

Anno XXV Numero 184 / ESTATE 2026

# ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA

Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib di Perugia, del/07/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Prestampa e Stampa: L'Artegrafica



COVER STORY  
**COCOMERÒ: IL RISTORANTE  
DOVE LA FRUTTA DIVENTA  
UN'ESPERIENZA UNICA**

# YOUR SUMMER STARTS HERE

**MALTA**



DA 15\*€

**BRINDISI**



DA 15\*€

**LAMEZIA T.**



DA 45\*€

**BARCELLONA**



DA 20\*€

**BRUXELLES  
CHARLEROI**



DA 20\*€

CONSULTA IL NETWORK COMPLETO SU [airport.umbria.it](http://airport.umbria.it)

\*Tariffe a tratta, tasse incluse. Soggette a disponibilità limitata e condizioni, consultabili su [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com) e [www.aeroitalia.com](http://www.aeroitalia.com)



S2026



In copertina:  
Cocomerò:  
il ristorante dove la frutta  
diventa un'esperienza unica

ESTATE 2026

**EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE**  
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)  
**DIRETTORE EDITORIALE:**  
Catia Giorni

**AUTORI**  
**Simone Bandini:**  
Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.  
**Catia Giorni:**  
Direttrice editoriale di Valley Life  
"Alto Tevere e Valtiberina Toscana"

**PHOTO CREDITS:**  
Ufficio Stampa Comune di Città di Castello  
Simone Bandini  
Edoardo Gori  
Paolo Ippolito

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

In un assolato pomeriggio di fine giugno, tra una bibita fresca e dei sorrisi inaspettati, abbiamo chiuso queste pagine, pensando a tutti i tramonti che ci regalerà questa estate.

**ValleyLife**

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

- 8 **Garçon!**  
*Garçon, s'il vous plaît...*
- 10 **L'illusione della presenza:**  
quando apparire non significa esserci  
*The Illusion of Presence: When Appear- ing Does Not Mean Being There*
- 12 **Cocomerò: il ristorante dove la frutta diventa un'esperienza unica**  
*Cocomerò: The Restaurant Where Fruit Becomes a Unique Experience*



- 20 **Montone si prepara alla Donazione della Santa Spina: una storia che vive grazie ai suoi volontari**  
*Montone Prepares for the Donation of the Holy Thorn: a Story Kept Alive by its Volunteers*
- 28 **Raffaello conquista New York: Città di Castello protagonista sulla scena internazionale**  
*Raphael Conquers New York: Città di Castello Takes Center Stage on the International Scene*
- 34 **Montone, il borgo dove il tempo ha scelto di fermarsi**  
*Montone: The Village Where Time Chose to Stand Still*
- 40 **Festival delle Nazioni, la Mitteleuropa incontra l'Altotevere**  
*Festival delle Nazioni: Mitteleuropa Meets the Upper Tiber Valley*
- 50 **Umbria Film Festival, trent'anni di cinema sotto le stelle**  
*Umbria Film Festival: Thirty Years of Cinema Under the Stars*



- 58 **Giorni Aldo: da sessant'anni il valore più importante sono le persone**  
*Giorni Aldo: For Sixty Yers, People Have Been the Most Important Value*
- 64 **Casa full electric anche dove non penseresti che sia possibile: il futuro dell'abitare passa dalla riqualificazione**  
*An All-Electric Home, Even Where You Might Think It Impossible: The Future of Living Starts with Renovation*
- 70 **Barbagli da record e nuova stagione Dukes**  
*A Record-Breaking Barbagli Tournament and a New Season for the Dukes*



- 76 **Alla Taverna del Verziere, dove la cucina umbra incontra l'arte**  
*At Taverna del Verziere, Where Umbrian Cuisine Meets Art*
- 82 **Bar La Battaglia ad Anghiari: la rinascita di un luogo che appartiene a tutti**  
*Bar La Battaglia in Anghiari: The Rebirth of a Place That Belongs to Everyone*
- 88 **Il Panificio: la storia di un luogo che è cresciuto insieme alle persone**  
*Il Panificio: The Story of a Place That Has Grown Alongside Its Community*

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

VIVI il GUSTO  
nel CUORE  
di CITTÀ di CASTELLO

EXPERIENCE the FLAVORS  
of UMBRIA in the HEARTH  
of CITTÀ di CASTELLO



*Pranzi e cene all'aperto  
in una splendida piazza rinascimentale,  
tra specialità di funghi, tartufi  
e tradizione umbra.*



*Enjoy lunch and dinner al fresco  
in a beautiful Renaissance square, surrounded  
by the authentic tastes of Umbrian tradition,  
featuring mushroom and truffle specialties.*

Trattoria Lea  
Corso Cavour, 8F, Città di Castello (PG)  
Tel.: 0575 709053  
Aperto tutti i giorni 12.30-14.30 e 19.30-23.00



SAPORI AUTENTICI, TRAMONTI INDIMENTICABILI.  
CUCINA TOSCANA DI ALTA QUALITÀ  
IN UNO SPLENDIDO GIARDINO  
AFFACCIATO SUI COLORI DELLA VALTIBERINA

*Authentic Tuscan Flavors, unforgettable sunset.*

La Pieve Vecchia  
Loc. Pieve Vecchia, SP221 - Monterchi (Ar)  
Tel.: 0575 709053

[info@ristorantelapievevecchia.it](mailto:info@ristorantelapievevecchia.it) / [www.ristorantelapievevecchia.it](http://www.ristorantelapievevecchia.it)

## MAGGIO

DAL 2 AL 3 MAGGIO | REGGIA DI CASERTA, POMPEI, OPLONTIS | Adesioni entro il 2 MARZO | 320€ | SOLD OUT  
10 MAGGIO | NARNI E LA SCARZUOLA | Adesioni entro il 10 febbraio | 115€ | SOLD OUT  
29 MAGGIO - 2 GIUGNO | CAIRO | Adesioni entro il 15 gennaio | 1390€ | SOLD OUT  
30/31 MAGGIO | COSTIERA AMALFITANA | Adesioni entro il 31 gennaio | 415€ | SOLD OUT  
30 MAGGIO - 2 GIUGNO | PROCIDA | Adesioni entro il 19 gennaio | 560€ | SOLD OUT

## GIUGNO

2/9 GIUGNO | TOUR DELL'UZBEKISTAN | Adesioni entro il 20 novembre | 1970€ | SOLD OUT  
14/21 GIUGNO | SOGGIORNO MARE CALABRIA | Adesioni entro il 15 aprile | SOLD OUT  
19/21 GIUGNO | PONZA E LA RIVIERA DI ULISSE | Adesioni entro il 21 gennaio | 450€ | SOLD OUT  
28 GIUGNO | CASTELLUCCIO DI NORCIA | Adesioni entro il 28 marzo | 75€ adulti, bambini fino a 11 anni Gratuiti  
CONFERMATA | 7 disponibili

## LUGLIO

1/5 LUGLIO | TOUR MALTA E GOZO | Adesioni entro il 21 GENNAIO | 1150€ | SOLD OUT  
12 LUGLIO | GIGLIO E GIANNUTRI MINICROCIERA | Adesioni entro il 10 APRILE | SOLD OUT  
DAL 17 AL 20 LUGLIO | CRACOVIA | Adesioni entro 20 maggio | 670€ | SOLD OUT  
DAL 22 LUGLIO AL 02 AGOSTO | BRASILE ICONICO | Adesioni entro 10 marzo | 3990€ | SOLD OUT

## AGOSTO

2 AGOSTO | GIGLIO E GIANNUTRI MINICROCIERA | Adesioni entro il 10 maggio  
ADULTO : 135 EURO 0 - 3 anni GRATIS 4/11 anni 60€  
5/14 AGOSTO | STATI UNITI ORIENTALI | 3590€ | Adesioni entro il 15 GIUGNO | 2270€ | 10 DISPONIBILI  
9/15 AGOSTO | TOUR DELL'IRLANDA | Adesioni entro il 15 gennaio | 2270€ | SOLD OUT  
23 AGOSTO | NAVIGAZIONE CONERO | Adesioni entro 23 giugno | 135€ | 4 disponibili  
29/30 AGOSTO | COSTA DEI TRABOCCHI | Adesioni entro il 15 Marzo | 370€ | SOLD OUT

## SETTEMBRE

4/11 SETTEMBRE | KARPATOS | Adesioni entro 8 Marzo | 1590 € | 2 disponibili | CONFERMATA  
5/12 SETTEMBRE | TOUR DEL PORTOGALLO | Adesioni entro il 30 Marzo | 2150€ | 2 disponibili | CONFERMATA  
16/27 SETTEMBRE | BHUTAN E INDIA ORIENTALE | Adesioni entro il 20 aprile | 4875€ | 4 disponibili | CONFERMATA  
19/25 SETTEMBRE | TOUR DELLE EGADI | Adesioni entro il 17 Aprile | 1690€ | SOLD OUT  
27 SETTEMBRE / 4 OTTOBRE | TOUR DELL'UZBEKISTAN | Adesioni entro il 10 febbraio | 1980€ | SOLD OUT

## OTTOBRE

4 OTTOBRE VILLA VESCOVI, ESTE E MONTAGNANA | Adesioni entro il 10 luglio | 155€ | 22 disponibili  
DAL 7 AL 10 OTTOBRE | BARCELLONA | Adesioni entro 1 GIUGNO | 670€ 8 disponibili  
11 OTTOBRE | ROMA: SULLE TRACCE DEI TEMPLARI | 160€ | Adesioni entro il 11 LUGLIO | 15 disponibili  
DAL 8 AL 12 OTTOBRE | TOUR DELLA SICILIA ORIENTALE | Adesioni entro il 20 AGOSTO | 1390€ | 11 disponibili  
DAL 9 AL 16 OTTOBRE | TOUR DELLA TURCHIA | Adesioni entro il 30 MAGGIO | 1480€ | 4 disponibili | CONFERMATA  
18 OTTOBRE | FIRENZE "SCONOSCIUTA" E SPETTACOLO INFERNO | Adesioni entro il 20 AGOSTO | 135€  
12 disponibili  
DAL 23 AL 25 OTTOBRE | PARIGI | Adesioni entro il 22 aprile | 890€ | SOLD OUT  
DAL 27 OTTOBRE AL 9 NOVEMBRE | DIA DE MUERTOS IN MESSICO | CONFERMATA  
Adesioni entro il 4 GIUGNO | 2390€ | 4 disponibili

## NOVEMBRE

14/15 NOVEMBRE NAPOLI IL CIMITERO DELLE FONTANELLE E MUSEO SOTTERRANEO DELL'ACQUA  
310€ Adesioni entro il 27 agosto | 23 disponibili  
DAL 16 AL 26 NOVEMBRE | GRAN TOUR DEL VIETNAM | Adesioni entro il 20 giugno | 3350€ | 5 posti disponibili  
DAL 19 AL 24 NOVEMBRE | LUCI D'ISLANDA | Adesioni entro 15 giugno | 2190€ | SOLD OUT  
28/29 NOVEMBRE | LUMINARIE DI SALERNO | 350€ | Adesioni entro il 30 luglio | 22 disponibili  
29 NOVEMBRE | Roma: Palatino Reborn, Mediaset e Rione Celio | 160€ | Adesioni entro il 25 agosto | 23 Disponibili

## DICEMBRE

DAL 4 AL 7 DICEMBRE | CAIRO E OASI | Adesioni entro il 4 luglio | 1520€ | 17 disponibili  
DAL 11 AL 13 DICEMBRE | PARIGI | Adesioni entro il 27 MAGGIO | 910€ | 16 DISPONIBILI



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



"The fourth star arrives  
and many new things  
arrive for our guests!"

"Hotel Fortebraccio:  
arriva la quarta stella!  
E arrivano tante novità  
per i nostri ospiti:  
a disposizione due vespe,  
una Fiat Topolino  
e delle Bike nuove  
per esplorare il territorio  
in maniera autonoma  
e sostenibile.



In più, musica dal vivo  
al Wine Bar "L'Infernaccio",  
aperto a tutti.

## Nuovo Menu all'Antica Osteria

E siamo pronti per il Montone  
Blues Festival! Vi aspettiamo!"



Info e prenotazioni:  
Tel. 075 9306400  
info@hotelfortebraccio.com  
www.hotelfortebraccio.it



## GARÇON! Garçon, s'il vous plaît...

DI SIMONE BANDINI

(...) "Tu non ricordi la casa di questa mia sera.  
Ed io non so chi va e chi resta"

Eugenio Montale,  
La Casa dei Doganieri (1930)

L'estate, ovvero la stagione delle vacanze e della leggerezza per molti, della pesantezza, del cattivo gusto e della calura opprimente per altri.

Tempo di luce e giornate interminabili, abiti succinti, aperitivi a fine turno. Ritrovarsi. O forse meglio perdersi e dimenticarsi, visto il tedio, la mancanza di pudore e la cafonaggine che imperversano.

Tempo di feste di paese, frittiture insalubri e canti popolari dimenticati, spesso stonati e disturbanti.

Bambini al mare con le madri o con i nonni, mentre il solleone distende coperte infuocate sulle città, evocando atmosfere e sensazioni fine vita per chi resta.

Ci si sveste, che bello! Si sta in libertà, o per meglio dire in licenza.

Si mostra ciò che solitamente è nascosto: stagione dell'ostentazione, se vogliamo essere cattivi e precisi, della volgarità.

*Garçon, s'il vous plaît...*

È necessaria una bevanda miracolosa, un soma portentoso, per guarire il nostro pessimo umore – che ricorda molto da vicino quello di Riccardo III: "Ora l'inverno del nostro scontento è reso estate gloriosa da questo sole di York". Come passare da un presente oscuro e ammorbato a una fulgida era di pace e potere?

Come attuare uno sconcertante, subitaneo mutamento?

Con un ribaltamento di prospettiva.

Riflettiamo: lo spettacolo è degno di nota e attenta osservazione. Ci sono fenomenologie nuove e imprevedute in rassegna. Non tutto si perde nel samsara dell'ovvio. In questo deserto popolato di mostri sorge il sentimento della qualità individuale, la percezione della differenza. Conosciamo noi stessi per antitesi. Sappiamo chi siamo attraverso ciò che (fortunatamente) non siamo: principio di individuazione.

Così mentre le autostrade si popolano di macchine cinesi e le spiagge di ciabatte carramate, un moto interno adrenalico e futurista ci restituisce una forza ritrovata.

Partiamo dunque da questo, e costruiamo la nostra visione felice.

(...) "You don't remember the house of this evening of mine.  
And I don't know who goes and who stays"

Eugenio Montale,  
The House of the Customs Officers (1930)

Summer, or the season of holidays and lightness for many, of heaviness, bad taste and oppressive heat for others.

Time of light and endless days, skimpy clothes, aperitifs at the end of the shift. Finding each other. Or perhaps to get lost and forget, given the boredom, lack of modesty and coarseness that rage.

Time for village festivals, unhealthy fried food and forgotten folk songs, often out of tune and disturbing.

Children at the beach with their mothers or grandparents, while the sun spreads fiery blankets over the city, evoking atmospheres and sensations at the end of life for those who remain.

You undress, how nice! You are free, or rather on leave.

What is usually hidden is shown: the season of ostentation, if we want to be mean and precise, of vulgarity.

*Garçon, s'il vous plaît...*

A miraculous drink, a portentous soma, is needed to heal our bad mood – which closely resembles that of Richard III: "Now the winter of our discontent is made glorious summer by this York sun". How to move from a dark and softened present to a shining era of peace and power?

How to implement a disconcerting, sudden change?

With a reversal of perspective.

Let's think: the show is noteworthy and careful observation is needed. There are new and unexpected phenomena under review. Not everything is lost in the samsara of the obvious. In this desert populated by monsters arises the feeling of individual quality, the perception of difference. We know ourselves by antithesis. We know who we are through what (fortunately) we are not: the principle of individuation.

While highways are populated with Chinese cars and beaches with tank slippers, an adrenaline-pumping and futuristic internal motion gives us a newfound strength.

So, let's start from this to build our happy vision.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**  
Recommended listening

*Lana Del Rey,*  
"Summertime Sadness"



## L'ILLUSIONE DELLA PRESENZA: QUANDO APPARIRE NON SIGNIFICA ESSERCI

The Illusion of Presence: When Appearing Does Not Mean Being There

DI CATIA GIORNI

“Non si può non comunicare” è il primo assioma della comunicazione umana sviluppato dalla scuola di Paolo Alto in California. E il nostro tempo offre infinite possibilità di creare connessioni e condividere contenuti. Eppure, proprio mentre moltiplichiamo le occasioni per vedere ed essere visti, emerge una domanda più profonda: essere visibili significa davvero essere presenti?

A interrogarsi sul significato autentico della presenza fu, quasi un secolo fa, Martin Heidegger. Nella sua opera più celebre descrive l'essere umano come Dasein, l'“Esserci”. Un'espressione apparentemente semplice che racchiude un'intuizione straordinaria: vivere non significa semplicemente occupare uno spazio nel mondo, ma esserci davvero, abitare consapevolmente la propria esistenza.

Per Heidegger, però, questa autenticità è fragile. L'uomo tende continuamente a rifugiarsi in ciò che il filosofo chiamava il SI, ovvero il regno dell'impersonale e del conformismo, in cui si pensa ciò che pensano tutti e si desidera ciò che desiderano tutti. Ed è difficile non riconoscere in questa descrizione qualcosa del nostro presente.

Basti pensare ai reality show che da anni occupano l'immaginario collettivo. Programmi come Il Grande Fratello o L'Isola dei Famosi sono nati con la promessa di mostrare la realtà nella sua forma più autentica: persone osservate costantemente, sotto lo sguardo continuo delle telecamere. Ma proprio qui emerge il paradosso: più si è osservati, meno si è spontanei, in quanto la consapevolezza di essere guardati modifica inevitabilmente il comportamento. E qui sorge la domanda: quello che riguarda i concorrenti dei reality, ai tempi dei social media, non riguarda forse ciascuno di noi?

I social network hanno trasformato ogni individuo nel protagonista della propria rappresentazione. Ognuno dispone di un palco personale e di una platea potenziale, così che diventiamo contemporaneamente autori, registi,

“One cannot not communicate” is the first axiom of human communication developed by the Palo Alto School in California. Our age offers endless opportunities to create connections and share content. Yet, precisely as we multiply the occasions to see and be seen, a deeper question emerges: does being visible truly mean being present?

Nearly a century ago, the German philosopher Martin Heidegger explored the authentic meaning of presence. In his most influential work, he described the human being as Dasein, literally “Being-there.” A seemingly simple expression that contains a profound insight: to live does not merely mean occupying a place in the world, but truly being there—consciously inhabiting one’s own existence.

For Heidegger, however, such authenticity is fragile. Human beings constantly tend to retreat into what he called das Man—the realm of impersonality and conformity, where we think what everyone else thinks and desire what everyone else desires. It is difficult not to recognize something of our own time in this description.

One need only consider the reality television shows that have shaped the collective imagination for decades. Programs such as Big Brother or Celebrity Survivor were built on the promise of revealing reality in its most authentic form: people observed continuously under the watchful eye of cameras. Yet this is precisely where the paradox emerges. The more we are observed, the less spontaneous we become, because the awareness of being watched inevitably alters our behavior. And this raises an important question: if this is true for reality-show contestants, is it not equally true for each of us in the age of social media?

Social networks have transformed every individual into the protagonist of their own representation. Each of us now has a personal stage and a potential audience, becoming simultaneously authors, directors, photographers, and

fotografi e interpreti di noi stessi. La nostra epoca ha reso possibile qualcosa di inedito: vivere e documentare la vita nello stesso istante.

Ma è proprio qui che si annida una sottile ambiguità. Quando l'attenzione si concentra sul racconto dell'esperienza, rischiamo di allontanarci dall'esperienza stessa: il momento presente smette di essere vissuto per ciò che è e diventa immediatamente materiale da condividere. Non ci chiediamo più soltanto “cosa sto vivendo?”, ma anche “come apparirà agli altri?”.

Forse il vero lusso del nostro tempo non è la visibilità, ma la presenza. La capacità di attraversare un'esperienza senza l'urgenza di registrarla, di ascoltare una persona senza distrazioni, di osservare un paesaggio senza sentirsi obbligati a trasformarlo in una fotografia, di custodire alcuni momenti nel silenzio della memoria invece che nell'archivio di uno smartphone.

