

Anno XXV n° 184 / Estate 2026

ValleyLife

PERUGIA & VALLE UMBRA

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

IL BASETTINO, LA STAR DEL PARCO DI COLFIORITO

YOUR
SUMMER
STARTS HERE



MALTA



DA
15*€

BRINDISI



DA
15*€

LAMEZIA T.



DA
45*€

BARCELONA



DA
20*€

BRUXELLES
CHARLEROI



DA
20*€

CONSULTA IL NETWORK COMPLETO SU airport.umbria.it

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

S2026





In Copertina:
Il Basettino, la Star del Parco di Colfiorito
Foto di Alfiero Pepponi, elaborazione grafica
EFFEDI Design

ESTATE 2026

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Federico Donti (Tel. 335 1936385)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
EFFEDI Design

PHOTO EDITOR
EFFEDI Design

AUTORI

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

Federico Donti: *Direttore editoriale Valley Life "Perugia & Valle Umbra", Direttore EFFEDI Design*

Federico Minghi: *Direttore editoriale di Valley Life "Siena, Valdorcia e Amiata"*

Michela Morelli, *Ufficio Stampa del Museo Civico di Palazzo della Penna*

Fabrizio Bandini, *Ufficio Stampa Perugia 1416*

PHOTO CREDITS

EFFEDI Design
Simone Bandini
Alfiero Pepponi
Mauro Ciambottini
Massimo Mezzetti
Simonetta Giacometti
Roberta Costanzi

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

Questa rivista è stata chiusa un giovedì tropicale di luglio.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'

Via XX settembre
06100 Perugia (PG)
Tel. +39 335 1936385
effedidesign@hotmail.com
www.effedidesign.com
www.valleylife.it

8 Garçon!
Garçon!

10 L'ultima marcia degli Ent
Last March of the Ents



12 Foligno, l'Altipiano di Colfiorito e il mito della terra di mezzo
Foligno, The Colfiorito Plateau and the Myth of the Middle-Earth

22 Le ragazze del Bauhaus e il caso di Margarete Heymann a Perugia
The Bauhaus Girls and the Case of Margarete Heymann in Perugia

30 Perugia 1416, il Palio dei perugini
Perugia 1416, the Palio of the Perugians

38 L'Ottantennale della Quintana: Foligno celebra la leggenda infinita del Barocco
The Quintana Eighty-Anniversary: Foligno Celebrates the Never-ending Legend of the Baroque

50 Vacanze con gli Etruschi
Holidays with the Etruscans

54 Stati d'Arte si confronta con l'eredità francescana
Stati d'Arte Engages with the Franciscan Legacy

60 Connessioni, Relazioni di Sviluppo Territoriale
Connections, Relations of Territorial Development



66 L'Eroica di Giancarlo Brocci
Giancarlo Brocci's Eroica

74 ElektronFest: un evento targato umbria al Misano World Circuit
ElektronFest: An Umbria-Branded Event at Misano World Circuit

79 Vini e Vinili: il viaggio culturale di Vincenzo Viceversa tra Torgiano, Narni e Perugia
Wines and Vinyls: Vincenzo Viceversa's Cultural Journey between Torgiano, Narni and Perugia



84 Il Festival del Baccalà e dello Stoccafisso di Gubbio
The Gubbio Cod and Stockfish Festival

90 L'anima della terra dentro un chicco di grano
The Soul of the Earth Inside a Wheat Berry

If you have a house in Perugia or Valle Umbra area please subscribe for free and ask for your complimentary copy

For Sale



Cortona

1500sqm, 10 en-suite bedrooms, swimming pool, garage, garden 2,5ha



Quality Street Immobiliare in Cortona offers total support in the real estate brokerage sector with honesty, professionalism and competence. We are here to guide you through every stage of the real estate buying, selling or renting process, ensuring a personalized service that adapts to your specific needs. Our consolidated professionalism and network of contacts allow us to offer tailor-made solutions, whether you are looking for the home of your dreams or want to make the most of your real estate investment. At Quality Street Immobiliare, we believe that transparency and clarity are essential to establishing lasting relationships of trust with our clients. We are committed to providing detailed information and expert advice at every stage of the real estate transaction, ensuring that you have all the information you need to make informed decisions.

