

# ValleyLife

GUBBIO E ALTO CHIASCIO

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, Graficas Federico Dondi (EFFEDI Design) - Stampa: Tipografia L'Artigrafica



COVER STORY

**MARIA CONTIGIANI CASHMERE**

# YOUR SUMMER STARTS HERE

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



S2026



In Copertina:  
*Maria Contigiani Cashmere*

## PRIMAVERA 2026

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

DIRETTORE EDITORIALE:  
Paola Butera

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:  
EFFEDI Design (Federico Donti)

PHOTO EDITOR  
EFFEDI Design

### AUTORI

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

Con la collaborazione di  
Federico Donti  
*Direttore Editoriale di Valley Life Perugia & Valle umbra*  
Catia Giorni  
*Direttore Editoriale di Valley Life Città di Castello & Valtiberina*  
Lorenzo Diamantini  
*(Food blogger e Chef)*  
Daniele Amoni  
*(Fotografo)*

PHOTO CREDITS  
EFFEDI Design  
Daniele Amoni

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

*Questa rivista è stata chiusa mercoledì 20 maggio, e a Maggio si sa... a Gubbio... esistono solo i Ceri.*

**ValleyLife**

REDAZIONE, PUBBLICITA'

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

6 Sul valore dei segni  
*On the Value of Sign*

8 Il Genio Gentile che viene da lontano  
*The Gentle Genius Who Comes from Afar*



10 Maria Contigiani Cashmere, quel filo che unisce la tradizione umbra e la modernità  
*Maria Contigiani Cashmere: That Thread Joining Umbrian Tradition and Modernity*

18 Daria Rubboli: L'Anima di Luce della Ceramica Umbra  
*Daria Rubboli: The Radiant Soul of Umbrian Ceramics*

22 Il teatro è donna: la rassegna che celebra la creatività al femminile  
*Theatre is female: the festival celebrating women's creativity*

24 Haute Carture: l'anima di carta tra storia e simbologia  
*Haute Carture: The Paper Soul Between History and Symbolism*



30 Visione, intuizione e concretezza: l'imprenditoria al femminile della Mencarelli Group  
*Vision, intuition, and pragmatism: female entrepreneurship at Mencarelli Group*

34 Ketty Kostadinova, leadership, visione e benessere  
*Ketty Kostadinova, Leadership, Vision and Well-being*

38 MedicalPiu: l'eccellenza della fisioterapia a Gubbio attraverso l'esperienza della Dott.ssa Antonella Procacci  
*MedicalPiu: the excellence of physiotherapy in Gubbio through the experience of Dr. Antonella Procacci*

42 Non solo giardino, la nuova Era del lifestyle firmata Garden Arteverdeggiardini  
*The Flavors of the Old Village: Heart, Passion, Tradition, Warmth, Home*

50 A Gubbio e Gualdo Tadino le proposte per la Primavera di Tecnocasa  
*Tecnocasa's proposal between Gubbio and Gualdo Tadino*



60 Le Logge Antico Caffè Bistrot: la rinascita di un mito a Gubbio tra cinema e sapori del territorio  
*Le Logge Antico Caffè Bistrot: the rebirth of a myth in Gubbio, between cinema and local flavors*

66 3650 giorni di Daje  
*Daje's 3650 Da Anniversary*

72 Ricetta di Stagione: Mosaico di Primavera: tra Bosco, Mare e Memoria  
*Spring Mosaic: Between Woods, Sea, and Memory*

76 Fuori zona : Hotel Fortebraccio, L'arte dell'ospitalità nel cuore di Montone  
*The Art of ospitality in the heart of Montone*

82 Daniele Amoni: Luci sulla città  
*Daniele Amoni: Lights on the City*

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



**Servizio 24h / 365 giorni**

Collegamenti regionali ed extraregionali.  
Approfitta dei nostri servizi per visitare l'Umbria.

*Regional and extra-regional connections.  
Take advantage of our services to visit Umbria.*

**+39.075.6707**

**+39.075.5004888**

**+39.376.2314678**



Scarica l'App  
[www.intaxi.it](http://www.intaxi.it)



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

Taxi Perugia

HOT AIR BALLOON RIDE AT ASSISI



balloon  
adventures italy

Vola oltre il settimo  
**CIELO**

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

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



PRENOTA O REGALA UN'ESPERIENZA DA RICORDARE CON VISTA UNICA SU ASSISI

Book now → [balloonadventures.it](http://balloonadventures.it)



## 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. Da sempre mi affascinano le scelte per così dire radicali – poiché giudico un valore di libertà la capacità di determinare il proprio quotidiano, al di sopra delle contingenze. Tanto che ci si potrebbe chiedere: per uno spirito libero è una scelta più estrema assecondare la propria natura mettendo in atto cambiamenti importanti, oppure rimanere nella stasi insopportabile di una situazione esistenzialmente irricevibile?

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

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

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

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

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

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

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

Un destino inevitabile per la condizione umana.

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 heart of the Apennine. I have always been fascinated by radical choices, so to speak – because I consider the ability to determine one's daily life, above contingencies, to be a value of freedom. So much so that one might wonder: is it a more extreme choice for a free spirit to indulge one's nature by implementing important changes, or to remain in the unbearable stasis of an existentially inadmissible situation?

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

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

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

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

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

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

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

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.

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', Artie Monkeys

## IL GENIO GENTILE CHE VIENE DA LONTANO

The Gentle Genius Who Comes from Afar

DI PAOLA BUTERA

Esiste un filo invisibile, ma d'acciaio, che attraversa le nostre valli. Non è fatto di pietra o di confini geografici, ma di intuito, determinazione e di quella capacità, tutta femminile, di guardare oltre l'orizzonte del presente per disegnare il futuro.

In questo numero ho voluto celebrare le donne che abitano l'arte e l'impresa, e che ne rappresentano il motore più dinamico e innovativo.

Parlare di imprenditoria femminile, oggi, non significa limitarsi a una questione di quote o di rappresentanza. Significa raccontare storie di resistenza creativa e di eccellenza. Lo racconto attraverso l'arte sartoriale e visionaria di Cinzia Verni, capace di trasformare il concetto di moda in un'espressione artistica profonda; lo leggiamo nella dedizione delle sorelle Mencarelli, che portano avanti una tradizione di famiglia dove l'accoglienza diventa un valore etico e culturale.

Questa eccellenza si esprime anche attraverso la nobiltà del lavoro di Maria Contigiani, che con il suo cashmere porta il nome del nostro territorio nel mondo, dimostrando che la qualità non accetta compromessi. Ma passa anche per il benessere: dalla vitalità della proprietaria del centro fitness Kineo all'impegno della dottoressa Procacci, che ci ricordano come la salute e la cura di sé siano pilastri imprescindibili di una comunità sana.

Queste donne non sono eccezioni, sono punti di riferimento.

E non è un caso l'ispirazione a Daria Rubboli, tenace e fondamentale figura che rappresenta il "punto zero" dell'imprenditoria femminile locale. Una donna che, già alla fine dell'Ottocento, sapeva guardare il mondo con gli occhi del futuro, dimostrando che fare impresa significa saper coniugare il rispetto per le radici con un'inarrestabile spinta verso l'innovazione. Queste leader guidano con empatia, costruiscono reti e trasmettono un modello di sviluppo sostenibile e umano. Sfolgiando queste pagine, l'augurio è che le storie che vi racconto non siano solo fonte di ammirazione, ma uno stimolo per l'intero tessuto imprenditoriale locale. Perché quando una visione femminile prende forma, non cresce solo un'azienda: cresce l'intera comunità.

*"Non c'è cancello, nessuna serratura, nessun bullone che tu possa imporre alla libertà della mia mente" (Virginia Woolf)*

There exists an invisible, yet steel-like thread that crosses our valleys. It is not made of stone or geographical boundaries, but of intuition, determination, and of that capacity, entirely feminine, to look beyond the horizon of the present to design the future.

In this issue, I wanted to celebrate the women who inhabit art and enterprise, and who represent their most dynamic and innovative engine.

To speak of female entrepreneurship, today, does not mean limiting oneself to a question of quotas or representation. It means telling stories of creative resistance and of excellence. I tell it through the sartorial and visionary art of Cinzia Verni, capable of transforming the concept of fashion into a profound artistic expression; we read it in the dedication of the Mencarelli sisters, who carry forward a family tradition where hospitality becomes an ethical and cultural value.

This excellence expresses itself also through the nobility of the work of Maria Contigiani, who with her cashmere brings the name of our territory into the world, demonstrating that quality accepts no compromises. But it also passes through well-being: from the vitality of the owner of the Kineo fitness center to the dedication of Dr. Procacci, who remind us how health and self-care are essential pillars of a healthy community.

These women are not exceptions, they are reference points.

And it is no coincidence, the inspiration to Daria Rubboli, a tenacious and fundamental figure who represents the "point zero" of local female entrepreneurship. A woman who, already at the end of the nineteenth century, knew how to look at the world with the eyes of the future, demonstrating that doing business means knowing how to combine respect for one's roots with an unstoppable drive toward innovation. These leaders guide with empathy, build networks, and transmit a model of sustainable and human development.

Flipping through these pages, the wish is that the stories I tell you are not only a source of admiration, but a stimulus for the entire local entrepreneurial fabric. Because when a feminine vision takes shape, not only does a company grow: the entire community grows.

*"Lock up your libraries if you like; but there is no gate, no lock, no bolt that you can set upon the freedom of my mind."*



# MARIA CONTIGIANI CASHMERE, QUEL FILO CHE UNISCE LA TRADIZIONE UMBRA E LA MODERNITÀ

Maria Contigiani Cashmere:  
That Thread Joining Umbrian Tradition and Modernity

DI PAOLA BUTERA

*C'è un'atmosfera particolare nel laboratorio di Maria Contigiani: è un mix tra i colori dei filati pregiati e la creatività che non riposa mai. Seduta tra rocche di cashmere e macchinari d'avanguardia, Maria emana un'energia contagiosa. La sua non è solo un'azienda, è un laboratorio di idee dove la tradizione umbra sfida costantemente la modernità. Donna dalla mente brillante e instancabile innovatrice, Maria ha fatto del "fare bene" una missione di vita. Mi sono fatta raccontare come è riuscita a trasferire l'anima di Gualdo Tadino in un filo prezioso.*

*There is a unique atmosphere in Maria Contigiani's workshop: a mix of the colors of precious yarns and a creativity that never rests. Sitting among spools of cashmere and cutting-edge machinery, Maria exudes a contagious energy. Hers is not just a company; it is a laboratory of ideas where Umbrian tradition constantly challenges modernity. A woman with a brilliant mind and an untiring innovator, Maria has made "doing things well" her life's mission. I asked her to tell me how she managed to transfer the soul of Gualdo Tadino into a precious thread.*



Le maglie da Uomo di Maria Contigiani Cashmere



Maria Contigiani nel suo atelier nel centro di Gualdo Tadino



Le giacche da uomo in cashmere

**Qual è il tuo primo ricordo legato alla lana?**

Il mio primo ricordo tattile risale ai quattro anni nel mio paese d'origine Loro Piceno in provincia di Macerata. Ricordo che osservavo rapita una vicina di casa mentre lavorava all'uncinetto. Un giorno le chiesi: "Mi fai provare?". Lei era scettica vista la mia età, ma rimase sbalordita nel vedere con quanta naturalezza iniziai la mia prima catenella. Da lì non mi sono più fermata: maglia alta, maglia bassa... era un istinto primordiale.

A sei anni, grazie a mia madre, sapevo già usare i ferri. Mentre a scuola imparavo l'alfabeto, a casa realizzavo la mia prima maglietta a dritto e rovescio. Mia madre mi trasmise una tecnica che all'inizio è difficile per tutti: il rovescio, che per molti era un ostacolo insormontabile, per me divenne subito familiare.

A tredici anni, finita la terza media, mi incoraggiò a "imparare il mestiere" mandandomi da una signora che aveva una macchina per maglieria. In un'epoca in cui il ready-to-wear di massa non esisteva ancora, imparai istantaneamente: sembrava che le mie mani conoscessero già quei movimenti meccanici. Visto il mio entusiasmo, acquistammo la mia prima macchina: una Dubied svizzera. Fu la svolta. Iniziai a collaborare con un rappresentante di Macerata che mi forniva lana e modelli per conto di grandi ditte. A sedici anni, però, arrivò la vera scuola di maglieria: una ditta che lavorava per Luisa Spagnoli. Lì ho imparato il significato della precisione millimetrica: le misure, le rifiniture, il controllo qualità. Se volevi imparare a lavorare "bene", quello era il posto giusto. In seguito, acquistai una seconda macchina per produrre cuffie

**What is your first memory related to wool?**

My first tactile memory dates back to when I was four years old in my hometown Loro Piceno in the province of Macerata. I remember being captivated watching a neighbor crochet. One day I asked her, "Can I try?" She was skeptical given my age, but she was stunned to see how naturally I started my first chain stitch. From then on, I never stopped: double crochet, single crochet... it was a primal instinct.

By age six, thanks to my mother, I already knew how to use knitting needles. While I was learning the alphabet at school, I was making my first knit-and-purl t-shirt at home. My mother passed down a technique that is difficult for everyone at first: the purl stitch. While it was an insurmountable obstacle for many, it became familiar to me immediately.

At thirteen, after finishing middle school, she encouraged me to "learn the trade" by sending me to a lady who owned a knitting machine. In an era when mass-produced ready-to-wear didn't yet exist, I learned instantaneously; it felt as if my hands already knew those mechanical movements. Seeing my enthusiasm, we bought my first machine: a Swiss Dubied. That was the turning point. I began collaborating with a representative from Macerata who provided me with wool and patterns on behalf of large companies. At sixteen, however, came my true "school" of knitwear: a company working for Luisa Spagnoli. There, I learned the meaning of millimeter precision: measurements, finishing touches, quality control. If you wanted to learn to work "well," that was the place to be.

e passamontagna, articoli allora richiestissimi nel maceratese. Anche mia madre si unì a me, alternando il duro lavoro nei campi alla passione per la maglieria. Poi il matrimonio e il trasferimento a Gualdo Tadino. Portai con me le due macchine acquistate dai miei. Ricordo ancora una maglia realizzata per mio marito oltre quarant'anni fa: le cuciture sono ancora oggi invisibili, perfette. La vera svolta imprenditoriale avvenne nell'87. In un momento di crisi lavorativa di mio marito, decisi di fare il grande passo: mi iscrissi all'albo degli artigiani e aprii il mio primo laboratorio. Era uno spazio piccolo, spesso invaso dal caos dei miei figli piccoli che goicavano tra i macchinari, ma è stato l'inizio ufficiale della mia storia e quella dei miei figli che lavorano anch'essi nell'azienda familiare e che hanno contribuito allo sviluppo tecnologico.

**Il mercato è spesso dominato da logiche industriali. In che modo la tua sensibilità di donna ha influenzato le tue scelte?**

La mia filosofia si riassume in un chiodo fisso: le cose vanno fatte bene. Non conta il valore economico; che mi paghino dieci o cento euro, l'impegno e il controllo qualità restano identici. Come donna, ho dovuto affrontare scetticismi quotidiani da parte dei dirigenti delle grandi ditte, ma ho sempre lasciato che fosse il mio lavoro a parlare. Dal 1987 abbiamo lavorato per i più grandi nomi della moda: da Cucinelli a Prada, fino a Fedeli. La mia sensibilità sta nel preferire il prodotto "buono", controllato e curato, alla logica dei grandi numeri.

Later, I bought a second machine to produce beanies and balaclavas, items that were in high demand in the Macerata area at the time. My mother joined me, alternating hard work in the fields with her passion for knitting. Then came marriage and the move to Gualdo Tadino. I brought the two machines my parents had bought with me. I still remember a sweater I made for my husband over forty years ago: the seams are still invisible and perfect today. The real entrepreneurial breakthrough happened in '87. During a period when my husband was facing a work crisis, I decided to take the big step: I registered as an artisan and opened my first workshop. It was a small space, often overrun by the chaos of my young children playing among the machinery, but it was the official start of my story and that of my children, who now work in the family business and have contributed to its technological development.

**The market is often dominated by industrial logic. How has your sensibility as a woman influenced your choices?**

My philosophy can be summed up in one obsession: things must be done well. The economic value doesn't matter; whether I am paid ten or a hundred euros, the commitment and quality control remain identical. As a woman, I had to face daily skepticism from executives of large firms, but I always let my work do the talking. Since 1987, we have worked for the biggest names in fashion: from Cucinelli to Prada, and Fedeli. My sensibility lies in preferring a "good" product—controlled and cared for—over the logic of high volume.



Oltre all'abbigliamento tra gli accessori da donna le collane lavorate con il metodo macramé

### **Come è nato il tuo marchio?**

Circa vent'anni fa, grazie a un bando regionale per piccoli artigiani. Iniziammo con alcune fiere a Düsseldorf e poi a Firenze, dove attirammo l'attenzione di un buyer giapponese. Rimase così colpito dalla collezione da ordinare trecento capi: una cifra enorme per noi allora. Quell'incontro mi portò in Giappone nel 2004 per presentare i capi. Il cliente voleva mostrare al suo pubblico il volto e le mani di chi creava quelle maglie in Italia. È stato il viaggio della vita, un riconoscimento immenso.

### **How was your brand born?**

About twenty years ago, thanks to a regional grant for small artisans. We started with some trade fairs in Düsseldorf and then in Florence, where we caught the eye of a Japanese buyer. He was so impressed by the collection that he ordered three hundred garments: a huge number for us back then. That encounter took me to Japan in 2004 to present the pieces. The client wanted to show his audience the face and the hands of the person creating those sweaters in Italy. It was the trip of a lifetime, an immense recognition.

Usiamo solo filati nobili: cashmere, merino extrafine, seta, cotone e lino. Poi ogni nostra maglia porta con sé un piccolo tesoro: un campione di filato originale allegato al cartellino. È un invito che rivolgiamo a ogni cliente: "Conservatelo". Siamo tra i pochi a offrire un servizio di riparazione dedicato: qualora il capo dovesse subire un piccolo danno o un'usura accidentale, lo accogliamo nuovamente in laboratorio. Grazie al filato originale e alla nostra competenza tecnica, restauriamo la maglia riportandola alla sua bellezza originaria. Un servizio esclusivo, disponibile sia in boutique che tramite spedizione, perché un capo di pregio merita di essere eterno.

We only use noble yarns: cashmere, extra-fine merino, silk, cotton, and linen. Furthermore, every one of our sweaters carries a small treasure: a sample of the original yarn attached to the tag. It is an invitation we extend to every customer: "Keep it." We are among the few to offer a dedicated repair service: should the garment suffer a small tear or accidental wear, we welcome it back to the workshop. Thanks to the original yarn and our technical expertise, we restore the sweater to its original beauty. This is an exclusive service, available both in the boutique and via shipping, because a high-quality garment deserves to be eternal.



Gli accessori per neonati creati con il cashmere di recupero



L'Atelier Maria Contigiani Cashmere nel centro storico di Gualdo Tadino

### **Oggi chi è il cliente tipo di Maria Contigiani Cashmere?**

Da circa dieci anni abbiamo aperto il nostro Atelier in centro a Gualdo Tadino e lì arrivano diversi clienti, anche di passaggio ma che poi rimangono fedeli. Il nostro target lo definirei "Sporty Chic". Ci rivolgiamo a donne che cercano un capo curato, lontano dai loghi appariscenti. Anche a uomini che cercano un classico intramontabile, tipo un girocollo o uno scollo a V in cashmere o in merinos fatto a regola d'arte, e preferiscono comprare da un produttore artigianale piuttosto che dalle grandi firme.

### **Who is the typical Maria Contigiani Cashmere customer today?**

About ten years ago, we opened our Atelier in the center of Gualdo Tadino, and various customers come there—some just passing through, but they remain loyal. I would define our target as "Sporty Chic." We cater to women looking for a refined garment, away from flashy logos. Also to men looking for a timeless classic, like a crew neck or a V-neck in cashmere or merino made to perfection, who prefer to buy from an artisanal producer rather than from big designer labels.

### **In un mestiere antico, come convivono tecnologia e saper fare manuale?**

La tecnologia è fondamentale, permette lavorazioni impensabili in passato. Tuttavia, l'innovazione deve poggiare sulla base: la struttura di una maglia, gli scalfi, le proporzioni derivano dal lavoro a mano. Se conosci la base, la tecnologia diventa un alleato potente. Ma è importante anche il recupero creativo. Per noi il cashmere è una materia prima preziosa, quasi sacra, che non ammette sprechi. Da questa profonda etica della sostenibilità

### **In an ancient trade, how do technology and manual craftsmanship coexist?**

Technology is fundamental; it allows for craftsmanship that was unthinkable in the past. However, innovation must rest on a foundation: the structure of a sweater, the armholes, the proportions all derive from handiwork. If you know the basics, technology becomes a powerful ally. But creative recycling is also important. For us, cashmere is a precious, almost sacred raw material that allows for no waste.

nasce la nostra linea di accessori e micro-creazioni: sciarpe, guanti, cappelli e una linea dedicata ai più piccoli, realizzati con la stessa cura dei capi principali. Poi un mio sfizio le Collane nate da uno studio accurato che reinterpreta l'estetica del macramé. Ma a differenza delle lavorazioni comuni in nylon, noi creiamo la nostra "corda" partendo dal singolo filo di cashmere. Attraverso passaggi complessi, lavorazione a più capi (fino a dieci fili), trasformiamo le rimanenze in tubolari e cordoni di lusso, poi intrecciati rigorosamente a mano.

Non è semplice recupero, è progettazione consapevole. Ogni grammo di filato viene nobilitato per dare vita a manufatti unici, dove la tecnica artigianale incontra il rispetto per le risorse.