Non si tratta di rinunciare alla comunicazione né di demonizzare la tecnologia, ma piuttosto di recuperare un equilibrio, ricordando che esiste una differenza profonda tra testimoniare una vita e viverla.

Forse la sfida più importante della contemporaneità non consiste nell'essere sempre connessi e sempre presenti agli occhi degli altri, ma nel tornare a essere presenti a noi stessi. E forse la forma più autentica dell'esserci comincia proprio quando smettiamo, almeno per un istante, di preoccuparci di apparire.

performers of our own lives. Our era has made possible something unprecedented: living and documenting life at the very same moment.

Yet it is here that a subtle ambiguity takes root. When our attention becomes focused on narrating an experience, we risk distancing ourselves from the experience itself. The present moment ceases to be lived for what it is and immediately becomes material to be shared. We no longer ask only, “What am I experiencing?” but also, “How will this appear to others?”

Perhaps the true luxury of our time is not visibility, but presence. The ability to move through an experience without the urgency to record it; to listen to another person without distractions; to contemplate a landscape without feeling compelled to turn it into a photograph; to preserve certain moments in the silence of memory rather than in the archive of a smartphone.

This is not about rejecting communication or demonizing technology. Rather, it is about recovering a sense of balance and remembering that there is a profound difference between bearing witness to a life and actually living it.

Perhaps the most important challenge of our age is not to remain constantly connected and perpetually visible to others, but to become present to ourselves once again.

And perhaps the most authentic form of being there begins precisely when, if only for a moment, we stop worrying about how we appear.



Photo by Christian Clado on Pexels

ASCOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening

The Police,  
“Every Breath You Take”

# COCOMERÒ: IL RISTORANTE DOVE LA FRUTTA DIVENTA UN'ESPERIENZA UNICA

Cocomerò: The Restaurant Where Fruit Becomes a Unique Experience

DI CATIA GIORNI



Alessandro Landini, il fondatore

Ci sono locali che seguono le tendenze e altri che scelgono una strada tutta loro. Cocomerò, ad Anghiari, appartiene senza dubbio alla seconda categoria. Immerso nel verde di Campo alla Fiera, in una delle zone più suggestive del borgo toscano, questo locale ha costruito negli anni un'identità unica: fare della frutta non un ingrediente occasionale, ma il filo conduttore di un'intera esperienza gastronomica



Il chiosco, nella parte alta di Anghiari

La storia inizia alla fine degli anni Novanta, quando Alessandro Landini, ancora oggi titolare del locale insieme alla moglie Angelica, rimane colpito da un semplice chiosco della Riviera Romagnola che proponeva esclusivamente frutta fresca. Un'idea essenziale ma capace di evocare immediatamente estate, leggerezza e convivialità. Nasce così una domanda destinata a cambiare tutto: perché non portare quello spirito in Toscana?

E così nel 2000 prende vita Cocomerò. La zona prescelta è il Campo alla Fiera: un luogo perfetto non solo per la bellezza del posto, ma anche per il clima. In estate, rispetto al fondovalle, qui si respira meglio, si sta più freschi, e questo rende ancora più naturale l'idea di associare il locale al refrigerio, alla leggerezza e alla frutta servita bene.

All'inizio è un chiosco dedicato a cocomero, melone, ananas e macedonie. Una proposta chiara e riconoscibile che conquista rapidamente il pubblico. Ma il vero punto di svolta arriva alcuni anni dopo, quando Alessandro e Angelica riscoprono un vecchio quaderno di ricette di famiglia. Tra quelle pagine emerge una cucina contadina dove la frutta veniva utilizzata con naturalezza anche nelle preparazioni salate. Solo per fare qualche esempio, il pane con l'uva passita preparata per il vinsanto e condita in modo semplice, l'anatra con le susine e il pollo con le albicocche. Un patrimonio di sapori dimenticati che diventa l'ispirazione per un progetto completamente nuovo.

La particolarità del locale sta nella sua coerenza. In molti ristoranti la frutta compare in qualche antipasto o dessert. Qui, invece, è presente in tutto il menù. Antipasti, primi, secondi, pizze e dolci: ogni proposta nasce dall'idea di valorizzare questo ingrediente in modi sempre diversi. Non si tratta di una provocazione gastronomica né di una cucina vegetariana o salutista. È piuttosto una ricerca continua di equilibrio, gusto e originalità.

**«I clienti che mi danno più soddisfazione sono quelli che arrivano qui con dei dubbi», racconta Alessandro. «Magari pensano che la frutta possa funzionare in un dessert, ma non in una cena intera». È proprio in quei momenti che avviene la magia di Cocomerò: lo stupore lascia spazio alla curiosità e la curiosità alla convinzione. Così, chi era entrato da scettico finisce spesso per tornare con amici e familiari, desideroso di far vivere ad altri la stessa sorprendente scoperta.**

Some restaurants follow trends, while others choose their own path. Cocomerò, in Anghiari, undoubtedly belongs to the latter category. Nestled in the greenery of Campo alla Fiera, one of the most picturesque areas of this Tuscan hill town, the restaurant has built a unique identity over the years: transforming fruit from an occasional ingredient into the guiding thread of an entire culinary experience.

The story began in the late 1990s, when Alessandro Landini—who still runs the restaurant today alongside his wife, Angelica—was inspired by a simple fruit stand on the Adriatic Riviera that sold nothing but fresh fruit. It was a straightforward idea, yet one that instantly evoked summer, lightness, and conviviality. A question soon followed, one that would change everything: why not bring that same spirit to Tuscany?

And so, in 2000, Cocomerò was born. The chosen location was Campo alla Fiera, a setting that was ideal not only for its beauty but also for its climate. During the summer months, the area enjoys cooler temperatures than the valley floor, making it the perfect place to associate refreshment, relaxation, and beautifully served fruit.

At first, Cocomerò was a kiosk dedicated to watermelon, melon, pineapple, and fresh fruit salads. The concept was clear and distinctive, quickly winning over customers. The real turning point, however, came a few years later when Alessandro and Angelica rediscovered an old family recipe notebook. Within its pages they found a traditional rural cuisine in which fruit was naturally incorporated into savoury dishes. There was raisin bread prepared for Vin Santo and seasoned simply, duck with plums, and chicken with apricots, among many other recipes. This forgotten culinary heritage became the inspiration for an entirely new project.

What makes Cocomerò unique is its consistency. In many restaurants, fruit appears in a starter or dessert. Here, it runs through the entire menu. Appetisers, pasta dishes, main courses, pizzas, and desserts are all designed around the idea of enhancing fruit in ever-changing ways. It is neither a gastronomic provocation nor a vegetarian or health-focused concept. Rather, it is a continuous search for balance, flavour, and originality.

**“The customers who give me the greatest satisfaction are those who arrive with doubts,” Alessandro says. “They may believe fruit works in a dessert, but not throughout an entire dinner.” That is precisely where the magic of Cocomerò happens. Surprise turns into curiosity, and curiosity into conviction. Many guests who arrive sceptical end up returning with friends and family, eager to share the same unexpected discovery.**



Antipasto Cocomerò, un trionfo di sapori e colori

Abbiamo avuto la fortuna di cenare qua, iniziando dall'antipasto "Cocomerò", un vero e proprio trionfo di sapori e colori. Accanto al classico prosciutto e melone, si trovano tante sfiziosità: per esempio, le pere grigliate con pecorino, miele e marmellata e la polpetta di pollo con salsa al mango. Poi, le bruschette: quella con l'uva è diventata quasi un'istituzione.

Tra i piatti simbolo del locale, frutto di una ricerca gastronomica portata continuamente avanti da Alessandro e Angelica, spicca la celebre carbonara al mango, forse la creazione più rappresentativa del locale. Il frutto viene lavorato fino a ottenere una crema che richiama colore e consistenza della tradizionale salsa all'uovo, dialogando con pancetta, pepe e pecorino in un risultato sorprendentemente equilibrato.

Altrettanto iconico è il carpaccio di manzo con fragole, aceto balsamico e scaglie di Grana Padano, dove la componente fruttata esalta la carne anziché sovrastarla. Tra le proposte più recenti c'è un antipasto chiamato "Silvia," che mostra bene il livello di ricerca del locale anche nei dettagli apparentemente piccoli.

La base è un pane multigrain scelto con cura da un forno del territorio, non perché basti "un pane qualsiasi", ma perché croccantezza, sapidità e struttura cambiano il risultato finale. Il pane viene tostato, poi completato con avocado, salmone e uovo in camicia. Il punto interessante non è solo l'insieme degli ingredienti, ma il metodo che c'è dietro: ogni elemento viene scelto per dare un preciso equilibrio al piatto.

Dietro ogni piatto c'è però un lavoro complesso. La frutta è una materia viva, che cambia continuamente sapore, consistenza e grado di maturazione. Per questo la selezione degli ingredienti è affidata direttamente ad Angelica, chef del locale, che segue personalmente la scelta delle

We had the pleasure of dining there ourselves, beginning with the "Cocomerò" appetiser—a true celebration of flavours and colours. Alongside the classic pairing of prosciutto and melon were a variety of delicious creations, including grilled pears with pecorino cheese, honey and fruit preserve, as well as chicken meatballs served with mango sauce. Then came the bruschette, among which the grape version has become something of an institution.

Among the restaurant's signature dishes, the result of Alessandro and Angelica's ongoing culinary experimentation, stands the famous mango carbonara—perhaps the dish that best represents the spirit of Cocomerò. The fruit is transformed into a silky cream that mirrors the colour and texture of the traditional egg-based sauce, creating a surprisingly harmonious combination with pancetta, black pepper, and pecorino cheese.

Equally iconic is the beef carpaccio with strawberries, balsamic vinegar, and flakes of Grana Padano cheese, where the fruit enhances the meat rather than overpowering it. Among the newest creations is an appetiser called "Silvia," which perfectly illustrates the restaurant's meticulous attention to detail.

The dish begins with a carefully selected multigrain bread sourced from a local bakery. Not just any bread will do: crunch, flavour, and texture all contribute to the final result. The toasted bread is topped with avocado, salmon, and a poached egg. What makes the dish special is not simply the ingredients themselves, but the thoughtful process behind them. Every element is chosen to create a precise balance.

Behind each plate lies a considerable amount of work. Fruit is a living ingredient, constantly changing in flavour, texture, and ripeness. For this reason, ingredient selection is entrusted directly to Angelica, the restaurant's chef, who personally oversees the sourcing of every



La carbonara al mango, uno dei piatti simbolo



Il carpaccio di manzo con le fragole



Il cous cous del contadino



La tartare con mousse a base di frutta

materie prime. Anche la presentazione dei piatti ha un ruolo fondamentale. Colori, forme e contrasti non rappresentano un semplice dettaglio estetico, ma fanno parte dell'esperienza tanto quanto il gusto.

La stessa filosofia si ritrova nelle pizze, altro capitolo distintivo di Cocomerò. Qui gli abbinamenti con la frutta vengono studiati con attenzione per creare equilibrio e valorizzare gli ingredienti. È il caso della pizza con salsiccia e uva o delle varianti che utilizzano ananas fresco, ben lontane dagli stereotipi che spesso accompagnano questo tipo di proposta. Ma Cocomerò non è soltanto un ristorante. È anche un luogo dove fermarsi per un aperitivo, un dopocena estivo o una serata tra amici. Accanto alla cucina convivono cocktail, yogurt di produzione propria, gelati, macedonie e, naturalmente, le grandi protagoniste di questa storia: le coppe di frutta fresca che richiamano ancora oggi l'anima originaria del locale.

Tra le novità più apprezzate c'è anche la serata dedicata alla carne, che verrà proposta tutti i venerdì a partire da metà giugno. Nata dalla collaborazione con la Macelleria Chimenti, dove fiorentine, tagliate e tartare incontrano mousse e preparazioni a base di frutta in abbinamenti capaci di esaltare entrambe le componenti.

Parlando con Alessandro si capisce che il vero segreto di Cocomerò non sta soltanto nelle ricette. Sta nella capacità di aver trasformato un ingrediente comune in un'identità precisa, riconoscibile e coerente.

In un'epoca in cui molti locali tendono ad assomigliarsi, Cocomerò ha scelto di essere diverso. E forse è proprio questa la sua qualità più preziosa: offrire qualcosa che non si limita a soddisfare il palato, ma che resta nella memoria. Una vera e propria esperienza, perché qui la frutta non accompagna il viaggio. È il viaggio stesso.

product. Presentation also plays a fundamental role. Colours, shapes, and contrasts are not merely decorative details; they are an integral part of the experience, just as important as taste itself.

The same philosophy extends to the pizzas, another defining feature of Cocomerò. Fruit pairings are carefully studied to create harmony and highlight every ingredient. Examples include pizza topped with sausage and grapes, as well as versions featuring fresh pineapple—far removed from the clichés often associated with such combinations. Yet Cocomerò is more than just a restaurant. It is also a place to stop for an aperitivo, enjoy a summer evening after dinner, or spend time with friends. Alongside the kitchen, guests can enjoy cocktails, homemade yogurt, artisan ice cream, fruit salads, and, of course, the large bowls of fresh fruit that still embody the restaurant's original spirit.

One of the most appreciated recent additions is a weekly evening dedicated to premium meats, launching every Friday from mid-June. Developed in collaboration with Macelleria Chimenti, the menu features Florentine steaks, sliced beef, and tartare paired with fruit-based mousses and preparations designed to enhance both elements.

Speaking with Alessandro, it quickly becomes clear that the true secret of Cocomerò lies not only in its recipes. It is the ability to transform a simple, everyday ingredient into a clear, recognisable, and coherent identity.

At a time when many restaurants tend to resemble one another, Cocomerò has chosen to be different. And perhaps that is its most valuable quality: offering something that goes beyond satisfying the palate and lingers in the memory. A genuine experience, because here fruit does not accompany the journey—it is the journey itself.

**Info:**  
**Cocomerò**  
Via del Campo dalla Fiera, 27 - Anghiari (AR)  
**Tel.: +39 0575 788151**

Aperto tutti i giorni:  
dal lunedì al sabato dalle 19.00 in poi, la domenica dalle 16.00 in poi

Open every day:  
Monday - Saturday from 7:00 pm - Sunday from 4:00 pm



e|e



styling • home staging • progettazione

www.eleonoracappellacci.it design@eleonoracappellacci.it @eleonoracappellaccidesign



Con noi arrivi dove vuoi, come vuoi e quando vuoi!  
With us, you can get wherever you want, however you want and whenever you want!

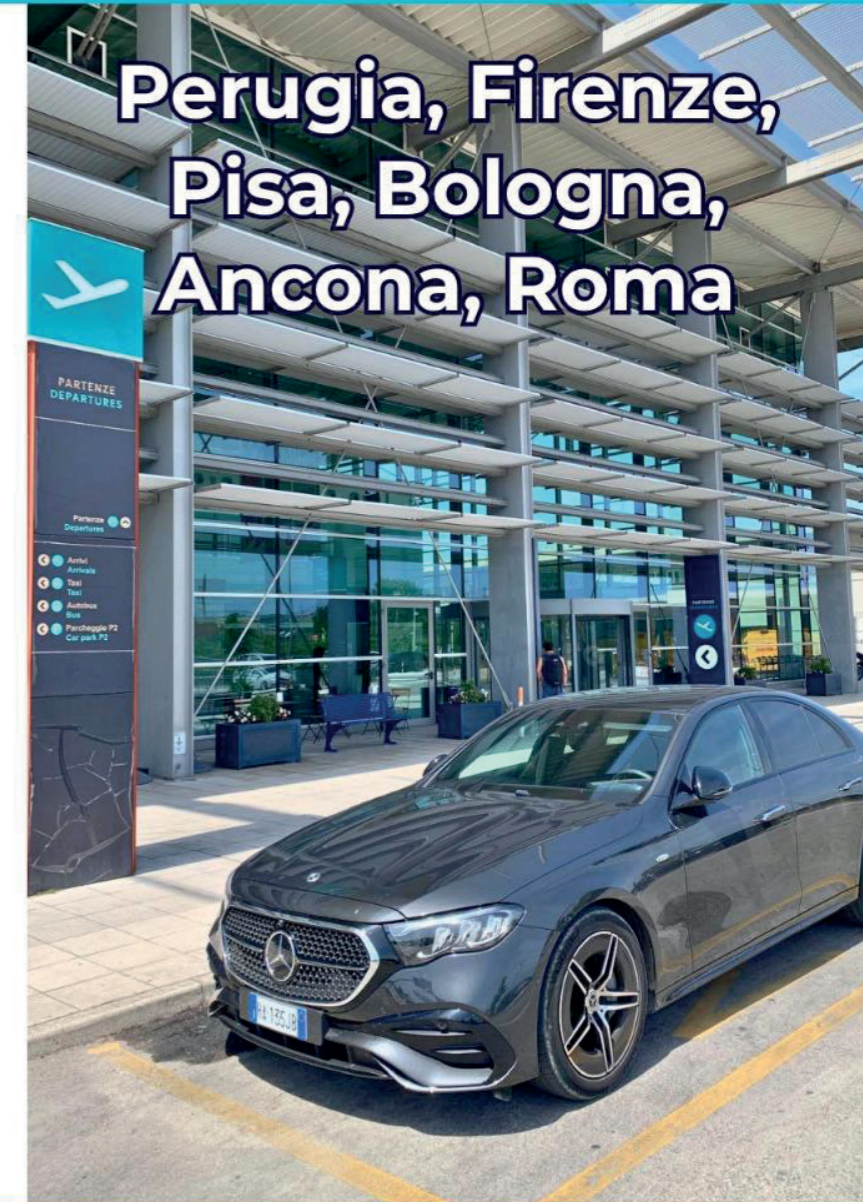
Autonoleggio con  
conducente.  
Servizio Taxi.  
Trasporto bagagli.

Per principali aeroporti e  
stazioni ferroviarie



Chauffeur-driven car  
rental.  
Taxi service.  
Luggage transport.

For major airports and  
train stations



Perugia, Firenze,  
Pisa, Bologna,  
Ancona, Roma



NCC

Tel: +39 338 3965843

info@autonoleggiobaldi.com

# MONTONE SI PREPARA ALLA DONAZIONE DELLA SANTA SPINA: UNA STORIA CHE VIVE GRAZIE AI SUOI VOLONTARI

Montone Prepares for the Donation of the Holy Thorn:  
a Story Kept Alive by its Volunteers

DI CATIA GIORNI  
FOTO DI PAOLO IPPOLITI



*Dal 9 al 16 agosto il borgo umbro torna a colorarsi di bandiere e stendardi per una delle rievocazioni storiche più amate della regione. Dietro le rappresentazioni medievali, il tiro con l'arco e l'elezione della Castellana, c'è il lavoro silenzioso di centinaia di volontari che, da oltre sessant'anni, tengono viva la memoria di Montone*

*From August 9th to 16th, the Umbrian hilltown once again dresses itself in flags and banners for one of the region's most beloved historical reenactments. Behind the medieval pageants, the archery contest, and the election of the Castellana, lies the quiet work of hundreds of volunteers who, for over sixty years, have kept Montone's memory alive.*



Nei vicoli di Montone, nei giorni che precedono il Palio, si avverte qualcosa che non si vede ma si respira: è l'attesa. Le bandiere dei tre Rioni – Porta del Borgo, Porta del Monte e Porta del Verziere – vengono issate nelle piazze, i costumi escono dagli armadi dove sono custoditi tutto l'anno, e nei circoli rionali si ultimano gli ultimi ritocchi alle scenografie. È il preludio di una settimana, quella tra il 9 e il 16 agosto, che da oltre sei decenni scandisce l'identità di questo borgo cinto dalle mura medievali. Tutto nasce nel 1961, quando la Pro Loco Montonese decide di dare forma a un episodio che la tradizione tramanda da secoli: l'arrivo in piazza del Conte Carlo Fortebracci, che porta in dono al popolo una Spina della Corona di Cristo. Nei primi anni la manifestazione è legata quasi esclusivamente all'ostensione della reliquia; col tempo, però, attorno a quel nucleo religioso comincia a crescere un corteo storico sempre più ricco, e i tre Rioni iniziano a sfilare con i propri stendardi e le proprie coppie di nobili. Il paese si tinge dei colori rionali, e il senso di appartenenza a una delle tre porte che dal Medioevo dividono il centro storico si fa via via più forte – un'appartenenza che, ancora oggi, si misura nelle ore di volontariato che ogni famiglia dedica al proprio Rione.