Contact us today to start your journey into the world of real estate with confidence and peace of mind.

We are here to make your real estate dreams come true!



Quality Street Real Estate

Viale G. Matteotti, 65 - Camucia di Cortona (AR) · Tel. +39.333.8200211
www.qualitystreetrealestate.com · qstuscany@gmail.com



Servizio 24h / 365 giorni

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

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

+39.075.6707

+39.075.5004888

+39.376.2314678



Scarica l'App
www.intaxi.it



www.perugiataxi.it

 Taxi Perugia

il Gabbiano ★★★
— dal 1978 —
PASSIGNANO sul TRASIMENO



HOTEL • RISTORANTE PIZZERIA • CENTRO CONGRESSI



Palestra



Piscina



2 campi Padel



Servizio E/Bike



Via Perugina - Passignano sul Trasimeno (Perugia)
tel. +39.075.827788
www.hotel-il-gabbiano.com - info@hotel-il-gabbiano.it





magnavino

WINE&FOOD

Le nostre specialità di terra e di mare...
a Bastia Umbra



Nella stagione estiva potrete gustare
la nostra cucina in piazzetta

Ristorante MAGNAVINO

Via dell'Isola Romana, 3
BASTIA UMBRA (PG)

Stefania 333.3769658
Mario 333.2949254

dal martedì alla domenica
Pranzo e Cena





GARÇON!

Garçon!

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, frittture 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 impreviste 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 carrarmato, un moto interno adrenalinico e futurista ci restituisce una forza ritrovata.

Partiamo dunque da questo, e costruiamo la nostra visione

*(...) "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

'Summertime Sadness', Lana Del Rey



L'ULTIMA MARCIA DEGLI ENT

Last March of the Ents

DI FEDERICO DONTI

"Non esiste una maledizione in elfico, entese o nelle lingue degli Uomini per una tale perfidia. Non mi resta che vedermela con Isengard stanotte, con sassi e pietre".

Inno alla rivolta di Barbalbero, tratto dal film "Il Signore degli anelli - Le due Torri" di Peter Jackson.

Questo mondo moderno è davvero orribile.

30.000 alberi abbattuti solo a Roma mentre a Firenze è stato raso al suolo il 'bosco di città'.

Inizio con questi dati allarmanti, emersi negli ultimi tempi:

"There is no curse in Elvish, Entish, or the tongues of Men for this treachery. All that remains is for me to deal with Isengard tonight, with sticks and stones."

Hymn to the uprising of Treebeard, taken from the film "The Lord of the Rings - The Two Towers" by Peter Jackson.

This modern world is truly horrible.

30,000 trees were felled in Rome alone, while in Florence the 'city forest' was razed to the ground.

I begin with these alarming figures that have emerged in





intere piazze devastate e parchi rasi al suolo in tutta Italia, un fenomeno, che ora ha iniziato a colpire persino degli spazi storici.

Alla luce di questi fatti mi ritorna prepotente alla mente il risveglio della Natura che insorge contro il regno di Isengard che, su ordine dello stregone Saruman, dà ordine di distruggere tutta la vegetazione per dare spazio alla meccanizzazione, della guerra in questo caso.

I politici come il Sindaco di Roma Gualtieri, affermano di aver disposto la piantumazione di 60000 alberi dopo la mattanza, cioè piccoli e rinsecchiti arbustelli che dovrebbero sostituire pini e querce, spesso secolari; le motoseghe continuano ad agire indisturbate, furfanti, talvolta ad orari impensabili come in piena notte.

