo capace di coniugare semplicità, comfort e qualità, con una particolare attenzione all'accoglienza e alla cura dell'esperienza degli ospiti.

VILLAGE EXPERIENCE

Le soluzioni sono progettate per offrire esperienze diverse, ma accomunate dalla stessa filosofia:

Nestled between the blue waters of the Tyrrhenian Sea and the scent of the Mediterranean scrub, Anxur Village Camping is one of the most authentic hospitality destinations on the Lazio coast.

Located in Salto di Fondi, just a few minutes from Terracina and Sperlonga, the campground stems from a long-standing family tradition that has been welcoming travelers from across Italy and abroad for over seventy years. Here, your vacation follows the slow rhythm of days by the sea: beachfront bungalows, mobile homes nestled in the pine forest, and amenities designed to meet every need. The resort spans both the seaside and hillside areas, connected by a safe and functional underpass, ideal for families with children. The atmosphere is that of a place that seamlessly blends simplicity, comfort, and quality, with a special focus on hospitality and guest experience.

VILLAGE EXPERIENCE

Our accommodations are designed to offer a variety of experiences, all united by the same phi-

losophy: enjoying the sea in complete relaxation. Dagli alloggi fronte mare con vasca idromassaggio privata alle mobile home family deluxe immerse nel verde, ogni soluzione è studiata per garantire comfort, privacy e benessere. Chi ama la vacanza outdoor può scegliere le ampie piazzole ombreggiate dedicate a camper, roulotte e tende, tutte dotate di allaccio elettrico e servizi dedicati. Il villaggio offre inoltre Wi-Fi gratuito, servizio spiaggia, mini-market, animazione estiva, area giochi, ricarica per auto elettriche e spazi pet-friendly.

From beachfront accommodations with private hot tubs to deluxe family mobile homes surrounded by greenery, each option is designed to ensure comfort, privacy, and well-being. Those who love outdoor vacations can choose from spacious, shaded campsites for RVs, trailers, and tents, all equipped with electrical hookups and dedicated facilities. The resort also offers free Wi-Fi, beach service, a mini-market, summer en-



LATO MARE E LATO MONTE

SERVIZIO SPIAGGIA

MOBILE HOME

BUNGALOW FRONTE MARE

NUOVO BUNGALOW RELAX

(Vasca idromassaggio con ozonoterapia - Sauna a infrarossi - Poltrona massaggiante - Solarium privato)

ANIMALI AMMESSI



IL RISTORANTE 81

Nel cuore del villaggio, ma autonomo e prestigioso, il Ristorante 81 è la gemma culinaria di Anxur. Tradizione e innovazione si incontrano in una cucina che celebra il pescato locale e i sapori del Mediterraneo. La terrazza panoramica di oltre 500 mq regala una vista suggestiva sul litorale di Terracina, trasformando ogni pranzo o cena in un'esperienza immersiva. Il menu propone crudi di mare, spaghetti ai lupini, scialatielli ai frutti di mare, gnocchi con cozze e pecorino, raviolo ripieno di burrata alla crema di scampi.

tainment, a playground, electric car charging stations, and pet-friendly areas.

RESTAURANT 81

Located in the heart of the village, yet independent and prestigious, Restaurant 81 is Anxur's culinary gem. Tradition and innovation come together in a cuisine that celebrates local seafood and Mediterranean flavors. The panoramic terrace, spanning over 500 square meters, offers a breathtaking view of the Terracina coastline, transforming every lunch or dinner into an immersive experience. The



RISTORANTE 81

RISTORANTE SUL MARE

SALA BANCHETTI DI 250M²

FINO A 150 PERSONE

MENU PERSONALIZZATO

MUSICA E ANIMAZIONE

APERITIVO IN TERRAZZA

FOTOGRAFO SPECIALIZZATO



Il Ristorante 81 è inoltre la location ideale per eventi privati, cerimonie e ricevimenti esclusivi, grazie alla grande sala banchetti e all'organizzazione personalizzata curata dallo staff.

EXPERIENCE & TERRITORY

Soggiornare ad Anxur Village significa vivere uno dei territori più affascinanti del Tirreno centrale. Da Terracina, con il Tempio di Giove Anxur, a Sperlonga, fino a Gaeta e alle Isole Pontine, ogni giornata può trasformarsi in un'esperienza tra cultura, mare ed enogastronomia. Gli ospiti possono partecipare a wine tour, escursioni in kayak, attività outdoor e percorsi naturalistici selezionati dal team della struttura per valorizzare il territorio in modo autentico. Durante la stagione estiva il villaggio si anima con attività sportive, intrattenimento serale, beach party e iniziative dedicate a famiglie e bambini.

All'Anxur Village si arriva da turisti, si riparte da amici.

menu features raw seafood, spaghetti with lupini clams, scialatielli with seafood, gnocchi with mussels and pecorino cheese and ravioli stuffed with burrata and scampi cream.

Restaurant 81 is also the ideal venue for private events, ceremonies, and exclusive receptions thanks to its large banquet hall and the personalized planning provided by the staff.

EXPERIENCE & TERRITORY

Staying at Anxur Village means experiencing one of the most fascinating areas of the central Tyrrhenian coast. From Terracina, home to the Temple of Jupiter Anxur, to Sperlonga, all the way to Gaeta and the Pontine Islands, every day can become an experience rich in culture, sea, and gastronomy. Guests can participate in wine tours, kayaking excursions, outdoor activities, and nature trails curated by the resort's team to showcase the region in an authentic way. During the summer season, the village comes alive with sports activities, evening entertainment, beach parties, and events tailored for families and children.

You arrive at Anxur Village as a tourist; you leave as a friend.



ANXUR Village

Via Flacca, 987/1000

04022 - Fondi LT

+39 0771 57154 - +39 324 5855797

info@anxurvillage.it

LE LAME ROSSE

The Red Blades

DI CATALIN DARIU

Qualche domenica fa, complice una di quelle giornate di primavera che sembrano già estate, con un paio di amici di Valley Life abbiamo deciso di fare una cosa semplicissima: spegnere il telefono (più o meno), prendere le scarpe da trekking e andare a vedere uno dei luoghi più particolari del Parco Nazionale dei Monti Sibillini: le Lame Rosse.