La tecnologia oggi ci aiuta anche a saper comunicare: puoi avere il prodotto più bello del mondo, ma se resti invisibile non sopravvivi.

***E infine che consiglio daresti a una giovane donna che sogna di aprire una bottega artigiana?***

Il filo più difficile da tenere stretto è l'equilibrio tra vita privata e impresa.

From this deep ethic of sustainability comes our line of accessories and micro-creations: scarves, gloves, hats, and a line dedicated to children, made with the same care as our main garments. Then there is a personal whim of mine: Necklaces born from a careful study that reinterprets the aesthetic of macramé. But unlike common nylon versions, we create our "rope" starting from a single strand of cashmere. Through complex steps and multi-ply processing (up to ten threads), we transform leftovers into luxury tubulars and cords, which are then strictly hand-woven.

It's not just recovery, it's conscious design. Every gram of yarn is elevated to give life to unique artifacts where artisanal technique meets respect for resources. Technology today also helps us communicate: you can have the most beautiful product in the world, but if you remain invisible, you won't survive.

***Finally, what advice would you give to a young woman who dreams of opening an artisan shop?***

The most difficult thread to hold onto is the balance between private life and business.



Nel laboratorio le rocche di filo campeggiano tra i macchinari



Dettaglio scialle in cashmere Maria Contigiani

Io ho avuto la fortuna di poter lavorare in casa, gestendo i tempi tra la famiglia e i ferri, spesso anche di notte. Se penso a dove sono arrivata e a quanti sacrifici ho fatto... L'anno scorso ho ricevuto il premio 'Umbria in Rosa' dalla Provincia di Perugia per aver trasformato la maglieria in un linguaggio di eleganza e identità. Con il mio brand, interamente Made in Umbria, ho saputo custodire e rinnovare la tradizione del cashmere e il mio consiglio alle giovani oggi è: "imparate il mestiere". Non ci si può improvvisare. Aprire un'impresa oggi richiede competenza solida, pazienza e una determinazione feroce. La padronanza della tecnica è la base di ogni successo.

I was lucky enough to be able to work from home, managing my time between family and knitting needles, often late into the night. When I think about where I've come from and how many sacrifices I've made... Last year, I received the 'Umbria in Rosa' award from the Province of Perugia for transforming knitwear into a language of elegance and identity. With my brand, entirely Made in Umbria, I have been able to preserve and renew the tradition of cashmere. My advice to young women today is: "Learn the trade." You cannot improvise. Opening a business today requires solid competence, patience, and fierce determination. Mastery of the technique is the foundation of every success.

Info:  
 Maria Contigiani Cashmere -  
 Corso Italia, 12 Gualdo Tadino (PG)  
[mariacontigiani.it](http://mariacontigiani.it)



Attrezzi di lavoro dei primi del '900 - foto Daniele Amoni

# DARIA RUBBOLI: L'ANIMA DI LUCE DELLA CERAMICA UMBRA

Daria Rubboli: The Radiant Soul of Umbrian Ceramics

DI PAOLA BUTERA

Nel panorama industriale e artistico a cavallo tra il XIX e il XX secolo, il nome di Daria Rubboli brilla con lo stesso splendore iridato delle sue celebri maioliche. Non fu solo una testimone del proprio tempo, ma una vera pioniera: una donna capace di trasformare un'eredità tecnica complessa in un impero di prestigio internazionale, diventando il simbolo della resilienza e dell'eccellenza imprenditoriale femminile. Nata a Fabriano nel 1852 e già esperta nell'arte ceramica, Daria scelse Gualdo Tadino non solo come luogo del cuore, ma come terreno fertile per la sua ambizione. Al fianco del marito Paolo Rubboli, apprese e perfezionò i segreti della tecnica a lustro, un'arte antica e difficile che richiede maestria assoluta nel controllo della cottura.

In the industrial and artistic landscape bridging the 19th and 20th centuries, the name Daria Rubboli shines with the same iridescent splendor as her celebrated majolica. She was not merely a witness to her time, but a true pioneer: a woman capable of transforming a complex technical legacy into an empire of international prestige, becoming a symbol of resilience and female entrepreneurial excellence. Born in Fabriano in 1852 and already skilled in the ceramic arts, Daria chose Gualdo Tadino not only as a place of the heart but as fertile ground for her ambition. Alongside her husband, Paolo Rubboli, she mastered and perfected the secrets of the lustre technique—an ancient and difficult art requiring absolute mastery over kiln temperatures.

La vera tempra di Daria emerse nel 1890 quando, alla morte improvvisa del marito Paolo, si ritrovò sola a gestire l'azienda e tre figli piccoli: Augusto, Lorenzo e Alberto. In un'epoca che offriva scarse tutele alle donne, Daria dimostrò un'intelligenza gestionale fuori dal comune. Nel 1896, per regolarizzare una nuova unione davanti a Dio ma proteggere l'asse ereditario dei figli, scelse la via di un matrimonio "segreto" celebrato all'alba presso la cappella della Rocca Flea. L'unione restò solo religiosa e priva di effetti civili: una mossa strategica che le permise di salvaguardare l'integrità della ditta Rubboli, evitando che il patrimonio venisse disperso tra i discendenti del nuovo consorte. Questa scelta, sofferta ma lucida, garantì la sopravvivenza dell'opificio e il futuro dei suoi ragazzi. Sotto la sua direzione, l'azienda non si limitò a sopravvivere, ma trionfò. Il culmine del riconoscimento pubblico arrivò nel 1899 all'Esposizione Generale

Daria's true mettle emerged in 1890 when, following Paolo's sudden death, she found herself alone at the helm of the company with three young sons: Augusto, Lorenzo, and Alberto. In an era that offered little protection to women, Daria demonstrated an extraordinary managerial intelligence. In 1896, seeking to formalize a new union before God while protecting her children's inheritance, she chose the path of a "secret" marriage celebrated at dawn in the chapel of the Rocca Flea. The union remained strictly religious with no civil effects: a strategic move that allowed her to safeguard the integrity of the Rubboli firm, preventing the estate from being dispersed among the descendants of her new spouse. This choice, painful yet lucid, guaranteed the survival of the workshop and the future of her boys. Under her direction, the company did not merely survive; it triumphed. The pinnacle of public recognition arrived in 1899 at the Umbrian General Exhibition, where Daria



Il Museo Opificio Rubboli, la collezione di ceramiche a lustro Foto Daniele Amoni

Umbra, dove Daria fu insignita della Medaglia d'Oro al Merito Industriale per la Ceramica Iridiata. Questo premio non era solo un tributo all'estetica, ma un sigillo sulla sua capacità di gestire maestranze eccellenti e di innovare i processi produttivi. Daria ebbe il merito di saper bilanciare lo storicismo della maiolica ottocentesca con le nuove tendenze del Liberty, ricercando sempre una maggiore funzionalità del prodotto senza mai tradire la magia dei riflessi metallici. Il passaggio di testimone ai figli Lorenzo e Alberto negli anni Venti segnò la nascita della Società Ceramica Umbra, ma l'ombra protettrice e lo spirito

was awarded the Gold Medal for Industrial Merit in Iridescent Ceramics. This prize was not just a tribute to aesthetics, but a seal of approval on her ability to manage elite craftsmen and innovate production processes. Daria deserves credit for balancing the historicism of 19th-century majolica with the emerging Liberty (Art Nouveau) trends, constantly seeking greater product functionality without ever betraying the magic of metallic reflections. The passing of the torch to her sons, Lorenzo and Alberto, in the 1920s marked the birth of the Società Ceramica Umbra, yet Daria's protective shadow and

critico di Daria non abbandonarono mai l'azienda. La sua capacità di "vigilare sulla sorte dell'impresa" ne ha garantito la straordinaria longevità, permettendo al marchio Rubboli di attraversare un secolo di storia. La fine del suo viaggio terreno avvenne il 22 febbraio del 1929, in un momento carico di presagi storici nell'anno del crollo di Wall Street, che avrebbe sconvolto l'economia mondiale. La sua morte coincise con la leggendaria "grande nevicata": un evento così imponente che per far uscire il feretro di Daria dalla sua abitazione fu necessario scavare con le pale tra i cumuli di neve. Questo passaggio faticoso appare oggi come un'immagine potentemente simbolica: sembrava quasi che la "Maestra del terzo fuoco", titolo attribuito dal Comune di Gualdo Tadino nei manifesti funebri, volesse restare ancora un istante a sistemare le cose, a proteggere quell'equilibrio che lei stessa aveva creato. La sua dipartita segnò infatti uno spartiacque doloroso: dopo di lei, la Rubboli avrebbe affrontato un periodo di crisi profonda, quasi a testimoniare quanto la sua presenza fosse il vero pilastro dell'intera struttura.

critical spirit never left the company. Her ability to "watch over the fate of the enterprise" ensured its extraordinary longevity, allowing the Rubboli brand to traverse a century of history. The end of her earthly journey came on February 22, 1929, at a moment laden with historical portents—the year of the Wall Street crash that would shatter the global economy. Her death coincided with the legendary "Great Snowfall": an event so massive that to move Daria's casket from her home, it was necessary to dig paths with shovels through the towering snowdrifts. This arduous passage appears today as a powerfully symbolic image: it seemed as though the "Mistress of the Third Fire"—a title bestowed by the Municipality of Gualdo Tadino in her funeral notices—wanted to stay one moment longer to set things right and protect the balance she had created. Indeed, her departure marked a painful watershed: after her, the Rubboli firm would face a period of profound crisis, standing as a testament to how her presence was the true pillar of the entire structure.



Daria Rubboli con i nipoti (1920 ca.) - da A.a.V.v., Il segreto dell'iride 150 anni della Manifattura Rubboli, Volumnia editrice, Perugia 2026 pag 16



Il diploma di Daria Rubboli del 1899 - A.a.V.v., Il segreto dell'iride, 150 anni della Manifattura Rubboli, Volumnia editrice, Perugia 2026 pag 145

La sua straordinaria produzione è ancora custodita e visitabile presso il Museo Opificio Rubboli, situato proprio accanto alla suggestiva Rocca Flea di Gualdo Tadino. Qui, tra le antiche mura dove il riverbero dell'oro e del rubino incanta i visitatori, rivive l'anima di una donna che ha saputo fondere l'arte con il pragmatismo, dimostrando che la luce di un'idea, se alimentata con dedizione, può brillare per sempre.

Her extraordinary production is still preserved and can be visited at the Rubboli Workshop Museum, located right next to the evocative Rocca Flea in Gualdo Tadino. Here, within the ancient walls where the glint of gold and ruby enchant visitors, the soul of a woman who knew how to fuse art with pragmatism lives on—proving that the light of an idea, if nourished with dedication, can shine forever.



Il Museo Opificio Rubboli, la stanza delle muffole Foto Daniele Amoni

#### Un Legame Indissolubile: Il Museo e le Ultime Scoperte

E oggi, il talento di Daria Rubboli continua a essere celebrato come un patrimonio vivo. Il 9 maggio, nella suggestiva cornice della Sala della Città della Rocca Flea, è stato presentato il volume "Il segreto dell'iride - I 150 anni della Manifattura Rubboli" (Volumnia Editrice), un omaggio fondamentale a uno dei marchi più emblematici della ceramica artistica italiana.

Ma il momento clou delle recenti celebrazioni è avvenuto proprio all'interno del Museo Opificio Rubboli, dove è stato svelato un documento eccezionale: il diploma originale di Daria Rubboli risalente al 1899. Il ritrovamento di questo tassello inedito arricchisce la documentazione storica della fabbrica e restituisce ulteriore valore alla figura di questa donna straordinaria.

#### An Unbreakable Bond: The Museum and Recent Discoveries

Today, Daria Rubboli's talent continues to be celebrated as a living heritage. On May 9th, in the evocative setting of the Sala della Città at the Rocca Flea, the volume "Il segreto dell'iride - I 150 anni della Manifattura Rubboli" (The Secret of the Iris - 150 Years of the Rubboli Manufactory, Volumnia Editrice) was presented—a fundamental tribute to one of the most emblematic brands of Italian artistic ceramics.

The highlight of the recent celebrations took place within the Rubboli Workshop Museum itself, where an exceptional document was unveiled: Daria Rubboli's original diploma from 1899. The discovery of this previously unpublished piece enriches the factory's historical documentation and restores further value to the figure of this extraordinary woman.

Info

#### Museo Opificio Rubboli

Via Giuseppe Discepoli, 16, 06023 Gualdo Tadino PG

Comune di Gualdo Tadino

Piazza Martiri della Libertà, 4, 06023 Gualdo Tadino PG

Tel. 075 915021

[www.comune.gualdo-tadino.pg.it](http://www.comune.gualdo-tadino.pg.it)

# IL TEATRO È DONNA: LA RASSEGNA CHE CELEBRA LA CREATIVITÀ AL FEMMINILE

Theatre is female: the festival celebrating women's creativity

A CURA DELLA REDAZIONE

Dopo il successo straordinario dello scorso anno, Gualdo Tadino si prepara a riaccendere i riflettori sulla cultura con la seconda edizione di "Gualdo è Donna". Promossa dal Comune di Gualdo Tadino in collaborazione con il Polo Museale, la rassegna si conferma come uno spazio creativo fortemente voluto per dare voce e visibilità alle artiste del panorama nazionale. Una vera e propria "stanza tutta per sé" – per citare Virginia Woolf – capace di trasformarsi in una vetrina d'eccezione per opere, regie, costumi e visioni al femminile. La formula vincente del festival, curato dalla direzione artistica di Daniele Gelsi, Daniele Salvo e Melania Giglio con l'organizzazione di Marioletta Bideri per Bis Tremila, risiede nel dialogo costante tra i grandi nomi del teatro italiano e le giovani promesse della scena, tra nuove drammaturghe e registe esordienti. La prima edizione è stata una rivelazione estiva che ha superato ogni aspettativa, registrando un pubblico numeroso ed entusiasta. Cittadini e turisti hanno invaso le piazze, dimostrando un grandissimo apprezzamento soprattutto per la rinascita di spazi cittadini storici e suggestivi. È il caso del Teatro Soprammuro, un piccolo gioiello di pietra nel cuore del centro storico, che lo scorso anno ha ospitato

After last year's extraordinary success, Gualdo Tadino prepares to turn the spotlight back on culture with the second edition of "Gualdo è Donna" (Gualdo is Woman). Promoted by the Municipality of Gualdo Tadino in collaboration with the Polo Museale, the festival confirms itself as a strongly desired creative space to give voice and visibility to female artists on the national scene. A true "room of one's own" – to quote Virginia Woolf – capable of transforming into an exceptional showcase for works, direction, costumes, and female visions. The winning formula of the festival, curated by the artistic direction of Daniele Gelsi, Daniele Salvo, and Melania Giglio with the organization of Marioletta Bideri for Bis Tremila, lies in the constant dialogue between the great names of Italian theatre and young up-and-coming talents of the scene, between new female playwrights and debuting female directors. The first edition was a summer revelation that exceeded all expectations, recording a large and enthusiastic audience. Citizens and tourists flooded the squares, demonstrating a great appreciation especially for the rebirth of historic and evocative city spaces. This is the case of the Teatro Soprammuro, a



Gualdo è donna 2025 l'assessore Gabriele Bazzucchi con Paola Quattrini Foto Daniele Amoni



La rassegna Gualdo è donna 2025 ha ospitato Paola Quattrini Foto Daniele Amoni

un'affollatissima serata dedicata a Maria Callas. Questo festival dimostra come il teatro non sia solo cultura, ma anche un potente volano di crescita economica e attrattività turistica per l'intero territorio.

La nuova stagione di "Gualdo è Donna" metterà al centro una programmazione orgogliosamente al femminile, quest'anno fortemente contaminata con la musica. Le artiste spazieranno dalla drammaturgia contemporanea alla tradizione, con un focus speciale sull'universo femminile.

Tra gli appuntamenti da non perdere: il 16 agosto al Teatro Soprammuro il Premio "Nuove Voci del Teatro Italiano - Chiara di Dio". In occasione del centenario francescano, il festival lancia un bando per sostenere la produzione di un nuovo spettacolo incentrato sulla figura di Chiara d'Assisi. Il progetto vincitore, firmato da giovani autrici e attrici, riceverà un significativo contributo alla produzione, assistenza tecnica e organizzativa, e sarà protagonista della serata d'apertura. Il 22 agosto alla Rocca Flea "Letizia va alla guerra": Spettacolo con la drammaturgia di Agnese Fallongo, ideazione e regia di Adriano Evangelisti. Sul palco la stessa Agnese Fallongo insieme a Tiziano Caputo. E infine il 27 agosto, sempre a Teatro Soprammuro, "Ero, l'ultima luce": Un'intensa opera di Alessandro Pertosa, interpretata da Melania Fiore con la regia di Graziano Germano Piazza. Per la serata finale il 29 agosto alla Rocca Flea ci sarà un evento speciale curato direttamente dai direttori artistici Daniele Salvo, Daniele Gelsi e Melania Giglio, nella splendida e suggestiva cornice della Rocca Flea.

C'è grande attesa anche per una delle novità più affascinanti della rassegna: il premio "La Divina Gualdo per il miglior costume femminile della stagione uscente". A dirigere il premio sarà Daniele Gelsi, costumista tra i più stimati nel panorama nazionale e internazionale. L'iniziativa non sarà solo un concorso, ma prenderà vita durante una vera e propria serata d'onore in cui sfileranno i costumi finalisti alla presenza dei loro creatori. Un tributo doveroso ai migliori artigiani del nostro teatro lirico e di prosa, pronto a regalare un tocco di eleganza e glamour all'intera stagione gualdese.

small stone jewel in the heart of the historic center, which last year hosted a crowded evening dedicated to Maria Callas. This festival demonstrates how theatre is not only culture, but also a powerful driver of economic growth and tourist attractiveness for the entire territory. The new season of "Gualdo è Donna" will focus on a proudly female programming, this year heavily influenced by music. The artists will range from contemporary playwriting to tradition, with a special focus on the female universe.

Key events not to be missed: August 16th at Teatro Soprammuro | "Nuove Voci del Teatro Italiano - Chiara di Dio" Prize: On the occasion of the Franciscan centenary, the festival launches a call for bids to support the production of a new show centered on the figure of Clare of Assisi. The winning project, created by young female authors and actresses, will receive a significant contribution to production, technical and organizational assistance, and will be the protagonist of the opening night. August 22nd at Rocca Flea | "Letizia va alla guerra": A show with the playwriting of Agnese Fallongo, concept and direction by Adriano Evangelisti. On stage, Agnese Fallongo herself along with Tiziano Caputo. August 27th at Teatro Soprammuro | "Ero, l'ultima luce": An intense work by Alessandro Pertosa, performed by Melania Fiore and directed by Graziano Germano Piazza. August 29th at Rocca Flea | Closing Event: For the final evening, there will be a special event curated directly by the artistic directors Daniele Salvo, Daniele Gelsi, and Melania Giglio, within the splendid and suggestive setting of the Rocca Flea.

There is also great anticipation for one of the festival's most fascinating novelties: the "La Divina Gualdo" award for the best female costume of the past season. Directing the award will be Daniele Gelsi, one of the most esteemed costume designers on the national and international scene.

The initiative will not just be a competition, but will come to life during a proper gala evening where the finalist costumes will parade in the presence of their creators. A dutiful tribute to the best artisans of our opera and prose theatre, ready to give a touch of elegance and glamour to the entire Gualdo season.

Info

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

# HAUTE CARTURE: L'ANIMA DI CARTA TRA STORIA E SIMBOLOGIA

Haute Carture: The Paper Soul Between History and Symbolism

DI PAOLA BUTERA

*Intervista alla Fashion-artist Cinzia Verni, che trasforma la fragilità della materia in sculture da indossare.*

*Il percorso artistico di Cinzia Verni è una narrazione affascinante che intreccia l'eleganza dell'Alta Moda con la sperimentazione materica della carta. Muove i primi passi nel cuore del fashion design, collaborando con Emma Bini che ha disegnato per nomi prestigiosi dello stile italiano, da Valentino (Oliver) a Versace (Versus), da Gianfranco Ferré (Oaks) a Fendissime. La sua formazione è segnata dal rigore e dall'estetica dei grandi maestri. Nel 1998, l'artista intraprende un percorso di ricerca personale che la porta a eleggere la carta e i materiali di riciclo come suoi strumenti espressivi principali. Crea gioielli, installazioni e, soprattutto, abiti-scultura che l'hanno portata su palcoscenici internazionali, come la Biennale del Cinema di Venezia e la Biennale Internazionale della Carta a Lucca. Si è conclusa da poco a Corciano la mostra "Donne da Raccontare", dove Cinzia Verni ha portato la sua esperienza pluridecennale nel*

*An interview with fashion artist Cinzia Verni, who transforms the fragility of matter into wearable sculptures.*

*Cinzia Verni's artistic journey is a captivating narrative that weaves together the elegance of Alta Moda with experimental research into paper as a medium. She took her first steps in the heart of fashion design, collaborating with Emma Bini, a designer for prestigious Italian icons such as Valentino (Oliver), Versace (Versus), Gianfranco Ferré (Oaks), and Fendissime. Her background is steeped in the rigor and aesthetics of the Great Masters. In 1998, Verni embarked on a personal quest, choosing paper and recycled materials as her primary expressive tools. She creates jewelry, installations, and, most notably, "sculpture-dresses" that have graced international stages, including the Venice Film Festival and the Lucca Biennale Cartasia. Her latest exhibition, "Donne da Raccontare" (Women to be Told), recently concluded in Corciano. There, Verni channeled decades*



Donne da raccontare Corciano Chiesa di San Francesco

*design e nell'artigianato artistico verso una dimensione di racconto corale e profondamente umano. La sua firma stilistica risiede nella capacità di "nobilitare" la carta, lavorandola con tecniche che spaziano dall'intreccio alla manipolazione materica, fino a renderla simile a tessuti preziosi.*

Iniziamo la nostra intervista chiedendole:

*"La tua recente mostra a Corciano ha creato un cortocircuito affascinante tra la solidità storica del borgo e la delicatezza delle tue opere. In che modo l'atmosfera e la storia di questo luogo hanno influenzato l'allestimento e la percezione dei tuoi abiti?"*

*of experience in design and artistic craftsmanship into a collective, profoundly human choral narrative. Her stylistic signature lies in her ability to "ennoble" paper, manipulating it through techniques ranging from weaving to material layering until it mirrors the texture of precious textiles.*

We begin our interview by asking her:

*"Your recent exhibition in Corciano created a fascinating "short circuit" between the historical solidity of the medieval village and the delicacy of your works. How did the atmosphere and history of this place influence the staging and the perception of your garments?"*



Cinzia Verni

Corciano è il luogo in cui vivo da oltre trent'anni, ho avuto modo di studiarlo a fondo, è un borgo che trasuda storia. Nel mio lavoro, che ha una matrice contemporanea e concettuale, ho cercato di unire queste due forze: la memoria del luogo e l'astrazione del mio segno. Per questa mostra ho scelto di rappresentare dodici donne, la maggior parte delle quali legate al territorio e al borgo stesso. Sono diventate il simbolo di una società corcianese fatta di radici profonde. Se il borgo rappresenta la storia, io mi muovo più

Corciano is where I have lived for over thirty years; I've studied it deeply, and it is a village that exudes history. In my work, which has a contemporary and conceptual matrix, I sought to unite these two forces: the memory of the place and the abstraction of my creative mark. For this exhibition, I chose to represent twelve women, most of whom are tied to the territory and the village itself. They became symbols of a Corciano society built on deep roots. While the village represents history, I navigate the "geography" of

sulla "geografia" dei concetti e dei simboli. Vivendo a contatto con queste persone e con il folklore locale, ho voluto proiettarle nella modernità, offrendo di loro una visione quasi futuristica. In questo senso, la carta è il mezzo perfetto: è fragile ma, al contempo, possiede una forza intrinseca che dialoga con la solidità delle mura di Corciano.