È agli inizi degli anni Settanta che la rivalità tra i Rioni trova uno sbocco agonistico: nasce il Palio, assegnato attraverso una sfida tra gli arcieri di Montone la domenica del corteo. Negli anni il confronto si arricchisce di gare e giochi popolari, pensati più per la convivialità che per la fedeltà storica, e la somma dei punteggi settimanali permette a ogni Rione di eleggere la propria Castellana – la dama chiamata a rappresentare Margherita Malatesta da Rimini, moglie di Carlo Fortebracci, che nella leggenda governava la città in sua assenza.

Tra i momenti più suggestivi della settimana resta, fin dai primi anni Ottanta, la rappresentazione medievale del venerdì sera: il gruppo dei Menestrelli attraversa i tre Rioni per rendere omaggio, con suoni e canti medievali, alle candidate Castellane. Le fiaccole che illuminano i volti delle dame, le melodie che si rincorrono tra le vie del borgo: è uno spettacolo che da decenni conquista anche i turisti, e che richiede settimane di preparazione musicale e scenica affidata, ancora una volta, ai volontari rionali.

Le rappresentazioni medievali dei Rioni si sono fatte negli anni sempre più elaborate, spaziando dalla vita quotidiana del

In the lanes of Montone, in the days before the Palio, something unseen but unmistakable fills the air: anticipation. The flags of the three Rioni – Porta del Borgo, Porta del Monte, and Porta del Verziere – are raised over the squares, costumes come out of the wardrobes where they are kept all year, and in the neighbourhood clubs the final touches are put on the stage sets. It is the prelude to a week – this year running from August 9th to 16th – that has shaped the identity of this town, still encircled by its medieval walls, for more than six decades. It all began in 1961, when the Pro Loco Montonese decided to give shape to an episode handed down through centuries of local tradition: the arrival in the town square of Count Carlo Fortebracci, bringing the people a Thorn from the Crown of Christ as a gift. In its early years, the event was tied almost exclusively to the exposition of the relic; over time, however, an increasingly elaborate historical procession grew up around that religious core, and the three Rioni began parading with their own banners and noble couples. The town took on the colours of its districts, and the sense of belonging to one of the three gates that have divided the historic centre since the Middle Ages grew stronger year after year – a belonging that, even today, is measured in the hours of volunteer work each family devotes to its own Rione.

It was in the early 1970s that rivalry between the Rioni found a competitive outlet: the Palio was born, awarded through an archery contest among Montone's archers on the day of the procession. Over the years the contest grew richer with popular games and challenges, designed more for conviviality than historical accuracy, and the sum of each week's scores allowed every Rione to elect its own Castellana – the lady chosen to represent Margherita Malatesta of Rimini, wife of Carlo Fortebracci, who legend says governed the town in his absence.

Among the week's most evocative moments, ever since the early 1980s, is the Friday-night medieval pageants: the Menestrelli troupe makes its way through the three Rioni to pay homage, with medieval songs and music, to the candidates for Castellana. Torches lighting the faces of the ladies, melodies drifting through the streets of the old town – it is a spectacle that has captivated visitors for decades, and one that takes weeks of musical and theatrical preparation, once again entrusted to the Rioni's volunteers.

The Rioni's medieval pageants have grown ever more elaborate over the years, ranging from scenes of everyday fifteenth-century life to



Quattrocento alle vicende del capitano di ventura Braccio Fortebracci. Dal 1994 sono giudicate, insieme ai Bandi di Sfida, da una giuria di esperti che ne valuta storicità, scenografia e interpretazione: il Bando di Sfida vale 15, 10 e 5 punti per i primi tre Rioni classificati, il Tiro con l'arco 6, 4 e 2, le Rappresentazioni medievali 18, 12 e 6. Una formula che mantiene alta la tensione fino al sabato sera, quando l'apertura delle buste della giuria proclama il Rione vincitore. Il sigillo della settimana arriva la domenica – quest'anno il 16 agosto – con il Corteo storico della Donazione: il popolo di Montone, guidato dalla Castellana appena eletta, rende omaggio al ritorno di Carlo Fortebracci e al dono della Santa Spina, in un corteo che attraversa le stesse strade percorse, secondo la tradizione, oltre cinquecento anni fa. Ma se la Donazione della Santa Spina è oggi una rievocazione conosciuta e apprezzata anche oltre i confini regionali, il merito non è solo della sua trama storica. È il risultato del lavoro di chi, Rione dopo Rione, cuce i costumi, costruisce le scenografie, allena gli arcieri, prova le coreografie e organizza la macchina logistica di un'intera settimana di festa – spesso a partire da mesi prima, nelle serate dopo il lavoro. Dietro ogni bandiera issata in piazza, dietro ogni torcia accesa per la stornellata, c'è l'impegno di volontari che non cercano la ribalta ma che, anno dopo anno, permettono a una piccola comunità di tenere viva una storia più grande di tutti loro.



episodes from the career of the condottiero Braccio Fortebracci. Since 1994, these pageants, together with the Bandi di Sfida (challenge proclamations), have been judged by a panel of experts who assess historical accuracy, staging, and performance: the Bando di Sfida is worth 15, 10, and 5 points for the top three Rioni, the archery contest 6, 4, and 2, and the medieval pageants 18, 12, and 6. It is a formula that keeps the tension high right up to Saturday night, when the opening of the judges' sealed envelopes declares the winning Rione. The week reaches its close on Sunday – this year, August 16th – with the historical procession of the Donation: the people of Montone, led by the newly elected Castellana, pay tribute to the return of Carlo Fortebracci and his gift of the Holy Thorn, in a procession that follows, tradition holds, the very same streets walked over five centuries ago. Yet if the Donation of the Holy Thorn is today a reenactment known and admired well beyond Umbria's borders, the credit is not due to its historical plot alone. It is the result of the work of those who, Rione by Rione, sew the costumes, build the stage sets, train the archers, rehearse the choreography, and run the logistics of an entire week of celebration – often starting months in advance, in evenings after a day's work. Behind every flag raised in the square, behind every torch lit for the stornellata, is the commitment of volunteers who seek no spotlight, but who, year after year, allow a small community to keep alive a story far bigger than any one of them.



# VisionOttica Fanciullini



● ● ●  
nuance audio  
in tune with life  
**Occhiali per sentire meglio**



Migliora il tuo udito.  
Nulla all'interno dell'orecchio.

Nuance Audio è un dispositivo acustico a conduzione aerea integrato negli occhiali. Compatibile con qualsiasi tipo di lente. Amplifica il suono per adulti con perdita uditiva percenita da lieve a moderata. È un dispositivo medico CE leggere attentamente avvertenze e istruzioni per l'uso. Approvazione ministeriale \*0018834-05/03/2025-DGDMF-MDS-P



Ray-Ban | ∞ Meta

## AI GLASSES

SCEGLI TRANSITIONS®, LE LENTI IDEALI  
DA INDOSSARE TUTTO IL GIORNO



**SAN GIUSTINO (PG) · Via Toscana, 5 · Tel. 075-8560359**  
visionottica.fanciullini@gmail.com

VisionOttica  Fanciullini

# Raphael

*Sublime Poetry*



RAFFAELLO  
CONQUISTA NEW YORK:  
CITTÀ DI CASTELLO  
PROTAGONISTA SULLA SCENA  
INTERNAZIONALE

Raphael Conquers New York:  
Città di Castello Takes Center Stage on the International Scene

A CURA DELLA REDAZIONE

Si è conclusa a fine giugno con un successo straordinario la grande mostra Raphael: Sublime Poetry ospitata dal Metropolitan Museum of Art di New York, uno degli appuntamenti culturali più prestigiosi dell'anno a livello internazionale. Per settimane, nel cuore di Manhattan, migliaia di visitatori provenienti da ogni parte del mondo hanno potuto ammirare i capolavori del genio umbinate e, tra questi, un'opera particolarmente significativa per l'Umbria e per Città di Castello: lo Stendardo Processionale della Santissima Trinità.

The major exhibition Raphael: Sublime Poetry at New York's Metropolitan Museum of Art has come to a close, leaving behind an extraordinary legacy of success. For weeks, visitors from across the globe flocked to one of the world's most prestigious museums to admire the masterpieces of the Renaissance genius Raphael. Among them was a work of particular significance for Umbria and the city of Città di Castello: the Processional Banner of the Holy Trinity.



Lo stendardo di Raffaello

La presenza dell'opera tifernate all'interno della monumentale esposizione ha rappresentato molto più di un semplice prestito museale. È stata l'occasione per portare sotto i riflettori internazionali una delle testimonianze più preziose del patrimonio artistico italiano, contribuendo a far conoscere il nome di Città di Castello a un pubblico vastissimo e qualificato.

La mostra, dedicata all'intera parabola artistica di Raffaello e composta da oltre duecento opere provenienti dalle più importanti collezioni del mondo, ha riservato particolare attenzione allo Stendardo conservato presso la Pinacoteca comunale. L'opera è stata presentata come il primo dipinto interamente autografo dell'artista, suscitando interesse e apprezzamento tra studiosi, critici e visitatori.

Lo Stendardo Processionale della Santissima Trinità, databile intorno al 1499 e considerato una delle più significative testimonianze degli esordi di Raffaello, è inoltre l'unica opera mobile del maestro umbinate conservata in Umbria e l'unico suo dipinto rimasto a Città di Castello. Il recente restauro, realizzato grazie alla collaborazione tra Comune, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio dell'Umbria, Istituto Centrale per il Restauro e Metropolitan Museum, ne ha restituito pienamente la leggibilità e il valore artistico.

La conclusione della mostra ha rappresentato anche il momento per tracciare un bilancio di un percorso che ha visto lavorare insieme istituzioni locali, organismi ministeriali e uno dei più prestigiosi musei del mondo. Un risultato che il sindaco di Città di Castello, Luca Secondi, e l'assessore alla Cultura, Michela Botteghi, hanno accolto con particolare soddisfazione.

«La presenza dello Stendardo di Raffaello al Metropolitan Museum nell'ambito di una mostra destinata a entrare nella storia degli studi raffaelleschi ha rappresentato il coronamento di un importante progetto di valorizzazione condiviso con la Soprintendenza e con l'Istituto Centrale per il Restauro», hanno dichiarato. «Il restauro ha restituito piena leggibilità all'opera e ha consentito di approfondirne ulteriormente la conoscenza, confermandone l'eccezionale valore artistico e culturale».

Particolarmente significativa è stata anche l'attenzione dedicata all'opera dalla curatrice della mostra, Carmen C. Bambach, tra le massime esperte mondiali del Rinascimento italiano, che ha seguito da vicino il progetto scientifico di restauro e ha contribuito a valorizzarne l'importanza all'interno dell'esposizione newyorkese.

Ma il risultato più importante è stato forse un altro. Per mesi il nome di Città di Castello ha accompagnato quello di Raffaello nelle comunicazioni ufficiali del Metropolitan Museum, nei cataloghi scientifici, negli approfondimenti specialistici, negli articoli della stampa internazionale e nei percorsi di visita di uno dei musei più importanti del pianeta. Una vetrina eccezionale che ha consentito di accendere i riflettori non soltanto sul capolavoro, ma anche sul territorio che lo custodisce.

The presence of this remarkable artwork in such a prestigious exhibition represented far more than a simple museum loan. It offered an exceptional opportunity to showcase one of Italy's most treasured artistic works on the international stage, bringing the name of Città di Castello to a vast and highly qualified audience.

Dedicated to Raphael's entire artistic journey, the exhibition featured more than two hundred works drawn from some of the world's most important collections. Special attention was given to the banner preserved in the Municipal Art Gallery of Città di Castello, which was presented as the artist's first fully autograph painting. Its inclusion attracted considerable interest from scholars, critics, and visitors alike.

Dating to around 1499, the Processional Banner of the Holy Trinity is considered one of the most significant testimonies to Raphael's early artistic development. It is also the only movable work by the master still preserved in Umbria and the sole Raphael painting remaining in Città di Castello. A recent restoration project, carried out through a collaboration between the Municipality of Città di Castello, the Regional Superintendency for Archaeology, Fine Arts and Landscape of Umbria, the Italian Central Institute for Restoration, and the Metropolitan Museum, restored the work's original clarity and highlighted its extraordinary artistic value.

The conclusion of the exhibition also provided an opportunity to reflect on a project that brought together local institutions, national cultural bodies, and one of the world's leading museums. A result welcomed with great satisfaction by the Mayor of Città di Castello, Luca Secondi, and the Councillor for Culture, Michela Botteghi.

"The presence of Raphael's Banner at the Metropolitan Museum, within an exhibition destined to become a landmark in Raphael studies, represented the culmination of an important enhancement and conservation project developed in collaboration with the Superintendency and the Central Institute for Restoration," they stated. "The restoration returned the work to its full readability and enabled further research, confirming its exceptional artistic and cultural significance."

Particularly important was the attention devoted to the artwork by exhibition curator Carmen C. Bambach, one of the world's foremost experts on the Italian Renaissance. Having closely followed the scientific restoration project, she played a key role in highlighting the significance of the banner within the New York exhibition.

Yet perhaps the most significant achievement was another. For months, the name of Città di Castello appeared alongside Raphael's in the Metropolitan Museum's official communications, exhibition catalogues, scholarly publications, international media coverage, and visitor itineraries. It was an extraordinary showcase that brought global attention not only to the masterpiece itself, but also to the territory that has preserved it for centuries.



Il sindaco Luca Secondi, l'assessore Michela Botteghi insieme al prof. Tom Henry al Metropolitan Museum



Il sindaco al Metropolitan Museum



La Pinacoteca Comunale di Città di Castello

«La presenza a New York dello Stendardo ha contribuito in maniera significativa a promuoverne la conoscenza presso una platea internazionale e altamente qualificata», hanno sottolineato ancora Secondi e Botteghi. «Al tempo stesso ha offerto una straordinaria occasione di visibilità per il museo e per l'intero territorio di Città di Castello, che per mesi è stato associato a uno degli eventi culturali più importanti al mondo».

L'esperienza del Metropolitan Museum ha dimostrato come la valorizzazione del patrimonio culturale possa trasformarsi in uno straordinario strumento di promozione territoriale. Lo Stendardo Processionale della Santissima Trinità è tornato a Città di Castello arricchito da una nuova storia, da una rinnovata attenzione scientifica e da una notorietà internazionale senza precedenti.

Un risultato che rappresenta motivo di orgoglio per l'intera comunità e che conferma come i grandi capolavori custoditi nei musei italiani possano diventare autentici ambasciatori del territorio nel mondo, portando con sé non solo il valore universale dell'arte, ma anche l'identità, la storia e la cultura dei luoghi da cui provengono.

"The exhibition in New York significantly increased awareness of the Banner among an international and highly qualified audience," Secondi and Botteghi further emphasized. "At the same time, it provided an exceptional opportunity to promote both the museum and the wider territory of Città di Castello, which for months was associated with one of the world's most important cultural events."

The Metropolitan Museum experience demonstrated how the enhancement of cultural heritage can become a powerful instrument for territorial promotion. The Processional Banner of the Holy Trinity returned to Città di Castello enriched by renewed scholarly attention, an important chapter in its history, and an unprecedented level of international recognition.

A result that is a source of pride for the entire community and a reminder that the masterpieces preserved in Italy's museums can serve as outstanding ambassadors around the world, carrying with them not only the universal value of art, but also the identity, history, and culture of the places from which they come.

Info:

Comune di Città di Castello  
[www.comune.cittadicastello.pg.it](http://www.comune.cittadicastello.pg.it)



# MONTONE, IL BORGO DOVE IL TEMPO HA SCELTO DI FERMARSI

Montone: The Village Where Time Chose to Stand Still

DI CATIA GIORNI



Il panorama di Montone

*Ci sono luoghi che si visitano e luoghi che si vivono. Montone appartiene senza dubbio alla seconda categoria. Arroccato su un colle che domina la Valle del Carpina e l'Alta Valle del Tevere, questo piccolo gioiello umbro sembra sospeso tra storia e paesaggio, tra memoria e bellezza.*

*There are places you visit, and there are places you truly experience. Montone undoubtedly belongs to the latter category. Perched on a hill overlooking the Carpina Valley and the Upper Tiber Valley, this small Umbrian gem seems suspended between history and landscape, memory and beauty.*

Non è difficile capire perché sia stato inserito tra i Borghi più Belli d'Italia, insignito della Bandiera Arancione del Touring Club e riconosciuto tra i villaggi più affascinanti del mondo. Basta attraversare una delle sue porte per coglierne immediatamente il fascino.

Le strade in pietra salgono dolcemente tra case medievali perfettamente conservate, scorci panoramici e piazzette silenziose dove il tempo sembra aver rallentato il proprio passo. Qui ogni angolo racconta una storia e ogni edificio conserva le tracce di un passato che non è mai diventato soltanto memoria.

Montone è la patria di Braccio Fortebraccio, il celebre condottiero noto come Braccio da Montone, protagonista di alcune delle pagine più importanti della storia italiana del Quattrocento. Il suo audace progetto era quello di costituire nell'Italia centrale uno Stato forte e autonomo, indipendente dal governo pontificio.

Nel 1473, suo figlio Carlo combatté contro i Turchi per conto della Serenissima Repubblica di Venezia e, dopo la vittoria, ricevette in dono anche una spina della corona di Cristo: la Sacra Spina, tuttora conservata a Montone.

L'arrivo della sacra reliquia viene celebrato ogni Lunedì dell'Angelo, a testimonianza di quanto la memoria dei Fortebraccio sia ancora viva tra le mura del borgo, nei racconti, nei monumenti e nei luoghi che ne custodiscono l'eredità e nella settimana del Ferragosto, con la rievocazione storica della Santa Spina.

Tra i gioielli da visitare spicca il Complesso Museale di San Francesco, uno dei tesori artistici più preziosi del paese. Comprende la chiesa gotica, la pinacoteca ospitata nelle sale dell'ex convento francescano, il MuMO - Museo di San Francesco di Montone, allestito nelle sale al piano terra, e un chiostro risalente al XVI-XVII secolo.

Entrando nella chiesa, sono molti gli elementi che colpiscono: gli affreschi, purtroppo lacunosi, che Braccio da Montone commissionò al ferrarese Antonio Alberti tra il 1422 e il 1424, con episodi della vita di San Francesco e scene del Giudizio Universale; il coro ligneo; e il cinquecentesco portale ligneo intarsiato, posto sul portico della chiesa.

La Pinacoteca Comunale, che si trova al primo piano, ospita pitture, sculture, argenti e paramenti sacri di grande valore artistico, provenienti dalla stessa chiesa e da altri edifici religiosi del territorio. Tra le opere più significative meritano particolare menzione il gonfalone di Bartolomeo Caporali raffigurante la Madonna della Misericordia, realizzato nel 1482 contro la pestilenza che imperversava nel territorio, e un bellissimo gruppo ligneo del XIII secolo che rappresenta la Deposizione dalla Croce.

La nuova sezione archeologica accoglie i ritrovamenti provenienti dalla villa romana recentemente esplorata nei pressi di Santa Maria di Sette, databile al II secolo d.C.: frammenti di tegole, vasi e anfore, pezzi di vasellame in ceramica nera, una moneta d'argento e parti di un mosaico in marmo.

Poco distante, la millenaria Pieve di San Gregorio testimonia le origini più antiche della comunità, mentre il centro storico invita a passeggiare senza fretta, lasciandosi guidare dalla curiosità.

Accanto al polo museale, Montone custodisce altri due importanti luoghi della cultura: il Polo di Santa Caterina, ex convento oggi sede della biblioteca e dell'archivio storico, e il Polo di San Fedele, dove si trovano l'auditorium e l'omonimo piccolo teatro. Qui ogni anno viene organizzata una stagione teatrale che raccoglie danza, musica e spettacoli di prosa.

Inoltre, nel nuovo centro culturale "Le Fonti", ricavato all'interno dell'ex mattatoio comunale, al piano superiore viene ospitata una sala cinematografica con 40 poltroncine, che è stata intitolata a Ed Lewis, primo Direttore Artistico dell'Umbria film festival.

It is easy to understand why it has been included among Italy's Most Beautiful Villages, awarded the prestigious Orange Flag by the Touring Club Italiano, and recognized as one of the world's most charming villages. All it takes is passing through one of its ancient gates to immediately feel its allure.

Stone-paved streets gently wind uphill between beautifully preserved medieval houses, panoramic viewpoints, and quiet piazzas where time appears to move at a slower pace. Here, every corner tells a story, and every building bears traces of a past that has never become mere memory.