Ci troviamo nelle vicine Marche (MC), sopra il Lago di Fiastra. Appena arrivi capisci che la giornata prenderà una bella piega. Acqua del lago color smeraldo, aria fresca, montagne tutto intorno e quel mix perfetto tra gita easy e sensazione di essere lontanissimo dal caos. Il sentiero “classico” parte vicino alla diga e all’inizio quasi non ti accorgi dove stai andando: bosco di lecci, qualche saliscendi, chiacchiere e foto. Poi, all’improvviso, il paesaggio cambia completamente. E capisci perché tutti ne parlano. Non è una passeggiata urbana travestita da trekking — l’ultimo tratto richiede attenzione, soprattutto sul fondo ghiaioso — ma resta perfetta per chi ha un minimo di abitudine al cammino e vuole vivere una giornata di natura senza affrontare dislivelli estremi. Andata e ritorno, misura circa 7 chilometri complessivi con 250–300 metri di dislivello. Tradotto: due ore e mezza o tre di cammino rilassato, soste fotografiche comprese. Ed è impossibile non fermarsi continuamente. Prima il panorama sulle gole del Fiastrone, poi la lecceta, infine quel colpo di scena che appare all’improvviso dopo l’ultima salita. Pinnacoli sedimentari scolpiti dall’erosione, un sistema di torri e calanchi rossastri modellati da acqua, vento e frane nel corso dei secoli. Il colore deriva dalla Scaglia Rossa, la formazione rocciosa da cui proviene gran parte del detrito. “Lame”, invece, perché richiama l’idea dello sgretolamento, della terra che frana e si apre. Quando siamo arrivati sotto le guglie, verso metà mattina, il sole aveva appena iniziato a illuminare le pareti più alte. I colori cambiavano continuamente: ruggine, arancio, rosso spento, sabbia. Qualcuno si è seduto in silenzio sul ghiaione, qualcun altro cercava l’inquadratura perfetta. Nessuno parlava troppo forte. L’imponenza della scena impone rispetto. Anche amministrativo (vedi multe come da cartelli). Le formazioni, infatti, sono estremamente

A few Sundays ago, on one of those spring days that already feel like summer, a couple of us from ValleyLife decided to do something really simple: turn off our phones (more or less), grab our hiking boots, and head out to see one of the most unique spots in the Monti Sibillini National Park: the Lame Rosse.

We’re in the nearby Marche region (MC), above Lake Fiastra. As soon as you arrive, you realize the day is going to be a good one. Emerald-green lake water, fresh air, mountains all around, and that perfect blend of an easy hike and the feeling of being far, far away from the chaos. The “classic” trail starts near the dam, and at first, you hardly notice where you’re going: a holm oak forest, a few ups and downs, chatting, and taking photos. Then, suddenly, the landscape changes completely. And you understand why everyone is talking about it. It’s not an urban stroll disguised as a hike—the final stretch requires caution, especially on the gravelly terrain—but it remains perfect for those with a bit of hiking experience who want to enjoy a day in nature without tackling extreme elevation gains.

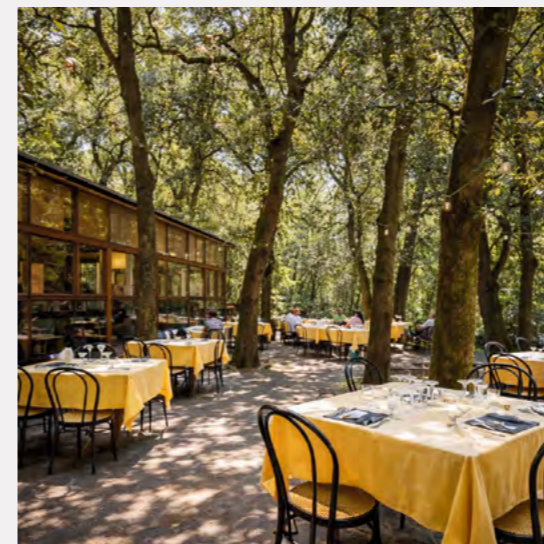
The round trip is about 7 kilometers in total, with an elevation gain of 250–300 meters. In other words: two and a half to three hours of leisurely walking, including photo stops. And it’s impossible not to stop constantly. First, the view of the Fiastrone Gorges; then the holm oak forest; and finally, that dramatic vista that suddenly appears after the last climb. Sedimentary pinnacles sculpted by erosion, a system of reddish towers and ravines shaped by water, wind, and landslides over the centuries. The color comes from the Scaglia Rossa, the rock formation from which most of the debris originates. “Lame,” on the other hand, because it evokes the idea of crumbling, of earth that collapses and opens up. When we arrived beneath the spires, around mid-morning, the sun had just begun to illuminate the highest walls. The colors shifted constantly: rust, orange, dull red, sand. Some sat silently on the scree slope; others sought the perfect shot. No one spoke too loudly. The grandeur of the scene commands respect—including administrative respect (see fines as per signs). The rock formations are, in fact, extremely fragile.





fragili. L'erosione è continua, piccoli crolli sono possibili e avvicinarsi troppo alle pareti accelera il deterioramento del sito. Restare sui tracciati e mantenere le distanze è "buona educazione outdoor" e il modo concreto per permettere a questo paesaggio di esistere ancora tra vent'anni. Per chi ama camminare di più, il sentiero può proseguire verso la Grotta dei Frati, antico eremo affacciato sulla forra. Ma qui il tono cambia: si sale molto di più e il dislivello supera gli 800 metri. È un itinerario bellissimo, ma decisamente più impegnativo. Il consiglio, soprattutto in estate, è partire presto. Alle Lame Rosse non ci sono fonti d'acqua lungo il percorso e il caldo può diventare intenso nelle ore centrali. Scarpe vere da trekking, almeno un litro d'acqua, cappello, crema solare e un minimo di prudenza. La stagione ideale? Maggio e giugno, probabilmente. I boschi sono ancora verdi e freschi, il terreno generalmente più stabile e la luce del pomeriggio accende le pareti rosse in modo quasi cinematografico. Anche settembre e ottobre regalano colori magnifici, mentre luglio e agosto richiedono partenze molto anticipate per evitare caldo e affollamento. Noi, quella domenica, siamo rientrati verso l'ora di pranzo. Molti, dopo il trekking, scelgono di spostarsi al Lago di Fiastra. È un lago artificiale dai colori meravigliosi e sì, è possibile farci il bagno. La riva è piuttosto sassosa, quindi conviene portare "scarpette da acqua". Che dire? Le Lame Rosse sono uno di quei posti che riescono a sorprendere senza bisogno di fare chilometri impossibili. Natura semplice, paesaggi incredibili e una giornata che vale davvero il viaggio.