**Guardando le tue creazioni si ha l'impressione che la carta smetta di essere tale per diventare seta, pizzo o addirittura corazza. Qual è il processo creativo dietro la manipolazione delle texture? C'è un tipo particolare di carta a cui sei più legata?**

La carta è un materiale fragile che si fortifica attraverso la manipolazione e i trattamenti materici. Prediligo le carte giapponesi o quelle fatte a mano, che sono il tratto distintivo della mia produzione. Tuttavia, la mia ricerca non si ferma: l'ispirazione

concepts and symbols. Living alongside these people and local folklore, I wanted to project them into modernity, offering a vision of them that is almost futuristic. In this sense, paper is the perfect medium: it is fragile, yet it possesses an intrinsic strength that dialogues with the solid stone walls of Corciano.

**Looking at your creations, one gets the impression that paper ceases to be paper and becomes silk, lace, or even armor. What is the creative process behind manipulating these textures? Is there a particular type of paper you are most drawn to?**

Paper is a fragile material that strengthens through manipulation and structural treatments. I favor Japanese papers or handmade varieties, which are the hallmarks of my production. However, my research never stops; inspiration can strike from a simple

Possiede una forza diversa perché conserva il legame con la sua origine: la polpa di cellulosa. Il processo che porta dalla fibra alla battitura, fino all'unione con elementi naturali o leganti, permette di creare carte stratificate e plasmabili. Sono quelle che mi danno più soddisfazione: basta un pizzico di colla o una punta di miele per unire le fibre e trasformare il foglio in pura materia viva.

**Un abito di carta sfida il concetto di utilità della moda tradizionale. Cosa vuoi comunicare attraverso opere che non possono essere "vissute" nel senso comune del termine? C'è un messaggio di sostenibilità o di riflessione sull'effimero?**

In realtà, l'idea che questi abiti siano puramente effimeri è un falso mito. Ogni mia opera nasce da un concetto — una frase, un incontro, una suggestione — ma la mia formazione nell'Alta Moda mi permette di dare a queste creazioni una struttura sartoriale reale.

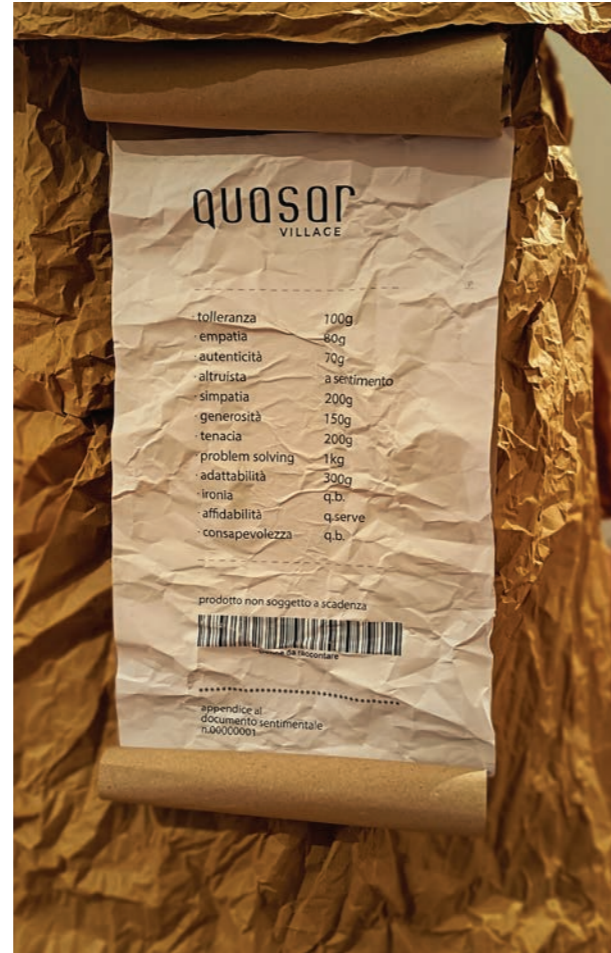
It possesses a different kind of strength because it retains a link to its origin: cellulose pulp. The process—from fiber to beating, to the union with natural elements or binders—allows for the creation of stratified, moldable papers. These give me the most satisfaction: just a pinch of glue or a drop of honey is enough to bind the fibers and transform a sheet into pure, living matter.

**A paper dress challenges the traditional concept of fashion's utility. What do you wish to communicate through works that cannot be "lived in" in the common sense of the term? Is there a message of sustainability or a reflection on the ephemeral?**

Actually, the idea that these dresses are purely ephemeral is a myth. Every work of mine is born from a concept—a phrase, an encounter, a suggestion—but my background in High Fashion allows me to give these creations a real sartorial structure. I have



Abito dedicato a Tiziana Zetti direttrice del Quasar Village



Particolare Abito Tiziana Zetti



Abito dedicato all'artista Rossella Vasta



Particolare dell'abito dedicato a Rossella Vasta

può nascere anche da un semplice foglio di giornale. Le mie prime opere, ad esempio, sono state realizzate con le pagine de Il Sole 24 Ore. Mi affascinava l'idea della "New Economy": l'economia, come la carta, vive in un equilibrio precario tra forza e fragilità. È un materiale che sta in equilibrio: pensiamo al peso storico dei manoscritti e, di contro, alla carta che si disfa con un filo d'acqua tornando polpa. È proprio giocando con questa polpa, modellandola strato su strato, che riesco a conferire all'abito una consistenza quasi scultorea.

**Tra tutte le tipologie che utilizzi, ce n'è una che prediligi per la resa finale o per la facilità di manipolazione?**

La carta fatta a mano resta per me la più affascinante.

sheet of newspaper. My first works, for example, were made with the pages of Il Sole 24 Ore [Italy's leading financial daily]. I was fascinated by the idea of the "New Economy": the economy, like paper, exists in a precarious balance between strength and fragility. It is a material in equilibrium: think of the historical weight of ancient manuscripts versus paper that dissolves with a drop of water, returning to pulp. It is by playing with this pulp—modeling it layer upon layer—that I achieve a sculptural consistency for the dresses.

**Of all the types you use, is there one you prefer for the final result or ease of manipulation?**

Handmade paper remains the most fascinating to me.

Ho realizzato persino abiti da sposa in carta perfettamente indossabili. Ho battezzato questa collezione Haute Carture: una sartoria d'arguzia e di pensiero. Spesso l'ispirazione nasce conoscendo persone che svolgono mestieri che mi attraggono. Penso alla direttrice del grande centro commerciale Quasar che ho incontrato recentemente: una donna che deve gestire relazioni complesse, negozi e conflitti con grande consapevolezza. Per lei ho immaginato un "abito-scontrino a sentimento", che riassume simbolicamente la sua giornata e il suo carico emotivo. A volte bastano tre parole scambiate con qualcuno perché io veda già l'abito finito. È un lavoro di sintesi tra la realtà e l'immaginazione.

even made paper wedding dresses that are perfectly wearable. I dubbed this collection Haute Carture [a play on Haute Couture and Carta, paper]: a tailoring of wit and thought. Often, inspiration comes from meeting people with captivating professions. I think of the director of a large shopping center I met recently: a woman who manages complex relationships and conflicts with great awareness. For her, I imagined a "Receipt-Dress of Sentiment," symbolically summarizing her day and her emotional load. Sometimes, three words exchanged with someone are enough for me to see the finished dress. It is a work of synthesis between reality and imagination.

**La carta è un materiale incredibilmente resiliente, eppure mantiene una natura delicata. Pensi che questa dualità rispecchi le donne che hai deciso di rappresentare?**

Assolutamente sì. Noi donne siamo fragili eppure potentissime, capaci di sostenere il peso del mondo. Penso alla donna come a colei che, per eccellenza, porta avanti la famiglia e le aziende, facendosi carico di responsabilità enormi. Proprio per questo mi riallaccio al concetto del Sole 24 Ore: la donna è "sola" per 24 ore, ma splende come il sole. È una solitudine che non è isolamento, ma una forza luminosa e costante.

Questi dodici abiti sono legati profondamente all'Umbria e al borgo di Corciano. Possiamo definirli come delle "mappe emotive" della regione?



Abito dedicato ad Angelica Gomes, manager della Sterling Spa

Sì, è una definizione calzante. Rappresentando figure come l'ex sindaca di Corciano, ho voluto omaggiare l'intera Umbria. Lei è stata senatrice, ha portato il nostro territorio ovunque, e la sua figura è stata l'input perfetto per raccontare la storia locale. Ma non è l'unica: ogni donna scelta ha una storia indissolubilmente legata a questa terra. Non c'è solo la professionalità o la forza, c'è proprio un rapporto viscerale tra l'identità femminile e il paesaggio corcianoese.

**La mostra non è quindi solo un'esposizione, ma un racconto corale. In che modo hai selezionato queste dodici protagoniste e quali tratti della loro personalità hai cercato di "cucire" nella carta?**

Non è stata una selezione accademica, cercavo dodici donne diverse che rappresentassero vari "status" e fasi della vita.

**Paper is incredibly resilient, yet it maintains a delicate nature. Do you think this duality reflects the women you chose to represent?**

Absolutely. We women are fragile yet immensely powerful, capable of carrying the weight of the world. I think of womanhood as the ultimate pillar of families and businesses, taking on enormous responsibilities. This brings me back to the concept of Il Sole 24 Ore: a woman is "alone" (sola) for 24 hours, yet she shines like the sun (sole). It is a solitude that isn't isolation, but a luminous, constant strength.

These twelve dresses are deeply linked to Umbria and the village of Corciano. Can we define them as "emotional maps" of the region?



Particolare abito Angelica

Yes, that is a fitting definition. By representing figures like the former Mayor of Corciano, I wanted to pay tribute to the whole of Umbria. She was a senator who brought our territory everywhere, and her figure was the perfect catalyst to tell our local history. But she isn't the only one: every woman chosen has a story inextricably linked to this land. It's not just about professionalism or strength; there is a visceral relationship between female identity and the Corciano landscape.

**The exhibition is not just a display, but a collective story. How did you select these twelve protagonists, and what traits of their personalities did you try to "sew" into the paper?**

It wasn't an academic selection; I was looking for twelve different women representing various "statuses" and stages of life.

Ho scelto, ad esempio, una cardiologa giovanissima: l'ho vista crescere e l'ho sempre percepita come una persona molto impostata per via del suo lavoro. Nel suo abito ho voluto infondere quella leggerezza che lei non sempre riesce a mostrare esternamente. Quando l'ha visto, si è commossa: ha capito che avevo colto non la superficialità, ma il suo lato ludico e vitale. Poi c'è la direttrice del Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria: una donna che gestisce un'istituzione importante, è un'archeologa e contemporaneamente madre di cinque figli. Il mio "transfert" creativo è nato subito pensando all'energia incredibile che deve sprigionare per far convivere tutti questi mondi.

O ancora la bibliotecaria, che è anche una cantante di canti gregoriani: la ricerca sulla carta per lei è stata guidata dal suono. Vedi, queste dodici donne sono come gli alberi in un bosco: ognuno ha radici diverse, ma insieme creano quell'energia vitale che ci permette di respirare.

**Oltre alle icone che hai citato, c'è una figura più vicina alla tua storia personale, una sorta di "tredicesima donna", a cui dedicheresti un abito o a cui ti ispiri costantemente?**

Se penso a una donna che ha segnato profondamente il mio percorso, non posso che fare il nome di Marilisa Cuccia, storica proprietaria dell'Abbazia di Spineta. Per anni, quell'abbazia è stata un faro di arte, ricerca e cultura, un luogo dove il pensiero regnava sovrano. Marilisa mi ha dato tantissimo: era una donna dotata di un'estetica estrema, proprio quel tipo di bellezza superiore che cerco ossessivamente in ogni cosa fin da quando ero bambina. Ma il suo insegnamento non è stato solo estetico. Mi ha trasmesso una grande umanità e ha fatto moltissimo per il territorio in cui sono nata e cresciuta, Sarteano. Attraverso il premio sull'ecologia da lei istituito e i numerosi congressi organizzati a Spineta, ha creato occasioni di arricchimento interiore straordinarie, portando figure di altissimo profilo a confrontarsi su temi vitali.

È stata una donna dall'intelligenza brillante, capace di combattere fino all'ultimo istante con una dignità e una forza fuori dal comune. Per me è stata una fonte d'ispirazione continua.

Quando penso a lei, vedo una donna con una "struttura" d'animo formidabile e quell'energia pura che tutti ricerchiamo e che, in fondo, si ritrova nella semplicità e nell'essenza stessa delle cose. Dedicare un abito a lei significherebbe provare a tessere insieme questa sua estetica sublime con la forza della sua eredità culturale.

I chose, for instance, a very young cardiologist: I watched her grow up and always perceived her as very formal due to her job. In her dress, I wanted to infuse that lightness she doesn't always show outwardly. When she saw it, she was moved: she realized I hadn't captured superficiality, but her playful and vital side. Then there is the director of the National Archaeological Museum of Umbria: a woman managing a major institution, an archaeologist, and a mother of five. My creative "transference" was immediate, thinking of the incredible energy she must radiate to make all those worlds coexist. Or the librarian, who is also a Gregorian chant singer: for her, the research on paper was guided by sound. You see, these twelve women are like trees in a forest: each has different roots, but together they create the vital energy that allows us to breathe.

**Beyond the icons you've mentioned, is there a figure closer to your personal history—a sort of "thirteenth woman"—to whom you would dedicate a dress or who constantly inspires you?**

If I think of a woman who profoundly marked my path, I must name Marilisa Cuccia, the historic owner of the Spineta Abbey. For years, that abbey was a beacon of art, research, and culture—a place where thought reigned supreme. Marilisa gave me so much: she possessed an extreme aesthetic, that superior beauty I have obsessively sought in everything since I was a child. But her teaching wasn't just aesthetic. She passed on a great sense of humanity and did so much for the land where I was born and raised, Sarteano. Through the ecology prize she established and the

many conferences organized at Spineta, she created extraordinary opportunities for inner enrichment, bringing high-profile figures together to discuss vital themes. She was a woman of brilliant intelligence, capable of fighting until the very last moment with uncommon dignity and strength.

To me, she was a constant source of inspiration. When I think of her, I see a woman with a formidable "structure" of soul and that pure energy we all seek—which, in the end, is found in simplicity and the very essence of things. Dedicating a dress to her would mean trying to weave together her sublime aesthetic with the strength of her cultural legacy.



Abito dedicato alla ex sindaca di Corciano Nadia Ginetti

# VISIONE, INTUIZIONE E CONCRETEZZA: L'IMPRENDITORIA AL FEMMINILE DELLA MENCARELLI GROUP

Vision, intuition, and pragmatism: female entrepreneurship at Mencarelli Group

DI PAOLA BUTERA

*Mencarelli Group rappresenta da anni un punto di riferimento d'eccellenza nel nostro tessuto produttivo. Ma qual è il segreto per mantenere alta l'asticella dell'innovazione restando fedeli alla propria identità? Lo abbiamo chiesto ad Agnese e Daniela, due delle sorelle Mencarelli, protagoniste di una gestione aziendale che mette al centro il talento e la leadership femminile. Attraverso le loro parole, esploriamo le sfide dell'imprenditoria oggi e la forza propulsiva di un management che sa fare squadra partendo dalla famiglia.*

**Buongiorno Daniela, puoi raccontare in breve il vostro percorso imprenditoriale?**

**D:** Il mio percorso è una storia di radici e visione. È iniziato dal desiderio di trasformare l'accoglienza in un'arte quotidiana, partendo da una solida tradizione familiare per poi evolvere verso una gestione manageriale moderna. Negli anni, abbiamo saputo trasformare le sfide del settore in opportunità di crescita, mantenendo sempre al centro l'autenticità e la cura del dettaglio, elementi che definiscono la nostra identità imprenditoriale.

**Agnese, quali sono state le motivazioni che ti hanno spinto a proseguire l'attività di famiglia e quale esigenza pensi di soddisfare?**

**A:** Sono cresciuta in una famiglia dove l'ospitalità non è mai stata soltanto un lavoro, ma uno stile di vita. Vedere i miei genitori costruire con passione una realtà come il Mencarelli Group mi ha trasmesso il valore dell'accoglienza, della cura del dettaglio e del rapporto umano con il cliente.



Relais Ducale

*Mencarelli Group has represented a point of reference for excellence in our productive fabric for years. But what is the secret to keeping the bar of innovation high while remaining faithful to one's identity? We asked Agnese and Daniela, two of the Mencarelli sisters, protagonists of a corporate management that puts talent and female leadership at its core. Through their words, we explore the challenges of entrepreneurship today and the driving force of a management style that knows how to build a team starting from the family.*

**Good morning Daniela, can you briefly tell us about your entrepreneurial journey?**

**D:** My journey is a story of roots and vision. It began with the desire to transform hospitality into a daily art, starting from a solid family tradition and then evolving towards modern managerial management. Over the years, we have been able to transform industry challenges into growth opportunities, always keeping authenticity and attention to detail at the center—elements that define our entrepreneurial identity.

**Agnese, what were the motivations that pushed you to continue the family business and what needs do you think you satisfy?**

**A:** I grew up in a family where hospitality was never just a job, but a lifestyle. Seeing my parents passionately build a reality like the Mencarelli Group passed on to me the value of welcoming, attention to detail, and the human relationship with the client.

Proseguire questa attività significa per me custodire una tradizione importante, ma anche innovare continuamente. Credo che oggi le persone cerchino esperienze autentiche, qualità, emozioni e attenzione personalizzata: il nostro obiettivo è proprio quello di far sentire ogni ospite accolto e speciale.

In tutta la vostra esperienza lavorativa qual è la lezione più preziosa che avete imparato finora?

**D:** La lezione più grande? Che non si finisce mai di imparare e che l'umiltà è la chiave di tutto. Abbiamo capito che puoi avere il locale più bello del mondo, ma senza l'umanità e la capacità di connetterti davvero con chi hai davanti, restano solo mura e piatti. La gentilezza, alla fine, è il miglior investimento che si possa fare.

**A:** La lezione più importante che ho imparato è che il successo nasce dalla capacità di ascoltare e soddisfare davvero il cliente. Nel nostro settore non basta offrire un buon servizio: bisogna creare emozioni, anticipare i bisogni e lavorare ogni giorno con passione e spirito di squadra. Ho capito anche quanto siano fondamentali la

Continuing this activity means, for me, guarding an important tradition, but also continuously innovating. I believe that today people look for authentic experiences, quality, emotions, and personalized attention: our goal is precisely to make every guest feel welcomed and special.

Throughout your entire work experience, what is the most valuable lesson you have learned so far?

**D:** The biggest lesson? That you never stop learning and that humility is the key to everything. We understood that you can have the most beautiful venue in the world, but without humanity and the ability to truly connect with those in front of you, they remain just walls and plates. Kindness, in the end, is the best investment one can make.

**A:** The most important lesson I've learned is that success comes from the ability to listen to and truly satisfy the customer. In our industry, it is not enough to offer a good service: you must create emotions, anticipate needs, and work every day with passion and



Le sorelle Mencarelli

costanza e l'umiltà, perché ogni evento e ogni ospite rappresentano una nuova sfida.

**Ci sono sfide lavorative che state affrontando ora e se sì, come le state superando?**

**D:** Le sfide non mancano mai! Oggi la parte difficile è riuscire a far quadrare tutto senza perdere l'entusiasmo, specialmente con i costi che salgono e la fatica di trovare collaboratori che abbiano lo "scintillio" negli occhi. Come le superiamo? Facendo squadra tra noi, parlando apertamente e cercando di non perdere mai il buon umore, che è il nostro carburante segreto.