Montone is the birthplace of Braccio Fortebraccio—better known as Braccio da Montone—the renowned condottiero who played a leading role in some of the most significant chapters of fifteenth-century Italian history. His ambitious vision was to establish a strong and independent state in central Italy, free from papal control.

In 1473, his son Carlo fought against the Ottoman Turks on behalf of the Republic of Venice. Following his victory, he received an extraordinary gift: a thorn believed to have belonged to Christ's Crown of Thorns. Known as the Holy Thorn (Santa Spina), the relic remains preserved in Montone to this day. Its arrival is celebrated every Easter Monday and again during the week of Ferragosto through the historical reenactment known as the Donazione della Santa Spina, a testament to how deeply the legacy of the Fortebraccio family remains woven into the town's identity.

Among Montone's cultural treasures, the San Francesco Museum Complex stands out as one of the town's most valuable artistic landmarks. The complex includes the Gothic church, an art gallery housed in the former Franciscan convent, the MuMO – Museum of San Francesco of Montone, located on the ground floor, and a cloister dating from the sixteenth and seventeenth centuries.

Inside the church, visitors can admire several remarkable features: the surviving frescoes commissioned by Braccio da Montone from the Ferrarese painter Antonio Alberti between 1422 and 1424, depicting scenes from the life of Saint Francis and the Last Judgment; the finely crafted wooden choir stalls; and the magnificent sixteenth-century carved wooden portal adorning the church porch.

The Municipal Art Gallery, located on the upper floor, houses paintings, sculptures, silverware, and sacred vestments of exceptional artistic value, many originating from the church itself and other religious buildings in the area. Highlights include Bartolomeo Caporali's 1482 banner depicting the Madonna of Mercy, created during a devastating plague outbreak, and a beautiful thirteenth-century wooden sculpture group representing the Deposition from the Cross. The museum's new archaeological section displays discoveries from a recently excavated Roman villa near Santa Maria di Sette, dating back to the second century AD. Among the finds are roof tiles, amphorae, ceramic tableware, a silver coin, and fragments of a marble mosaic.

A short distance away, the ancient Parish Church of San Gregorio bears witness to the community's earliest origins, while the historic centre itself invites visitors to wander at leisure, guided simply by curiosity.

Alongside the museum complex, Montone is home to two additional cultural hubs. The Santa Caterina Centre, a former convent, now houses the town library and historical archive, while the San Fedele Centre contains an auditorium and a charming theatre where an annual programme of dance, music, and theatrical performances takes place.

The recently established "Le Fonti" Cultural Centre, created within the former municipal slaughterhouse, features a forty-seat cinema named in honour of Ed Lewis, the first Artistic Director of the Umbria Film Festival.

Yet Montone is far more than a village to admire—it is a place



Via San Francesco



Chiesa Collegiata



Chiesa San Francesco

Ma Montone non è soltanto un borgo da ammirare: è un luogo che sa trasformarsi e sorprendere.

Ogni estate il paese diventa il palcoscenico di tanti eventi: si comincia la notte del solstizio d'estate con "La Notte Romantica", la manifestazione nazionale promossa dall'associazione "I Borghi più belli d'Italia". Una serata speciale, dedicata agli innamorati, ai sognatori e a chi crede nella bellezza dell'amore e dei piccoli borghi. Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio c'è anche "La rassegna delle bande musicali": i concerti si tengono solitamente nelle suggestive piazze e nei cortili del borgo, e offrono un repertorio che spazia dai brani classici alle colonne sonore, coinvolgendo numerose bande ospiti.

Ancora più sorprendente è l'Umbria Film Festival, appuntamento internazionale che ha portato nel borgo registi, attori e personalità del cinema provenienti da tutto il mondo. Immaginare una proiezione sotto le stelle, tra le mura di un borgo medievale, è già di per sé uno di quei motivi che valgono il viaggio.

Uno degli appuntamenti più tradizionali e storici dell'Umbria è poi Donazione della Santa Spina, che si svolge nella settimana di Ferragosto. Per alcuni giorni il Medioevo torna a vivere tra cortei in costume, tamburini, arcieri e spettacoli che coinvolgono l'intera comunità. Non è una semplice manifestazione: è un'esperienza immersiva che permette di entrare nel cuore dell'identità montonese. Passando poi alla stagione autunnale, ecco la "Festa del Bosco", che nel 2026 si svolgerà dal 31 ottobre al 3 novembre, una storica mostra mercato che celebra i prodotti del bosco e del sottobosco (tartufi, funghi e castagne), offrendo degustazioni, la rievocazione di antichi mestieri e spettacoli itineranti.

Poi c'è la natura.

Intorno a Montone si apre la splendida Valle del Carpina, un territorio ancora autentico, fatto di boschi, colline e sentieri che attraversano paesaggi incontaminati. Escursionisti, camminatori e amanti dell'outdoor trovano qui percorsi di straordinaria bellezza, tra cui il Cammino Franciscano e il Sentiero Italia. A questo proposito, ricordiamo anche che Montone è una tappa significativa del Cammino di San Romualdo (Viae Sancti Romualdi), itinerario che si estende per circa 500 km in 30 tappe da Ravenna a Fabriano.

E per chi ama alzare lo sguardo verso il cielo, a pochi chilometri dal centro si trova anche l'Osservatorio Astronomico di Coloti, uno dei più avanzati del Paese, immerso in un'area quasi priva di inquinamento luminoso. La struttura comprende un prezioso telescopio ospitato all'interno di una cupola del diametro di sette metri e dodici sale, alle quali si aggiungono l'ex chiesetta del borgo, oggi sala riunioni, e la moderna Sala Sirio, dedicata all'intrattenimento e alla ristorazione.

A circa 5 km dal centro di Montone, si erge imponente e maestosa la Rocca d'Aries. La costruzione attuale si deve in gran parte alla famiglia Fortebracci: presenta una pianta rettangolare, con torre semicircolare su un lato, e ha mantenuto intatto il suo aspetto massiccio e imponente, nonostante i diversi interventi subiti nel corso dei secoli.

È attualmente chiusa al pubblico, salvo in occasioni particolari, ma la vista che vi si gode e le suggestioni legate alla lunga storia dell'edificio valgono davvero la visita!

Naturalmente, un viaggio in Umbria non può dirsi completo senza la tavola.

La cucina locale racconta la stessa autenticità che si respira tra le vie del borgo. Paste fatte a mano, tartufi, olio extravergine (il monocultivar Gentile di Montone), vini del territorio e specialità antiche come "La torta sul panaro" e il mazzafegato, tutelato come Presidio Slow Food (presidio slow food), custodiscono sapori che parlano di tradizione.

Forse il segreto di Montone è proprio questo: riuscire a offrire tutto ciò che si cerca in un viaggio senza mai perdere la propria autenticità. Arte, storia, natura, cultura, gastronomia e una

that continually reinvents itself and surprises its visitors. Every summer, the town becomes the stage for a rich programme of events. Celebrations begin with La Notte Romantica (The Romantic Night), held on the summer solstice as part of a nationwide initiative promoted by the association I Borghi più belli d'Italia. It is a magical evening dedicated to lovers, dreamers, and anyone who believes in the beauty of both romance and historic villages.

Between late June and early July, Montone also hosts its traditional Band Festival, with concerts performed in atmospheric squares and courtyards throughout the village. The programme ranges from classical music to film soundtracks and features numerous guest ensembles.

Perhaps even more remarkable is the Umbria Film Festival, an internationally acclaimed event that has welcomed directors, actors, and film industry figures from around the world. Watching a film beneath the stars, surrounded by the walls of a medieval village, is one of those experiences that alone justifies the journey.

Another of Umbria's most historic and cherished traditions is the Donazione della Santa Spina, held during Ferragosto week. For several days, the Middle Ages come vividly back to life through costumed parades, drummers, archers, and performances involving the entire community. More than a festival, it is an immersive experience that offers a unique insight into the soul of Montone.

Autumn brings the Festa del Bosco (Forest Festival), scheduled in 2026 from 31 October to 3 November. This long-established fair celebrates the treasures of the forest and woodland, including truffles, mushrooms, and chestnuts, with tastings, demonstrations of traditional crafts, and travelling performances.

Then there is nature.

Surrounding Montone lies the beautiful Carpina Valley, an authentic landscape of forests, rolling hills, and scenic trails. Hikers, walkers, and outdoor enthusiasts will discover routes of exceptional beauty, including sections of the Franciscan Way and the Sentiero Italia long-distance trail.

Montone is also an important stop along the Camino di Saint Romuald (Viae Sancti Romualdi), a 500-kilometre pilgrimage route extending from Ravenna to Fabriano across thirty stages.

For those who enjoy looking toward the stars, just a few kilometres from the town centre stands the Coloti Astronomical Observatory, one of Italy's most advanced facilities. Located in an area with very low light pollution, it features a sophisticated telescope housed beneath a seven-metre dome, twelve activity rooms, a former village church now used as a meeting hall, and the modern Sirio Hall dedicated to events and hospitality.

Approximately five kilometres from Montone rises the imposing Rocca d'Aries fortress. Much of its current structure dates back to the Fortebraccio family. Characterized by a rectangular layout and a semicircular tower, it has retained its powerful and commanding appearance despite centuries of modifications.

Although generally closed to the public except on special occasions, the panoramic views and the fascinating history surrounding the fortress make it well worth a visit.

Of course, no journey through Umbria would be complete without experiencing its cuisine.

The local food culture reflects the same authenticity that permeates the village itself. Handmade pasta, truffles, extra-virgin olive oil—including the prized Gentile di Montone monocultivar—local wines, and traditional specialties such as torta sul panaro and mazzafegato, protected as a Slow Food Presidium, preserve flavours deeply rooted in local heritage.

Perhaps this is Montone's greatest secret: its ability to offer everything travellers seek without ever sacrificing authenticity. Art, history, nature, culture, gastronomy, and

rara sensazione di armonia convivono qui con naturalezza. Ci sono borghi che si fotografano e si lasciano alle spalle. Montone, invece, è uno di quei luoghi che continuano ad accompagnarti anche dopo il ritorno a casa. Perché non regala soltanto qualcosa da vedere, ma un modo diverso di vivere il tempo.

E oggi, forse, è proprio questo il lusso più prezioso.

a rare sense of harmony coexist here effortlessly. Some villages are photographed and left behind. Montone, instead, is one of those places that continues to accompany you long after you have returned home. Because it offers not simply something to see, but a different way of experiencing time itself.

And today, perhaps, that is the most precious luxury of all.



Piazza Braccio Fortebraccio

**Info:**  
Ufficio Turismo

Piazza Fortebraccio, 3 - Montone (PG)

Sito web: <http://www.comunemontone.it>

# FESTIVAL DELLE NAZIONI, LA MITTELEUROPA INCONTRA L'ALTOTEVERE

Festival delle Nazioni: Mitteleuropa Meets the Upper Tiber Valley

A CURA DELLA REDAZIONE



Serata del 27.08 Ramin Bahrami

*Dalla grande tradizione musicale tedesca alle nuove produzioni contemporanee: la 59ª edizione trasforma l'Umbria in un ponte culturale tra passato e futuro*

Dal 27 agosto all'11 settembre l'Altotevere tornerà a essere uno dei principali crocevia culturali dell'estate italiana grazie alla 59ª edizione del Festival delle Nazioni, manifestazione che da quasi sessant'anni rappresenta un punto di riferimento per la musica internazionale e per la promozione del territorio.

Protagonista dell'edizione 2026 sarà la Germania, insieme ai Paesi di lingua germanica, attraverso un percorso che attraversa tre secoli di storia musicale, dalle corti prussiane del Settecento fino alle avanguardie del Novecento. Un viaggio che porterà in Umbria il patrimonio culturale di

*From the great German musical tradition to contemporary creations, the 59th edition of the Festival transforms Umbria into a cultural bridge between past and future*

From August 27 to September 11, the Upper Tiber Valley will once again become one of Italy's most vibrant cultural crossroads thanks to the 59th edition of the Festival delle Nazioni, an event that for nearly six decades has stood as a landmark for international music and a powerful showcase for the region.

The 2026 edition will focus on Germany and the German-speaking world, offering a journey through three centuries of musical history, from the Prussian courts of the eighteenth century to the avant-garde movements of the twentieth. It is a cultural itinerary that will bring the artistic heritage of

confirma la propria attenzione verso la nuova creatività musicale. Tra gli aspetti più significativi dell'edizione 2026 figurano infatti le nuove commissioni affidate ai compositori Giovanni Falascone e Floriana Provenzano, ispirate all'opera di Nuvolo nel centenario della nascita dell'artista. Le nuove produzioni saranno ospitate all'interno del progetto RisuonArte, che coinvolgerà alcuni dei luoghi simbolo della cultura tifernate, dalla Fondazione Burri alla Pinacoteca Comunale, dal Museo Diocesano al Complesso di San Domenico.

Particolare rilievo assume anche l'omaggio al professor Venanzio Nocchi, al quale è stata dedicata una specifica commissione per la produzione musicale contemporanea, a testimonianza della volontà del Festival di mantenere vivo il dialogo tra memoria e innovazione.

Come da tradizione, il Festival delle Nazioni non si limiterà

with the National Zappalà Dance Company.

Alongside internationally renowned performers, the Festival once again demonstrates its commitment to contemporary creativity. Among the highlights of the 2026 edition are new commissions entrusted to composers Giovanni Falascone and Floriana Provenzano, inspired by the work of artist Nuvolo on the centenary of his birth.

These new works will be presented within the RisuonArte project, which will involve some of Città di Castello's most significant cultural venues, including the Fondazione Burri, the Municipal Art Gallery, the Diocesan Museum, and the San Domenico Complex.

Particular attention will also be paid to the memory of Professor Venanzio Nocchi, honored through a special commission dedicated to contemporary music production.

The initiative reflects the Festival's ongoing commitment to



Serata del 29.08 Trio Salisburgo

città come Berlino, Vienna, Monaco di Baviera, Potsdam e Salisburgo, trasformando per oltre due settimane Città di Castello e numerosi centri dell'Alta Valle del Tevere in una piccola capitale della Mitteleuropa.

A guidare il percorso artistico ideato dal direttore Massimo Mercelli sarà la figura di Johann Sebastian Bach, presenza trasversale di un programma che intreccia tradizione e contemporaneità, accanto a compositori come Mozart, Beethoven, Schubert, Brahms, Mahler, Schönberg e Kurt Weill. Ad aprire il Festival sarà il pianista Ramin Bahrami, artista in residenza di questa edizione, che tornerà protagonista anche negli appuntamenti conclusivi, tra cui la prima assoluta di Bach Dance Concert, spettacolo che unirà musica e danza contemporanea con la Compagnia Nazionale Zappalà Danza.

Accanto ai grandi interpreti internazionali, il Festival

cities such as Berlin, Vienna, Munich, Potsdam, and Salzburg to Umbria, transforming Città di Castello and the surrounding towns of the Upper Tiber Valley into a small Mitteleuropean capital for more than two weeks.

At the heart of the artistic vision conceived by Festival Director Massimo Mercelli stands the figure of Johann Sebastian Bach, whose presence will serve as a unifying thread throughout a program that weaves together tradition and innovation. Alongside Bach, audiences will encounter the music of Mozart, Beethoven, Schubert, Brahms, Mahler, Schönberg, and Kurt Weill.

Opening the Festival will be acclaimed pianist Ramin Bahrami, this year's artist-in-residence, who will also play a leading role in several key events, including the world premiere of Bach Dance Concert, a production that brings together music and contemporary dance in collaboration



Serata del 05.09 Ensemble Classique

a Città di Castello ma coinvolgerà numerosi comuni dell'Altotevere umbro e della Valtiberina toscana, portando concerti e spettacoli in teatri storici, chiese, musei e luoghi di particolare valore artistico e paesaggistico. Un modello culturale diffuso che negli anni ha contribuito a rafforzare l'identità del territorio e a promuoverne le eccellenze ben oltre i confini regionali.

Grande attenzione sarà riservata anche ai giovani attraverso il Concorso Nazionale Alberto Burri, dedicato alle formazioni cameristiche under 35, e ai progetti didattici che coinvolgono studenti, scuole e istituzioni musicali in percorsi di formazione e crescita artistica.

«Il Festival delle Nazioni è oggi il grande appuntamento musicale dell'Alta Valle del Tevere», ha sottolineato la presidente Silvia Polidori, evidenziando come la manifestazione sia diventata negli anni uno strumento

fostering a dialogue between memory and innovation.

As tradition dictates, the Festival will extend far beyond Città di Castello, reaching numerous towns throughout the Umbrian Upper Tiber Valley and the Tuscan Valtiberina. Concerts and performances will take place in historic theatres, churches, museums, and sites of exceptional artistic and scenic value. Over the years, this widespread cultural model has helped strengthen the identity of the region and promote its excellence far beyond regional boundaries.

Special attention will also be devoted to younger generations through the Alberto Burri National Competition, dedicated to chamber ensembles under the age of 35, as well as educational projects involving students, schools, and music institutions in pathways of artistic training and development.

"The Festival delle Nazioni is today the leading musical event of the Upper Tiber Valley," emphasized Festival President

capace di generare sviluppo culturale, turistico ed economico grazie alla collaborazione tra istituzioni, associazioni e mondo produttivo.

Un concetto condiviso anche dal sindaco di Città di Castello Luca Secondi e dall'assessore alla Cultura Michela Botteghi, che hanno ribadito come il Festival rappresenti una straordinaria opportunità per valorizzare le eccellenze artistiche e culturali del territorio, mettendo in rete i luoghi simbolo del Rinascimento e dell'arte contemporanea legata alla figura di Alberto Burri.

Più che una semplice rassegna musicale, il Festival delle Nazioni continua dunque a essere un laboratorio culturale diffuso, capace di coniugare grandi interpreti e giovani talenti, repertorio classico e nuove produzioni, identità locale e respiro internazionale. Una formula che, a pochi passi dal traguardo dei sessant'anni, continua a fare

Silvia Polidori, highlighting how the event has evolved into a powerful driver of cultural, tourism, and economic development through collaboration among institutions, associations, and the local business community.

A view shared by Luca Secondi, Mayor of Città di Castello, and Michela Botteghi, Councillor for Culture, who reiterated that the Festival represents an extraordinary opportunity to showcase the artistic and cultural excellence of the territory, connecting the legacy of the Renaissance with the contemporary artistic heritage associated with Alberto Burri. More than a music festival, the Festival delle Nazioni continues to be a dynamic cultural laboratory, capable of bringing together internationally acclaimed artists and emerging talents, classical repertoire and new productions, local identity and global vision. As it approaches its sixtieth anniversary, the Festival continues to establish the Upper



Serata del 01.09 Luigi Piovano

dell'Altotevere uno dei luoghi più vivaci e autorevoli del panorama culturale italiano.

Tiber Valley as one of the most vibrant and authoritative cultural destinations in Italy.

Info:

Sito Festival con informazioni su orari e biglietti:  
[www.festivalnazioni.com](http://www.festivalnazioni.com)



Serata del 10.09 Robert Lehrbaumer



Serata dell'11.09 Bach Dance Concert



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



Sergio Cappetti



**La Nena**  
Ristorante

Via Giacomo Matteotti 10/14  
Anghiari (Ar)

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





## Thinking of Selling Your Home?

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

Itcasa has been helping property owners across Tuscany and Umbria for over a decade.

Whether your home is a countryside retreat, historic townhouse, or charming farmhouse, we provide professional valuations and know how to connect with the right buyers locally and internationally.

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

**Request Your Free Confidential Consultation**

+39 (0)575 1481503

info@itcasa.it

 +39 327 3272817

www.itcasa.it



## Vuoi Vendere la Tua Casa?

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

Itcasa fornisce assistenza professionale a proprietari di case in Toscana e Umbria da oltre un decennio.

Che si tratti di un casale di campagna, una dimora storica o una residenza di charme, sappiamo come collegarla agli acquirenti giusti, sia italiani che stranieri.

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

**Richiedi la Tua Consulenza Gratuita e Riservata**

+39 (0)575 1481503

info@itcasa.it

 +39 327 3272817

www.itcasa.it





# UMBRIA FILM FESTIVAL, TRENT'ANNI DI CINEMA SOTTO LE STELLE

Umbria Film Festival: Thirty Years of Cinema Under the Stars

DI CATIA GIORNI  
FOTO DI PAOLO IPPOLITI

*Dal 15 al 19 luglio Montone celebra la trentesima edizione di una delle rassegne cinematografiche più affascinanti d'Italia*

*From 15 to 19 July, Montone celebrates the 30th edition of one of Italy's most captivating film festivals.*

Ci sono festival che si svolgono in una città, e poi ci sono festival che diventano parte integrante del luogo che li ospita. L'Umbria Film Festival appartiene senza dubbio a questa seconda categoria.