Erosion is constant, small rockfalls are possible, and getting too close to the walls accelerates the site's deterioration. Staying on the trails and keeping your distance is "good outdoor etiquette" and the practical way to ensure this landscape will still be here twenty years from now. For those who enjoy longer walks, the trail continues toward the Grotta dei Frati, an ancient hermitage overlooking the gorge. But here the terrain changes: the climb is much steeper, and the elevation gain exceeds 800 meters. It is a beautiful route, but decidedly more challenging. The advice, especially in summer, is to set out early. At Lame Rosse, there are no water sources along the route, and the heat can become intense during the midday hours. Proper hiking boots, at least one liter of water, a hat, sunscreen, and a minimum of caution are essential. The ideal season? Probably May and June. The woods are still green and cool, the terrain generally more stable, and the afternoon light illuminates the red cliffs in an almost cinematic way. September and October also offer magnificent colors, while July and August require setting out very early to avoid the heat and crowds. That Sunday, we returned around lunchtime. Many people choose to head to Lake Fiastra after the hike. It's an artificial lake with stunning colors, and yes, you can swim there. The shore is quite rocky, so it's best to bring water shoes. What can I say? Le Lame Rosse is one of those places that manages to surprise you without requiring an impossible hike. Simple nature, incredible landscapes, and a day that's truly worth the trip.



HOTEL RISTORANTE FERRETTI
MONTELUCCO - SPOLETO

Goditi la primavera

Carni locali selezionate, il profumo della brace e della primavera a 800mt slm.

PRENOTA IL TUO TAVOLO:
0743.49849

DAI DATI ALLE DECISIONI



Data integration
& Business intelligence
per far crescere la tua azienda

Scopri di più



PTMSPOLETOSOFTWARE.IT

TEL. 338 379 2540

DUE PERCORSI. TRE PASSI. UN BREVETTO

Two Routes. Three Passes. One Patent

A CURA DELLA REDAZIONE

Massimo Maiocchi parla del Brevetto Tre Passi Umbri con lo stesso entusiasmo di chi quelle strade le ha percorse per una vita.

Massimo Maiocchi speaks about the Brevetto Tre Passi Umbri with the same enthusiasm as someone who has been riding those roads his whole life.

Spoletino d'adozione, ciclista di lunga esperienza e storico organizzatore della manifestazione nata nel 1993, oggi racconta con orgoglio l'evoluzione di uno degli appuntamenti più amati dagli appassionati delle grandi salite umbre, studiata assieme ai colleghi della Associazione Tre Passi Umbri - Cicli Scocchetti. Un evento che cambia formula, ma non perde la propria anima.

Massimo, il Brevetto Tre Passi Umbri è una manifestazione storica. Com'è cambiato nel tempo?

"È cambiato molto, ma senza tradire sé stesso. Quando nacque nel '93 era una granfondo vera e propria, molto dura, molto sentita dagli agonisti. Oggi abbiamo scelto una formula diversa, più legata al cicloturismo sportivo. Non c'è più il cronometro come protagonista, non c'è la classifica da inseguire a tutti i costi. Quello che vogliamo offrire è un'esperienza autentica di ciclismo, dove ognuno può vivere la strada e la montagna con i propri tempi."



Massimo Maiocchi (a destra in foto)

A resident of Spoleto by choice, a seasoned cyclist, and the long-time organizer of the event founded in 1993, he proudly recounts the evolution of one of the most beloved events among enthusiasts of Umbria's great climbs, developed together with his colleagues at the Associazione Tre Passi Umbri - Cicli Scocchetti. An event that changes its format but never loses its soul.

Massimo, the Brevetto Tre Passi Umbri is a historic event. How has it changed over time?

"It has changed a lot, but without losing its essence. When it was founded in '93, it was a true granfondo, very tough, and deeply cherished by com-

petitive cyclists. Today we've chosen a different format, more closely tied to sport-oriented cycling tourism. The stopwatch is no longer the main focus, and there's no ranking to chase at all costs. What we want to offer is an authentic cycling experience, where everyone can enjoy the roads and mountains at their own pace."

Resta però il carattere impegnativo che ha reso famoso il Brevetto...

“Assolutamente sì. I percorsi non fanno sconti a nessuno” sorride. “L’Appennino umbro è questo: strade vere, salite lunghe, discese tecniche, panorami che ti ripagano della fatica. Abbiamo mantenuto intatto quello spirito un po’ epico che gli appassionati conoscono bene.”

Quali sono i percorsi previsti oggi?

“Abbiamo due itinerari permanenti, percorribili dal primo maggio al trenta settembre, con partenza e arrivo a Spoleto. Il primo è di 95 chilometri con oltre duemila metri di dislivello, il secondo arriva a 125 chilometri e supera i tremila metri di salita. È il percorso più impegnativo, quello che racchiude tutta l’essenza del Tre Passi Umbri. Sono strade meravigliose, spesso lontane dal traffico principale. Si passa da Verchiano a Sellano, da Postignano a Cerreto di Spoleto fino a Poggiodomo. Si attraversano borghi sospesi nel tempo e tratti di Appennino ancora molto autentici. Nel percorso lungo ci sono salite simboliche come Passo Spina, il Valico del Soglio, il Passo Gavelli e Forca di Cerro. In alcuni punti, come nella zona di Geppa, ci sono rampe che arrivano anche al 18%. Lì bisogna stringere i denti davvero.”

But the challenging nature that made the Brevetto famous remains...

“Absolutely. The routes don’t cut anyone any slack,” he smiles. “That’s what the Umbrian Apennines are all about: real roads, long climbs, technical descents, and views that make the effort worthwhile. We’ve kept that somewhat epic spirit intact—the one that enthusiasts know so well.”