**A:** Il mondo dell'ospitalità e della ristorazione è in continua evoluzione. Oggi una delle sfide più grandi è riuscire a mantenere standard elevati di qualità adattandosi ai cambiamenti del mercato

team spirit. I also understood how fundamental consistency and humility are, because every event and every guest represent a new challenge.

**Are there work challenges you are facing now and, if so, how are you overcoming them?**

**D:** Challenges are never lacking! Today, the difficult part is managing to make everything balance without losing enthusiasm, especially with rising costs and the struggle to find collaborators who have that "sparkle" in their eyes. How do we overcome them? By teaming up among ourselves, speaking openly, and trying never to lose our good mood, which is our secret fuel.

**A:** The world of hospitality and catering is constantly evolving. Today, one of the greatest challenges is managing to maintain high

e alle nuove esigenze dei clienti, sempre più attenti all'esperienza complessiva, alla sostenibilità e alla personalizzazione dei servizi. Stiamo affrontando queste sfide investendo nella formazione del personale, nell'innovazione e valorizzando il territorio e le eccellenze umbre, senza perdere l'identità che ci contraddistingue da anni.

**Quali sono i prossimi obiettivi che vi siete date per veder crescere la vostra azienda?**

**D:** Vogliamo far crescere questa "creatura" rendendola sempre più al passo con i tempi, magari con qualche tocco tecnologico che ci semplifichi la vita, ma senza mai perdere l'anima. Il nostro sogno è che la nostra attività diventi un punto di riferimento ancora più

quality standards while adapting to market changes and the new needs of customers, who are increasingly attentive to the overall experience, sustainability, and service personalization. We are facing these challenges by investing in staff training, innovation, and by enhancing the local territory and Umbrian excellence, without losing the identity that has distinguished us for years.

**What are the next goals you have set for yourselves to see your company grow?**

**D:** We want to grow this "creature" by making it more and more in step with the times, perhaps with a few technological touches to simplify our lives, but without ever losing its soul. Our dream is for our business to become an even stronger point of reference for the



Caffè Ducale



Hotel Bosone Palace



Ristorante Bosone Garden



Ristorante La tana del Lupo

forte per il territorio, un posto dove la gente torna perché sa che qui c'è qualcosa di speciale.

**A:** Il mio obiettivo è continuare a far crescere il gruppo mantenendo forte il legame con il territorio, ma allo stesso tempo ampliando sempre di più la nostra presenza nel settore dell'ospitalità e degli eventi. Vorrei consolidare l'idea di un'accoglienza di alta qualità capace di unire tradizione e innovazione, investendo su nuove esperienze per gli ospiti e sulla valorizzazione delle nostre strutture storiche e delle location dedicate agli eventi.

**Infine, quale consiglio daresti a una giovane donna che vuole iniziare un percorso imprenditoriale come il vostro?**

**D:** Ragazze, buttatevi, ma fatelo con la testa! Non lasciate che nessuno

territory, a place where people return because they know there is something special here.

**A:** My goal is to continue growing the group by maintaining a strong bond with the territory, but at the same time expanding our presence in the hospitality and events sector even further. I would like to consolidate the idea of high-quality hospitality capable of combining tradition and innovation, investing in new experiences for guests and in the enhancement of our historical structures and event locations.

**Finally, what advice would you give to a young woman who wants to start an entrepreneurial path like yours?**

**D:** Girls, jump in, but do it with your head! Don't let anyone tell you

vi dica che questo è un lavoro "da uomini" o troppo faticoso.

Seguite l'istinto, studiate tanto e, soprattutto, non rinunciate mai alla vostra sensibilità: è proprio quella cura dei dettagli e quell'attenzione ai sentimenti che ci rende uniche nel fare impresa. Siate tenaci e splenderete.

**A:** Direi di credere profondamente nelle proprie capacità e di non avere paura delle responsabilità. Fare impresa richiede determinazione, sacrificio e tanta passione, ma è anche un percorso che regala grandi soddisfazioni. È importante circondarsi di persone valide, continuare a imparare ogni giorno e affrontare le difficoltà con spirito positivo. Essere donna oggi nel mondo imprenditoriale significa poter portare sensibilità, visione e capacità organizzativa: qualità preziose soprattutto nel settore dell'ospitalità.

that this is a "man's job" or too tiring. Follow your instinct, study hard, and, above all, never give up on your sensitivity: it is precisely that attention to detail and that care for feelings that makes us unique in doing business. Be tenacious and you will shine.

**A:** I would say to believe deeply in your own abilities and not to be afraid of responsibilities. Doing business requires determination, sacrifice, and a lot of passion, but it is also a path that gives great satisfaction. It is important to surround yourself with capable people, continue to learn every day, and face difficulties with a positive spirit. Being a woman in the entrepreneurial world today means being able to bring sensitivity, vision, and organizational skills: precious qualities, especially in the hospitality sector.



**MENCARELLI GROUP**  
HOTELS · RESTAURANTS · CATERING

www.mencarelligroup.com

# KETTY KOSTADINOVA, LEADERSHIP, VISIONE E BENESSERE

Ketty Kostadinova: Leadership, Vision, and Well-being

DI PAOLA BUTERA

*Ho incontrato Ketty Kostadinova presso la sede di Kineo Fitness & Wellness, il centro sportivo da lei fondato all'interno del polo commerciale 'I Tigli' di Gubbio. In questa occasione, abbiamo approfondito il tema della leadership e del ruolo della donna nel panorama lavorativo contemporaneo.*

## Ci racconti in breve il tuo percorso professionale?

Provegno da una famiglia di artisti, un ambiente in cui l'arte è sempre stata il linguaggio d'elezione. Ho iniziato giovanissima come ballerina e coreografa professionista, ma con l'arrivo dei miei tre figli ho rimodulato le mie priorità, spostandomi verso il mondo della televisione e della radio. Una volta conclusa la fase dedicata prevalentemente alla crescita dei figli, ho ripreso l'insegnamento, evolvendo però verso il settore del wellness e della salute olistica. Attraverso formazioni specifiche, ho unito la mia sensibilità artistica a una visione del benessere femminile a 360 gradi. Un passaggio chiave è stato il percorso triennale in Management e Leadership personale (HR): convinta che non si possa guidare un progetto senza saper gestire se stessi, questa esperienza mi ha trasformata da formatrice tecnica a figura imprenditoriale.

*I met Ketty Kostadinova at the headquarters of Kineo Fitness & Wellness, the sports center she founded within 'I Tigli' commercial hub in Gubbio. During our meeting, we delved into the themes of leadership and the role of women in the contemporary professional landscape.*

## Can you briefly tell us about your professional journey?

I come from a family of artists, an environment where art has always been the primary language. I started very young as a professional dancer and choreographer, but with the arrival of my three children, I reshaped my priorities, moving into the world of television and radio.

Once the phase dedicated primarily to raising my children concluded, I returned to teaching, though I evolved toward the wellness and holistic health sector. Through specific training, I combined my artistic sensitivity with a 360-degree vision of female well-being. A key turning point was a three-year program in Management and Personal Leadership (HR). Convinced that one cannot lead a project without knowing how to manage oneself, this experience transformed me from a technical trainer into an entrepreneur.



Ketty Kostadinova



Kineo Fitness&elness - Area Fitness

Oggi porto avanti la mia mission grazie a sinergie con altri professionisti: un'unione di sogni e competenze che esprime pienamente la mia nuova identità.

## Quali motivazioni ti hanno spinto a fondare la tua azienda e quali necessità intendevi soddisfare sul mercato?

Credo che la vera spinta nasca dalla scoperta della propria mission: quando comprendi il tuo scopo, il percorso imprenditoriale diventa un'evoluzione naturale. La mia missione è permettere a me stessa e a chi mi circonda di esprimere la propria versione migliore. La risposta ai bisogni del mercato è stata una conseguenza diretta: oggi le persone cercano strumenti per migliorare la propria qualità di vita, sia fisica che mentale. La mia azienda nasce per unire sport, stile di vita sano e creatività. Il mio ruolo è quello di una guida: educare e ispirare chi crede nelle nostre attività a vivere con consapevolezza, salute e armonia.

## Qual è la lezione più preziosa che hai imparato finora?

Imparare ad accettare le persone per ciò che sono. Ho capito che non bisogna avere la presunzione di vedere potenzialità che gli altri non sono ancora pronti a riconoscere in se stessi. Spesso pecchiamo di arroganza cercando di "salvare" o motivare chi non ha ancora maturato la necessaria consapevolezza. Il vero talento è come l'atleta olimpico: è colui che crede nel proprio obiettivo e accetta il sacrificio necessario. In quel caso, il coach è solo uno strumento al servizio di un percorso che parte dall'individuo. Investire su chi non vuole conoscersi è vano; il cambiamento deve nascere sempre dall'interno.

Today, I carry out my mission through synergies with other professionals: a union of dreams and skills that fully expresses my new identity.

## What motivated you to found your company, and what market needs did you intend to satisfy?

I believe true drive stems from discovering one's mission; when you understand your purpose, the entrepreneurial path becomes a natural evolution. My mission is to allow myself and those around me to express their best version. The response to market needs was a direct consequence: today, people are looking for tools to improve their quality of life, both physically and mentally. My company was born to unite sport, a healthy lifestyle, and creativity. My role is that of a guide: to educate and inspire those who believe in our activities to live with awareness, health, and harmony.

## What is the most valuable lesson you have learned so far?

Learning to accept people for who they are. I realized that one should not have the presumption to see potential that others are not yet ready to recognize in themselves. We often err on the side of arrogance by trying to "save" or motivate those who have not yet developed the necessary awareness. True talent is like an Olympic athlete: it is someone who believes in their goal and accepts the necessary sacrifice. In that case, the coach is merely a tool at the service of a journey that begins with the individual. Investing in those who do not want to know themselves is futile; change must always come from within.

**Quali sono le sfide che stai affrontando oggi e come le stai superando?**

Essere imprenditori oggi richiede la capacità di convivere con il rischio e superare costantemente le proprie paure. La mia strategia è mettermi sempre in discussione. Nei momenti di difficoltà cerco il confronto, non per avere ragione, ma per comprendere la complessità della situazione. Attualmente sto gestendo un'importante fase di cambiamento societario nel mondo dello sport e del benessere. Pur con la responsabilità di scelte strategiche e la sfida della distanza fisica dai luoghi che gestisco, riesco a procedere grazie a una profonda unione d'intenti con il mio team. A questo aggiungo la formazione continua: gli errori non sono condanne, ma tappe vitali per crescere.

**Quali consigli daresti a una giovane che vuole fare l'imprenditrice?**

Innanzitutto, non avere paura di sbagliare. La perfezione non esiste, ma per limitare i danni è fondamentale investire nella propria formazione. La competenza dà il coraggio necessario per mettersi in gioco. Un altro consiglio è quello di non camminare da sole. Io ho sempre cercato mentori e professionisti da cui imparare. Circondarsi di persone che hanno già raggiunto risultati, e che condividono valori come integrità, etica e passione, trasmette insegnamenti che non si possono trovare sui libri.

**C'è qualcos'altro che vorresti aggiungere sulla leadership femminile?**

Le donne hanno una marcia in più perché abituate a destreggiarsi tra mille ruoli, ma il segreto è non dimenticare

**What challenges are you facing today, and how are you overcoming them?**

Being an entrepreneur today requires the ability to live with risk and constantly overcome one's fears. My strategy is to always question myself. In difficult moments, I seek dialogue—not to be right, but to understand the complexity of the situation.

I am currently managing a significant corporate transition within the world of sport and wellness. Despite the responsibility of strategic choices and the challenge of physical distance from the locations I manage, I am able to move forward thanks to a deep shared purpose with my team. To this, I add continuous training: mistakes are not sentences, but vital stages for growth.

**What advice would you give to a young female entrepreneur?**

First and foremost, do not be afraid to make mistakes. Perfection does not exist, but to limit damages, it is essential to invest in your own training. Competence provides the courage necessary to put yourself out there.

Another piece of advice is not to walk alone. I have always sought out mentors and professionals to learn from. Surrounding yourself with people who have already achieved results and who share values like integrity, ethics, and passion provides lessons that cannot be found in books.

**Is there anything else you would like to add regarding female leadership?**

Women have an "extra gear" because they are used to juggling a thousand roles, but the secret is to never forget your femininity.



Kineo Fitness&Wellness - Palestra pilates

mai la propria femminilità. Fare impresa non significa assumere atteggiamenti maschili; al contrario, la leadership femminile si nutre di sfumature, attenzione ai dettagli e flessibilità situazionale. Infine, vorrei dire alle giovani donne di ascoltare l'istinto. Vengo da una famiglia rigida dell'Est Europa, dove mi è stato insegnato a separare nettamente il dovere dai sentimenti, portandomi a comportarmi in modo estremamente razionale e quasi "maschile" sul lavoro. Per anni ho soffocato l'istinto temendo mi portasse all'errore. Oggi so che se lo avessi ascoltato prima, molte valutazioni sarebbero state diverse. Non nascondete la vostra intuizione: è una bussola imprenditoriale straordinaria.

Doing business does not mean adopting masculine behaviors; on the contrary, female leadership thrives on nuances, attention to detail, and situational flexibility. Finally, I would tell young women to listen to their intuition. I come from a rigid Eastern European family where I was taught to strictly separate duty from feelings, leading me to behave in an extremely rational and almost "masculine" way at work. For years, I suppressed my instinct, fearing it would lead to error. Today, I know that if I had listened to it sooner, many evaluations would have been different. Do not hide your intuition: it is an extraordinary entrepreneurial compass.



Kineo Fitness&Wellness - Attività Indoor



Via Don Giuseppe Diana (Centro Commerciale I Tigli)  
06024 Gubbio (PG)  
Tel: 075 922 1244 Cell 375 571 35 20  
info@kineofitness.it www.kineofitness.it

# MEDICALPIU: L'ECCELLENZA DELLA FISIOTERAPIA A GUBBIO ATTRAVERSO L'ESPERIENZA DELLA DOTT.SSA ANTONELLA PROCACCI

MedicalPiu: The Excellence of Physiotherapy in Gubbio through the Experience of Dr. Antonella Procacci

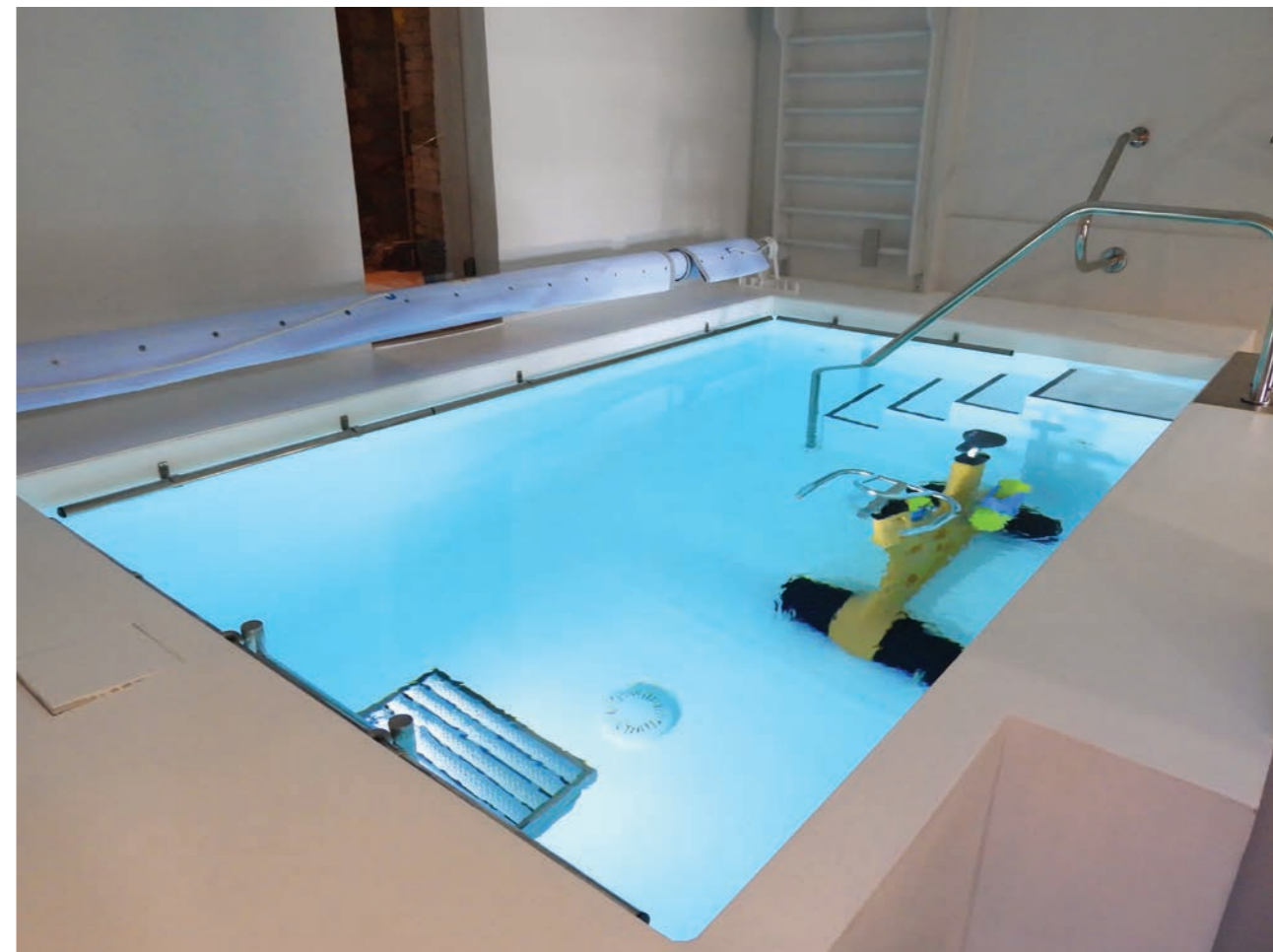
DI PAOLA BUTERA

*Cosa significa oggi conciliare competenza, gestione imprenditoriale e visione sociale? Siamo andati a trovare la Dottoressa Antonella Procacci nel cuore del suo Centro fisioterapico Medical Più. Ne è nata una conversazione stimolante che parte dalla professione fino ad arrivare alle sfide che una donna affronta quotidianamente per affermarsi nel lavoro e nella vita di tutti i giorni.*

*What does it mean today to balance expertise, entrepreneurial management, and social vision? We went to visit Dr. Antonella Procacci in the heart of her physiotherapy center, Medical Più. The result was an inspiring conversation that starts from the profession and moves to the challenges a woman faces daily to establish herself in work and everyday life.*



Dottoressa Antonella Procacci titolare della Medical+



La piscina terapeutica all'interno del Centro Medical+

## **Quali sono state le motivazioni che l'hanno spinto a creare MedicalPiu e quali esigenze voleva soddisfare?**

Fin da piccola ho sempre sentito il desiderio profondo di aiutare gli altri; è una vocazione con cui, credo, si nasce. Ricordo che già a 5-6 anni ero molto colpita dalla disabilità di una ragazza che viveva vicino a me.

Poi, verso i 10 anni, mio nonno fu colpito da un'ischemia cerebrale: istintivamente iniziai a fargli fare fisioterapia, muovendogli le braccia, le mani e i piedi. Nonostante avessi intrapreso inizialmente un percorso diverso diplomandomi in Arte Applicata, ho capito presto che non era la mia strada. Sono tornata al mio sogno d'infanzia e ho scelto di diventare fisioterapista, fondando MedicalPiu per dare forma a quella missione di cura che mi accompagna da sempre.

## **In tutta la sua esperienza lavorativa, qual è la lezione più preziosa che ha imparato finora?**

I pazienti sono i nostri più grandi maestri. La lezione più importante è la forza di volontà. Resto costantemente stupita dalla grinta e dalla determinazione che le persone mettono per raggiungere i propri obiettivi, anche in presenza di patologie severe. Da loro ho imparato che, con la giusta dose di pazienza e tenacia, si può ottenere quasi tutto: magari i risultati variano da caso a caso, ma il superamento dei propri limiti è sempre possibile.

## **What were the motivations that drove you to create MedicalPiu and what needs did you want to satisfy?**

Since I was a child, I have always felt a deep desire to help others; it is a vocation that, I believe, one is born with. I remember that already at 5 or 6 years old, I was deeply moved by the disability of a girl who lived near me.

Then, around the age of 10, my grandfather was struck by a cerebral ischemia: instinctively, I started giving him physiotherapy, moving his arms, hands, and feet. Although I had initially undertaken a different path, graduating in Applied Art, I soon realized it was not my way. I returned to my childhood dream and chose to become a physiotherapist, founding MedicalPiu to give shape to that mission of care that has always accompanied me.

## **In all your work experience, what is the most valuable lesson you have learned so far?**

Patients are our greatest teachers. The most important lesson is willpower. I am constantly amazed by the grit and determination that people put into achieving their goals, even in the presence of severe pathologies. From them, I learned that, with the right amount of patience and tenacity, you can achieve almost anything: the results may vary from case to case, but overcoming one's limitations is always possible.

**Ci sono sfide particolari che sta affrontando in questo momento e come le sta superando?**

Nel nostro lavoro le sfide sono quotidiane. Mi confronto spesso con casi clinici molto complessi, situazioni in cui l'esito non è scontato e non sai fin dove potrai arrivare. La sfida sta proprio lì: nel mettersi in gioco ogni giorno per spostare l'asticella del possibile un po' più in là.