Come già detto, questi non sono casi isolati, ma vere e proprie mattanze in molte città della nostra penisola; da ultimo a Bari, in via Di Vittorio, con lo sterminio di pini secolari per dare spazio al tracciato del nuovo BRT (Bus Rapid Transit).

Il clima torrido di questa estate ci dovrebbe far riflettere: i nostri alberi, oltre ad essere una risorsa paesaggistica e ambientale fondamentale, rappresentano la nostra salvezza, il nostro porto sicuro che ci dona un naturale ristoro. Cosa troviamo, invece? Piazze grigie piene di cemento ed asfalto ma vuote di umanità, in molti casi sostituite da parcheggi a strisce blu.

Questa strage ha forse delle attenuanti: alcune sentenze della Cassazione fanno riferimento al ruolo dei disastri naturali, del quale si prendono carico e responsabilità i Comuni, i quali, post pandemia, non avrebbero i fondi per gestire la situazione; altro elemento che spingerebbe al taglio degli alberi è rappresentato dai fondi del 'Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza' europeo (PNRR) che stanziava miliardi per la riqualificazione urbanistica e ambientale, ma non copre le spese di manutenzione ordinaria. Così i Comuni, allo sbando, si rivolgono alle multi-utility del verde che tramite bandi da milioni di euro, gestiscono gli interventi con capitolati che, ahimè, favoriscono sovente interventi di nuova costruzione o ripristino, piuttosto che la cura costante del patrimonio esistente.

La stessa Unione Europea con la sua modernissima filosofia 'Green' - non è in grado di porvi rimedio, continuando ad inceppare maldestramente tutti i nostri ingranaggi sani con delle burocrazie elefantache.

Ma diciamoci la verità: l'abbattimento di alberi non ha proprio nessun tipo di giustificazione!

Ci sembra assurdo che si debbano subire ancora questi atti ignobili, senza che nessuno possa davvero fare niente, con questi attori che agiscono nell'ombra e nel caos, indisturbati, e allo stesso tempo pagati profumatamente.

recent times: entire squares devastated and parks razed to the ground throughout Italy, a phenomenon that has now begun to affect even historic areas.

In light of these facts, the awakening of Nature that rises up against the kingdom of Isengard comes overwhelmingly back to my mind. Isengard, on the orders of the wizard Saruman, gives the order to destroy all the vegetation to make room for mechanization, in this case for war.

Politicians like the Mayor of Rome, Gualtieri, claim to have arranged for the planting of 60,000 trees after the massacre, that is, small and withered shrubs that are supposed to replace pines and oaks, often centuries-old; the chainsaws continue to operate undisturbed, like rogues, sometimes at unimaginable times, such as in the middle of the night.

As already mentioned, these are not isolated cases, but real massacres in many cities of our peninsula; most recently in Bari, in Via Di Vittorio, with the extermination of centuries-old pines to make room for the route of the new BRT (Bus Rapid Transit).

The scorching heat of this summer should make us reflect: our trees, in addition to being a fundamental landscape and environmental resource, represent our salvation, our safe haven that provides us with natural refreshment. What do we find instead? Gray squares full of concrete and asphalt but empty of humanity, in many cases replaced by blue-striped parking lots.

This massacre perhaps has extenuating circumstances: some rulings of the Supreme Court refer to the role of natural disasters, for which the municipalities take charge and responsibility, and which, post-pandemic, would not have the funds to manage the situation; another element that would push for the cutting down of trees is represented by the funds of the European 'National Recovery and Resilience Plan' (PNRR), which allocates billions for urban and environmental redevelopment, but does not cover routine maintenance costs.

Thus, the municipalities, in disarray, turn to the green multi-utilities that, through tenders worth millions of euros, manage the interventions with specifications that, alas, often favor new construction or restoration interventions, rather than the constant care of the existing heritage.

The European Union itself, with its ultra-modern 'Green' philosophy, is unable to remedy this, continuing to clumsily jam all our healthy mechanisms with elephantine bureaucracies.