What routes are planned for today?

“We have two permanent routes, open from May 1 to September 30, starting and ending in Spoleto. The first is 95 kilometers long with over 2,000 meters of elevation gain; the second is 125 kilometers long and has over 3,000 meters of elevation gain. It is the most challenging route, the one that captures the very essence of the Tre Passi Umbri. These are wonderful roads, often far from the main traffic. You pass through Verchiano to Sellano, from Postignano to Cerreto di Spoleto, all the way to Poggiodomo. You pass through villages frozen in time and stretches of the Apennines that remain very authentic. The long route features iconic climbs such as Passo Spina, Valico del Soglio, Passo Gavelli, and Forca di Cerro. In some spots, like the Geppa area, there are gradients reaching up to 18%. That’s where you really have to grit your teeth.”

Non è però un evento riservato solo ai grandi specialisti...

“No, ed era importante aprirsi a diversi modi di vivere la bicicletta. I percorsi sono aperti a bici da strada, gravel, mountain bike, e-bike e anche bikepacking. Oggi il ciclismo è cambiato: c’è chi cerca la prestazione, ma anche chi vuole viaggiare, fermarsi, scoprire il territorio. Noi volevamo accogliere tutti. Ognuno può scegliere quando partire, organizzarsi il viaggio come preferisce, magari fermarsi lungo il percorso, dormire in una struttura del territorio, vivere l’esperienza con calma. È un modo diverso di intendere il ciclismo, più libero e più umano.”

Come si partecipa?

“Abbiamo creato un sistema molto semplice. Si acquista l’“Agenda di Viaggio”, che è il documento ufficiale del Tre Passi Umbri. Ogni partecipante ha un numero personale e per validare il percorso basta scattare una foto nei checkpoint ufficiali. Niente app complicate o tecnologie invasive. Volevamo che restasse il piacere del viaggio, non l’ossessione del controllo. Chi conclude il 125 chilometri ottiene il brevetto digitale, mentre per il 95 chilometri c’è un attestato ufficiale. Ma il vero premio, sinceramente, è quello che ti rimane dentro dopo una giornata così.”

However, this isn’t an event reserved solely for elite specialists...

“No, and it was important to embrace different ways of experiencing cycling. The routes are open to road bikes, gravel bikes, mountain bikes, e-bikes, and even bikepacking. Cycling has changed today: some seek performance, while others want to travel, stop along the way, and discover the area. We wanted to welcome everyone. Everyone can choose when to set off, organize their trip as they prefer, perhaps stop along the way, stay at a local accommodation, and enjoy the experience at a leisurely pace. It’s a different way of approaching cycling—freer and more human.”

How do you participate?

“We’ve created a very simple system. You purchase the ‘Travel Journal,’ which is the official document for Tre Passi Umbri. Each participant has a personal number, and to validate your route, all you have to do is take a photo at the official checkpoints. No complicated apps or intrusive technology. We wanted to preserve the joy of the journey, not the obsession with tracking. Those who complete the 125-kilometer route receive a digital certificate, while the 95-kilometer route comes with an official certificate. But the real reward, honestly, is what stays with you after a day like that.”



L'edizione 2026 è dedicata a Michele Scarponi. Una scelta dal forte significato emotivo.

“Sì, Michele rappresenta tantissimo per il ciclismo italiano. Era un campione, ma soprattutto una persona amata da tutti. Dedicargli questa edizione ci sembrava naturale. Inoltre parte della quota d'iscrizione sarà devoluta alla Fondazione Michele Scarponi, che lavora ogni giorno sulla sicurezza stradale. È un messaggio importante.”

Il Tre Passi Umbri vuole anche valorizzare il territorio?

“Certamente. Questo progetto nasce proprio dall'amore per queste montagne e per questa terra. Lungo i percorsi ci sono strutture ricettive, punti ristoro, attività convenzionate. E per chi vuole c'è anche la possibilità di essere accompagnati da guide certificate nei weekend e nei festivi, con assistenza tecnica inclusa.

Un percorso ideale per tutti quelli che cercano qualcosa di vero: ai ciclisti che vogliono mettersi alla prova, ma anche a chi desidera riscoprire l'Umbria pedalando lontano dai soliti itinerari. Perfino chi vive qui spesso non conosce davvero queste strade. Il Tre Passi Umbri non è soltanto una pedalata: è un modo per entrare in contatto con il silenzio delle montagne, con i borghi, con il ritmo lento del viaggio.”

Poi Massimo si ferma un attimo e sorride.

“In fondo il Tre Passi Umbri non è una gara. È una storia da scrivere un colpo di pedale alla volta.”

The 2026 edition is dedicated to Michele Scarponi. A choice with deep emotional significance.

“Yes, Michele means so much to Italian cycling. He was a champion, but above all a person loved by everyone. Dedicating this edition to him felt natural to us. Furthermore, part of the registration fee will be donated to the Michele Scarponi Foundation, which works every day on road safety. It's an important message.”

Does the Tre Passi Umbri initiative also aim to promote the region?

“Absolutely. This project was born out of a love for these mountains and this land. Along the routes, there are lodging facilities, places to eat, and partner businesses. And for those who are interested, there's also the option of being accompanied by certified guides on weekends and holidays, with technical assistance included.

An ideal route for anyone seeking an authentic experience: for cyclists looking to challenge themselves, but also for those who want to rediscover Umbria by cycling off the beaten path. Even locals often don't truly know these roads. Tre Passi Umbri isn't just a bike ride—it's a way to connect with the silence of the mountains, the villages, and the slow rhythm of the journey.”