**Quali sono i prossimi obiettivi di crescita per MedicalPiu?**

Il mio obiettivo principale è specializzarmi ulteriormente nelle malattie neuromotorie e neurologiche, come il Parkinson e l'Alzheimer. Esistono nuove terapie molto promettenti e il mio desiderio è frequentare corsi specifici per poter offrire queste soluzioni terapeutiche d'avanguardia alla mia città, Gubbio. Porto nel cuore un caso trattato tra il 2021 e il 2023: un ragazzo con sclerosi multipla che non riusciva più a mantenere il capo eretto. Nonostante le scarse prospettive di miglioramento iniziali, siamo riusciti a riportarlo a una postura corretta e a fargli riacquistare l'autonomia nel mangiare. Vedere di nuovo la luce nei suoi occhi è stata la conferma che dobbiamo puntare sempre più in alto.

**Are there any particular challenges you are facing at the moment and how are you overcoming them?**

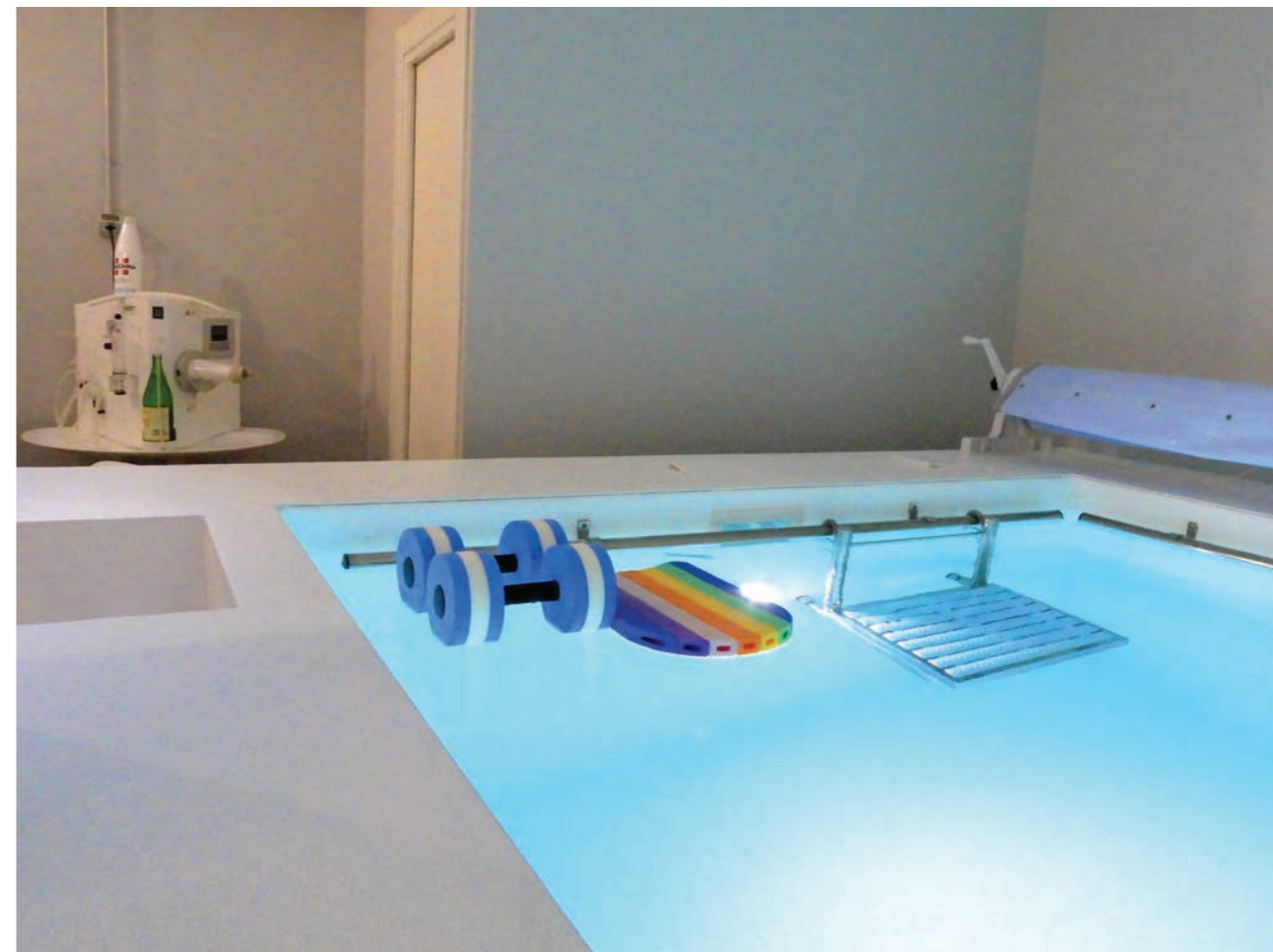
In our work, challenges are daily. I often deal with very complex clinical cases, situations where the outcome is not guaranteed and you do not know how far you will be able to go. The challenge lies precisely there: in putting oneself on the line every day to push the bar of what is possible a little further.

**What are the next growth goals for MedicalPiu?**

My main goal is to specialize further in neuromotor and neurological diseases, such as Parkinson's and Alzheimer's. There are very promising new therapies, and my desire is to attend specific courses to be able to offer these cutting-edge therapeutic solutions to my city, Gubbio. I hold dear to my heart a case treated between 2021 and 2023: a young man with multiple sclerosis who could no longer keep his head erect. Despite the initial poor prospects of improvement, we managed to bring him back to a correct posture and restore his independence in eating. Seeing the light in his eyes again was the confirmation that we must always aim higher.



La tecnologia affianca il team per le terapie fisiche



Nella piscina terapeutica c'è anche uno spazio dedicato alla terapia inalatoria

**Quale consiglio darebbe a una giovane donna che vuole iniziare la carriera di fisioterapista?**

Il mio consiglio si riassume in tre pilastri: La passione che è il motore di tutto. Se ami quello che fai, non guardi l'orologio, il tuo unico obiettivo diventa l'eccellenza per il bene del paziente; La determinazione, per una donna, gestire un'attività richiede un sacrificio enorme per bilanciare famiglia, lavoro e responsabilità. Bisogna essere molto motivate e pronte a questa sfida; La formazione continua: non si finisce mai di imparare. Per avere ambizioni e raggiungere risultati concreti, è fondamentale studiare costantemente, aggiornarsi e specializzarsi. La competenza tecnica è l'unica base solida su cui costruire il proprio successo professionale.

**What advice would you give to a young woman who wants to start a career as a physiotherapist?**

My advice can be summarized in three pillars: Passion, which is the engine of everything. If you love what you do, you don't look at the clock, your only goal becomes excellence for the well-being of the patient; Determination: for a woman, managing a business requires an enormous sacrifice to balance family, work, and responsibilities. One must be highly motivated and ready for this challenge Continuous training: you never stop learning. To have ambitions and achieve concrete results, it is fundamental to constantly study, keep updated, and specialize. Technical competence is the only solid foundation upon which to build one's professional success.

Medical 

**Medical + Centro Medico Fisioterapico**

*Dott.ssa Antonella Procacci*

Viale Teatro Romano, 1, 06024 Gubbio PG

Tel: (+39) 075 92 22 104

[medicalgubbio@gmail.com](mailto:medicalgubbio@gmail.com)

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

# NON SOLO GIARDINO, LA NUOVA ERA DEL LIFESTYLE FIRMATA GARDEN ARTEVERDEGIARDINI

NOT JUST A GARDEN, THE NEW ERA OF LIFESTYLE  
PRESENTED BY GARDEN ARTEVERDEGIARDINI

A CURA DELLA REDAZIONE

*Dimenticate il vecchio concetto di manutenzione. Benvenuti nell'era dell'Outdoor Management: dove il lusso incontra la natura e la tecnologia semplifica la bellezza.*

*C'è una differenza sottile, ma profonda, tra possedere uno spazio verde e vivere in un'oasi perfettamente integrata con i propri desideri. Spesso, chi possiede un giardino si ritrova a combattere con impianti di irrigazione inefficienti, piante che non prosperano o il peso di dover coordinare mille artigiani diversi per una pergola o una piscina.*

*Forget the traditional concept of maintenance. Welcome to the era of Outdoor Management: where luxury meets nature and technology enhances beauty with ease.*

*There is a subtle yet profound distinction between merely owning a green space and living in an oasis perfectly aligned with one's desires. Often, garden owners face challenges such as inefficient irrigation systems, plants that fail to thrive, or the burden of coordinating numerous craftsmen for features like pergolas or swimming pools.*



*È qui che nasce la rivoluzione di Il Garden Arteverdeggiardini: un unico interlocutore d'eccellenza capace di trasformare il vostro esterno in un asset di valore inestimabile, attraverso un approccio definito da loro "Outdoor Management & Lifestyle a 360 gradi".*

Tutto inizia con l'ascolto. Non ci sono delle soluzioni "preconfezionate". Il percorso insieme comincia con un sopralluogo tecnico gratuito, un momento fondamentale in cui gli esperti de Il Garden Arteverdeggiardini analizza il terreno, l'esposizione e l'architettura esistente.

Ma la vera magia avviene in studio: attraverso la progettazione paesaggistica dettagliata con rendering in 3D, dove vi permettono di camminare virtualmente nel vostro nuovo giardino prima ancora che venga rimosso un solo filo d'erba.

Potrete vedere come la luce del tramonto colpirà la vostra nuova cucina da esterno o come si integrerà quel bio-laghetto che avete sempre sognato.

È un'esperienza immersiva che garantisce trasparenza, eliminando ogni incertezza. Molti vedono il giardinaggio come un lavoro stagionale; Il Garden Arteverdeggiardini lo vede come una gestione patrimoniale.

*This is where the revolution of Il Garden Arteverdeggiardini begins: a single, distinguished point of contact capable of transforming your outdoor area into an invaluable asset through an approach they define as "360-degree Outdoor Management & Lifestyle."*

Everything starts with attentive listening. There are no pre-packaged solutions. The journey together commences with a complimentary technical inspection-a crucial moment during which Il Garden Arteverdeggiardini's experts analyze the soil, exposure, and existing architecture.

However, the true magic takes place in the studio: through detailed landscape design accompanied by 3D renderings that allow you to virtually walk through your new garden before even a single blade of grass is disturbed.

You will be able to observe how the sunset light will illuminate your new outdoor kitchen or how the bio-pond you have always dreamed of will seamlessly integrate into the environment.

This is an immersive experience that ensures transparency, eliminating any uncertainty. While many consider gardening a seasonal task, Garden Arteverdeggiardini views it as an asset management activity.

Un giardino curato aumenta il valore di una proprietà fino al 20%. Per questo, la loro divisione manutenzione non si limita al taglio dell'erba. Si prendono cura della salute profonda del vostro prato con arieggiatura, carotatura e piani di concimazione stagionali scientifici. Ma la vera eccellenza si vede nei dettagli: la potatura artistica delle siepi, la pulizia meticolosa

A well-maintained garden can increase a property's value by up to 20%. For this reason, their maintenance division goes beyond simple lawn mowing. They take care of your lawn's deep health through aeration, core cultivation, and scientifically planned seasonal fertilization programs. True excellence is evident in the details: artistic hedge pruning, meticulous cleaning, and above all, specialist arboriculture.

Immaginate di tornare a casa e trovare l'atmosfera perfetta: luci soffuse, la vostra musica preferita che risuona tra gli alberi e un prato perfettamente rasato, tutto senza aver mosso un dito. Grazie all'integrazione domotica, Garden Arteverdegiardini trasforma il vostro spazio in un "giardino intelligente". Gestisce da remoto impianti di irrigazione smart che risparmiano acqua grazie a

soft lighting, your favorite music resonating among the trees, and a perfectly trimmed lawn—all without lifting a finger. Thanks to smart home integration, Garden Arteverdegiardini transforms your space into an "intelligent garden." They remotely manage smart irrigation systems that conserve water through dedicated weather stations, install the latest generation



e, soprattutto, l'arboricoltura specialistica. Grazie a tecniche di tree climbing e verifiche di stabilità (VTA), proteggono i vostri alberi secolari, garantendo sicurezza alla vostra casa anche in caso di eventi atmosferici estremi. E se il maltempo dovesse colpire, un servizio di pronto intervento è sempre pronto a riportare l'ordine nel minor tempo possibile.

Utilizing tree climbing techniques and stability assessments (VTA), they protect your centuries-old trees, ensuring the safety of your home even during extreme weather events. Should adverse weather occur, an emergency response service is always available to restore order as quickly as possible. Imagine returning home to find the perfect atmosphere:

stazioni meteo dedicate, installano robot tagliaerba di ultima generazione e sistemi antizanzare automatici per permettervi di godervi le serate estive in totale relax. La visione di Garden Arteverdegiardini non dimentica l'ambiente. Sono specializzati in Xeriscape (giardini a basso consumo idrico) e sistemi di recupero delle acque piovane perché, nel loro credo, il lusso

robotic lawn mowers, and automatic mosquito control systems to allow you to enjoy summer evenings in complete relaxation. Garden Arteverdegiardini's vision does not overlook environmental concerns. They specialize in xeriscaping (low water consumption gardens) and rainwater recovery systems because, in their belief, modern luxury must necessarily be sustainable.

moderno deve essere necessariamente sostenibile. E poi perché limitarsi a guardare il giardino dalle finestre quando lo si può abitare?

Garden Arteverdegiardini estende i confini della vostra casa creando vere e proprie zone di Wellness & Relax.

Dalla posa di piscine fuori terra con idromassaggio all'installazione di saune da esterno, trasformano ogni angolo in un rifugio per l'anima.

E per chi ama la convivialità, progettano e installano cucine da esterno e aree barbecue con materiali resistenti alle intemperie, arricchite da pavimentazioni eleganti in legno o gres e strutture come pergole e gazebo che definiscono lo spazio. Ogni elemento, dalle fioriere in Corten fatte su misura ai salotti di design, è scelto per riflettere il vostro stile unico.

Ma i servizi de Il Garden Arteverdegiardini non sono pensati solo per i privati più esigenti, c'è anche il mondo Corporate con la gestione di aree verdi aziendali, centri commerciali e parchi retail, garantendo una meticolosità industriale. Offrono una gestione amministrativa completa, con contabilità dei costi, reporting digitale post-intervento e interfaccia diretta con le direzioni lavori.

Moreover, why limit yourself to viewing the garden from the windows when you can truly inhabit it?

Garden Arteverdegiardini expands the boundaries of your home by creating genuine Wellness & Relaxation areas.

From installing above-ground pools with hydromassage to outdoor saunas, they transform every corner into a sanctuary for the soul.

For those who appreciate social gatherings, they design and install outdoor kitchens and barbecue areas using weather-resistant materials, enhanced by elegant wooden or porcelain stoneware flooring and structures such as pergolas and gazebos that define the space.

Every element, from custom-made Corten steel planters to designer lounges, is chosen to reflect your unique style.

The services offered by Il Garden Arteverdegiardini are not exclusively designed for discerning private clients; they also cater to the corporate sector, managing green areas for businesses, shopping centers, and retail parks with industrial precision.

They provide comprehensive administrative management, including cost accounting, digital post-intervention reporting, and direct communication with project management teams. By handling all bureaucratic



Occupandosi della burocrazia, dai permessi comunali alle pratiche per i vari Bonus, e lasciandovi solo il piacere del risultato finale.

Sia che abbiate bisogno di proteggere la vostra tenuta con recinzioni antintrusione tecniche, sia che desideriate noleggiare allestimenti scenografici per un evento esclusivo, Garden Arteverdegiardini è il nome che garantisce l'eccellenza, un custode del vostro benessere e un architetto dei vostri momenti all'aria aperta.

Scegliere Il Garden Arteverdegiardini significa investire in un partner che mette al centro la qualità, l'innovazione e, soprattutto, la vostra soddisfazione. Siete pronti a trasformare il vostro outdoor in un capolavoro?

La vostra Oasi vi Aspetta!

processes-from municipal permits to applications for various incentives-they allow you to enjoy only the final result.

Whether you require protection for your estate with technical anti-intrusion fencing or wish to rent scenic setups for an exclusive event, Garden Arteverdegiardini is a name that guarantees excellence, acting as a guardian of your well-being and an architect of your outdoor experiences.

Choosing Il Garden Arteverdegiardini means investing in a partner who prioritizes quality, innovation, and above all, your satisfaction. Are you ready to transform your outdoor space into a masterpiece? Your Oasis Awaits!



**Il Garden**

Via Carlo Alberto dalla Chiesa, 2 - 06024 Gubbio (Pg)

tel. 075.9221177 - 366.6690259

www.ilgarden.it - ilgarden@tiscali.it



# A GUBBIO E GUALDO TADINO LE PROPOSTE PER LA PRIMAVERA DI TECNOCASA

TECNOCASA'S PROPOSAL BETWEEN GUBBIO AND GUALDO TADINO

A CURA DELLA REDAZIONE

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

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



## TECNOCASA GUBBIO

### A Gubbio, una dimora esclusiva Immersa nel verde

Inserita in una cornice di assoluta privacy, questa splendida proprietà si sviluppa su tre livelli, offrendo un perfetto connubio tra il fascino di una residenza di rappresentanza e il calore di un rifugio familiare. Circondata da un rigoglioso parco privato, la villa garantisce la massima riservatezza senza sacrificare la vicinanza ai principali servizi cittadini. Il piano terra è dedicato al relax e alla funzionalità. Qui, una spaziosa taverna arricchita da un camino monumentale e un angolo bar diventa il cuore pulsante dei momenti conviviali. Completano il livello una cucina con lavanderia, cantina, una camera da letto e i locali ad uso deposito, funzionali a ogni esigenza di spazio. Salendo al primo piano, lo sguardo viene catturato da un salone di rara luminosità. Il camino centrale domina l'ambiente, dialogando con il terrazzo esterno che amplia gli orizzonti del living. La zona giorno si completa con una sala da pranzo formale e una cucina abitabile, oltre a una confortevole camera matrimoniale e un servizio. La scala interna conduce al secondo piano, riservato alla zona notte. La configurazione prevede tre ampie camere da letto, tra cui spicca una sontuosa suite padronale dotata di terrazzo privato, cabina armadio, bagno en suite. Uno dei punti di forza di questa dimora è la sua versatilità: grazie al doppio ingresso indipendente, la villa si presta facilmente a essere frazionata in due unità abitative distinte, ideale per nuclei familiari allargati o per chi desidera conciliare abitazione e studio professionale.

Le finiture ricercate e l'ampiezza degli spazi, sia interni che esterni, definiscono un'atmosfera di raffinata eleganza, rendendo questa proprietà una soluzione di assoluto rilievo nel panorama immobiliare locale.



### Un rifugio elegante alle porte di Gubbio

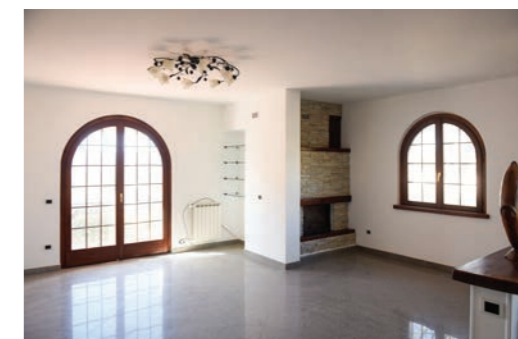
A pochi chilometri dalle mura medievali di Gubbio, sorge una residenza che incarna il perfetto equilibrio tra ampi volumi e comfort contemporaneo. Questa villa, distribuita su più livelli, si distingue per la straordinaria luminosità degli ambienti e una distribuzione razionale pensata per accogliere ogni esigenza abitativa. Il piano terra si apre su una zona living accogliente, dove il soggiorno terrazzato con camino diventa il fulcro della vita domestica, ideale per le serate invernali. La cucina abitabile e le due ampie camere matrimoniali — una delle quali impreziosita da una veranda privata — completano il piano insieme a un bagno signorile rifinito con cura. Il dialogo tra interno ed esterno è costante, grazie all'affaccio diretto sul



## TECNOCASA GUBBIO

### In Gubbio, an Exclusive Residence Immersed in Greenery

Set within a frame of absolute privacy, this splendid property is spread over three levels, offering a perfect blend of the charm of a prestigious residence and the warmth of a family retreat. Surrounded by a lush private park, the villa guarantees maximum confidentiality without sacrificing proximity to main city services. The ground floor is dedicated to relaxation and functionality. Here, a spacious tavern enriched by a monumental fireplace and a bar corner becomes the beating heart of convivial moments. The level is completed by a kitchen with laundry, a cellar, a bedroom, and storage rooms, functional for every space requirement. Ascending to the first floor, the eye is captured by a living room of rare luminosity. The central fireplace dominates the room, communicating with the outdoor terrace that expands the horizons of the living area. The living zone is completed by a formal dining room and an eat-in kitchen, as well as a comfortable double bedroom and a bathroom. The internal staircase leads to the second floor, reserved for the sleeping area. The layout includes three large bedrooms, among which a sumptuous master suite stands out, equipped with a private terrace, walk-in closet, and en suite bathroom. One of the strengths of this home is its versatility: thanks to the double independent entrance, the villa easily lends itself to being divided into two distinct housing units, ideal for extended families or for those wishing to combine a home and a professional studio. The refined finishes and the breadth of space, both internal and external, define an atmosphere of sophisticated elegance, making this property a solution of absolute prominence in the local real estate landscape.