Dal 15 al 19 luglio 2026 il borgo medievale di Montone celebrerà la trentesima edizione di una manifestazione che, nel corso degli anni, è riuscita a costruirsi un'identità unica nel panorama cinematografico italiano e internazionale. Per cinque giorni, Piazza Fortebraccio e le vie del centro storico torneranno a trasformarsi in un grande cinema a cielo aperto, accogliendo anteprime internazionali e incontri con registi e ospiti provenienti dal mondo del cinema.

Quella del 2026 non sarà un'edizione qualsiasi: trent'anni rappresentano un traguardo importante per una rassegna nata dalla passione per il cinema indipendente e cresciuta fino a diventare uno degli appuntamenti culturali più attesi dell'estate umbra.

Fin dalla sua nascita, avvenuta nel 1997, l'Umbria Film Festival ha scelto una strada precisa: privilegiare la qualità e il dialogo diretto tra pubblico e autori. Un approccio che ha consentito alla manifestazione di distinguersi dai grandi festival internazionali, senza rinunciare a una dimensione cosmopolita: qui il cinema non viene vissuto come un evento distante e celebrativo, ma come un'esperienza condivisa, capace di creare relazioni e occasioni di confronto.

Uno degli elementi che rendono unico il festival è proprio il contesto che lo ospita: Montone, inserito tra i borghi più belli d'Italia, diventa ogni anno il vero protagonista della manifestazione. Le proiezioni si svolgono all'aperto, nel cuore del paese, in un'atmosfera che mescola il fascino della storia con la magia del grande schermo. Non esistono barriere tra artisti e spettatori: registi, attori, ospiti internazionali e pubblico condividono gli stessi spazi, dando vita a un clima informale e autentico che rappresenta da sempre uno dei punti di forza della rassegna.

Nel corso della sua storia, l'Umbria Film Festival ha ospitato personalità di primo piano del cinema mondiale e ha consolidato il proprio prestigio grazie anche al legame con il regista Terry Gilliam, presidente della manifestazione e cittadino onorario di Montone. La sua presenza ha contribuito a dare al festival una dimensione internazionale senza mai snaturarne il carattere raccolto e profondamente legato al territorio.

L'edizione del trentennale si preannuncia dunque come un'occasione speciale non solo per gli appassionati di cinema, ma anche per chi desidera vivere un'esperienza culturale immersiva in uno dei luoghi più suggestivi dell'Umbria. Le anteprime, gli incontri con gli autori e le proiezioni serali sotto le stelle saranno ancora una volta il cuore pulsante della manifestazione, ma il vero valore aggiunto continuerà a essere l'atmosfera che da sempre caratterizza il festival.

In un'epoca in cui la fruizione audiovisiva è sempre più individuale e digitale, l'Umbria Film Festival continua infatti a ricordarci il significato originario del cinema: un rito collettivo e uno spazio di emozione condivisa.

E forse è proprio questo il segreto di una manifestazione che, a trent'anni dalla sua nascita, continua ad attirare spettatori, artisti e curiosi da ogni parte del mondo, trasformando per qualche giorno un piccolo borgo dell'Altotevere in una delle capitali italiane del cinema.



Umbria Film Festival

Stanley Tucci in una passata edizione



Ph. Paolo Apolliti

There are festivals that simply take place in a city, and then there are festivals that become an integral part of the place that hosts them. The Umbria Film Festival undoubtedly belongs to the latter category.

From 15 to 19 July 2026, the medieval village of Montone will celebrate the 30th edition of an event that has, over the years, built a unique identity within both the Italian and international film landscape. For five days, Piazza Fortebraccio and the streets of the historic centre will once again be transformed into a vast open-air cinema, welcoming international premieres as well as meetings with directors and guests from across the world of film.

The 2026 edition will be particularly significant: thirty years is an important milestone for a festival born out of a passion for independent cinema and grown into one of the most eagerly anticipated cultural events of the Umbrian summer.

Since its inception in 1997, the Umbria Film Festival has followed a clear path: prioritising quality and fostering direct dialogue between audiences and filmmakers. This approach has allowed the festival to distinguish itself from larger international events while maintaining a cosmopolitan outlook. Here, cinema is not experienced as a distant or celebratory occasion, but as a shared experience capable of creating connections and meaningful exchanges.

One of the elements that makes the festival truly unique is its setting. Montone, recognised as one of Italy's most beautiful villages, becomes the real star of the event each year. Screenings take place outdoors, in the heart of the village, in an atmosphere that blends the charm of history with the magic of the silver screen. There are no barriers between artists and audiences: directors, actors, international guests and film lovers share the same spaces, creating an informal and authentic environment that has always been one of the festival's greatest strengths.

Throughout its history, the Umbria Film Festival has welcomed leading figures from the international film industry and has strengthened its prestige through its association with director Terry Gilliam, the festival's president and an honorary citizen of Montone. His presence has helped give the festival an international dimension without ever compromising its intimate character and deep connection to the local community.

The anniversary edition promises to be a special occasion not only for cinema enthusiasts but also for those seeking an immersive cultural experience in one of Umbria's most enchanting locations. Premieres, filmmaker discussions and evening screenings beneath the stars will once again form the beating heart of the festival, but its true added value will continue to be the atmosphere that has always defined it.

At a time when audiovisual entertainment is increasingly consumed individually and digitally, the Umbria Film Festival continues to remind us of cinema's original meaning: a collective ritual and a space for shared emotion. Perhaps this is the secret behind an event that, thirty years after its creation, continues to attract audiences, artists and visitors from all over the world, transforming a small village in the Upper Tiber Valley into one of Italy's cinematic capitals for a few unforgettable days.



Terry Gilliam, regista americano



Thomas Vinterberg regista danese



Michela Paganelli, Presidente Umbria Film Festival, con Terry Gilliam



Il sindaco Mirko Rinaldi e Michela Paganelli con Enzo D'Alò

Per il programma completo  
gli aggiornamenti sugli ospiti e tutte le informazioni utili:

[www.umbriafilmfestival.com](http://www.umbriafilmfestival.com)



Nella piazza principale di Sansepolcro, Happy Bar ti accompagna in ogni momento della giornata, dalla colazione ai drink del dopocena. Ampio spazio esterno, aperitivi con ricchi taglieri e apericena su prenotazione con menù personalizzati. A settembre, il fascino del suggestivo cortiletto interno regala un'atmosfera speciale.



Located in the main square of Sansepolcro, Happy Bar welcomes guests throughout the day, from breakfast to after-dinner drinks. Enjoy spacious outdoor seating, generous aperitivi served with sharing platters, and apericena by reservation with personalised menus. In September, the charm of the bar's intimate inner courtyard creates a truly special atmosphere.



**Info:**

**Happy Bar**

Piazza Torre di Berta, 4  
52037 Sansepolcro (Ar)

**Aperto tutti i giorni dalle 7 in poi**  
**Tel.: 333 1224206**



informazione pubblicitaria

Il team, con Alessandra, Roberta, Giulia, Gabriella, Chiara e Consuelo

GIORNI ALDO:  
DA SESSANT'ANNI  
IL VALORE PIÙ IMPORTANTE  
SONO LE PERSONE

Giorni Aldo:  
For Sixty Years, People Have Been the Most Important Value

DI CATIA GIORNI

informazione pubblicitaria

*Ci sono aziende che vendono prodotti e aziende che costruiscono relazioni. Da sessant'anni Giorni Aldo accompagna famiglie, professionisti e imprese nelle scelte che riguardano la casa, trasformando un acquisto in un percorso condiviso. Una storia nata in Valtiberina e cresciuta nel tempo, senza mai perdere di vista un principio semplice: mettere il cliente al centro.*

Ne abbiamo parlato con Alessandra Giorni e con il team che ogni giorno anima lo showroom di Sansepolcro, una realtà che negli anni ha saputo evolversi insieme al mercato, mantenendo però intatta la propria identità. «Sono cambiate le richieste, i prodotti, il modo di vivere la casa e perfino il modo di informarsi dei clienti», racconta Alessandra. «Quello che non è cambiato è la volontà di accompagnare ogni persona nella scelta migliore per le sue esigenze».

*There are companies that sell products, and there are companies that build relationships. For sixty years, Giorni Aldo has been guiding families, professionals, and businesses in the choices that shape their homes, transforming a purchase into a shared journey. It is a story that began in the Valtiberina Valley and has grown over time without ever losing sight of a simple principle: putting the customer first.*

We spoke with Alessandra Giorni and the team that brings life to the Sansepolcro showroom every day—a company that has evolved alongside the market while preserving its identity and core values. “Customers’ needs have changed, products have changed, the way people live in their homes has changed, and even the way they gather information has changed,” Alessandra explains. “What has never changed is our commitment to helping each person find the solution that best suits their needs.”

Accanto a lei opera Gabriella Mariottini, presente dal 2005. Entrata inizialmente con mansioni organizzative, è cresciuta professionalmente fino a diventare una consulente di riferimento per i clienti. La soddisfazione più grande? Vedere tornare le persone con le foto dei lavori conclusi o ritrovare, anni dopo, i figli dei clienti che scelgono di affidarsi allo stesso showroom per la propria casa. Una fiducia che si costruisce nel tempo e che racconta meglio di qualsiasi dato il valore del lavoro svolto. Incontriamo anche Chiara Benvenuti che, con la sua competenza ultradecennale, segue soprattutto la parte di imprese e cantieri. Un settore che richiede non solo una profonda conoscenza dei materiali e delle soluzioni tecniche, ma anche una grande capacità di ascolto e comprensione delle esigenze delle persone. Comprendere le richieste, interpretare le necessità di ogni progetto e individuare le risposte più adatte rappresenta infatti un valore fondamentale anche in questo ambito.

Alongside her is Gabriella Mariottini, who joined the company in 2005. Starting in an organisational role, she has grown professionally to become one of the showroom’s trusted consultants. Her greatest satisfaction comes from seeing customers return with photographs of completed projects or meeting the children of former clients who choose the same showroom for their own homes. It is a trust built over time and perhaps the clearest measure of the company’s success. We also meet Chiara Benvenuti, whose more than ten years of experience are dedicated primarily to contractors and construction projects. This field requires not only deep knowledge of materials and technical solutions but also exceptional listening skills and an understanding of people’s needs. Interpreting project requirements and identifying the most suitable solutions are fundamental aspects of her work.



Daniele nello showroom



Alessandra Giorni nello showroom

Dietro questo approccio c'è un gruppo di professionisti che condivide la stessa filosofia di servizio, pur portando competenze e sensibilità diverse. È proprio questa complementarità a rappresentare uno dei punti di forza dell'azienda. Tra le figure storiche troviamo Roberta Pauselli, profondamente legata alla storia dell'azienda, in cui lavora dal 1995. La sua sensibilità creativa e la capacità di interpretare materiali, colori e combinazioni contribuiscono a dare personalità agli ambienti, trasformando ogni intervento in uno spazio unico e vissuto. Anche Giulia Ganganelli è in azienda da molto tempo, ovvero da ben ventisette anni. Segue il cliente dalla consulenza iniziale alla progettazione, fino al supporto post-vendita, mantenendo un dialogo costante con architetti, progettisti, imprese e installatori. Un lavoro che va ben oltre la vendita e che contribuisce a trasformare le idee in progetti concreti.

Behind this approach is a team of professionals who share the same service philosophy while contributing different skills and perspectives. This complementary mix has become one of the company’s greatest strengths. Among the long-standing members of the team is Roberta Pauselli, who has been part of the company since 1995. Deeply connected to its history, she brings creativity and a remarkable ability to combine materials, colours, and finishes, helping transform every project into a unique and welcoming living space. Another key figure is Giulia Ganganelli, who has been with the company for an impressive twenty-seven years. She guides clients from the initial consultation through the design phase and beyond, providing post-sale support while maintaining constant communication with architects, designers, contractors, and installers. Her role goes far beyond sales, helping turn ideas into tangible projects.

Più recente, ma già centrale, è il contributo di Consuelo Conficconi. Con una formazione artistica e architettonica maturata tra il liceo e gli studi universitari a Torino, porta in azienda competenze specifiche nella progettazione e nella realizzazione di render. Il suo ruolo consiste nel tradurre desideri e necessità in immagini e ambienti virtuali, permettendo ai clienti di visualizzare il risultato finale prima ancora che il progetto prenda forma. Oggi divide la sua attività tra Sansepolcro e il punto vendita di Arezzo, in un settore dove il progetto conta sempre più quanto il prodotto. A piano terra, dove trovano spazio soprattutto pavimenti, materiali edili, stufe e camini, incontriamo invece Daniele Cravotta. Anche lui è diventato un volto familiare per chi frequenta lo showroom: dotato di una solida formazione tecnica, Daniele assiste con passione e competenza chi entra per cercare consigli e consulenze su pavimenti, per interni e per esterni, e rivestimenti, e anche su tutta la parte, molto

More recently, but already playing a central role, is Consuelo Conficconi. With an artistic and architectural background developed through high school and university studies in Turin, she brings specialised expertise in design and 3D rendering. Her work transforms clients’ ideas and aspirations into virtual spaces, allowing them to visualise the finished result before construction even begins. Today she divides her time between the Sansepolcro showroom and the company’s Arezzo location, reflecting an industry where design is becoming just as important as the product itself. On the ground floor, where flooring, building materials, stoves, and fireplaces are displayed, we meet Daniele Cravotta. Thanks to his strong technical background, Daniele has become a familiar face for customers seeking advice on indoor and outdoor flooring, wall coverings, stoves, and fireplaces. His expertise allows him to meet a wide variety of tastes and needs, whether clients are looking for a rustic,

ricca e assortita, di stufe e camini. Anche in questo caso, si riesce a venire incontro alle richieste di tutti: sia di chi cerca un'atmosfera rustica e tradizionale, sia di chi invece preferisce un'estetica moderna e minimalista. Parlando con tutti loro emerge, oltre al loro entusiasmo e a un attaccamento fortissimo all'azienda, anche una visione condivisa: conoscere i prodotti non basta. Chi lavora nel mondo della casa deve prima di tutto saper comprendere le persone. Dietro ogni scelta convivono aspetti estetici, pratici, economici ed emotivi. Per questo ascolto, empatia e capacità di interpretare i bisogni diventano competenze essenziali quanto quelle tecniche. Un altro elemento che attraversa la storia dell'azienda è il legame con il territorio. Ancora oggi molti clienti entrano nello showroom ricordando Aldo Giorni, fondatore dell'attività, segno di una presenza che ha lasciato un'impronta profonda nella comunità locale.

traditional atmosphere or a modern, minimalist aesthetic. Speaking with the entire team, one thing becomes immediately clear: beyond their enthusiasm and strong attachment to the company, they share a common vision. Knowing the products is not enough. Anyone working in the home-design sector must first understand people. Every choice involves aesthetic, practical, financial, and emotional considerations. This is why listening, empathy, and the ability to interpret individual needs are just as important as technical expertise. Another defining element throughout the company's history is its strong connection to the local community. Even today, many customers enter the showroom remembering Aldo Giorni, the company's founder—a sign of the lasting impact he left on the area. When discussing current design trends, the team notes an interesting shift. After years dominated by minimalism,

Parlando delle tendenze attualmente presenti nel mondo del design, il team osserva un cambiamento interessante. Dopo anni dominati dal minimalismo, stanno tornando colore, personalità e atmosfere più calde. Si riscoprono tonalità intense, richiami romantici e forme morbide, mentre materiali e finiture recuperano carattere e identità. Anche il bagno diventa sempre più protagonista del progetto d'interni: non più uno spazio standardizzato, ma un ambiente da personalizzare attraverso colori, rivestimenti e dettagli. Lo stesso vale per le carte da parati, tornate con forza grazie alla loro capacità di caratterizzare gli spazi. In questo scenario la tecnologia gioca un ruolo importante. Software avanzati, render e strumenti di intelligenza artificiale consentono di visualizzare soluzioni e accelerare alcuni processi. Ma, come sottolineano i professionisti di Giorni Aldo, nessuna tecnologia può sostituire l'esperienza di chi sa leggere uno spazio, interpretare un'esigenza e trasformarla in

colour, personality, and warmer atmospheres are making a comeback. Rich tones, romantic influences, and softer shapes are returning, while materials and finishes are regaining character and individuality. Bathrooms, too, are becoming increasingly central to interior design projects. No longer standardised spaces, they are now environments to be customised through colours, coverings, and details. The same trend applies to wallpaper, which has made a strong return thanks to its ability to add personality and distinction to interiors. Technology also plays an important role in this evolving landscape. Advanced software, 3D renderings, and artificial intelligence tools make it possible to visualise solutions and streamline certain processes. Yet, as the professionals at Giorni Aldo emphasise, no technology can replace the experience of someone who knows how to read a space, understand a client's needs, and transform them into a



Il team, da sinistra: Giulia, Alessandra, Consuelo, Roberta, Gabriella e Chiara



Le persone vengono seguite in ogni momento dal team

un progetto coerente. Lo sguardo al futuro passa inevitabilmente anche dalla sostenibilità. Materiali innovativi, processi produttivi più efficienti, attenzione al risparmio energetico e ricerca di soluzioni a minor impatto ambientale stanno già orientando l'evoluzione del settore. Un cambiamento concreto che coinvolge sia l'edilizia sia il mondo dell'arredo bagno. Eppure, come sottolineano, al di là delle innovazioni e delle tendenze, ciò che continua a dare significato a questo lavoro è la possibilità di contribuire alla realizzazione di un sogno. Ogni casa racconta una storia diversa e ogni progetto rappresenta un pezzo di vita di chi lo abiterà. Forse è proprio qui il segreto di Giorni Aldo dopo sessant'anni di attività: aver compreso che i materiali cambiano, le mode si trasformano e le tecnologie evolvono, ma il valore delle relazioni resta immutato. Perché alla fine non si progettano semplicemente bagni o ambienti: si costruiscono luoghi destinati ad accompagnare la vita delle persone nel tempo.

coherent project. Looking ahead inevitably means addressing sustainability. Innovative materials, more efficient production processes, energy-saving solutions, and a focus on reducing environmental impact are already shaping the future of both construction and bathroom design. It is a meaningful transformation that is influencing the entire industry. And yet, despite innovations and changing trends, the team believes that what continues to give meaning to their work is the opportunity to help realise people's dreams. Every home tells a different story, and every project represents a chapter in the life of those who will live there. Perhaps this is the secret behind Giorni Aldo's sixty years of success: understanding that materials change, fashions evolve, and technologies advance, but the value of human relationships remains constant. After all, they are not simply designing bathrooms or living spaces—they are creating places that will accompany people throughout their lives.