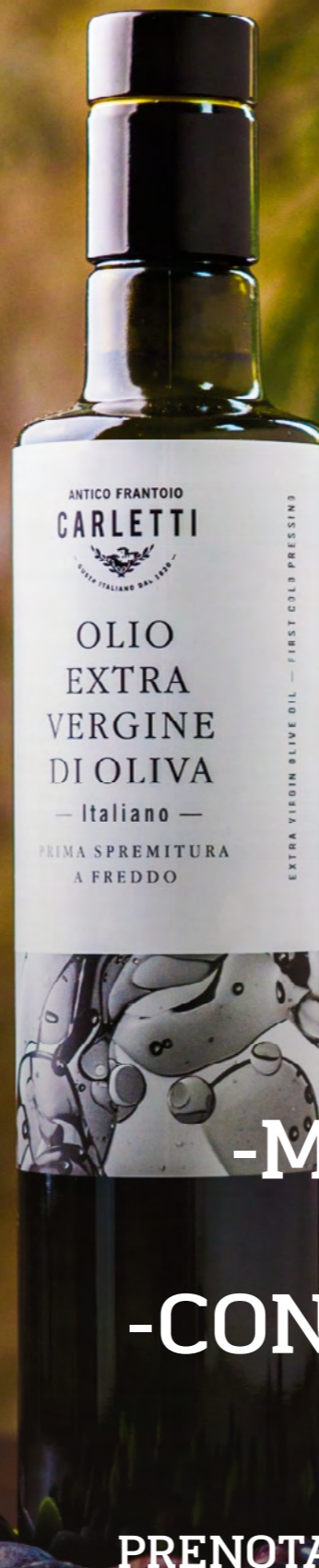
Then Massimo pauses for a moment and smiles.

“After all, the Tre Passi Umbri isn't a race. It's a story to be written one pedal stroke at a time.”



A.S.D. Tre Passi Umbri Cicli Scocchetti
Via Guglielmo Marconi, 57 – 06049 Spoleto (PG)
www.trepassiumbri.it

ANTICO FRANTOIO
CARLETTI



**-OLIO EVO-
-MONOCULTIVAR-
-COSMESI-
-CONFEZIONI REGALO-**

PRENOTA LA TUA DEGUSTAZIONE





PLEASURE

*Fian di zucca violina con fonduta delicata al pecorino Subasio stagionato sei mesi e nocciole tostate
Ristorante di Tartufo e Store Tuber Experience - Campello sul Clitunno*

TARTUFI... CHE FORTUNATI!

Truffles...that's like saying Fortunati!

DI CLAUDIA CENCINI

Dal 2017 al ristorante gourmet Tuber Experience di Campello sul Clitunno l'accoglienza di Claudio e famiglia fa da guida all'offerta top di piatti a base di tartufo, quello vero!

Dici Fortunati e la mente corre subito al mondo dei tartufi, a partire da papà Alfonso, pioniere dalla fine degli anni Cinquanta nella cava, vendita e lavorazione del tartufo a Campello sul Clitunno. Claudio, primogenito di tre fratelli, ha fondato il brand Tartufidea e ha aperto, nel 2017, il ristorante Tuber Experience, proprio di fronte alle fonti del Clitunno di virgiliana memoria. Un nome quantomai azzeccato perché qui non si entra solo per mangiare, ma per vivere un'esperienza emozionale che coniuga sapori, atmosfere e ospitalità d'altri tempi. Proprio come il padrone di casa, un uomo che non dimentica le sue radici, ma che guarda avanti con passione per rivisitare un'offerta culinaria incentrata sul pregiato tubero che non trascurava, oltre al gusto, il piacere per gli occhi.

Dal paesino al mercato globale

Oggi Claudio è uno stimato ristoratore, ricercato da una clientela sempre più fidelizzata che apprezza oltre ai piatti proposti dal suo locale gourmet anche l'accoglienza di famiglia in un ambiente dove chi entra si sente subito a casa. Merito di quest'uomo che non ha dimenticato il "fanciullino" di Silvignano, il borgo sulla via della Spina dov'è stato bambino e adolescente. "La vita di paese – ricorda con un pizzico di sana commozione – è stata per me una lezione di vita, eravamo pochi bimbi e tanti anziani, da loro ho imparato tanto a guardarli e ascoltarli, si giocava a carte e a bocce, si cresceva in fretta. Fin da piccolo ho assorbito gli odori della terra, il profumo dell'erba appena tagliata, anche il sentore acre dello sterco che noi bambini portavamo nel letamaio".

Fino a 14 anni Claudio vive nel paese natale, dove la mamma gestiva un alimentari - sale e tabacchi che fungeva da emporio per tutte le famiglie del borgo e del contado, poi una parentesi di due anni in collegio a Piediluco dopo la nascita del terzogenito Danilo, dove la lontananza della famiglia era attutita dalla vicinanza affettiva dello

Since 2017, at the gourmet restaurant Tuber Experience in Campello sul Clitunno, Claudio and his family's warm welcome has been the hallmark of their top-notch selection of truffle-based dishes—the real deal!

Say "Fortunati" and your mind immediately turns to the world of truffles, starting with Dad Alfonso, a pioneer since the late 1950s in truffle harvesting, sales, and processing in Campello sul Clitunno. Claudio, the eldest of three brothers, founded the Tartufidea brand and opened the Tuber Experience restaurant in 2017, right across from the Clitunno springs immortalized by Virgil. A name that could not be more fitting, because here you don't just come to eat, but to enjoy an emotional experience that blends flavors, atmosphere, and old-world hospitality. Just like the host himself, a man who never forgets his roots but looks forward with passion to reimagining a culinary offering centered on the prized tuber—one that, in addition to taste, delights the eyes.

From a Small Village to the Global Market
Today, Claudio is a highly regarded restaurateur, sought after by an increasingly loyal clientele who appreciate not only the gourmet dishes served at his restaurant but also the warm, family-like welcome in an atmosphere where guests immediately feel at home. This is thanks to a man who has never forgotten the "child" he once was in Silvignano, the village on the Via della Spina where he spent his childhood and teenage years. "Life in the village," he recalls with a touch of heartfelt emotion, "was a life lesson for me. There were few children and many elderly people; I learned so much from watching and listening to them. We played cards and bocce; we grew up fast. From a very young age, I absorbed the smells of the earth—the scent of freshly cut grass, even the acrid smell of manure that we children carried to the compost heap."