### An Elegant Retreat at the Gates of Gubbio

A few kilometers from the medieval walls of Gubbio stands a residence that embodies the perfect balance between large volumes and contemporary comfort. This villa, distributed over several levels, is distinguished by the extraordinary brightness of its rooms and a rational layout designed to accommodate every living need. The ground floor opens onto a welcoming living area, where the terraced living room with a fireplace becomes the focus of domestic life, ideal for winter evenings. The eat-in kitchen and two large double bedrooms — one of which is enhanced by a private veranda — complete the floor along with a refined, carefully finished bathroom. The dialogue between indoors and outdoors is constant, thanks to the direct

giardino di proprietà. Salendo al piano superiore, la zona notte si espande con altre tre camere matrimoniali di generose dimensioni. A caratterizzare questo livello è il terrazzo perimetrale, un vero belvedere privato che inonda di luce le stanze, servite da un elegante bagno con vasca e doppio lavabo. Il piano seminterrato è dedicato alla praticità e allo svago: oltre a un capiente garage con comoda rampa d'accesso, la proprietà dispone di una caratteristica taverna con camino, uno spazio versatile per cene tra amici, completato da una zona lavanderia e un bagno di servizio. L'immobile guarda al futuro anche sul fronte dell'efficienza energetica, grazie all'integrazione di pannelli fotovoltaici e pompa di calore, garantendo una gestione sostenibile dei consumi senza rinunciare al massimo comfort termico. All'esterno, il giardino circostante si rivela un'autentica oasi di pace, perfetta per chi desidera immergersi nella bellezza del paesaggio umbro pur restando vicino ai servizi. Questa villa rappresenta un'opportunità rara: una dimora spaziosa, curata nei minimi dettagli e situata in una posizione strategica, dove la tranquillità della campagna incontra la vicinanza alla città.

overlook onto the private garden. Moving to the upper floor, the sleeping area expands with three more generously sized double bedrooms. Characterizing this level is the perimeter terrace, a true private viewpoint that floods the rooms with light, served by an elegant bathroom with a bathtub and double sink. The basement level is dedicated to practicality and leisure: in addition to a spacious garage with a convenient access ramp, the property features a characteristic tavern with a fireplace, a versatile space for dinners with friends, completed by a laundry area and a service bathroom. The property also looks to the future regarding energy efficiency, thanks to the integration of photovoltaic panels and a heat pump, ensuring sustainable consumption management without sacrificing maximum thermal comfort. Outside, the surrounding garden reveals itself as an authentic oasis of peace, perfect for those wishing to immerse themselves in the beauty of the Umbrian landscape while remaining close to services. This villa represents a rare opportunity: a spacious home, attended to in the smallest details and located in a strategic position where the tranquility of the countryside meets proximity to the city.



#### TECNOCASA GUALDO TADINO

##### Morano Osteria, il fascino autentico della pietra.

Nel cuore di un suggestivo contesto rurale, laddove il tempo sembra aver rallentato il suo corso, sorge un caratteristico casale in pietra che attende solo di essere riportato a nuova vita. Ristrutturato alla fine degli anni '90 e rimasto da allora custode silente dei propri spazi, l'immobile rappresenta oggi una tela bianca ideale per chi sogna un progetto di personalizzazione su misura. L'abitazione, disposta su due livelli, conserva il layout tipico delle dimore di campagna: Al piano terra un accogliente ingresso introduce alla zona giorno, dominata da un soggiorno con camino – fulcro della convivialità domestica – e da una cucina abitabile. Al piano primo, la zona notte ospita due camere da letto e un bagno funzionale con doccia. La proprietà è completata da un garage e un annesso agricolo, volumi preziosi da convertire in spazi accessori, laboratori o depositi. Il casale si presenta in condizioni generali discrete, ma richiede un occhio attento e un tocco esperto per splendere nuovamente. In particolare, la copertura in legno necessita di un intervento di revisione e trattamento conservativo per risanare le travi originarie. All'esterno, la proprietà è abbracciata da circa due ettari di terreno seminativo. La morfologia del lotto, prevalentemente scoscesa, regala un movimento naturale al paesaggio, riservando una porzione pianeggiante e più fruibile nelle immediate vicinanze del fabbricato, perfetta per la creazione di un giardino privato o di un'area relax all'aperto. Situata a un livello leggermente inferiore rispetto alla sede stradale, la casa gode di un accesso estremamente agevole. Sebbene questa peculiarità influenzi la privacy assoluta, offre innegabili vantaggi logistici e una facilità di raggiungimento che ne aumenta la versatilità. Che si tratti di un investimento o del desiderio di realizzare una residenza di campagna dal sapore autentico, questa è un'opportunità rara per chi sa guardare oltre lo stato attuale, valorizzando le potenzialità di una struttura solida e ricca di storia.

#### TECNOCASA GUALDO TADINO

##### Morano Osteria, the authentic charm of stone.

In the heart of a suggestive rural context, where time seems to have slowed its course, stands a characteristic stone farmhouse waiting only to be brought back to new life. Renovated at the end of the 1990s and remaining a silent guardian of its spaces ever since, the property today represents an ideal blank canvas for those dreaming of a bespoke customization project. The dwelling, arranged over two levels, preserves the typical layout of country homes: On the ground floor, a welcoming entrance leads to the living area, dominated by a living room with a fireplace—the heart of domestic conviviality—and an eat-in kitchen. On the first floor, the sleeping area houses two bedrooms and a functional bathroom with a shower. The property is completed by a garage and an agricultural annex, valuable volumes to be converted into accessory spaces, workshops, or storage. The farmhouse is in fair general condition but requires an attentive eye and an expert touch to shine once more. In particular, the wooden roof requires an overhaul and preservative treatment to restore the original beams. Outside, the property is embraced by approximately 2 hectares of arable land. The morphology of the plot, predominantly sloping, lends a natural movement to the landscape, while reserving a flat and more usable portion in the immediate vicinity of the building, perfect for creating a private garden or an outdoor relaxation area. Situated slightly below the road level, the house enjoys extremely easy access. While this feature influences absolute privacy, it offers undeniable logistical advantages and ease of reach that increases its versatility. Whether it is an investment or the desire to create a country residence with an authentic flavor, this is a rare opportunity for those who can look beyond the current state, enhancing the potential of a solid structure rich in history.



#### Fascino senza tempo tra le colline di Gualdo Tadino

Un rifugio in pietra dove la storia incontra il panorama. Nel cuore della suggestiva frazione di Pieve di Compresseto, immerso in uno scenario dove il verde delle colline umbre si perde all'orizzonte, sorge questo splendido casale in pietra faccia a vista. L'immobile, frutto di un sapiente intervento di restauro e risanamento conservativo, rappresenta il perfetto connubio tra l'autenticità delle dimore d'epoca e il comfort della vita moderna. La residenza si sviluppa con eleganza su tre livelli, offrendo ambienti luminosi che regalano, da ogni finestra, una vista privilegiata sul paesaggio circostante: Il Piano Terra è dedicato alla convivialità e alla funzionalità, ospita una caratteristica taverna, una legnaia, oltre a locali tecnici quali ripostiglio e lavanderia. Il Primo Piano è il cuore pulsante della casa, dove troviamo una cucina abitabile dal sapore tradizionale, un accogliente salotto ideale per i momenti di relax e un servizio. Al Secondo Piano la zona notte, intima e panoramica, si compone di tre ampie camere da letto e un ulteriore bagno. Il casale è stato oggetto di una ristrutturazione accurata che ne ha preservato l'anima rustica. Gli interventi più recenti hanno riguardato la sostituzione degli infissi e delle zanzariere, garantendo un eccellente isolamento termico. La proprietà viene consegnata con la predisposizione completa degli impianti, lasciando al futuro proprietario il piacere di personalizzare le finiture ultime secondo il proprio gusto. All'esterno, la proprietà è abbracciata da una corte privata di circa 2.000 mq. Uno spazio generoso che garantisce la massima riservatezza, ideale per chi desidera vivere a contatto con la natura, organizzare cene all'aperto o semplicemente godersi il silenzio dei luoghi. Una soluzione esclusiva per chi cerca la pace del borgo senza rinunciare al carattere deciso dello stile rustico umbro.

#### Timeless charm among the hills of Gualdo Tadino

A stone retreat where history meets the view. In the heart of the charming hamlet of Pieve di Compresseto, immersed in a scenario where the green of the Umbrian hills fades into the horizon, stands this splendid farmhouse in exposed stone. The property, the result of a skillful restoration and conservative recovery, represents the perfect marriage between the authenticity of period homes and the comfort of modern life. The residence develops with elegance over three levels, offering bright environments that provide, from every window, a privileged view of the surrounding landscape: The Ground Floor is dedicated to conviviality and functionality, housing a characteristic tavern, a woodshed, as well as technical rooms such as a storage room and laundry. The First Floor is the beating heart of the house, where we find a traditional-style eat-in kitchen, a cozy living room ideal for moments of relaxation, and a bathroom. On the Second Floor, the sleeping area, intimate and panoramic, consists of three large bedrooms and an additional bathroom. The farmhouse has undergone a careful renovation that has preserved its rustic soul. The most recent interventions involved the replacement of window frames and mosquito nets, ensuring excellent thermal insulation. The property is delivered with the complete setup of the systems, leaving the future owner the pleasure of customizing the final finishes according to their own taste. Outside, the property is embraced by a private courtyard of approximately 2,000 sqm. A generous space that guarantees maximum privacy, ideal for those who wish to live in contact with nature, organize outdoor dinners, or simply enjoy the silence of the location. An exclusive solution for those seeking the peace of the village without giving up the bold character of the Umbrian rustic style.



#### Affiliato Tecnocasa Gualdo Tadino

Piazza Martiri della Libertà, 14, 06023 Gualdo Tadino PG

Tel 075 910431

#### Affiliato Tecnocasa Gubbio

Corso Giuseppe Garibaldi, 51, 06024 Gubbio PG

Tel 075 9273032

# AI CAPPUCCINI WELNESS&SPA L'ARTE DELLA RIGENERAZIONE

Cappuccini Wellness&Spa: The Art of Regeneration

A CURA DELLA REDAZIONE

Esistono luoghi dove il tempo sembra sospendere il suo corso, lasciando spazio a un'armonia ritrovata tra corpo e spirito. Al Park Hotel ai Cappuccini, questa visione diventa realtà. Qui, il benessere non è un semplice servizio, ma una filosofia olistica che trasforma il soggiorno in un'esperienza sensoriale profonda, dove la cura del dettaglio incontra la purezza degli elementi naturali. Affidarsi alle mani esperte di professionisti significa intraprendere un percorso di rinascita.

There are places where time seems to suspend its course, making way for a rediscovered harmony between body and spirit. At Park Hotel ai Cappuccini, this vision becomes reality. Here, wellness is not a simple service, but a holistic philosophy that transforms your stay into a profound sensory experience, where attention to detail meets the purity of natural elements. A Sanctuary for the Soul Entrusting yourself to the expert hands of professionals means embarking on a journey of rebirth.



Cappuccini Wellness & Spa, Piscina Acque Emozionali



Cappuccini Wellness & Spa, Oasi del Parco by night

Il Cappuccini Wellness & Spa è un santuario dedicato al sé: dalle calde atmosfere delle saune finlandesi e del bagno turco alle suggestioni delle docce emozionali e del Wasser Paradise.

Per chi cerca un'intimità esclusiva, la Private Spa e la cabina Rasul offrono rituali antichi, mentre i trattamenti d'avanguardia come l'ossigenoterapia assicurano una bellezza che splende dall'interno.

Firmato dal celebre architetto Simone Micheli, il Parco Acque è un capolavoro di design e fluidità. Lo spazio si articola in tre regni distinti:

Acque Emozionali: 350 m<sup>2</sup> dedicati al movimento e al relax, tra nuoto controcorrente e idromassaggi avvolgenti.

La Sala Idromassaggi: Un rifugio intimo dove l'acqua si arricchisce di magnesio e potassio, offrendo i benefici della talassoterapia in un'arca di puro piacere.

The Cappuccini Wellness & Spa is a sanctuary dedicated to the self: from the warm atmospheres of the Finnish saunas and Turkish baths to the evocative experiences of emotional showers and the Wasser Paradise.

For those seeking exclusive intimacy, the Private Spa and the Rasul cabin offer ancient rituals, while cutting-edge treatments—such as oxygen therapy—ensure a beauty that shines from within.

The Water Park: Architecture of the Senses Designed by the renowned architect Simone Micheli, the Water Park is a masterpiece of design and fluidity.

The space is divided into three distinct realms:  
Emotional Waters: 350 m<sup>2</sup> dedicated to movement and relaxation, featuring counter-current swimming and enveloping hydromassages.

L'Oasi del Parco: Un gioiello panoramico incastonato nel verde. Qui, la piscina indoor/outdoor a 34°C è protetta da una "pelle" in acciaio inox specchiante, che crea un gioco di riflessi tra l'architettura e il paesaggio umbro, culminando nel silenzio rigenerante dell'area relax.

Il viaggio prosegue all'esterno nella Terrazza Giardino. Tra uliveti secolari e orti aromatici, il suono delle fontane e il profumo delle erbe officinali creano un'osmosi perfetta con la natura del Monte Foce.

L'eccellenza dei Cappuccini incontra la visione rivoluzionaria di Marc Mességué. In questo centro di remise en forme, la millenaria tradizione fitoterapica si fonde con la medicina moderna. Sotto un rigoroso controllo medico, gli ospiti possono riscoprire il proprio equilibrio fisico affrontando inestetismi e disturbi metabolici attraverso un'alimentazione sana e l'uso sapiente delle erbe, il tutto in un contesto di ineguagliabile eleganza.

The Hydromassage Room: An intimate refuge where the water is enriched with magnesium and potassium, offering the benefits of thalassotherapy within an "ark" of pure pleasure.

The Park Oasis: A panoramic jewel nestled in greenery. Here, the 34°C indoor/outdoor pool is protected by a mirrored stainless steel "skin," creating a play of reflections between the architecture and the Umbrian landscape, culminating in the regenerating silence of the relaxation area.

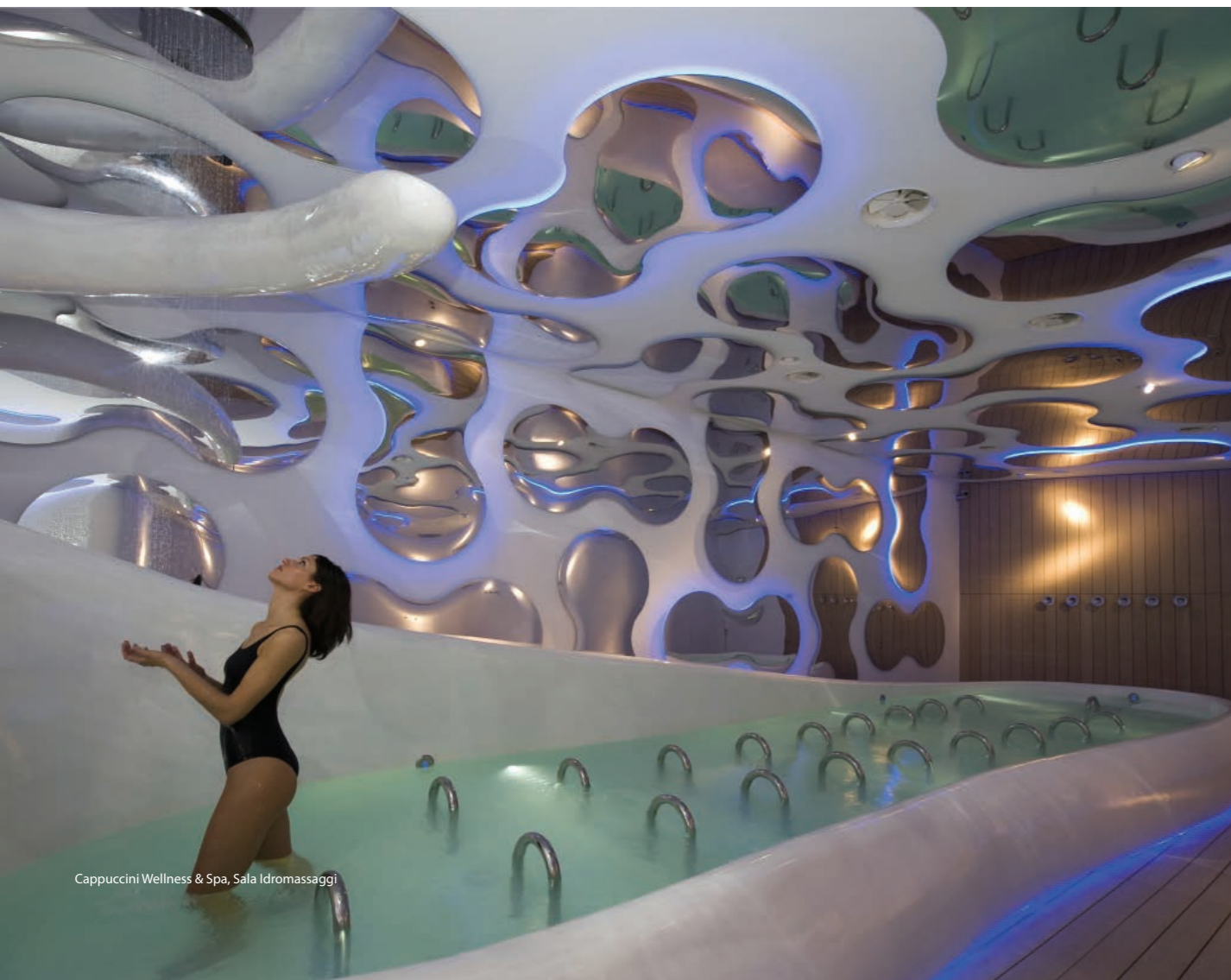
The journey continues outdoors on the Garden Terrace. Among centuries-old olive groves and aromatic gardens, the sound of fountains and the scent of medicinal herbs create a perfect osmosis with the nature of Mount Foce.

The Marc Mességué Method

The excellence of the Cappuccini meets the revolutionary vision of Marc Mességué. In this remise en forme center, millenary phytotherapy traditions blend with modern medicine. Under rigorous medical supervision, guests can rediscover their



Park Hotel ai Cappuccini, Terrazza Giardino



Cappuccini Wellness & Spa, Sala Idromassaggi

Il benessere è anche vitalità.

Per gli amanti dello sport, il complesso offre:

Area Fitness: Una palestra hi-tech per cardio e power-training.

Sport & Fun: Campi da Padel, e-bikes per esplorare Gubbio e una raffinata sala biliardo.

Mindfulness & Training: Sessioni di Yoga, Pilates e ginnastica facciale.

Executive Care: Programmi esclusivi di gestione dello stress e controllo psico-motorio, pensati per i leader che desiderano trasformare la pressione quotidiana in nuova energia creativa.

physical balance, addressing aesthetic concerns and metabolic disorders through healthy nutrition and the expert use of herbs—all within a context of unparalleled elegance.

Vitality and Performance

Wellness is also vitality. For sports enthusiasts, the complex offers:

Fitness Area: A hi-tech gym for cardio and power training.

Sport & Fun: Padel courts, e-bikes to explore Gubbio, and a refined billiard room.

Mindfulness & Training: Sessions of Yoga, Pilates, and facial gymnastics.

Executive Care: Exclusive stress management and psychomotor control programs, designed for leaders who wish to transform daily pressure into new creative energy.

Park Hotel ai Cappuccini Gubbio (PG)  
[www.parkhotelaicappuccini.it](http://www.parkhotelaicappuccini.it) | [info@parkhotelaicappuccini.it](mailto:info@parkhotelaicappuccini.it)  
Tel: 075 9234



## UN WINE RESORT A GUBBIO, CUORE AUTENTICO DELL'UMBRIA

Nata e radicata nel territorio eugubino, Cantina Semonte cambia e diventa Wine Resort, ampliando così la propria visione di accoglienza. A una produzione vitivinicola attenta e coraggiosa, si affiancano l'ospitalità deluxe ed elegante di "Villa Cecchini", oltre alla ricercata cucina stagionale del Ristorante "Il Custode". Un'evoluzione naturale, che trasforma il vino in un'esperienza unica.

*Cantina Semonte Wine Resort. Un progetto che cresce insieme al territorio.*



— DEGUSTAZIONI GUIDATE



— VILLA E PISCINA OUTDOOR



— RISTORANTE



Gubbio — Loc. Semonte  
+39 075 7864950  
info@vinisemonte.com — vinisemonte.com  
FB CantinaSemonte — IG cantina.semonte

# Atelier d'interni

PROGETTA  
RISTRUTTURA  
ARREDA



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

**Atelier d'Interni di Gina Ambrosi**  
Via Los Angeles, 100  
Santa Maria degli Angeli (PG)

Tel. +39.366.4541063  
www.atelierinterni.it



# LE LOGGE ANTICO CAFFÈ BISTROT: LA RINASCITA DI UN MITO A GUBBIO TRA CINEMA E SAPORI DEL TERRITORIO

Le Logge Antico Caffè Bistrot: the Rebirth of a Myth in Gubbio, Between Cinema and Local Flavors

DI PAOLA BUTERA

*Ci sono luoghi che non sono semplicemente attività commerciali, ma custodi silenziosi della memoria collettiva di una città. Luoghi che hanno visto passare generazioni, incrociato sguardi e ospitato risate. Uno di questi è senza dubbio Le Logge, lo storico locale di Piazza Quaranta Martiri che lo scorso 1° maggio ha finalmente riaperto le sue porte, ritrovando la sua luce più splendente. La vera magia di questa riapertura sta nella storia di chi ha deciso di scommetterci: Francesco Henderson Pepe.*

*There are places that are not merely commercial businesses, but silent guardians of a city's collective memory. Places that have seen generations pass by, crossed glances, and hosted laughter. One of these is undoubtedly Le Logge, the historic venue in Piazza Quaranta Martiri which, this past May 1st, finally reopened its doors, rediscovering its brightest light. The true magic of this reopening lies in the story of the man who decided to bet on it: Francesco Henderson Pepe.*



Regista romano, Francesco porta a Gubbio l'esperienza maturata anche come sceneggiatore e direttore creativo del festival del cinema di Roma.