Immagini dello showroom al piano superiore



Un design curato in ogni dettaglio

**Info:**  
**Giorni Aldo**  
 Via Senese Aretina, 120 – Sansepolcro (AR)  
**Tel.: +39 0575 749836**  
 Email: info@giornialdo.it

Orari Showroom:  
 lunedì-venerdì 9:00-13:00/16:00-19.30. Sabato: 9:00-13:00 / Pomeriggio chiuso - Domenica: chiuso  
 Showroom Opening Hours  
 Monday-Friday: 9:00 am-1:00 pm / 4:00 pm-7:30 pm Saturday: 9:00 am-1:00 pm - Sunday: Closed

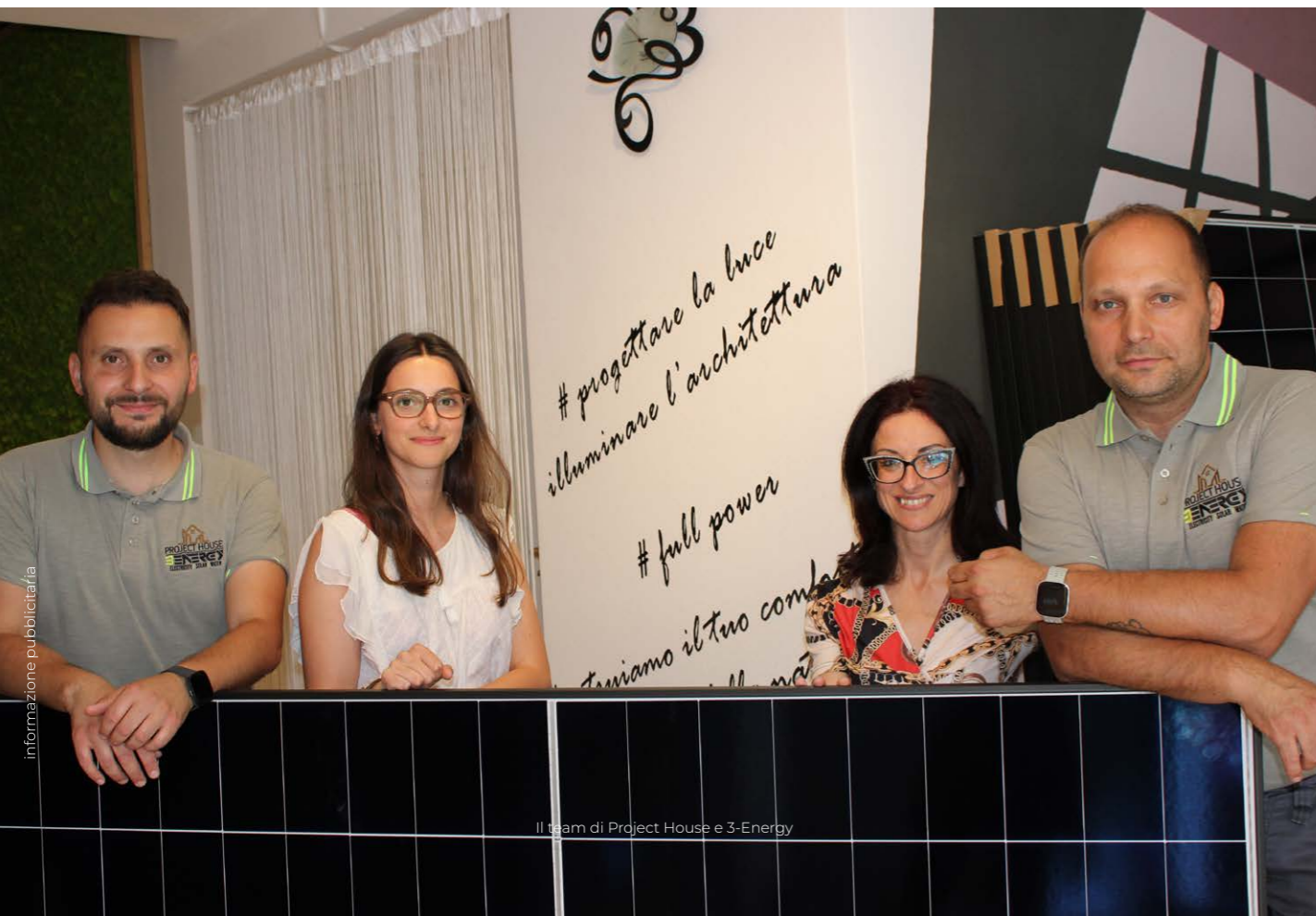
# CASA FULL ELECTRIC ANCHE DOVE NON PENSERESTI CHE SIA POSSIBILE: IL FUTURO DELL'ABITARE PASSA DALLA RIQUALIFICAZIONE

An All-Electric Home, Even Where You Might Think It Impossible:  
The Future of Living Starts with Renovation

DI CATIA GIORNI



Michela Rosi nella nuova sede di Pieve Santo Stefano



Il team di Project House e 3-Energy

Ristrutturare oggi significa ripensare il modo in cui una casa consuma energia, garantisce comfort e migliora la qualità della vita. Da un lato c'è il recupero e la valorizzazione degli edifici esistenti; dall'altro, l'integrazione di impianti evoluti basati su pompe di calore, fotovoltaico, sistemi di accumulo e gestione intelligente dei consumi. Quando queste competenze si incontrano, il risultato è un'abitazione più efficiente, più sana e meno dipendente dai combustibili fossili e, non meno importante, più tempo e più spazio per noi.

Renovating a home today means rethinking the way it consumes energy, delivers comfort, and enhances quality of life. On one hand, there is the restoration and enhancement of existing buildings; on the other, the integration of advanced technologies based on heat pumps, photovoltaic systems, battery storage, and intelligent energy management. When these areas of expertise come together, the result is a home that is more efficient, healthier, less dependent on fossil fuels—and, just as importantly, one that gives us back time and space for ourselves.

# INVESTI NELL'EFFICIENZA, VIVI NEL RISPARMIO



L'esterno della nuova sede di Pieve Santo Stefano

L'aspetto energetico è altrettanto importante. «La crisi degli ultimi anni ha mostrato quanto sia rischioso dipendere dalle fonti fossili», continua Michela Rosi. «Una casa full electric riduce questa dipendenza e può raggiungere livelli di autoconsumo molto elevati, spesso superiori al 75%. Se l'impianto è correttamente dimensionato, l'investimento tende a ripagarsi nel tempo, offrendo non solo un ritorno economico, ma anche una qualità abitativa migliore. Si tratta di una trasformazione culturale, prima ancora che tecnologica: meno sprechi, più indipendenza, più responsabilità verso il territorio e le generazioni future»

Uno dei dubbi più frequenti riguarda la possibilità di intervenire nei centri storici o su edifici sottoposti a vincoli. «In realtà esistono soluzioni compatte e canalizzabili che consentono di installare pompe di calore anche in contesti complessi», spiega l'architetto. «In molti casi è possibile collocare gli impianti solo all'interno dell'edificio, anche in assenza di aree esterne, limitando al minimo l'impatto estetico.»

Il 2026 si è aperto con due importanti novità: la prima è il progetto sviluppato insieme a Green Heart Restorations, nato per riportare in vita dimore storiche attraverso un approccio che combina restauro conservativo, efficientamento energetico e design contemporaneo. «La sostenibilità non riguarda soltanto le nuove costruzioni», sottolineano Michela Rosi e Alessio Selvaggi. «Il recupero del patrimonio esistente rappresenta un'enorme opportunità per creare valore, bellezza ed efficienza, conservando e tramandando le radici storiche dalle quali veniamo». Potremmo citare molti esempi di questo lavoro: uno di questi, che stiamo affrontando in questo momento, è la proprietà di Frigino, dove la ristrutturazione ha aumentato e aumenterà il valore di questa bellissima dimora e del luogo nel quale si insedia. A questo si aggiunge l'apertura della nuova sede di

The energy aspect is equally important. "The crises of recent years have shown how risky it can be to depend on fossil fuels," continues Michela Rosi. "An all-electric home reduces that dependency and can achieve very high levels of self-consumption, often exceeding 75 percent. When a system is correctly sized, the investment tends to pay for itself over time, providing not only financial returns but also a higher quality of living."

According to Rosi, this is a cultural transformation even before it is a technological one: less waste, greater independence, and a stronger sense of responsibility toward the local environment and future generations.

One of the most common questions concerns the possibility of upgrading historic buildings or properties subject to architectural restrictions.

"In reality, compact and ducted solutions now make it possible to install heat pumps even in complex settings," explains the architect. "In many cases, systems can be located entirely within the building, even when no outdoor space is available, keeping visual impact to an absolute minimum."

The year 2026 has already brought two significant developments. The first is a project created in partnership with Green Heart Restorations, aimed at bringing historic homes back to life through an approach that combines heritage restoration, energy efficiency, and contemporary design.

"Sustainability is not only about new buildings," emphasize Michela Rosi and Alessio Selvaggi. "Restoring existing properties represents an extraordinary opportunity to create value, beauty, and efficiency while preserving and passing on the historical roots from which we come."

There are many examples of this philosophy in action. One current project is the Frigino estate, where renovation work has already increased—and will continue to increase—the value of both the property and its surrounding environment.

Interni della nuova sede di Pieve Santo Stefano

Da questa visione condivisa nasce la collaborazione tra Alessio e Andrea Selvaggi di 3Energy e l'architetto Michela Rosi dello studio ProjectHouse. Li abbiamo incontrati nella sede di Selci-Lama per parlare di una trasformazione che sta cambiando il modo di abitare.

«Il vecchio e il nuovo non sono in contrasto», spiega Michela Rosi. «Nel restauro l'obiettivo non è cancellare l'identità di un edificio, ma conservarla e migliorarla. Lo stesso vale per l'efficienza energetica: oggi è possibile migliorare radicalmente le prestazioni di una casa senza snaturarne il carattere.»

Ma cosa significa realmente vivere in una casa full electric? «Significa sostituire i sistemi alimentati da metano, gasolio, pellet o legna con tecnologie elettriche integrate», spiega Alessio Selvaggi. «La pompa di calore rappresenta il cuore dell'impianto: riscalda in inverno, raffresca in estate e spesso produce anche acqua calda sanitaria. A questa si affiancano il fotovoltaico, le batterie di accumulo, i sistemi di controllo da remoto, la ventilazione meccanica controllata e, sempre più spesso, la ricarica domestica per l'auto elettrica.» L'obiettivo non è installare un singolo dispositivo, ma creare un ecosistema energetico domestico capace di lavorare in modo coordinato.

Con estati sempre più calde, il tema del raffrescamento è diventato centrale. «Molti pensano subito agli split a parete», osservano Alessio e Andrea Selvaggi. «In realtà una pompa di calore ben progettata, abbinata a sistemi di deumidificazione, ventilazione meccanica controllata e distribuzione radiante, a parete, soffitto o pavimento, garantisce una distribuzione del fresco più uniforme e un comfort decisamente superiore. Una casa ben progettata non combatte il caldo: lo previene. L'obiettivo non è solo quello di ridurre i consumi, ma di creare un benessere abitativo percepibile ogni giorno, con ambienti sani, silenziosi e naturalmente equilibrati, che»

This shared vision is the foundation of the collaboration between Alessio and Andrea Selvaggi of 3Energy and architect Michela Rosi of ProjectHouse. We met them at their head-quarters in Selci-Lama to discuss a transformation that is reshaping the way we live.

"The old and the new are not in conflict," explains Michela Rosi. "In restoration projects, the goal is not to erase a building's identity, but to preserve and enhance it. The same principle applies to energy efficiency: today it is possible to dramatically improve a home's performance without compromising its character."

But what does it really mean to live in an all-electric home? "It means replacing systems powered by natural gas, diesel, pellets, or wood with integrated electric technologies," explains Alessio Selvaggi. "The heat pump is at the heart of the system: it provides heating in winter, cooling in summer, and often domestic hot water as well. Alongside it are photovoltaic panels, battery storage systems, remote-control technologies, mechanical ventilation systems, and increasingly, home charging solutions for electric vehicles."

The objective is not simply to install a single device, but to create a coordinated domestic energy ecosystem capable of operating seamlessly.

With increasingly hot summers, cooling has become a key issue. "Many people immediately think of wall-mounted air conditioning units," note Alessio and Andrea Selvaggi. "In reality, a well-designed heat pump system combined with dehumidification, controlled mechanical ventilation, and radiant distribution through walls, ceilings, or floors provides a far more even cooling effect and significantly greater comfort." A well-designed home does not fight the heat—it prevents it. The goal is not only to reduce energy consumption, but also to create a tangible sense of well-being every day, through healthy, quiet, and naturally balanced indoor environments.





Pompa di calore esterna

Pieve Santo Stefano, pensata per avvicinare un territorio tradizionalmente legato al riscaldamento a legna alle opportunità offerte dalle tecnologie più innovative: questi sistemi evoluti, infatti, oltre che produrre risparmio e benessere, ci fanno rientrare in possesso del tempo che perdevamo per stoccare la legna o il pellet, utilizzandolo per i nostri affetti e per i nostri hobby.

L'efficientamento energetico non riguarda però soltanto le abitazioni private. «Per le aziende può essere ancora più strategico», spiegano. «Ridurre la dipendenza energetica significa proteggersi dall'aumento dei costi e migliorare la competitività.» In questo contesto assumono particolare rilevanza gli incentivi disponibili, tra cui il Conto Termico 3.0, che favorisce interventi di riqualificazione degli edifici e installazione di nuovi impianti.

Anche la mobilità elettrica rientra in questa visione integrata: l'energia prodotta dal fotovoltaico può alimentare non solo la casa, ma anche gli spostamenti quotidiani, contribuendo a ridurre ulteriormente i costi di gestione. Tra l'altro, Alessio e Andrea sono anche diventati installatori certificati Tesla: un'opportunità in più per chi si rivolge a loro.

Indefinitiva, efficientare una casa non significa semplicemente abbassare la bolletta. Significa vivere in ambienti più salubri e confortevoli, con temperature uniformi, aria più pulita e una minore dipendenza dai combustibili tradizionali. Una trasformazione che non rappresenta più un'eccezione, ma una nuova normalità dell'abitare. In conclusione:

INVESTI NELL'EFFICIENZA VIVI IL RISPARMIO

The second development is the opening of a new office in Pieve Santo Stefano, created to bring innovative energy technologies closer to an area traditionally linked to wood-burning heating systems.

These advanced solutions not only generate savings and improve comfort; they also give people back the time previously spent storing and managing wood or pellets—time that can instead be dedicated to family, friends, and personal interests. Energy efficiency, however, is not limited to private homes. “For businesses, it can be even more strategic,” they explain. “Reducing energy dependence means protecting against rising costs and improving competitiveness.”

In this context, available incentives play an important role, including the new Conto Termico 3.0 programme, which supports building renovation projects and the installation of modern energy systems.

Electric mobility is also part of this integrated vision. The energy produced by photovoltaic panels can power not only the home but also daily transportation, further reducing operating costs.

As an additional service, Alessio and Andrea Selvaggi have recently become certified Tesla installers, offering another valuable opportunity to their clients.

Ultimately, improving a home's energy performance is about much more than lowering utility bills. It means living in healthier, more comfortable spaces, with consistent temperatures, cleaner air, and reduced reliance on traditional fuels.

What was once considered exceptional is rapidly becoming the new standard of living.

**Info:**

**ProjectHouse - 3EnergyE**

Viale Nardi 18/A, Selci – San Giustino (PG)

Nuova sede a Pieve Santo Stefano (Ar), in Via Sulpizia 17.

**Tel.: 333 5743924 (Michela) / 392 8882316 (Alessio) / 333 2427425 (Andrea)**

info@project-house.it / info@3-energy.it

www.project-house.it / www.3-energy.it

# BARBAGLI DA RECORD E NUOVA STAGIONE DUKES

A Record-Breaking Barbagli Tournament  
and a New Season for the Dukes

DI CATIA GIORNI



Under 13 maschile Dukes



Il Torneo Barbagli, gli esordienti



Esordienti femminili Dukes



Aquilotti competitivi Dukes

Il Torneo Barbagli si è chiuso da poco, ma in casa Dukes non c'è stato nemmeno il tempo di fermarsi. Da una parte resta la soddisfazione per un appuntamento che continua a crescere anno dopo anno. Dall'altra c'è già tutto il lavoro necessario per costruire la prossima stagione sportiva con lucidità, rapidità e una visione chiara.

Nei giorni del Barbagli, Sansepolcro si trasforma. Le palestre si riempiono, i pulmini vanno e vengono, gli spogliatoi profumano di parquet e di aspettative. È uno di quei momenti in cui una società sportiva smette di essere soltanto una squadra e diventa qualcosa di più: un punto di riferimento per un'intera comunità.

Il torneo ha confermato ancora una volta la forza organizzativa della società, mentre la prossima stagione porterà con sé novità concrete: il ritorno di una prima squadra femminile a Sansepolcro, una collaborazione con la Scuola Basket Arezzo e la continuità della prima squadra maschile in Serie C. Di tutto questo abbiamo parlato con Michele Allegrini, Presidente della Dukes Basket di Sansepolcro.

"Quando si avvicina il Barbagli", dice Michele, "il sentimento è sempre lo stesso: è una manifestazione che ha già dato tantissimo alla società e continua a farlo. Non si tratta soltanto di un torneo ben riuscito, ma di un appuntamento che rappresenta in pieno il percorso di crescita della Dukes. Negli anni il Barbagli è passato da una dimensione più contenuta a numeri davvero importanti. Oggi è diventato uno dei tornei più grandi del Centro Italia e, per dimensioni, può tranquillamente essere considerato tra i più rilevanti anche a livello nazionale."

L'edizione appena conclusa lo conferma con un dato eloquente: 72 squadre partecipanti. Un numero che, da solo, racconta il livello raggiunto dalla manifestazione. La vera

The Barbagli Tournament has only just concluded, but at Dukes Basket there has been little time to pause. On one hand, there is the satisfaction of another successful edition of an event that continues to grow year after year. On the other, preparations for the upcoming season are already well underway, requiring clarity, speed, and a clear vision for the future.

During the days of the Barbagli Tournament, Sansepolcro undergoes a transformation. Gyms fill with players and spectators, minibuses travel back and forth, and locker rooms carry the unmistakable atmosphere of hardwood courts and anticipation. It is one of those moments when a sports club becomes more than just a team—it becomes a point of reference for an entire community.

This year's tournament once again confirmed the club's remarkable organizational strength, while the coming season promises important developments: the return of a women's first team to Sansepolcro, a new collaboration with Scuola Basket Arezzo (SBA), and the continuation of the men's first team in Italy's Serie C championship. We spoke about all of this with Michele Allegrini, President of Dukes Basket Sansepolcro.

"Whenever the Barbagli Tournament approaches, the feeling is always the same," says Michele. "It is an event that has already given so much to the club and continues to do so. It is not simply a successful tournament; it represents the growth journey of the Dukes. Over the years, the Barbagli has evolved from a relatively small event into something truly significant. Today, it is one of the largest basketball tournaments in Central Italy and can comfortably be considered among the most important in the country."

The most recent edition confirmed that status with an impressive figure: 72 participating teams. A number that speaks for itself and illustrates the level the tournament has achieved. Yet one of the Barbagli's greatest strengths is that everything runs so



Under 15 maschile Dukes

bellezza del Barbagli è che tutta la macchina organizzativa funziona in modo così fluido da far quasi dimenticare la complessità che c'è dietro.

"Un torneo così non si realizza da solo", sottolinea Michele. "C'è una parte fondamentale che merita di essere riconosciuta fino in fondo: quella delle persone che dedicano tempo, energie e disponibilità alla riuscita dell'evento. Tra le figure centrali di questa crescita viene riconosciuto il lavoro di Marco Cirignoni, da sempre tra i collaboratori più presenti e attivi della Dukes. Il suo impegno è stato determinante non solo per il Barbagli, ma per tante iniziative portate avanti dalla società nel corso degli anni. Accanto a questo, c'è il contributo di tanti altri: volontari, genitori e collaboratori che per tre giorni mettono da parte i propri impegni personali per dare una mano. È uno sforzo collettivo che rende possibile un evento di questa portata."

La buona riuscita del Barbagli porta entusiasmo, ma il calendario non concede pause lunghe. Giugno e luglio sono mesi decisivi per qualsiasi società sportiva che voglia arrivare pronta a settembre.

L'obiettivo organizzativo è ambizioso: strutturare 13 o 14 campionati. Un'impresa che richiede programmazione, contatti continui, definizione degli organici e una capacità di coordinamento che non può essere improvvisata.

La novità più significativa della prossima stagione riguarda il settore femminile. La Dukes avrà una prima squadra femminile, riportando questa realtà a Sansepolcro dopo alcuni anni di assenza. È una scelta che ha un valore sportivo e simbolico insieme: amplia la struttura della società e certifica che il lavoro fatto sul vivaio femminile ha prodotto risultati concreti.

L'altra grande novità è l'accordo di collaborazione con la Scuola Basket Arezzo, la SBA. Un passo importante, pensato per rafforzare il percorso tecnico sia nel settore maschile sia in quello femminile: migliore gestione degli atleti, maggiore continuità nei loro percorsi di crescita, e una

smoothly that it almost conceals the enormous organizational effort behind the scenes.

"A tournament of this scale does not happen by itself," Michele points out. "There is one fundamental aspect that deserves full recognition: the people who dedicate their time, energy, and commitment to making it possible. Among the key figures behind this growth is Marco Cirignoni, who has long been one of the most active and dedicated collaborators within the Dukes organization. His contribution has been crucial not only to the Barbagli Tournament but also to many other initiatives developed by the club over the years."

Alongside him stands an entire network of volunteers, parents, and supporters who, for three days, set aside their personal commitments to help make the event a success. It is a collective effort that makes an event of this magnitude possible.

While the success of the Barbagli Tournament brings enthusiasm and pride, the sporting calendar allows little time for celebration. June and July are crucial months for any club determined to be fully prepared by September.