Until the age of 14, Claudio lived in his hometown, where his mother ran a grocery and tobacco shop that served as a general store for all the families in the village and the surrounding countryside,





zio Franco che viveva nel reatino, infine il definitivo rientro in famiglia. È lì che ha inizio una nuova vita nella grande casa di Campello fatta costruire dai genitori e destinata a diventare oltre a dimora familiare il fulcro aziendale della ditta Fortunati Alfonso, grazie all'idea della mamma Annunziata che suggerì di sfruttare il piano terra dell'edificio come prima base produttiva dell'azienda. Da sempre Claudio, durante le vacanze estive, accompagna il padre alla ricerca dei tartufi nei boschi e sulla montagna campellina fino al Subasio, ai monti Martani e soprattutto in Abruzzo, in compagnia della fida Moretta, una bastardina nera fuoriclasse nella cava del tartufo in ogni stagione. Per Alfonso il passo da cavatore a imprenditore è breve e in questo viaggio non poteva non coinvolgere i figli, Claudio in primis.

Il ragazzo dei tartufi

Diplomatosi come perito elettrotecnico, Claudio mette nel cassetto il diploma per dedicarsi all'attività tartuficola, che lo assorbe e lo appassiona totalmente fin dall'adolescenza, complice il padre che intercetta l'interesse del primogenito e lo incentiva ad andare avanti su quella strada. A 15 anni il primo motorino, ne parla come di un amore giovanile: "Mi fermai alla vetrina di Corvelli, che vendeva motorini e lambrette in via Flaminia Vecchia e gli occhi caddero su un modello Caballero, un cinquantone a 6 marce da cross, uno così

followed by a two-year stint at boarding school in Piediluco after the birth of his third child, Danilo, where the distance from his family was softened by the emotional closeness of his uncle Franco, who lived in the Rieti area, and finally his permanent return to the family. It was there that a new life began in the large house in Campello that his parents had built, a home destined to become not only the family residence but also the corporate hub of the Fortunati Alfonso company, thanks to the idea of his mother, Annunziata, who suggested using the ground floor of the building as the company's first production facility. Claudio has always accompanied his father during summer vacations in search of truffles in the woods and mountains of Campello, all the way to Subasio, the Martani Mountains, and especially in Abruzzo, in the company of his trusty Moretta, a black mixed-breed dog who was a champion at truffle hunting in every season. For Alfonso, the step from truffle hunter to entrepreneur was a short one, and on this journey he could not help but involve his sons, Claudio first and foremost.

The Truffle Boy

After earning his diploma as an electrical engineer, Claudio set his degree aside to devote himself to the truffle business, which had completely absorbed and captivated him since his teenage years—thanks in part to his father, who recognized

a quell'epoca ce l'aveva solo Zefferino Monini. Mio padre mi prese da parte e mi freddò: "Ehi, giovanotto, non fa per te", costava troppo, la bellezza di 285 mila lire a fronte di una Cinquecento che ne costava meno del doppio. Fatto sta che, complice il venditore, entrammo nel negozio e ne uscimmo con quel motorino.

A differenza di quanto si possa immaginare, negli anni '70 Spoleto non conosceva il tartufo come oggi, fatta eccezione per pochi ristoranti, non più di quattro o cinque, fra cui l'hotel dei Duchi, la trattoria del Pallone (oggi La Barcaccia, ndr) e "Lello Caro", famoso per ospitare il tenore Beniamino Gigli". Claudio ricorda così quel periodo: "Mi misi letteralmente in moto e cominciai a proporre il prodotto ad altri ristoratori che iniziarono a inserire il tartufo nei loro menu, con la bruschetta, la frittata, fino al condimento per gli strangozzi, spingendomi fino a Orvieto, poi dopo 18 anni presi la patente. A 25 anni, mio padre acquistò una Mercedes, la 240D; ricordo ancora le sue parole: "Giovanotto, ti ho fatto le ali, adesso vola!". Non me lo feci ripetere e varcai i confini regionali per commercializzare tartufi nelle regioni vicine, Marche, Toscana, Lombardia ed Emilia Romagna, in particolare a Bologna, una città dove fui accolto con calore e alla quale sono ancora molto legato".

his eldest son's interest and encouraged him to pursue that path. At 15, he got his first moped, which he talks about as a youthful love: "I stopped at the Corvelli shop window, which sold mopeds and Lambrettas on Via Flaminia Vecchia, and my eyes fell on a Caballero model, a 50cc 6-speed off-road bike—back then, only Zefferino Monini had one like that. My father took me aside and shot me down: 'Hey, young man, that's not for you.' It cost too much—a whopping 285,000 lire, compared to a Cinquecento that cost less than double that. The fact is, with the salesman's help, we went into the shop and came out with that scooter.

Contrary to what one might imagine, in the 1970s Spoleto was not as familiar with truffles as it is today, with the exception of a few restaurants—no more than four or five—including the Hotel dei Duchi, the Trattoria del Pallone (now La Barcaccia, ed.), and "Lello Caro," famous for hosting the tenor Beniamino Gigli. Claudio recalls that period as follows: "I literally hit the road and began offering the product to other restaurateurs, who started including truffles on their menus—in bruschetta, omelets, and even as a sauce for strangozzi—pushing me as far as Orvieto; then, 18 years later, I got my driver's license. At 25, my father bought a Mercedes, the 240D; I still remember his words: 'Young man, I've given you wings—now fly!' I didn't





La boutique dei sapori...

Forte di un background di ferro nel campo della vendita e lavorazione dei tartufi, Claudio ha messo a frutto le sue conoscenze operative e gastronomiche nel suo gioiello di famiglia, il ristorante Tuber Experience, una location raccolta e curata nei dettagli con un'attenzione quasi maniacale. Anche la scelta degli arredi e dei rivestimenti non è casuale: "Abbiamo fatto venire da fuori marmi del tipo Golden Forest, le cui venature ricalcano le ramificazioni tipiche del micelio del tartufo".

Questo locale – confessa – è il mio vanto, non solo perché vedo scritto il mio nome ma per il clima che vi si respira e per l'empatia che si crea con il cliente, i rapporti che si creano con gente che ci conosce, ci stima e torna da noi".