Sebbene nato all'ombra del Colosseo è a tutti gli effetti un eugubino d'adozione. Il suo legame con questa terra è un racconto che inizia da piccolino.

Fin dai suoi primi passi, infatti, Francesco ha frequentato Gubbio per stare con la nonna, che scelse di vivere qui, dopo la pensione, nella proprietà di famiglia. Quel casale, grazie alla cura dei suoi genitori, è diventato oggi il nido dove ha messo radici.

A Roman director, Francesco brings to Gubbio the experience gained also as a screenwriter and creative director of the Rome Film Festival.

Although born in the shadow of the Colosseum, he is to all intents and purposes an "eugubino" by adoption. His bond with this land is a story that begins in early childhood. Since his first steps, in fact, Francesco frequented Gubbio to stay with his grandmother, who chose to live here after retirement in the family property. That farmhouse, thanks to the care of his parents, has today become the nest where he has set down roots.



Francesco Henderson Pepe al nuovo locale Le Logge

Ma per Francesco Le Logge non è un posto qualunque: infatti era il bar dove veniva da bambino proprio con la nonna e quel legame non si è mai spezzato. A spingerlo a trasferirsi qui è la realizzazione di un duplice sogno: dare vita a un progetto cinematografico, ambientato quasi totalmente a Gubbio, e seguito poi dall'occasione di rilevare proprio il bar della sua infanzia, trasformandolo in un hub culturale e un bistrot di tendenza.

L'anima di Francesco è così divisa a metà, tra la Capitale e il territorio umbro, una dualità celebrata anche nel nuovo

But for Francesco, Le Logge is not just any place: in fact, it was the bar where he used to come as a child with his grandmother, and that bond was never broken. Pushing him to move here was the realization of a dual dream: bringing to life a film project, set almost entirely in Gubbio, followed then by the opportunity to take over the very bar of his childhood, transforming it into a cultural hub and a trendy bistro.

Francesco's soul is thus split in half, between the Capital and the Umbrian territory, a duality also celebrated in the venue's new logo.

logo del locale. L'insegna, infatti, raffigura due lupo: una rappresenta il cuore romano di nascita e formazione, l'altra rappresenta l'anima eugubina che in Francesco si rispecchia anche nello spirito francescano in cui si rivede. Alle Logge il gusto del territorio si mescola con la contemporaneità: dalla colazione all'aperitivo la vera rivoluzione del locale sta nella sua proposta gastronomica, pensata per chi cerca una sosta veloce, un brunch originale o un aperitivo ricercato, senza mai rinunciare alla qualità. Francesco ha voluto fortemente che l'anima di Gubbio

The sign, in fact, depicts two she-wolves: one represents his Roman heart by birth and education, the other represents the "eugubina" soul which, in Francesco, is also reflected in the Franciscan spirit with which he identifies. At Le Logge, the taste of the territory blends with modernity: from breakfast to the aperitif, the true revolution of the venue lies in its gastronomic offering, designed for those seeking a quick break, an original brunch, or a refined aperitif, without ever sacrificing quality. Francesco strongly wanted the soul of Gubbio and Umbria to be reflected in the menu, reinterpreting

La drink list infatti annovera cocktail ricercati a base di frutti esotici e note tropicali, puntando sul connubio cibo locale - drink internazionale.

The drink list, in fact, includes sophisticated cocktails based on exotic fruits and tropical notes, focusing on the union of local food and international drinks.

Un'occasione da vivere nel locale che non è solo un bar, ma un punto di ritrovo per cittadini e turisti, dove la buona cucina si sposa con l'arte. Nel locale troneggia anche un pianoforte, pronto a dare vita a eventi, musica dal vivo e serate culturali. Con la riapertura del 1° maggio, Gubbio non ha solo ritrovato un pezzo della sua storia, ma ha guadagnato uno spazio vibrante e contemporaneo.

An experience to be lived in a venue that is not just a bar, but a meeting point for citizens and tourists, where good food marries art. A piano also stands prominently in the venue, ready to give life to events, live music, and cultural evenings. With the reopening on May 1st, Gubbio has not only found a piece of its history again but has gained a vibrant and contemporary space.

Le Logge riparte da qui: dall'energia di un giovane regista che ha scelto di firmare proprio qui, tra sapori autentici e note musicali, la sua sceneggiatura più bella.

Le Logge starts again from here: from the energy of a young director who has chosen to write right here, amidst authentic flavors and musical notes, his most beautiful screenplay.



Credit Dalila Ramdi



Francesco Henderson Pepe durante le riprese cinematografiche

e dell'Umbria si riflettesse nel menù, reinterpretando il concetto di "pasto veloce" assaporando l'eccellenza delle materie prime locali. È così che anche per un pasto rapido o un panino al volo, la selezione è doverosa. Spazio quindi ai rinomati salumi locali e al profumo inconfondibile del tartufo, perfetti per valorizzare la tradizione culinaria del territorio in chiave moderna. Accompagnati da un aperitivo, da gustare nella riservata e accogliente saletta privata o nel dehor, dove la tradizione locale dialoga con i cocktail più di tendenza.

the concept of a "quick meal" by savoring the excellence of local raw materials. This is why, even for a rapid meal or a sandwich on the go, the selection is meticulous. Space is thus given to renowned local cured meats and the unmistakable scent of truffle, perfect for enhancing the culinary tradition of the territory in a modern key. These are accompanied by an aperitif, to be enjoyed in the reserved and cozy private room or in the outdoor seating area, where local tradition dialogues with the trendiest cocktails.

Info e contatti:

Le Logge Antico Caffè Bistrot -  
Piazza dei Quaranta Martiri, 40, 06024 Gubbio PG -  
Tel. 338 254 3893



# MORETTI T E N D A G G I

*di Moretti Ilario*

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



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

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

Tel. 075.9976276  
[www.morettitendaggi.it](http://www.morettitendaggi.it)  
[info@morettitendaggi.it](mailto:info@morettitendaggi.it)



**41**  
Anni  
*di attività*  
1985 • 2026

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

*Per piscine da sogno...*



# TECNO ACQUE

Sistemi di trattamento per:  
*Industria • Comunità • Tempo libero • Casa*

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



075.396278



**Tecnoacque s.r.l.**  
Via della Valtiera, 235/255 - Collestrada (PG)





Silvia e lo Staff Daje



Durante un banchetto

Facciamo un esempio specifico, il marchio 'Brado - salumi esclusivi di natura': una selezione di capi in piccoli allevamenti locali dove il benessere animale è il primo requisito: "Un insieme di fattori concorrono alla nostra filosofia di riferimento, dallo stato semi-brado (estensivo, recintato) alla filiera chiusa e ad un'alimentazione sana ed integrata (senza, ovviamente, l'uso della soia).

Let's take a specific example, the 'Brado - exclusive cured meats from nature' brand: a selection of animals in small local farms where welfare is the first requirement: "A set of factors contribute to our philosophy of reference, from the semi-wild state (extensive, fenced) to the closed supply chain and a healthy and integrated diet (without, of course, the use of soy).

# 3650 GIORNI DI DAJE

DAJE's 3650 Days Anniversary

DI FEDERICO DONTI

*Il 27 febbraio 2016 Silvia e Riccardo Donti aprono ufficialmente quello che oggi è uno dei punti ritrovo e di riferimento del centro storico di Perugia: il DAJE. Dinamico, giovanile, tipico, proprio come questa piccola attività che si trova in una delle traverse di Corso Vannucci. Non un semplice esercizio commerciale, piuttosto un progetto di natura etica e culturale – nato oltre quindici anni fa tra gruppi di acquisto per famiglie e incontri culturali su temi legati all'impatto ambientale ed al consumo consapevole. Uno sviluppo naturale, sul campo, di tutte quelle idee che hanno concorso a definire l'identità odierna del Daje.*

*On February 27, 2016, Silvia and Riccardo Donti officially opened what is now one of the meeting and reference points of the historic centre of Perugia: the DAJE. Dynamic, youthful, typical, just like this small business located in one of the side streets of Corso Vannucci. Not a simple commercial activity, rather a project of an ethical and cultural nature – born over fifteen years ago between purchasing groups for families and cultural meetings on issues related to environmental impact and conscious consumption. A natural development, on the field, of all those ideas that have contributed to defining the identity of the Daje today.*

"La somministrazione prodotti di piccole attività artigianali, in prevalenza locali, è stata non solo un'esigenza commerciale ma una necessità: quella di contribuire concretamente alla riduzione dell'impatto ambientale delle produzioni", ci raccontano. "Crediamo, ci siamo battuti e abbiamo impostato fin dal primo momento la nostra azienda su un principio molto semplice – ovvero che le scelte commerciali debbano essere subordinate e andare a braccetto con principi etici ben chiari e precisi", aggiungono.

"Providing products from small artisanal activities, mainly local, was not only a commercial need but a necessity: that of concretely contributing to the reduction of the environmental impact of production," they tell us. "We believe, we have fought and we have set our company from the very beginning on a very simple principle – that is, that commercial choices must be subordinate and go hand in hand with very clear and precise ethical principles", they add.



Tagliere selezione "BRADO"



Il Gran Tagliere DAJE

Solo da una materia prima di altissima qualità può seguire una meticolosa lavorazione, senza conservanti, dei nostri norcini di fiducia".

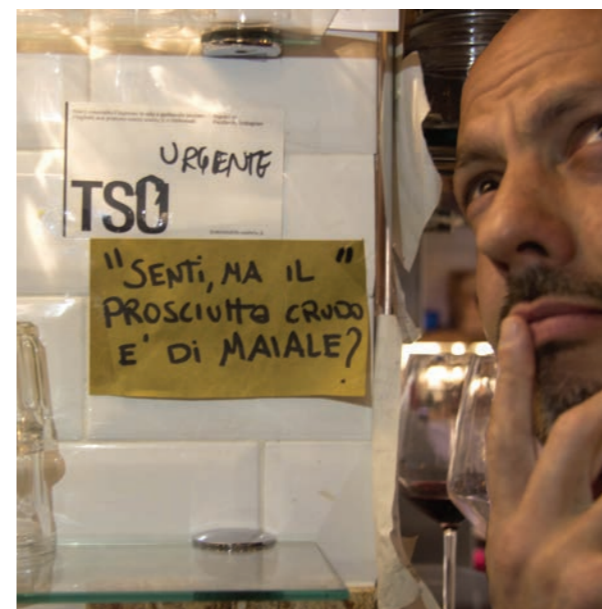
Stesso principio per la 'Torta al Testo': "Se produrre con farine raffinate a quanto pare risulta una lavorazione più semplice, più economica, con dei risultati al livello organolettico che più

Only from a raw material of the highest quality can follow a meticulous processing, without preservatives, of our trusted butchers".

The same principle for the 'Torta al Testo': "If producing with refined flours apparently results in a simpler, cheaper process, with organoleptic results that more reflect market demands, it



Riccardo impegnato nei lavori del locale



Chissà?



Alcuni gadget Daje

rispecchiano le richieste del mercato, non vuol dire necessariamente che si debba cadere nel tranello. Ora non dimentichiamoci che commercializzare certi prodotti vuol dire contribuire all'aumento delle già insorgenti intolleranze alimentari; per questi motivi l'uso di farine meno raffinate possibili, di piccole produzioni locali e senza conservanti,

does not necessarily mean that you have to fall into the trap. Now let's not forget that marketing certain products means contributing to the increase in food intolerances that are already arising; For these reasons, the use of the least refined flours possible, of small local productions and without



I tavoli in via Danzetta



può apportare un contributo fondamentale a un consumo consapevole".  
I loro punti di forza? Indubbiamente la vendita al dettaglio e la somministrazione, accompagnate dall'immane motto "Mangi, bevi e porti via!"  
"La Natura non è standard" è uno slogan a loro molto caro, che

without preservatives, can make a fundamental contribution to conscious consumption".  
Their strengths? Undoubtedly retail and serving, accompanied by the inevitable motto "Eat, drink and take away!"  
"Nature is not standard" is a slogan very dear to them, which reflects a bit of the whole place. It is no coincidence that the



Momenti di ilarità

rispecchia un po' tutto il locale. Non a caso anche l'arredamento è stato creato da cima a fondo, con le loro stesse mani. In buono stile 'bricolage' sono cresciuti pian piano e si sono evoluti per essere in grado oggi di essere competitivi ed essere un'alternativa in città non solo per gli aperitivi di qualità, ma anche per i pranzi e le cene, con proposta di piatti molto gustosi – che vanno oltre il semplice tagliere di salumi, formaggi e prodotti di stagione, in perfetta filosofia DAJE".

Un locale che sa dare il meglio di sé – con la sua identità ben definita – sia all'interno che nei tavoli all'aperto, nel contesto unico di via Danzetta. Prodotti artigianali dalla A alla Z! Non solo dunque vini, bibite e liquori, ma anche i cocktail. Nella piccola traversa di Corso Vannucci si può respirare davvero un'aria di tipicità, che non è solo un concetto; altrettanto 'tipici' sono, infatti, sia il locale che il personale. "Inoltre, grazie alla collaborazione con associazioni culturali del territorio, offriamo un servizio di banchettistica, presenziando su richiesta ad eventi dedicati, con il nostro apprezzato taglio del prosciutto. Festeggeremo i nostri primi 3650 giorni con un evento di due giorni che vedrà degustazioni ad opera delle nostre principali aziende fornitrici, incontri su temi di cultura alimentare, nonché spettacoli di artisti figurativi e musicisti. Vi aspettiamo quindi il 16 e 17 maggio e, ça va sans dire, negli altri giorni dell'anno!", concludono. 'DAJE Degusteria': più che un luogo, un invito a scoprire, assaporare e condividere.



furniture was also created from top to bottom, with their own hands. In good 'DIY' style they have grown slowly and evolved to be able today to be competitive and be an alternative in the city not only for quality aperitifs, but also for lunches and dinners, with a proposal of very tasty dishes – which go beyond the simple platter of cold cuts, cheeses and seasonal products, in perfect DAJE philosophy".  
A place that knows how to give the best of itself – with its well-defined identity – both indoors and at the outdoor tables, in the

unique context of Via Danzetta. Handcrafted products from A to Z! Not only wines, soft drinks and liqueurs, but also cocktails. In the small side street of Corso Vannucci, you can really breathe an air of typicality, which is not just a concept; Equally 'typical' are, in fact, both the restaurant and the staff. "In addition, thanks to the collaboration with local cultural associations, we offer a banqueting service, attending dedicated events on request, with our appreciated ham cutting. We will celebrate our first 3650 days with a two-day event that will see tastings by our main supplier companies, meetings on food culture themes, as well as performances by figurative artists and musicians. We look forward to seeing you on May 16 and 17 and, ça va sans dire, on the other days of the year!", they conclude. 'DAJE Degusteria': more than a place, an invitation to discover, savour and share.



Info e contatti:

DAJE Degusteria  
Via Danzetta, 5 - Perugia, Centro Storico (Pg)  
Tel. 075.8674275



## Mosaico di Primavera: tra Bosco, Mare e Memoria

Spring Mosaic: Between Woods, Sea, and Memory

di Lorenzo Diamantini

C'è un momento, tra la fine di aprile e i primi respiri di maggio, in cui la terra sembra parlare più chiaramente. Non lo fa con parole, ma con segni: punte verdi che fendono il suolo, profumi umidi che salgono dai boschi, silenzi pieni di attesa. È lì che nascono gli ingredienti di questo piatto. Non in cucina, ma fuori. Tra mani che cercano, occhi che riconoscono, passi che rallentano. Gli asparagi, innanzitutto. Figli della luce, ma anche della pazienza. Crescono veloci, quasi impazienti, come se sapessero di avere poco tempo per raccontarsi. Gli antichi li raccoglievano all'alba, quando la rugiada ne custodiva la fragranza più pura. E ancora oggi, chi li cerca davvero, sa che il momento giusto è quello sospeso tra notte e giorno. Hanno un gusto verde, sì, ma non è solo una questione di sapore: è una sensazione che richiama freschezza, pulizia, un'idea quasi tattile di primavera.

There is a moment, between the end of April and the first breaths of May, when the earth seems to speak more clearly. It does not do so with words, but with signs: green tips piercing the soil, damp scents rising from the woods, silences filled with anticipation. It is there that the ingredients of this dish are born. Not in the kitchen, but outside. Between searching hands, recognizing eyes, and slowing steps. Asparagus, first of all. Children of light, but also of patience. They grow fast, almost impatiently, as if they knew they had little time to tell their story. The ancients gathered them at dawn, when the dew guarded their purest fragrance. And even today, those who truly seek them know that the right moment is that suspended time between night and day. They have a green taste, yes, but it is not just a matter of flavor: it is a sensation that recalls freshness, cleanliness, an almost tactile idea of spring.



Poi arrivano quelli che popolarmente chiamiamo spignoli, anche se il loro nome corretto è prugnoli. Misteriosi, irregolari, profondi. Appartengono al genere Morchella e non si concedono facilmente. Crescono dopo la pioggia, quando il bosco trattiene ancora il respiro dell'acqua. Non si coltivano: si trovano. E trovarli è un gesto antico, quasi rituale. Hanno un profumo che non si spiega, si riconosce. Terra, nocciola, foglia bagnata. Sono funghi sinestesici: li senti prima ancora di assaggiarli, li immagini mentre li annusi. Sono memoria pura.

E poi, in questo racconto che sembra tutto radicato nella terra, entra il mare. Non con forza, ma in punta di piedi. L'alga nori, sottile, essenziale, quasi grafica. Figlia di un'altra cultura, di un altro ritmo, eppure sorprendentemente affine. Perché anche lì c'è raccolta, c'è attesa, c'è mano. È l'elemento che rompe e unisce, che crea un ponte invisibile tra mondi apparentemente lontani. Come se il bosco e il mare si riconoscessero.

A questo dialogo si aggiunge un'ultima voce sottile, un sussurro che tiene insieme tutto: la salsa olandese. Una preparazione classica, quasi archetipica, che porta con sé la memoria delle grandi cucine europee. Emulsione fragile e perfetta, fatta di tuorlo, burro e una nota acida che illumina. È il gesto tecnico che diventa carezza: avvolge senza coprire, accompagna senza invadere. Qui, arricchita dagli agrumi, diventa il punto di equilibrio tra la dolcezza vegetale dell'asparago e la profondità degli spignoli. Una presenza discreta, ma necessaria a far dialogare tutti gli ingredienti. Come certe parole che non si ricordano, ma senza le quali una frase non esisterebbe.

Il mosaico nasce proprio da questo dialogo. Non è solo una forma, è un'idea. Affonda le sue radici nell'arte antica, nei pavimenti romani, nei frammenti che diventano immagine. Ogni tessera è autonoma, ma trova senso solo nell'insieme. In cucina succede lo stesso: ogni ingrediente porta la sua storia, ma è nell'armonia che si compie il racconto.

Per un cuoco, il ricordo è materia viva. Non si inventa nulla davvero: si rielabora, si trasforma, si ricompono. Un sapore assaggiato anni prima, un profumo sentito per caso, una forma vista distrattamente... tutto torna. Come in un mosaico, appunto. E allora l'alga nori può diventare linea, segno, memoria viva oltre che gusto. Gli asparagi si fanno struttura, gli spignoli profondità. Cucinare, in fondo, è questo. Un atto d'amore. Un gesto che cerca l'altro. Il cibo è una carezza. E in quella carezza c'è qualcosa di più grande: un antidoto al dolore, una forma di felicità condivisa. Quando un piatto riesce, non è solo buono. È necessario.

E forse è proprio qui che questo mosaico trova il suo senso più profondo: nel passaggio dal bosco alla tavola, dalla ricerca alla condivisione, dal ricordo alla creazione.

Then come those that are popularly called spignoli, even though their correct name is prugnoli. Mysterious, irregular, deep. They belong to the Morchella genus and do not yield easily. They grow after the rain, when the woods still hold the breath of water. They are not cultivated: they are found. And finding them is an ancient, almost ritual gesture. They have a scent that cannot be explained, only recognized. Earth, hazelnut, wet leaf. They are synesthetic mushrooms: you sense them even before tasting them, you imagine them while smelling them. They are pure memory.

And then, into this narrative that seems entirely rooted in the earth, enters the sea. Not with force, but on tiptoe. Nori seaweed, thin, essential, almost graphic. Daughter of another culture, of another rhythm, yet surprisingly akin. Because there, too, is harvesting, anticipation, the human hand. It is the element that breaks and unites, creating an invisible bridge between apparently distant worlds. As if the woods and the sea recognized each other.

To this dialogue, a final subtle voice is added, a whisper that holds everything together: the hollandaise sauce. A classic, almost archetypal preparation that carries with it the memory of great European kitchens. A fragile and perfect emulsion made of egg yolk, butter, and an acidic note that illuminates. It is the technical gesture that becomes a caress: it envelops without covering, accompanies without invading. Here, enriched with citrus, it becomes the point of balance between the vegetable sweetness of the asparagus and the depth of the spignoli. A discreet presence, but necessary to make all the ingredients talk to one another. Like certain words that are not consciously remembered, but without which a sentence would not exist.

The mosaic is born precisely from this dialogue. It is not just a shape, it is an idea. It roots itself in ancient art, in Roman pavements, in fragments that become an image. Each tile is autonomous, yet finds meaning only in the whole. The same thing happens in cooking: each ingredient brings its story, but it is in the harmony that the tale is fulfilled.

For a chef, memory is living matter. Nothing is truly invented: it is reworked, transformed, recomposed. A flavor tasted years before, a scent caught by chance, a shape seen distractedly... everything returns. Just like in a mosaic, indeed. And so, nori seaweed can become a line, a sign, a visual memory as well as a taste. Asparagus becomes structure, spignoli depth.