But let's face it: there is absolutely no justification whatsoever for cutting down trees!

It seems absurd to us that we still have to endure these ignoble acts, with no one really being able to do anything, with these actors operating in the shadows and in chaos, undisturbed, and at the same time being paid handsomely.



Colfiorito, palude e altipiani

FOLIGNO, L'ALTIPIANO DI COLFIORITO E IL MITO DELLA TERRA DI MEZZO

Foligno, The Colfiorito Plateau and the Myth of the Middle-Earth

DI SIMONE BANDINI

FOTO NATURALISTICHE DI ALFIERO PEPPONI

Posto lungo lo spartiacque appenninico tra l'Umbria e le Marche, situato nel Comune di Foligno, l'Altipiano di Colfiorito è un luogo a parte, intimamente magico ed eguale solo a sé stesso. Come tutte le terre 'di mezzo' o di 'passaggio' conserva un messaggio potente e sospeso, che ben si avverte e mal si disvela; così ci prepara all'incontro di terre altre e usi millenari. Dal Parco di Colfiorito con il suo grande valore naturalistico alle tradizioni agricole e popolari, vi parliamo di questa terra attraverso gli occhi, l'esperienza e la sensibilità di chi la vive e abita: Alfiero Pepponi, esperto di avifauna e ambiente – Coordinatore Regionale di Lipu Umbria – e Stefano Morini, Presidente della locale Proloco che organizza in agosto la Sagra della Patata Rossa (14-23 agosto 2026) che, come molti già sapranno, in questi terreni montani trova la sua massima espressione.

Located along the Apennine watershed between Umbria and Marche, in the Municipality of Foligno, the Colfiorito Plateau is a place apart, intimately magical and unique. Like all lands in the 'middle', it preserves a powerful, suspended message, which is keenly felt but difficult to fully reveal; thus, it prepares us for encounters with other lands and ancient customs. From the Colfiorito Park, with its great naturalistic value, to agricultural and folk traditions, we speak of this land through the eyes, experience, and sensitivity of those who live and inhabit it: Alfiero Pepponi, an expert ornithologist – Regional Coordinator of Lipu Umbria – and Stefano Morini, President of the local Proloco, who organizes the Sagra della Patata Rossa (Red Potato Festival) in August (August 14-23, 2026), which, as many will already know, finds its greatest expression in these mountainous terrains.



Il Basettino in posa acrobatica

Incontriamo per primo Alfiero Pepponi, appassionato cultore di questa terra. **Qual è, appunto, il suo rapporto con l'Altipiano?**

“Vi voglio parlare di quella parte dell'Umbria che tanto racconta di sé per meglio nascondersi. Molti credono di conoscerla ma ‘per cartolina’, pochi sanno penetrare i segreti dell'anima di una comunità estroversa quanto elusiva, brillante e rigorosa – una natura che appare incontaminata ma che è stata invece plasmata nei secoli con elegante ed orgogliosa passione proprio dai suoi abitanti. L'importanza di quest'area paludosa – che sembra esclusa dal mondo con le sue acque solo apparentemente immobili – è davvero centrale; queste terre, attraverso l'appassionato lavoro di generazioni e generazioni, sono

We first meet Alfiero Pepponi, a passionate devotee of this land.

What is your relationship with the Plateau?

“I want to talk to you about that part of Umbria that reveals itself so much by better hiding. Many believe they know it, but only ‘from a postcard’; few know how to penetrate the secrets of the soul of a community that is as extroverted as it is elusive, brilliant, and rigorous – a nature that appears untouched but has instead been shaped over centuries with elegant and proud passion precisely by its inhabitants. The importance of this marshy area – which seems excluded from the world with its seemingly still waters – is truly central; these lands, through the passionate work of generations upon generations, have



Albanella minore maschio, Circus pygargus

divenute un grande paradiso di bellezza e di accoglienza, per coloro che sanno capirle e dunque amarle. Un desiderio di bellezza che si è fatto materia e che si propone all'ammirazione del mondo non senza un fiero orgoglio da parte dei suoi figli. Ma come biasimarli è tutto meritato!"