Dietro il successo del locale una chef attenta e preparata e il supporto della famiglia, a partire dalla moglie Lidia e dai figli Ilaria ed Emanuele. Quest'ultimo, in particolare, ha contribuito a dare al ristorante una marcia in più, come conferma con una punta di legittimo orgoglio papà Claudio: "Mio figlio è un colosso per la sua stazza, ma ha una sensibilità molto raffinata nella presentazione delle pietanze con impiattamenti ad effetto e, in più, essendo sommelier consiglia i migliori

need to be told twice and crossed regional borders to market truffles in neighboring regions—Marche, Tuscany, Lombardy, and Emilia-Romagna—particularly in Bologna, a city where I was warmly welcomed and to which I remain deeply attached."

The boutique of flavors...

With a solid background in truffle sales and processing, Claudio has put his operational and culinary expertise to good use in his family's crown jewel, the Tuber Experience restaurant—an intimate venue where every detail is meticulously curated with almost obsessive attention. Even the choice of furnishings and finishes is no accident: "We had Golden Forest marble brought in from abroad, whose veins mimic the characteristic branching of truffle mycelium."

"This place," he confesses, "is my pride and joy, not only because I see my name on the sign but because of the atmosphere here and the connection we build with our guests—the relationships formed with people who know us, appreciate us, and keep coming back." Behind the restaurant's success is a dedicated and skilled chef, supported by his family—starting with his wife Lidia and

abbinamenti di vini della nostra cantina". Il tutto condito da un pizzico di fantasia, che non guasta e che, senza rinnegare la tradizione, ha portato in tavola il nuovo, gusti alternativi a base di agrodolce, frutti di bosco e altre delizie che coccolano il palato.

... che fa la differenza a tavola

Se si dovesse dire in una parola perché scegliere Tuber Experience fra i tanti ristoranti che oggi propongono menu a base di tartufi il primo aggettivo che viene in mente e qualifica l'offerta della famiglia Fortunati è "vero". Se volete assaggiare il tartufo, quello vero, è qui che dovete venire.

Il perché lo spiega meglio il titolare: "Niente salsine e aromi sintetici, solo tartufo fresco di stagione". Tra le prelibatezze di casa immancabili le bruschette al tartufo, la strapazzata di uova e scaglie di tartufo, tagliolini e gnocchi fatti in casa a suon di matterello e spianatoia da una massaia del posto. Da non sottovalutare la pulizia, che fa sembrare tutto nuovo di zecca, a partire dal bagno.

Contagiosa la passione di questo figlio di contadini, che della terra conserva la memoria e i valori, racchiusi nel rispetto per le persone e le cose, come quel Caballero dei quindici anni ancora oggi lustro e funzionante, conservato in garage come una reliquia. Lo stesso che ha dato il via all'avventura di una vita.

their children Ilaria and Emanuele. Emanuele, in particular, has helped give the restaurant an extra edge, as his father Claudio confirms with a touch of well-deserved pride: "My son is a giant in stature, but he has a very refined sensibility when it comes to presenting dishes with striking plating, and, moreover, as a sommelier, he recommends the best wine pairings from our cellar." All of this is seasoned with a dash of creativity, which never hurts and, without betraying tradition, has brought something new to the table: alternative flavors based on sweet-and-sour combinations, berries, and other delights that pamper the palate.

... that makes the difference at the table

If you had to sum up in a single word why you should choose Tuber Experience among the many restaurants today offering truffle-based menus, the first adjective that comes to mind to describe the Fortunati family's offerings is "authentic." If you want to taste truffles—the real thing—this is where you need to come. The owner explains it best: "No sauces or artificial flavorings, just fresh, in-season truffles." Among the must-try house specialties are truffle bruschetta, scrambled eggs with truffle shavings, and tagliolini and gnocchi handmade with a rolling pin and pastry board by a local housewife. The cleanliness is not to be underestimated—it makes everything look brand-new, starting with the restroom.

The passion of this farmer's son is contagious; he preserves the memory and values of the land, embodied in his respect for people and things, like that fifteen-year-old Caballero, still shiny and in working order today, kept in the garage like a relic. The very same one that kicked off the adventure of a lifetime.



Tuber Experience
Ristorante esclusivo di tartufo e Store
 Viale Fonti del Clitunno, 8 – Campello (PG)
 Tel (+39) 331 380 4052
 tuberexperience.it

CIRIOLE ALLA TERNANA: CHE CARATTERE!

Ciriole alla Ternana—What a Character!

A CURA DELLA REDAZIONE

Le ciriole alla ternana non sono semplicemente un piatto: sono un gesto quotidiano, una memoria condivisa, un modo di stare al mondo che profuma di casa. A Terni, e più in generale nell'Umbria meridionale, questo formato di pasta fresca racconta una storia fatta di semplicità, ingegno e radici profonde.

Perché “ciriole”? Con molta probabilità il termine deriva dal latino *cereus*, ovvero “di cera”, per via della forma allungata e liscia e per il colore pallido, dovuto all'assenza di uova nell'impasto, composto esclusivamente da acqua e farina, che ricordano le fattezze di una candela.

Le ciriole nascono come piatto contadino. In un tempo in cui nulla andava sprecato e la cucina era fatta di pochi ingredienti essenziali, acqua e farina bastavano per creare qualcosa di nutriente e soddisfacente. Niente uova, niente lusso: solo impasto lavorato a mano e tanta pazienza. Era la pasta delle famiglie, preparata nelle cucine semplici, spesso nei giorni feriali.

Come del resto in tutta l'Italia centrale, dove troviamo formati assai simili come i picci toscani e gli stringozzi spoletini. Le somiglianze sono evidenti nella forma lunga e irregolare e nella capacità di trattenere condimenti semplici e intensi. Ma se i picci tendono a essere più spessi e corposi, e gli stringozzi leggermente più squadrati, le ciriole si distinguono per una lavorazione più rustica e una consistenza tenace a mostrare, se mai ce ne fosse bisogno, la schiettezza ternana.

Sono proprio queste origini umili a rendere questa tradizione resistente al tempo: oggi le ciriole sono ancora lì, immutate, a raccontare la stessa storia.

A Terni le ciriole non sono solo cucina: sono identità. Vengono preparate ancora oggi durante feste locali e momenti conviviali, quasi sempre a mano, come una volta.