The organizational goal is ambitious: managing and coordinating 13 or 14 championship teams. Such an undertaking requires careful planning, constant communication, roster management, and a level of coordination that cannot be improvised.

Perhaps the most significant development for the upcoming season concerns the women's program. Dukes will once again field a women's first team, bringing senior women's basketball back to Sansepolcro after several years. It is a decision with both sporting and symbolic value, expanding the club's structure and confirming that the work invested in developing the women's youth sector has produced tangible results.

Another major step forward is the collaboration agreement with Scuola Basket Arezzo (SBA). The partnership has been designed to strengthen technical development pathways for both male and female athletes, ensuring better player management, greater continuity in development programs, and a stronger,



Momenti del Torneo Barbagli



La Prima Squadra Dukes stagione 2025/2026  
nella sede di Sansepolcro dell'Agenzia Romolini Immobiliare, insieme a Riccardo Romolini



Momenti del Torneo Barbagli - Gli sbandieratori

struttura complessiva più solida e flessibile.

Tra le certezze della prossima stagione c'è infine la partecipazione della prima squadra maschile al campionato di Serie C. La squadra arriva da un'annata positiva, conclusa con la salvezza conquistata al termine della regular season: una base solida su cui costruire, senza strappi, il nuovo anno. A sostenere la prima squadra maschile sarà ancora Agenzia Romolini Immobiliare di Sansepolcro, che ha confermato il proprio impegno per la stagione 2026-2027. Uno sponsor che, negli anni, è diventato molto più di un logo sul canottiere.

A raccontarlo con chiarezza è Riccardo Romolini, uno dei titolari dell'agenzia: "Siamo molto contenti di supportare la Dukes, cosa che ormai facciamo da una decina di anni. Seguiamo molto volentieri la realtà del basket, perché è uno sport che facilita la condivisione e la collaborazione." Ma c'è qualcosa, nella storia tra Romolini Immobiliare e la pallacanestro di Sansepolcro, che va oltre la semplice visibilità commerciale. "Ci piace molto la realtà della pallacanestro a Sansepolcro: è una realtà in continua crescita, e ci piace pensare di avergli portato un po' di fortuna", dice Romolini con un sorriso. "Per noi lo sport è una metafora di vita. I coach sportivi possono essere un esempio per tutti noi: per come ci si rapporta ai ragazzi, per come si costruisce un gruppo, per come si impara a vincere e a perdere insieme." Un legame, insomma, che nasce dal territorio e parla al territorio. E che, stagione dopo stagione, si rinnova con la stessa convinzione di sempre.

more flexible overall structure.

Among the certainties for the new season is the men's first team's participation in the Serie C Championship. The squad is coming off a positive campaign, securing safety before the end of the regular season and establishing a solid foundation on which to build the next chapter.

Supporting the men's first team once again will be Romolini Immobiliare, which has renewed its commitment for the 2026-2027 season. Over the years, the company has become much more than a sponsor.

Explaining this relationship is Riccardo Romolini, one of the agency's owners.

"We are very happy to support the Dukes, something we have been doing for around ten years now. We gladly support basketball because it is a sport that encourages sharing and collaboration."

Yet the relationship between Romolini Immobiliare and basketball in Sansepolcro extends beyond simple commercial visibility.

"We truly appreciate what basketball represents in Sansepolcro," Romolini says with a smile. "It is a reality that continues to grow, and we like to think we may have brought a little luck along the way. For us, sport is a metaphor for life. Coaches can be an example to all of us—in the way they guide young people, build teams, and teach how to win and lose together."

It is a bond rooted in the local community and one that continues to speak directly to it. Season after season, that relationship is renewed with the same conviction and enthusiasm as ever.

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



ALLA TAVERNA DEL VERZIERE,  
DOVE LA CUCINA UMBRA  
INCONTRA L'ARTE

At Taverna del Verziere, Where Umbrian Cuisine Meets Art

DI CATIA GIORNI  
FOTO DI EDOARDO GORI

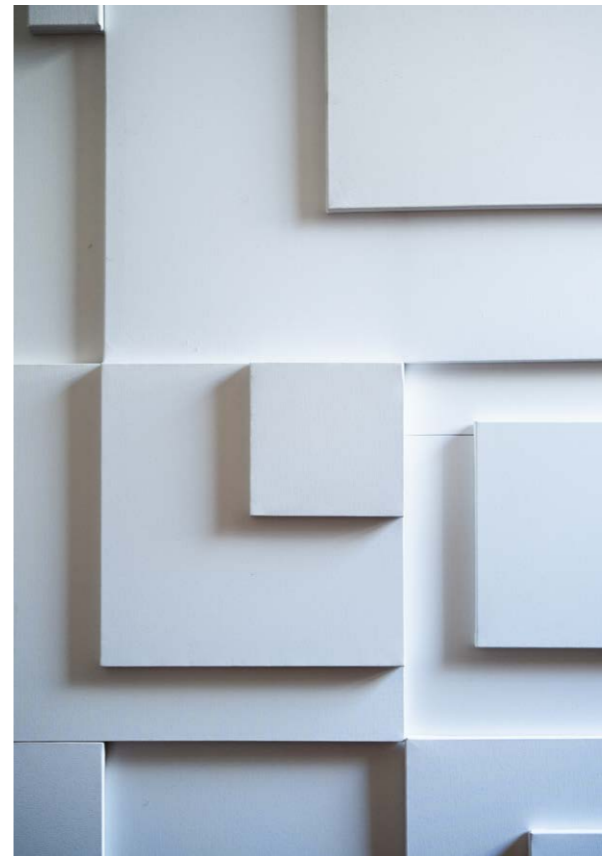
La splendida vista dalla terrazza

Si arriva nel borgo di Montone, si varca la Porta del Verziere, e ci si trova davanti a qualcosa di inaspettato: un ristorante che è anche un belvedere, con una terrazza da cui il panorama sulla Valtiberina si apre senza freni. La Taverna del Verziere non è solo un posto dove mangiare bene — è un'idea di ospitalità che cresce stagione dopo stagione. Abbiamo parlato con Tamara Cardinali, che insieme al marito Antonello Naticchioni e al figlio Francesco la gestisce dal 2021.

You arrive in the village of Montone, pass through Porta del Verziere, and suddenly find yourself facing something unexpected: a restaurant that is also a panoramic viewpoint, with a terrace offering uninterrupted views across the Upper Tiber Valley. Taverna del Verziere is more than just a place to enjoy excellent food—it is a vision of hospitality that continues to evolve season after season. We spoke with Tamara Cardinali, who has managed the restaurant together with her husband Antonello Naticchioni and their son Francesco since 2021.



Vista dalla terrazza



Opera di Bruno Anitori esposta



Altra opera di Bruno Anitori esposta

Tutto comincia, come spesso accade nelle storie più belle, da una passione di famiglia. “Il ristorante lo abbiamo preso in gestione nel 2021: per la precisione, lo abbiamo aperto il 18 dicembre di quell’anno”, racconta Tamara. “Il tutto nasce dalla passione mia e di mio marito Antonello, che all’inizio volevamo creare un locale che potesse accogliere al massimo una trentina di persone. Poi ci siamo tutti appassionati sempre di più, e adesso nel periodo estivo riusciamo ad ospitare anche un centinaio di persone.” Insieme all’entusiasmo, sono arrivati gli investimenti: nel 2023 la cucina è stata completamente rifatta con attrezzature d’avanguardia, nel 2024 è toccato all’arredo esterno, e negli ultimi due anni sono state rinnovate le terrazze e gli spazi interni, privilegiando materiali e materie prime locali. Un cantiere continuo, guidato dalla volontà di fare le cose per bene.

La cucina che ne è uscita è riconoscibilmente umbra, ma non si accontenta di esserlo. “Quello che ci guida nella scelta dei piatti è la stagionalità”, spiega Tamara. “Da noi il tartufo si trova tutto l’anno, ma ogni stagione ha il suo tipo. Per le materie prime cerchiamo sempre il prodotto migliore possibile. La pasta viene fatta a mano. E poniamo molta attenzione nel soddisfare ogni tipo di esigenza: vegetariani, vegani e celiaci. Il nostro scopo è che tutti possano provare la nostra idea di cucina.”

Tra i piatti più richiesti spiccano le tagliatelle al ragù, il carpaccio con maionese al tonno fatta in casa, capperi, salvia fritta e uovo morbido, e le tagliatelline con sugo di coniglio alla cacciatora. Da non perdere il padellino di verdure stagionali, dove ogni ingrediente viene cotto separatamente per rispettarne la natura. I dolci, rigorosamente fatti in casa, chiudono il cerchio: dal tiramisù alla panna cotta, fino alla crostata.

L’accoglienza comincia ancora prima che si scelga dal menu. “Vogliamo che ogni persona che arriva da noi si senta davvero a casa”, dice Tamara. E così, appena seduti, arriva un assaggio di benvenuto: panzanella d’estate, prosciutto di

As is often the case with the best stories, everything began with a family passion. “We took over the restaurant in 2021—more precisely, we opened on December 18 of that year,” Tamara recalls. “At the beginning, Antonello and I imagined creating a small place that could accommodate no more than thirty guests. Then we all became increasingly passionate about the project, and today, during the summer season, we can welcome up to one hundred people.”

Along with that enthusiasm came a series of investments. In 2023, the kitchen was completely redesigned and equipped with state-of-the-art technology. In 2024, attention turned to the outdoor furnishings, while over the past two years the terraces and interior spaces have also been renovated, with a strong focus on local materials and craftsmanship. It has been a continuous process of improvement, driven by the desire to do things properly.

The cuisine that has emerged from this vision is unmistakably Umbrian, yet far from predictable.

“What guides us in choosing our dishes is seasonality,” explains Tamara. “We serve truffles throughout the year, but each season brings a different variety. When it comes to ingredients, we always look for the highest possible quality. Our pasta is handmade, and we pay close attention to accommodating every dietary requirement, whether vegetarian, vegan, or gluten-free. Our goal is for everyone to experience our idea of cuisine.”

Among the restaurant’s most popular dishes are homemade tagliatelle with traditional meat ragù, beef carpaccio with house-made tuna mayonnaise, capers, crispy sage, and a soft-cooked egg, and delicate tagliatelline served with rabbit prepared alla cacciatora. Another standout is the seasonal vegetable skillet, where every ingredient is cooked separately to preserve its individual character and flavour.

The meal concludes, naturally, with homemade desserts ranging from tiramisù and panna cotta to classic fruit tarts.

Hospitality begins long before guests make their choices from the menu. “We want everyone who walks through our doors to feel genuinely at home,” says Tamara.

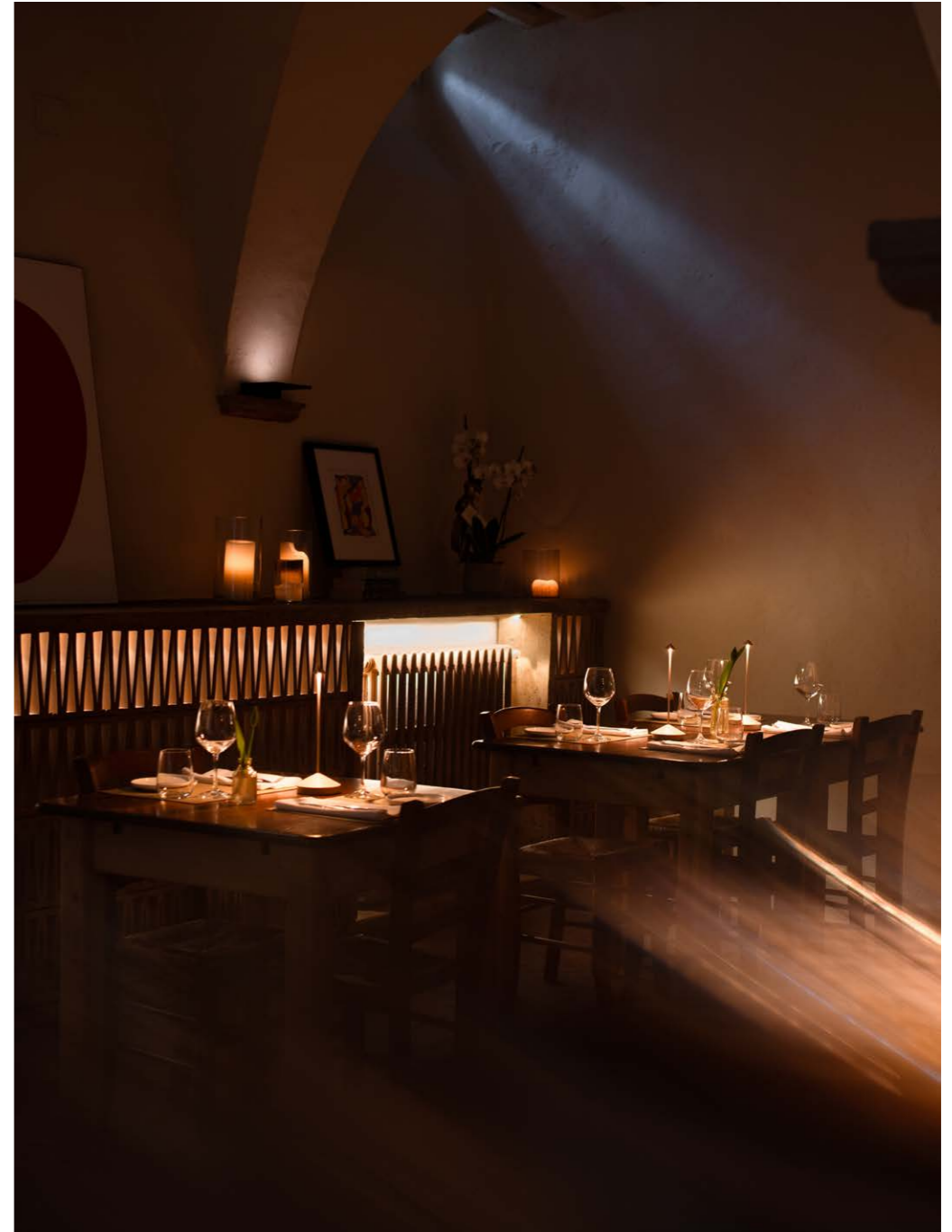
That philosophy is reflected in the complimentary welcome



Francesco all'interno del locale



Flan di ortica, gnocchi, caponata e panna cotta



Gli interni del locale

qualità tagliato a mano d'inverno. Piccoli gesti che dicono molto su come si intende la cura.

Anche la carta dei vini racconta una filosofia precisa. "Proponiamo sia piccole cantine umbre sia eccellenze più difficili da trovare, che hanno bisogno di raccontare la storia che hanno dietro", spiega Francesco. "Tra le nostre chicche c'è il Diciannove di LumiLuna: ragazzi che prendono in gestione vecchie vigne, le ristrutturano e fanno il vino con quello che trovano. Una filosofia bellissima, in un mondo in cui lo spreco è sempre più frequente."

Ed è proprio questa sensibilità verso il recupero e la trasformazione a fare da filo rosso tra la cucina della Taverna e la mostra che attualmente ne abita gli spazi: le opere di Bruno Anitori, artista locale che lavora con i materiali di scarto reinterpretandoli come linguaggio espressivo. La mostra, curata da Ettore Spatoloni— che l'anno scorso aveva esposto qui le proprie opere — rimarrà allestita almeno fino a tutto settembre.

"Bruno è un artista che ha elevato l'arte povera", racconta Francesco con evidente ammirazione. "Con pochi mezzi riesce a comunicare davvero tanto. Riutilizza tutto quello che può, per offrire a quel materiale una nuova vita. Quello che agli occhi di molti è già uno scarto, con lui diventa qualcosa di prezioso. Riesce a trasformare l'essenza stessa della materia, a far sì che il rifiuto di qualcuno diventi l'oro di qualcun altro. E questo, secondo me, si sposa perfettamente con la nostra cucina: partiamo da una tradizione semplice come quella umbra e la arricchiamo grazie al contesto in cui ci troviamo. Poche modifiche fatte bene, con i sapori giusti, possono trasformare qualcosa di ordinario in qualcosa di indimenticabile. È la filosofia che guida Bruno, ed è la stessa che guida noi."

La presentazione ufficiale della mostra, lo scorso 14 giugno, ha riscosso un grande successo. E del resto, unire cucina e arte in un luogo così — con quella terrazza, con quella luce — sembra la cosa più naturale del mondo.

tasting served upon arrival: panzanella during the summer months, hand-sliced premium prosciutto in winter. Small gestures that reveal a great deal about the restaurant's attention to detail and care for its guests.

The wine list follows the same philosophy. "We feature both small Umbrian wineries and exceptional labels that are harder to find—wines whose stories deserve to be told," explains Francesco. "One of our favourites is Diciannove by LumiLuna. They take over abandoned vineyards, restore them, and make wine using what already exists. It's a beautiful philosophy in a world where waste is becoming increasingly common."

This sensitivity toward recovery and transformation forms the perfect connection between the restaurant's cuisine and the exhibition currently displayed within its walls. The featured artist is Bruno Anitori, a local creative who works with reclaimed materials, transforming discarded objects into powerful forms of artistic expression. Curated by Ettore Spatoloni—who exhibited his own work here last year—the exhibition will remain on display through at least the end of September.

"Bruno is an artist who has elevated the concept of arte povera," Francesco says with evident admiration. "With very limited means, he manages to communicate an extraordinary amount. He reuses everything he can, giving materials a new life. What many people would consider waste becomes something precious in his hands." "He transforms the very essence of matter, turning one person's discard into another person's treasure. And in my view, that perfectly reflects our approach to cooking. We start with a simple tradition like Umbrian cuisine and enrich it through the context in which we work. A few thoughtful changes, made with the right ingredients and the right balance of flavours, can transform something ordinary into something unforgettable. It is Bruno's philosophy, and it is ours as well." The exhibition's official opening on June 14 attracted a large audience. And indeed, bringing together food and art in a setting like this—with that terrace and that light—feels like the most natural thing in the world.

**Info:**  
**Taverna del Verziere**  
 Via dell'Ospedale, 25 - Montone (PG)  
 Tel.: +39 333 998 8040

# BAR LA BATTAGLIA AD ANGHIARI: LA RINASCITA DI UN LUOGO CHE APPARTIENE A TUTTI

Bar La Battaglia in Anghiari:  
The Rebirth of a Place That Belongs to Everyone

DI CATIA GIORNI

**BAR GELATERIA**



Rebecca e Rachele all'inaugurazione

*Ci sono luoghi che vanno oltre la loro funzione. Luoghi che diventano abitudini, punti di riferimento, pezzi di vita quotidiana. Bar La Battaglia, ad Anghiari, che si trova ai piedi del borgo tiberino, nell'area dove il 29 giugno 1440 ci fu la storica Battaglia, è uno di questi.*

*Per oltre trent'anni è stato il regno di Giovanna e di suo marito, un posto dove prendere un caffè significava spesso fermarsi anche per una chiacchiera, incontrare un vicino, ritrovare una faccia conosciuta. Oggi quel bar conosce una nuova vita, grazie alla volontà delle nipoti Rachele e Rebecca Serafini.*

Quando, cinque mesi fa, il locale ha abbassato la saracinesca per consentire i lavori di ristrutturazione, molti anghiaresi hanno avvertito quel vuoto. Perché nei piccoli centri un bar storico non è soltanto un'attività commerciale: è un presidio sociale, un luogo che tiene insieme relazioni, incontri e consuetudini.

Dal 23 maggio, quel luogo è tornato a vivere grazie a Rebecca e Rachele, le nipoti della storica proprietaria, cresciute praticamente dietro quel bancone. Prima bambine che osservavano il lavoro dei nonni, poi collaboratrici e infine protagoniste di un passaggio generazionale che è arrivato quasi naturalmente.

«Per noi questo posto è sempre stato casa», raccontano. E proprio questo legame affettivo è stato la spinta che le ha portate a raccogliere l'eredità familiare, scegliendo di continuare una storia che ad Anghiari conoscono tutti. La riapertura è arrivata al termine di un importante intervento di rinnovamento. L'obiettivo non era cancellare il passato, ma valorizzarlo con uno sguardo nuovo. Gli ambienti sono stati ripensati in chiave più moderna ed elegante, mantenendo però quell'atmosfera familiare che da sempre caratterizza il locale.