Abbiamo parlato dell'Altipiano come di una terra di mezzo e di 'passaggio'. Questo è vero anche per il mondo degli uccelli e delle migrazioni stagionali, giusto?

"Gli ambienti aperti, i boschi, gli arbusteti e soprattutto la presenza di un'estesa palude, consentono la presenza di una ricca fauna ornitica. Quest'ultimo ambiente ospita durante la riproduzione, specie rare e minacciate come Airone rosso, Sgarza ciuffetto, Tarabusino, Albanella minore, Allodola, Basettino, Cannaiola, Cannareccione, Ortolano. Durante la maggior parte dell'anno sono invece osservabili: Germano

become a great paradise of beauty and welcome, for those who know how to understand and therefore love them. A desire for beauty that has become tangible and presents itself to the admiration of the world, with a great proudness from its children. But how can we blame them, it is all deserved!"

We spoke of the Plateau as a land in the middle and of 'passage.' Is this also true for the world of birds and seasonal migrations?

"The open environments, the woods, the scrublands, and especially the presence of an extensive marsh, allow for a rich ornithological fauna. The latter environment hosts rare and threatened species during reproduction, such as the Purple Heron, Squacco Heron, Little Bittern, Montagu's Harrier, Skylark, Bearded Reedling, Eurasian Reed Warbler, Great Reed Warbler, and Ortolan Bunting. For most of the year, however,



Airone rosso, Ardea purpurea

reale, Folaga, Gallinella d'acqua, Porciglione, Airone bianco maggiore, Airone cenerino, Pendolino, Falco di palude, Poiana e Gheppio. Anche gli altipiani con il loro complesso agrosistema ospitano durante le migrazioni specie importanti di uccelli, soprattutto limicoli e passeriformi che possono essere osservati in primavera o in autunno". Ha accennato al Basettino, siamo diventati curiosi! Vorremmo saperne di più...

"Il Basettino sta diminuendo in modo preoccupante. Questa specie, presente tra Europa, Asia e Africa, in Italia trova casa nei canneti delle nostre zone umide, dove migra, sverna e nidifica. Oggi però molti di questi ambienti sono silenziosi: il Basettino è quasi scomparso nella nostra penisola, sopravvivendo localmente soltanto nelle ultime zone umide della costa alto-adriatica, nella pianura padana centro-orientale, della Puglia – con una esigua popolazione che resiste a Colfiorito.

observable species include Mallard, Coot, Common Moorhen, Great Crested Grebe, Great White Egret, Grey Heron, Penduline Tit, Marsh Harrier, Common Buzzard, and Common Kestrel. The plateaus, with their complex agro ecosystem, also host important bird species during migrations, especially waders and passerines that can be observed in spring or autumn." You mentioned the Bearded Reedling; we've become curious! We'd like to know more...

"The Bearded Reedling is decreasing alarmingly. This species, present in Europe, Asia, and Africa, finds a home in Italy in the reeds of our wetlands, where it migrates, winters, and nests. Today, however, many of these environments are silent: the Bearded Reedling has almost disappeared from our peninsula, surviving locally only in the last wetlands of the upper Adriatic coast, in the central-eastern Po Valley, and in Puglia – with a small population that persists in Colfiorito.

Il bellissimo Basettino è talmente raro ed elusivo che quando fa la sua apparizione mi rapisce completamente e mi perdo nella sua osservazione. Il maschio adulto ha il capo grigio-azzurro e due vistosi "baffi" neri, di cui la femmina è priva. Lungo 16 centimetri, di cui ben 8 occupati dalla coda, l'individuo adulto pesa attorno ai 14 grammi. Per la popolazione della Palude di Colfiorito, la riproduzione inizia alla fine di febbraio per concludersi ad agosto. Nel periodo che precede la deposizione delle uova i maschi compiono, come rituale di corteggiamento, delle evoluzioni in volo che terminano con l'accoppiamento, che generalmente avviene nel folto del canneto".