Cooking, in the end, is this. An act of love. A gesture that seeks the other. Food is a caress. And in that caress, there is something greater: an antidote to pain, a form of shared happiness. When a dish succeeds, it is not just good. It is necessary.

And perhaps it is precisely here that this mosaic finds its deepest meaning: in the transition from the woods to the table, from searching to sharing, from memory to creation.



## Recipe:

### Asparagus and Nori Mosaic, Sautéed Spignoli, Citrus Hollandaise Sauce

Ingredients (4 servings)

For the mosaic  
600 g ultra-fresh green asparagus  
2 nori seaweed sheets  
Delicate extra virgin olive oil  
Fine salt

For the spignoli  
200 g spignoli mushrooms (morels)  
1 small shallot  
Extra virgin olive oil  
A knob of butter  
A splash of dry white wine

For the citrus hollandaise sauce  
2 ultra-fresh egg yolks  
120 g warm clarified butter  
10 g water  
10 g lemon juice  
Lemon zest (and, if desired, a touch of orange zest)  
Salt

## Ricetta:

### Mosaico di asparagi e nori, spignoli saltati, salsa olandese agli agrumi

Ingredienti (4 persone)

Per il mosaico  
600 g asparagi verdi freschissimi  
2 fogli di nori  
olio extravergine delicato  
sale fino

Per gli spignoli  
200 g spignoli (morchelle)  
1 piccolo scalogno  
olio extravergine  
una noce di burro  
un goccio di vino bianco secco

Per la salsa olandese agli agrumi  
2 tuorli freschissimi  
120 g burro chiarificato tiepido  
10 g acqua  
10 g succo di limone  
scorza di limone (e, se si vuole, una punta di arancia)  
sale



## Procedimento:

### Asparagi

Pulire gli asparagi eliminando la parte fibrosa e pelando leggermente i gambi. Sbollentarli in acqua salata per circa 4 minuti, quindi trasferirli immediatamente in acqua e ghiaccio per fissare colore e consistenza. Scolarli e asciugarli con cura e condire con olio e sale. Separare le punte (da tenere integre per l'impiattamento) e tagliare i gambi a misura uniforme per il mosaico.

### Mosaico

Avvolgere ogni singolo asparago in un foglio di nori. Stendere un foglio di pellicola alimentare e disporre gli asparagi affiancati, alternando diametri e tonalità per creare un effetto visivo dinamico. Le sottili strisce di nori tra gli asparagi fungeranno da legante visivo e aromatico.

Arrotolare con decisione formando un cilindro compatto, pressando bene per eliminare l'aria. Lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore

Al momento del servizio, tagliare in cilindri netti e regolari.

### Spignoli

In una padella, scaldare un filo d'olio con lo scalogno tritato finemente e lasciarlo sudare senza colorire. Aggiungere gli spignoli e saltarli a fiamma vivace per 2-3 minuti. Sfumare con poco vino bianco e lasciare evaporare. Terminare con una noce di burro per lucidare e arrotondare il gusto.

Devono risultare carnosi, profumati, mai stanchi.

### Salsa olandese agli agrumi

In una bastardella, montare i tuorli con l'acqua e il succo di limone a bagnomaria, mescolando continuamente fino a ottenere una consistenza cremosa e stabile. Togliere dal fuoco e incorporare il burro chiarificato a filo, continuando a emulsionare. Regolare di sale e completare con scorza di limone (ed eventualmente arancia) per dare freschezza e verticalità.

La consistenza deve essere vellutata, lucida, fluida ma non liquida.

### Impiattamento

Puntinare il piatto con la salsa olandese, creando movimento. Adagiare uno o due cilindri di mosaico al centro. Distribuire gli spignoli in modo naturale. Inserire le punte di asparago intere per dare slancio e tridimensionalità.

### Abbinamento vino

Un Grechetto umbro: struttura, freschezza e una sottile nota minerale che accompagna sia la parte vegetale che quella umami.

## Method:

### Asparagus

Clean the asparagus by removing the fibrous part and lightly peeling the stalks. Blanch them in salted water for about 4 minutes, then transfer them immediately into ice water to fix their color and texture. Drain and dry them carefully, then season with oil and salt.

Separate the tips (to be kept whole for plating) and cut the stalks to a uniform size for the mosaic.

### Mosaic

Wrap each individual asparagus stalk in a sheet of nori. Lay out a sheet of cling film and arrange the asparagus side by side, alternating diameters and shades to create a dynamic visual effect. The thin strips of nori between the asparagus will act as a visual and aromatic binder.

Roll up firmly to form a compact cylinder, pressing well to eliminate any air. Leave to rest in the refrigerator for about 2 hours.

At the moment of serving, cut into clean and regular cylinders.

### Spignoli

In a pan, heat a drizzle of oil with the finely chopped shallot and let it sweat without coloring. Add the spignoli and sauté them over high heat for 2-3 minutes. Deglaze with a little white wine and let it evaporate. Finish with a knob of butter to glaze and round out the flavor.

They must result fleshy, fragrant, and never tired.

### Citrus Hollandaise Sauce

In a mixing bowl, whisk the egg yolks with the water and lemon juice over a bain-marie (double boiler), stirring continuously until a creamy and stable consistency is obtained. Remove from the heat and incorporate the clarified butter in a slow, steady stream, continuing to emulsify.

Adjust the salt and complete with lemon zest (and optionally orange) to give freshness and verticality.

The consistency must be velvety, glossy, fluid but not liquid.

### Plating

Dot the plate with the hollandaise sauce, creating movement.

Place one or two cylinders of the mosaic in the center. Distribute the spignoli in a natural way. Insert the whole asparagus tips to provide momentum and three-dimensionality.

### Wine Pairing

An Umbrian Grechetto: structure, freshness, and a subtle mineral note that accompanies both the vegetal profile and the umami element.

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

HOTEL FORTEBRACCIO: THE ART OF HOSPITALITY  
IN THE HEART OF MONTONE

DI CATIA GIORNI

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

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



Vista panoramica dalle camere



## FUORI ZONA

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

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

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

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

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

**Valeria Testi:** Exactly. The property has been completely renovated, starting with the rooms, where we replaced the carpeting, all the lighting fixtures, and began updating the furnishings with custom-made wooden furniture. We also renovated the common areas, starting from the outdoor entrance, with the aim of making guests feel at home, featuring two lounges and two fireplaces that are always lit as soon as the sun begins to set.

In addition, we fully renovated the bar area, the breakfast room, the meeting room, and the gym. We focused on details throughout the entire property to ensure that guest well-being is always our main



Le camere rinnovate

Un benessere che inizia già dal risveglio: ricordo infatti che ai nostri ospiti offriamo ricche colazioni, con dolci fatti in casa e prodotti del territorio a km zero.

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

**Valeria Testi:** Non essendo in una città conosciuta in tutto il mondo come possono essere Roma, Firenze o Venezia abbiamo pensato di proporre non solo un semplice soggiorno mordi e fuggi, ma la possibilità di conoscere questa parte di Umbria che riserva sempre incantevoli sorprese. Abbiamo cercato di rendere il territorio protagonista del soggiorno ideando dei piccoli sia dei tour fuori porta per chi voglia visitare l'Italia centrale rimanendo nella pace e tranquillità che solo la nostra zona può offrire: Assisi, Roma, Firenze, Siena, Cortona, sia per chi voglia toccare con mano il territorio umbro attraverso laboratori di ceramica, caccia al tartufo, cooking class, tour con e-bike, ecc.

Pensiamo a tutto noi, dal transfer all'esperienza come walking tour nei centri città, golf cart tour, visita ai musei, pranzi e cene. L'ospite deve solo preoccuparsi di partire dopo la colazione!

A well-being that begins right from the morning: I'd like to remind you that we offer our guests rich breakfasts, with homemade cakes and locally sourced products.

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

**Valeria Testi:** Since we are not in a globally famous city like Rome, Florence, or Venice, we decided to offer more than just a quick stay, but the opportunity to truly discover this part of Umbria, which always holds enchanting surprises.

We have worked to make the territory the true protagonist of the stay by designing both short trips for those who want to explore central Italy while enjoying the peace and tranquility that only our area can offer—such as Assisi, Rome, Florence, Siena, Cortona—as well as experiences for those who want to get hands-on with Umbrian traditions through ceramic workshops, truffle hunting, cooking classes, e-bike tours, and more.

We take care of everything, from transfers to experiences such as walking tours in city centers, golf cart tours, museum visits, lunches, and dinners. Guests only need to worry about setting off after breakfast!

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

**Valeria Testi:** Più unico che raro! Non capita tutti i giorni di poter volare in mongolfiera in Umbria e godere della nostra bellezza da un altro punto di vista! I nostri ospiti sono rimasti e rimangono entusiasti ogni volta che tornano in hotel e ne parlano con lo stesso entusiasmo genuino tipico dei bambini quando scoprono qualcosa di nuovo!

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

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

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

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

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

**Valeria Testi:** More unique than rare! It's not every day that you get to fly in a hot air balloon in Umbria and admire our beauty from a completely different point of view. Our guests are always thrilled when they return to the hotel, talking about it with the same genuine enthusiasm children have when they discover something new!

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

**Valeria Testi:** Our hotel is not just about adventure, as it might seem—the wellness aspect is central to the guest experience.

Our spa and outdoor pool are designed as true places to disconnect, switch off, and enjoy time for oneself—something that daily life often takes away from us. All complemented by wellness treatments that meet every expectation.

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

**Valeria Testi:** Today more than ever, physical well-being has become a common practice.

We redesigned the fitness space for those who want to detox and not give up exercise, even while on vacation or traveling for work.



La SPA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



La Sala Colazioni

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

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

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

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



Il Bar Corner



Info e contatti:

Hotel Fortebraccio

Via dei Magistrati 14, 06014 - Montone (PG), Italy

tel: +39 075 9306400

[www.hotelfortebraccio.com](http://www.hotelfortebraccio.com) / [info@hotelfortebraccio.com](mailto:info@hotelfortebraccio.com)



# DANIELE AMONI: LUCI SULLA CITTÀ

Daniele Amoni: Lights on the City

DI PAOLA BUTERA

FOTO DI DANIELE AMONI

C'è un modo di guardare i luoghi che abitiamo che va oltre la semplice vista; è un esercizio del cuore e della pazienza. Lo sa bene Daniele Amoni, protagonista della mostra personale "Luci sulla Città", inaugurata lo scorso febbraio nella cornice solenne della Chiesa Monumentale di San Francesco a Gualdo Tadino.

L'evento non è stato solo una celebrazione del talento artistico locale, ma ha segnato un momento storico per la comunità: l'apertura ufficiale delle celebrazioni per l'Ottavo Centenario della morte di San Francesco d'Assisi, inserita nel progetto territoriale "Francesco: il cammino di Gualdo".

There is a way of looking at the places we inhabit that goes beyond simple sight; it is an exercise of the heart and of patience. Daniele Amoni knows this well, the protagonist of the solo exhibition "Lights on the City", inaugurated last February within the solemn setting of the Monumental Church of San Francesco in Gualdo Tadino.

The event was not only a celebration of local artistic talent, but it marked a historic moment for the community: the official opening of the celebrations for the Eighth Centenary of the death of Saint Francis of Assisi, included in the territorial project "Francis: the path of Gualdo".





Al taglio del nastro, la chiesa si è trasformata in un abbraccio collettivo. Colleghi, associazioni, amici e semplici cittadini si sono stretti attorno ad Amoni, testimoniando non solo la stima per il professionista, ma l'affetto per l'uomo che negli anni ha saputo custodire e donare la memoria iconografica della città attraverso il suo immenso archivio.

La mostra è un percorso tra scorci inediti e atmosfere notturne, quasi un invito a rallentare. Le immagini di Amoni non sono semplici scatti, ma frammenti di un'anima urbana che unisce armoniosamente storia, architettura e natura. Dagli angoli baciati dal sole ai dettagli che emergono timidamente nel buio, il visitatore viene accompagnato in un viaggio visivo dove Gualdo Tadino si rivela in tutta la sua bellezza, spesso nascosta agli occhi dei passanti frettolosi.

Attraverso questa mostra, Amoni ha saputo dar voce a narrazioni inedite, trasformando il dinamismo urbano in poesia visiva e dimostrando come la città sia un bacino inesauribile di ispirazione fotografica.

At the ribbon-cutting ceremony, the church was transformed into a collective embrace. Colleagues, associations, friends, and ordinary citizens gathered around Amoni, testifying not only to their esteem for the professional, but to their affection for the man who over the years has been able to preserve and gift the iconographic memory of the city through his immense archive.

The exhibition is a journey through unprecedented glimpses and nocturnal atmospheres, almost an invitation to slow down. Amoni's images are not simple shots, but fragments of an urban soul that harmoniously unites history, architecture, and nature. From the corners kissed by the sun to the details that emerge timidly in the dark, the visitor is accompanied on a visual journey where Gualdo Tadino reveals itself in all its beauty, often hidden from the eyes of hurried passers-by.

Through this exhibition, Amoni has been able to give voice to unprecedented narratives, transforming urban dynamism into visual poetry and demonstrating how the city is an inexhaustible reservoir of photographic inspiration.



Daniele Amoni



**ASPETTANDO L'ESTATE...**

# AREA DI DIFFUSIONE

## ValleyLife

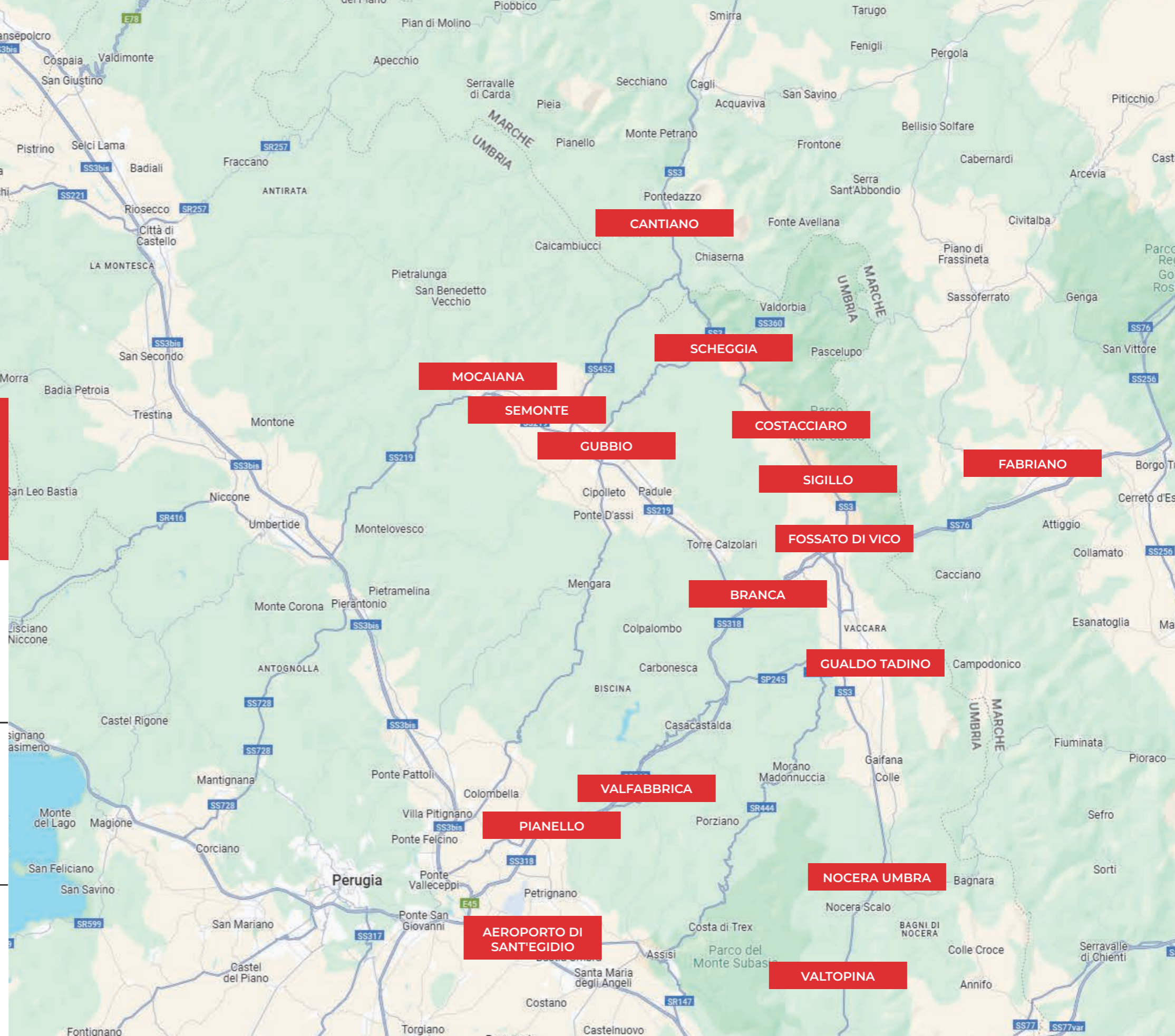
GUBBIO E ALTO CHIASCIO  
FREE PRESS

### DOVE PUOI TROVARE LA TUA COPIA:

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

### WHERE YOU CAN OBTAIN YOUR COPY:

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





Comune di Gualdo Tadino



# SPORTELLO DONNA

**LO SPORTELLO DONNA  
ANTIVIOLENZA E' UNO  
SPAZIO PROTETTO DI ASCOLTO,  
INFORMAZIONE, ACCOGLIENZA E  
SOSTEGNO PER TUTTE LE DONNE  
VITTIME DI VIOLENZE.**

**LO SPORTELLO E' OPERATIVO IL**

**MERCOLEDÌ DALLE 9.30 ALLE 12.30**

**NELLO STESSO GIORNO ED ORARIO CI TROVERETE AL:**

**353 414 3438**

**SPORTELLODONNAGUALDOTADINO@GMAIL.COM**

**CONTATTI H24:**

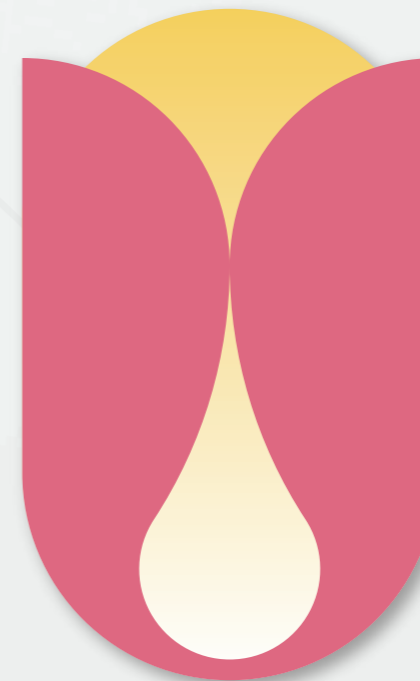
**CENTRO ANTIVIOLENZA "MARIA EDA (EDES)  
PANFILI" DI GUBBIO**

**353 414 3438**

**NUMERO NAZIONALE ANTIVIOLENZA  
1522**

**NUMERO REGIONALE TELEFONO DONNA  
800 861 126**

Sportello Donna Gualdo Tadino  
Via Aldo Moro - Loc. Cerqueto  
Gualdo Tadino (Pg)



**L'AURA**  
ASSOCIAZIONE

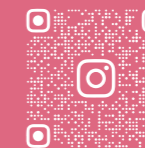
In memoria di  
**Laura Buco**

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

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

**Sostieni l'attività  
dell'Associazione L'Aura:**

ASSOCIAZIONE L'AURA  
(o ASSOCIAZIONE L AURA  
se non viene riconosciuto l'apostrofo)



**IBAN**

IT66P0200803031000106956883

# ValleyLife

GUBBIO E ALTO CHIASCIO RIVISTA PANEUROPEA

NON PERDERE L'OCCASIONE PER  
ESSERE NELLA PROSSIMA EDIZIONE!

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

# Agosto

2026

Per informazioni contattare:  
✉ [info@valleylife.it](mailto:info@valleylife.it) ☎ 350 0370 390  
📷 @vallelife.gubbio.gualdot



# IL PRETESTO

*Cibo tipico. Buon bere. Nessuna scusa.*



L'osteria moderna nel centro di Gualdo Tadino.  
Prodotti del territorio accompagnati da  
una selezione di vini e birre locali.

**Trova il tuo Pretesto per passarci a trovare!**

+39 353 470 3863    Gualdo Tadino, Corso Italia, 35    [il\\_pretesto](#)



IN COLLABORATION WITH



## UMBRIA, AUTENTICA. VIAGGI CHE DIVENTANO ESPERIENZE!

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



**Pacchetti personalizzati, creati su misura in tutta Italia**



## PARK HOTEL AI CAPPUCCINI

Gubbio, Umbria, Italia.

### *Relax e Benessere in Umbria*

L'Umbria conserva intatto il fascino della natura, delle arti e delle tradizioni.

Gubbio, nel cuore dell'Umbria, rappresenta un candido gioiello incastonato nel verde,

le sue architetture sono tra le testimonianze più alte di un Medioevo colto e raffinato e giungono a noi come monumenti senza tempo.

In questa cornice vi accoglie il Park Hotel Ai Cappuccini, dimora ideale di un'antica, nuovissima ospitalità,  
per un soggiorno all'insegna della buona tavola, del relax e del benessere.



PARK HOTEL AI CAPPUCCINI

Via Tifernate • 06024 • Gubbio (Perugia) • Italy • Tel. +39 075 9234 • Fax +39 075 9220323  
[www.parkhotelaicappuccini.it](http://www.parkhotelaicappuccini.it) • [info@parkhotelaicappuccini.it](mailto:info@parkhotelaicappuccini.it)