Accanto al restyling è cresciuta anche l'offerta. Bar La Battaglia accompagna oggi i clienti durante tutta la giornata, dalla colazione, all'aperitivo fino ad arrivare al dopocena. Particolare attenzione è stata dedicata alle prime ore del mattino, con una proposta più ricca e vicina alle esigenze del territorio, dove molti iniziano a lavorare molto presto e apprezzano prodotti sostanziosi come ciaccia e pane.

A pranzo la formula è semplice e pratica, con panini e pizze pensati per chi lavora o è di passaggio. È però sull'aperitivo che la nuova gestione ha scelto di imprimere maggiormente la propria identità.

Rebecca e Rachele hanno voluto trasformare quello che tradizionalmente era un momento veloce in un'occasione di incontro più completa e curata. Accanto ai drink preparati direttamente dal team arrivano infatti taglieri di salumi e formaggi, crostini, frittini, ciaccia e altri assaggi pensati per essere condivisi. L'idea è quella di creare un'atmosfera informale ma accogliente, dove fermarsi non soltanto per bere qualcosa, ma per trascorrere del tempo insieme. In un territorio dove le occasioni di ritrovo serale non sono molte, l'aperitivo diventa così un momento capace di riportare persone e socialità attorno a un tavolo, restituendo al bar quel ruolo di aggregazione che ha sempre avuto nella vita dei paesi.

Resta inoltre una presenza importante il gelato, da sempre legato alla storia del locale e oggi gestito direttamente dalla nuova squadra, che lo prepara con ingredienti freschissimi e di prima qualità. Il risultato? Si sente fin dal primo assaggio: cremoso e goloso!

Ma il vero valore del Bar La Battaglia non si misura solo nel menu. Si misura nelle persone che ogni giorno varcano la soglia. Davanti al locale c'è un parco frequentato da famiglie e bambini; all'interno si incontrano lavoratori, residenti, giovani e anziani. C'è chi si ferma per un caffè veloce e chi invece trova il tempo per una conversazione. È questa capacità di mettere insieme generazioni diverse che rende speciale un bar di paese.

Rebecca e Rachele lo sanno bene. Crescere in un'attività

*There are places that go beyond their practical function. Places that become habits, landmarks, and part of everyday life. Bar La Battaglia, located at the foot of Anghiari's historic hilltop town, in the area where the famous Battle of Anghiari was fought on 29 June 1440, is one of those places.*

*For more than thirty years, it was the domain of Giovanna and her husband—a place where stopping for a coffee often meant staying for a chat, meeting a neighbour, or catching up with a familiar face. Today, the bar is experiencing a new chapter thanks to the determination of Giovanna's granddaughters, Rachele and Rebecca Serafini.*

When the premises closed for renovation works five months ago, many residents of Anghiari felt the loss. In small towns, a historic café is much more than a business: it is a social hub, a place that keeps relationships, routines, and community connections alive.

Since 23 May, that beloved gathering place has come back to life under the leadership of Rebecca and Rachele, the granddaughters of the historic owner, who practically grew up behind the counter. First as children watching their grandparents at work, then as helpers, and finally as the protagonists of a generational transition that seemed almost inevitable.

“For us, this place has always been home,” they explain.

It was precisely this emotional connection that inspired them to carry forward the family legacy and continue a story that everyone in Anghiari knows. The reopening followed an extensive renovation project. The goal was not to erase the past, but to celebrate it through a fresh perspective. The interiors have been redesigned with a more modern and elegant look while preserving the warm and familiar atmosphere that has always defined the venue.

Alongside the refurbishment, the offer has expanded as well. Today, Bar La Battaglia accompanies customers throughout the day, from breakfast to aperitivo and late-evening drinks.

Particular attention has been devoted to breakfast, with a richer selection tailored to the needs of the local community, where many people begin work very early and appreciate substantial options such as ciaccia—a traditional Tuscan flatbread—and fresh bread.

At lunchtime, the concept remains simple and practical, offering sandwiches and pizza slices for those working nearby or passing through. It is in the aperitivo hour, however, that the new management has chosen to express its identity most strongly.

Rebecca and Rachele have transformed what was traditionally a quick pre-dinner drink into a more complete and carefully curated social experience. Alongside cocktails prepared by the team, guests are served platters of cured meats and cheeses, crostini, fried specialities, ciaccia, and other sharing dishes designed to bring people together.

The aim is to create an informal yet welcoming atmosphere where visitors can do more than simply enjoy a drink—they can spend quality time together. In an area where evening gathering opportunities are limited, the aperitivo becomes an occasion to reconnect people and restore the social role that cafés have traditionally played in village life.

Gelato also remains an important part of the story. Long associated with the bar's identity, it is now produced directly by the new team using exceptionally fresh, high-quality ingredients. The result is evident from the very first taste: rich, creamy, and utterly delicious.

Yet the true value of Bar La Battaglia cannot be measured solely by its menu. It is reflected in the people who walk through its doors every day. A park frequented by families and children sits just outside, while inside, workers, residents, young people, and older generations come together. Some stop for a quick coffee, while others linger over a conversation. It is this ability to unite different generations that makes a village café so special.

Rebecca and Rachele understand this well. Growing up in a family business means learning early on that behind every order



Il tagliere per l'aperitivo



L'interno del bar

di famiglia significa imparare presto che dietro ogni ordinazione c'è una persona, una storia, una relazione da coltivare. È questo l'aspetto che amano di più del loro lavoro: il contatto umano, la possibilità di conoscere e accogliere chi entra ogni giorno.

Non sorprende quindi che la riapertura sia stata accolta con entusiasmo. Dopo mesi di chiusura, clienti e attività vicine hanno ritrovato un punto di riferimento che mancava. In molti hanno avuto la sensazione che, insieme alle luci del locale, si sia riaccesa anche una parte della vita del paese.

La parola che Rebecca e Rachele scelgono per descrivere questo momento è una sola: rinascita. Non soltanto per la riapertura dopo cinque mesi di lavori, ma per il percorso affrontato per arrivare fin qui. Un cammino fatto di impegno, pazienza e determinazione, che rende ancora più significativa questa nuova partenza. Del resto, il nome del locale lo dice di già!

Per il futuro le idee non mancano. Le due giovani imprenditrici stanno pensando a serate con musica e appuntamenti capaci di creare nuove occasioni di incontro, soprattutto per i più giovani. Senza stravolgere l'identità del locale, ma continuando a farne ciò che è sempre stato: un luogo dove le persone si sentono a casa.

Bar La Battaglia riparte così, con radici profonde e uno sguardo rivolto al futuro. Una storia di famiglia che continua attraverso una nuova generazione e che dimostra come tradizione e innovazione possano convivere. Perché certi bar non sono semplicemente bar: sono parte della memoria collettiva di una comunità. E quando riaprono, a tornare in vita non è solo un'attività, ma un pezzo di paese.

there is a person, a story, and a relationship to nurture. It is the aspect they love most about their work: the human connection and the opportunity to welcome and get to know the people who visit every day.

It comes as no surprise, then, that the reopening was met with great enthusiasm. After months of closure, customers and neighbouring businesses regained a landmark that had been deeply missed. Many felt that, together with the lights of the café, a piece of village life had been rekindled.

The word Rebecca and Rachele choose to describe this moment is simple: rebirth.

Not only because of the reopening after five months of renovation work, but because of the journey required to get there. It has been a path marked by commitment, patience, and determination, making this new beginning even more meaningful. After all, the name of the establishment says it all.

Looking ahead, the sisters have no shortage of ideas. They are already planning evenings with live music and special events designed to create new opportunities for socialising, particularly among younger generations. Not by changing the essence of the venue, but by continuing to make it what it has always been: a place where people feel at home.

Bar La Battaglia begins this new chapter with deep roots and a vision for the future. It is a family story carried forward by a new generation, demonstrating how tradition and innovation can coexist beautifully.

Because some cafés are not simply cafés. They are part of a community's collective memory. And when they reopen, it is not only a business that comes back to life, but a piece of the town itself



Gelato per tutti i gusti



**Info:**  
**Bar La Battaglia**  
 Via della Battaglia, 2 - Anghiari (AR)  
**Tel: 0575/788921**  
 Orari: tutti i giorni dalle 5 alle 23



# IL PANIFICIO: LA STORIA DI UN LUOGO CHE È CRESCIUTO INSIEME ALLE PERSONE

Il Panificio: The Story of a Place  
That Has Grown Alongside Its Community

DI CATIA GIORNI

Lo staff. Da sinistra: Melissa, Chiara, Luisa, Sabrina, Tatyana, Vannella.

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Da oltre dieci anni Sabrina Catacchini accompagna la crescita di un locale diventato punto di riferimento per colazioni, pause pranzo, aperitivi e momenti di convivialità nel cuore della Valtiberina.

Ci sono attività che nascono con una funzione precisa e che, nel tempo, diventano qualcosa di più. Succede quando dietro un bancone non c'è soltanto un lavoro da portare avanti, ma una visione capace di evolvere e rispondere ai cambiamenti delle persone che lo vivono ogni giorno.

È la storia de Il Panificio, nella frazione Santa Fiora di Sansepolcro, e della sua titolare Sabrina Catacchini, che dal 2011 ha accompagnato questo locale in un percorso di crescita costante, trasformandolo da semplice rivendita di pane in un punto di riferimento per colazioni, pause pranzo, aperitivi e momenti di convivialità.

Entrando oggi nel locale si percepisce immediatamente un'atmosfera accogliente e dinamica. È difficile immaginare che tutto sia partito da una realtà molto più semplice, legata quasi esclusivamente alla vendita del pane: eppure, è proprio da lì che è iniziato il percorso.

«Quando ho preso in gestione l'attività era soprattutto una rivendita di pane», racconta Sabrina. «Con il tempo ho capito che le persone cercavano qualcosa in più: un posto dove fermarsi, fare colazione, mangiare bene durante la pausa pranzo o concedersi un momento di relax. Così abbiamo iniziato a crescere, passo dopo passo.»

Una crescita che non è stata improvvisata, ma costruita con pazienza e determinazione. Prima è arrivato il servizio caffetteria, poi l'offerta per le colazioni, quindi le proposte per spuntini e merende. Infine, sei anni fa, l'introduzione della cucina ha completato una trasformazione che oggi rende Il Panificio una realtà capace di accompagnare le persone durante tutto l'arco della giornata.

La posizione del locale ha avuto un ruolo importante in questa evoluzione. Situato in una zona frequentata quotidianamente da lavoratori, rappresentanti e imprenditori, il locale ha sviluppato la propria identità attorno alle esigenze di chi dispone di poco tempo ma non vuole rinunciare a un pasto preparato con cura.

È proprio questo uno degli aspetti che Sabrina rivendica con maggiore orgoglio. «Abbiamo sempre cercato di coniugare velocità e qualità. Chi entra qui per pranzo spesso ha tempi stretti, ma questo non significa dover mangiare in fretta qualcosa di qualsiasi. Vogliamo che ogni persona trovi un servizio rapido, ma anche tanta attenzione, tanto gusto e tanta cortesia.»

La cucina rappresenta oggi uno dei punti di forza dell'attività: ogni giorno le preparazioni vengono realizzate fresche dalle cuoche del locale, privilegiando ingredienti stagionali e prodotti del territorio. Il menù cambia continuamente seguendo il ritmo delle stagioni e propone un'offerta ampia che spazia dai primi piatti alle insalate, dai piatti freddi alle proposte più tradizionali, senza dimenticare le esigenze di chi segue particolari regimi alimentari.

L'attenzione alla qualità si ritrova anche nelle colazioni: le brioche e i prodotti salati arrivano freschi ogni giorno da laboratori specializzati, mentre sul banco trovano spazio torte casalinghe, schiacciate, pizze e tante proposte che accompagnano non soltanto le prime ore del mattino, ma anche le pause durante la giornata.

Accanto al servizio in sala, negli anni si è sviluppata una collaborazione sempre più stretta con le aziende del territorio. Ogni mattina viene inviato il menù alle imprese della zona e i pasti vengono consegnati direttamente sul posto di lavoro, offrendo una soluzione pratica a chi desidera mangiare bene senza interrompere la propria attività.

Ma la qualità del cibo è solo una parte della storia. L'altro elemento che ha contribuito al successo de Il Panificio è l'attenzione verso l'accoglienza. Dietro al banco lavora un team tutto al femminile composto da sette professioniste che condividono lo stesso approccio: rapidità nel servizio, disponibilità e un sorriso sempre pronto. Un clima positivo che si riflette inevitabilmente anche sull'esperienza delle persone



L'esterno



Le paste per la colazione



La pizza



I salati per la colazione



Tante varietà di pane da scegliere

For more than ten years, Sabrina Catacchini has guided the growth of a business that has become a landmark for breakfasts, lunch breaks, aperitifs, and social gatherings in the heart of the Valtiberina valley.

Some businesses are born with a specific purpose and, over time, become something more. This happens when there is not just a job to be done behind the counter, but a vision capable of evolving and responding to the changing needs of the people who experience it every day. This is the story of Il Panificio, located in the Santa Fiora district of Sansepolcro, and of its owner, Sabrina Catacchini, who since 2011 has led the venue through a steady process of growth, transforming it from a simple bread shop into a popular destination for breakfast, lunch breaks, aperitifs, and moments of conviviality.

Today, anyone entering the establishment immediately senses a welcoming and dynamic atmosphere. It is hard to imagine that everything began as a much simpler business, focused almost exclusively on selling bread. Yet that is exactly where the journey started.

“When I took over the business, it was mainly a bread retailer,” Sabrina recalls. “Over time, I realized that people were looking for something more: a place to stop, enjoy breakfast, have a good lunch, or simply relax for a while. So we began to grow, step by step.”

This growth did not happen overnight. It was built patiently and with determination. First came the coffee bar service, then the breakfast offerings, followed by snacks and light meals. Finally, six years ago, the introduction of a full kitchen completed a transformation that now allows Il Panificio to accompany customers throughout the entire day.

The location itself has played an important role in this evolution. Situated in an area frequented daily by workers, sales representatives, and business owners, the venue has developed its identity around the needs of people who have limited time but do not want to compromise on the quality of their meals. This is one of the aspects Sabrina is most proud of.

“We have always tried to combine speed and quality. Many people who come here for lunch have very little time, but that doesn't mean they should settle for something mediocre. We want every customer to find a quick service, but also great attention, excellent food, and genuine courtesy.”

Today, the kitchen is one of the business's greatest strengths. Every day, dishes are prepared fresh on site by the venue's cooks, with a focus on seasonal ingredients and locally sourced products. The menu changes continuously with the seasons and offers a wide variety of options, ranging from pasta dishes and large salads to cold plates and traditional specialties, while also accommodating customers with specific dietary requirements.

The same commitment to quality can be found in the breakfast offerings. Croissants and savory pastries are delivered fresh every day from specialized bakeries, while the counter is filled with homemade cakes, focaccia, pizza, and many other specialties that accompany not only the early morning hours but also breaks throughout the day.

Alongside its dine-in service, Il Panificio has developed increasingly close collaborations with local businesses over the years. Every morning, the daily menu is sent to companies in the area, and meals are delivered directly to workplaces, providing a practical solution for those who want to eat well without interrupting their workday. But food quality is only part of the story.

Another key factor behind the success of Il Panificio is its focus on hospitality. Behind the counter works an all-female team of seven professionals who share the same philosophy: fast service, availability, and a smile always ready to welcome customers. This positive atmosphere naturally reflects on the experience of everyone who visits the venue.

“I care deeply about the environment we have created,” Sabrina explains. “People should feel comfortable here,



La sala interna apparecchiata per il pranzo

che frequentano il locale. «Ci tengo molto all'ambiente che abbiamo costruito», spiega Sabrina. «Le persone devono sentirsi a proprio agio, indipendentemente dal motivo per cui entrano. Che sia un caffè veloce, un pranzo di lavoro o un aperitivo con gli amici, l'obiettivo è sempre quello di farle sentire ben accolte.» A contribuire a questa sensazione è anche l'ampio spazio esterno, particolarmente apprezzato durante la bella stagione. Un'area che permette di godersi una colazione all'aperto, una pausa pranzo lontano dalla frenesia o un aperitivo in compagnia, trasformando il locale in un luogo di incontro e socialità oltre che di ristorazione. Molto apprezzato da tutte le persone che frequentano il locale è anche l'ampio parcheggio che si trova davanti, una comodità per tutti. Sia lo spazio esterno, che la saletta interna, possono inoltre essere prenotati per eventi privati o aziendali. Quando il pomeriggio lascia spazio alla sera, infatti, Il Panificio cambia ancora volto. Terminati gli impegni di lavoro, molti

regardless of why they come in. Whether it's for a quick coffee, a business lunch, or an aperitif with friends, our goal is always to make them feel welcome." Contributing to this feeling is the spacious outdoor area, particularly appreciated during the warmer months. It provides the perfect setting for an open-air breakfast, a relaxing lunch break away from the daily rush, or an aperitif with friends, transforming the venue into a place of meeting and social interaction as well as dining. Customers also greatly appreciate the large parking area located directly in front of the venue, a convenience that makes every visit easier. Both the outdoor space and the indoor private room can also be reserved for private or corporate events. As afternoon gives way to evening, Il Panificio takes on yet another identity. Once the working day is over, many customers choose to stay for an aperitif, accompanied by charcuterie boards, crostini, and other specialties

Gnocchi freddi con pomodorini e parmigiano



Roastbeef con il suo contorno



La veranda esterna

clienti scelgono di fermarsi per un aperitivo, accompagnato da taglieri, crostini e proposte preparate con la stessa attenzione che caratterizza tutta l'offerta gastronomica. È forse proprio questa capacità di adattarsi ai diversi momenti della giornata a raccontare meglio l'identità del locale. Un luogo che negli anni ha saputo evolversi senza perdere autenticità, mantenendo il legame con le proprie origini ma ampliando continuamente i servizi e la qualità dell'esperienza offerta. Dietro questa trasformazione c'è il lavoro quotidiano di Sabrina e del suo staff, che hanno saputo immaginare e costruire qualcosa di diverso da una semplice attività commerciale: un progetto cresciuto insieme alle persone che lo frequentano e alle esigenze di un territorio in continua evoluzione. Oggi Il Panificio non è soltanto un posto dove acquistare il pane o fermarsi per un pranzo veloce. È un ambiente curato, accogliente e familiare, dove ogni dettaglio contribuisce a far sentire le persone al centro dell'attenzione.

prepared with the same care that characterizes the entire gastronomic offering. Perhaps it is precisely this ability to adapt to different moments of the day that best defines the venue's identity. Over the years, it has evolved without losing its authenticity, maintaining a strong connection to its roots while continuously expanding its services and enhancing the quality of the experience it offers. At the heart of this transformation is the daily dedication of Sabrina and her team. She has succeeded in envisioning and building something far beyond a simple commercial activity: a project that has grown alongside the people who frequent it and the needs of a constantly evolving community. Today, Il Panificio is not just a place to buy bread or enjoy a quick lunch. It is a carefully curated, welcoming, and familiar environment where every detail is designed to make people feel valued and at the center of attention.



**Info:**  
**I Panifici**  
 Via Marco Buitoni, 14 - Sansepolcro (AR)  
 Tel.: +39 338 3027584

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 6.00 alle 20.00 e il sabato dalle 7.00 alle 13.00



**Novità Estate 2026**  
 Ogni domenica dalle 18.30: live music,  
 ricco buffet e cocktail al tramonto.

**Summer 2026 Highlight**  
 Every Sunday from 6:30 PM: live music,  
 a lavish buffet, and cocktails at sunset.

**Info:**  
**Ristorante Baia Castello**  
 Via Sant'Antonio 7, Città di Castello (Pg)  
 Tel. 075 4652498



- **UN INCIDENTE?**
- **UN INCENDIO?**
- **UN INQUINAMENTO?**
- **UN INQUINAMÉNTO AEROSOLICO?**
- **UNA CALAMITÀ ATMOSFERICA?**
- **UNA CALAMITÀ AEROSOLICA?**

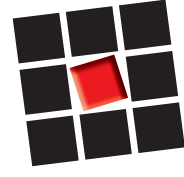
**NOI GESTIAMO IL TUO RISARCIMENTO**

**PAGHI SOLO A RISULTATO OTTENUTO**

CONTATTO RAPIDO

**336 634770**

[info@giessebisrl.it](mailto:info@giessebisrl.it)



**GIESSEBI**<sup>srl</sup>

SOCIETÀ DI GESTIONE DANNI  
**DAMAGE MANAGEMENT**