E, naturalmente, ogni famiglia ha il suo piccolo segreto, una ricetta “proprio come le faceva nonna”: chi le vuole più spesse, chi più sottili, chi allunga l'impasto con un filo d'olio, chi giura che “no

Ciriole alla ternana are not just a dish: they are a daily ritual, a shared memory, a way of being in the world that evokes the scent of home. In Terni, and more broadly in southern Umbria, this type of fresh pasta tells a story of simplicity, ingenuity, and deep-rooted traditions.

Why “ciriole”? The term most likely derives from the Latin *cereus*, meaning “of wax,” due to its elongated, smooth shape and pale color—resulting from the absence of eggs in the dough, which consists solely of water and flour—resembling the appearance of a candle.

Ciriole originated as a peasant dish. In a time when nothing was wasted and cooking relied on just a few essential ingredients, water and flour were enough to create something nutritious and satisfying. No eggs, no frills: just hand-kneaded dough and plenty of patience. It was the pasta of families, prepared in simple kitchens, often on weekdays.

As is the case throughout central Italy, where we find very similar pasta shapes such as Tuscan picci and Spoleto stringozzi. The similarities are evident in their long, irregular shape and their ability to hold simple yet intense sauces. But while picci tend to be thicker and heartier, and stringozzi slightly more square, ciriole stand out for their rustic preparation and firm texture, showcasing—if proof were needed—the straightforwardness of Terni.

It is precisely these humble origins that make this tradition timeless: today, ciriole are still here, unchanged, telling the same story.

In Terni, ciriole are not just food: they are identity. They are still prepared today during local festivals and gatherings, almost always by hand, just as they were in the past.

And, of course, every family has its own little secret, a recipe “just like Grandma used to make them”: some prefer them thicker, others thinner; some stretch the dough with a drizzle of oil; others swear that “no, not parsley—you need mint.”

And then there's the gesture: that movement of the hands rolling the dough on the work surface, stretching the ciriola (or the piccio, the stringozzo?).



il prezzemolo no, ci vuole la mentuccia".
 E poi c'è il gesto: quel movimento delle mani che arrotolano la pasta sul piano di lavoro, allungano la ciriola (o il picio, lo stringozzo?). Un gesto tramandato di generazione in generazione, semplice, ma carico di significato.
 Cosa abbiamo in casa? Aglio, olio e peperoncino... anche il condimento segue la medesima logica di essenzialità: aglio dorato in olio extravergine d'oliva, pomodoro e peperoncino.
 Ma attenzione: non mancherà la nonna pronta a giurare che le cirirole più autentiche sono in bianco, senza pomodoro, semplici e intense.
 Proprio come quelle che fa lei.

Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta:

- 400 g di farina di grano tenero
- acqua tiepida q.b.
- un pizzico di sale

Per il condimento:

- 2-3 spicchi d'aglio
- peperoncino fresco o secco q.b.
- olio extravergine d'oliva
- pomodoro fresco a pezzi
- sale

Preparazione

1. L'impasto

Disponi la farina a fontana su una spianatoia, aggiungi un pizzico di sale e versa poco alla volta l'acqua tiepida. Impasta fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Lascia riposare per circa 30 minuti.

2. La forma

Preleva piccoli pezzi di impasto e lavorali con le mani fino a formare dei lunghi cilindri, simili a grossi spaghetti, ma più rustici. Le cirirole devono essere irregolari, vive.

3. Il sugo

In una padella, scalda abbondante olio extravergine d'oliva con gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperoncino. Lascia insaporire senza bruciare l'aglio. Aggiungi il pomodoro a pezzi.

4. La cottura

Cuoci le cirirole in acqua salata bollente finché non salgono a galla. Scolale e trasferiscile direttamente nella padella con il condimento.

5. Il tocco finale

Salta la pasta per qualche minuto, amalgamando bene. Servi subito, con un filo d'olio a crudo se vuoi esaltare ulteriormente i profumi.

A gesture passed down from generation to generation, simple yet full of meaning.
 What do we have at home? Garlic, oil, and chili peppers... even the sauce follows the same principle of simplicity: garlic browned in extra-virgin olive oil, tomatoes, and chili peppers.
 But be warned: there will always be a grandmother ready to swear that the most authentic cirirole are made without tomato sauce—simple and intense.
 Just like the ones she makes.

Ingredients (serves 4)

For the pasta:

- 400 g all-purpose flour
- lukewarm water, as needed
- a pinch of salt

For the sauce:

- 2-3 cloves of garlic
- fresh or dried chili pepper, to taste
- extra-virgin olive oil
- chopped fresh tomatoes
- salt

Preparation

1. The Dough

Place the flour in a mound on a pastry board, add a pinch of salt, and gradually pour in the lukewarm water. Knead until the dough is smooth and elastic. Let it rest for about 30 minutes.

2. Shaping

Take small pieces of dough and roll them out with your hands into long cylinders, similar to thick spaghetti but more rustic. The cirirole should be irregular and lively.

3. The sauce

In a skillet, heat plenty of extra virgin olive oil with the crushed garlic cloves and chili pepper. Let the flavors meld without burning the garlic. Add the chopped tomatoes.

4. Cooking

Cook the cirirole in boiling salted water until they float to the surface. Drain them and transfer them directly to the pan with the sauce.

5. The finishing touch

Toss the pasta for a few minutes, mixing well. Serve immediately, with a drizzle of raw olive oil if you want to further enhance the aromas.



**TERMO
IDRAULICA
MARINI**
CLIMA | BENESSERE | RISPARMIO



**DOVE FINISCE IL CALDO,
INIZIA IL TUO RELAX.**

La tua casa, il tuo clima.

- ✓ **Risparmio energetico**
- ✓ **Tasso ZERO e sgravi fiscali 50%**



SEDE E SHOWROOM VIA 1° MAGGIO 38 - SPOLETO | 0743 22 29 84

 termoidraulicamarini.it

STUDI MARI

THE DENTAL RE·SOLUTION



Aut. Sanitaria Regionale UMBRIA n.8611 del 06.08.2024

**STUDIO FOCALIZZATO NEL TRATTAMENTO DI BAMBINI
E ADULTI ODONTOFOBICI.**

Spoletto, Via XVII Settembre 19
Tel e Fax: 0743 47612 - Cell. 391 1430206