Quali sono le strutture di riferimento del Parco di Colfiorito per i visitatori e quale consiglio si sente di dare a chi volesse visitarlo?

"La struttura di riferimento del Parco Regionale di Colfiorito è certamente l' 'InfoPoint del Parco - Museo Naturalistico', punto di

The beautiful Bearded Reedling is so rare and elusive that when it appears, it completely captivates me, and I lose myself in observing it. The adult male has a gray-blue head and two prominent black 'whiskers,' which the female lacks. Measuring 16 centimeters, with a tail of 8 centimetres, the adult individual weighs around 14 grams. For the population of the Colfiorito Marsh, reproduction begins at the end of February and concludes in August. In the period preceding egg-laying, males perform aerial evolutions as a courtship ritual, culminating in mating, which generally occurs in the dense reed bed."

What are the reference structures of the Colfiorito Park for visitors, and what advice would you give to those who wish to visit it?

"The reference structure of the Colfiorito Regional Park is certainly the 'InfoPoint - Museo Naturalistico' (InfoPoint - Naturalistic Museum), a starting point for all visitors to the area – complemented by the



Un Falco di palude madre addestra un giovane alla consegna del cibo in aria

partenza per tutti i visitatori dell'area – alla quale si affianca il 'MAC / Museo Archeologico di Colfiorito' che raccoglie i reperti dei popoli Umbri chiamati Plestini e dell'antica città romana di Plestia (da vedere i resti dell'antica pavimentazione, della domus romana e dell'impianto urbano, la Chiesa di Santa Maria di Pistia, in stile romanico, costruita direttamente sopra i resti di un grande edificio pubblico romano e il Museo Archeologico di Colfiorito che custodisce ben 1450 reperti, tra cui corredi funerari, bracciali e statue che raccontano la vita quotidiana del tempo, n.d.e). Sono numerosi i percorsi naturalistici che si snodano nell'area e che permettono escursioni in tutta la zona e i capanni di avvistamento per birdwatching e la fotografia naturalistica; da segnalare anche l'area sosta camper.

La primavera è il periodo migliore per il birdwatching con centinaia di uccelli migratori che qui sostano o nidificano.

'MAC / Museo Archeologico di Colfiorito' (Archaeological Museum of Colfiorito), which houses artifacts from the Umbrian people called Plestini and the ancient Roman city of Plestia (to be seen are the remains of the ancient pavement, the Roman domus, and the urban layout, the Church of Santa Maria di Pistia, in Romanesque style, built directly over the remains of a large Roman public building, and the Archaeological Museum of Colfiorito, which holds 1450 artifacts, including funerary trousseaus, bracelets, and statues that tell the story of daily life of the time, editor's note). There are numerous naturalistic trails that wind through the area, allowing for excursions throughout the region, and observation hides for birdwatching and nature photography; also noteworthy is the camper stop area.

Spring is the best time for birdwatching, with hundreds of migratory birds stopping or nesting in the area.

Il Parco regionale di Colfiorito è un autentico scrigno di biodiversità dove antica armonia tra attività agricole e ambiente naturale, svelano un territorio contraddistinto da ampi altopiani e da dolci ondulazioni in cui si alternano ambienti umidi, boschi, pascoli e campi coltivati.

I Piani di Colfiorito (o Altopiani Plestini) sono costituiti da sette conche carsiche, occupate in epoche lontane da antichi laghi prosciugatisi naturalmente o bonificati dall'uomo.

La **Palude di Colfiorito** è attualmente l'unica zona degli altopiani dove l'acqua permane tutto l'anno, punto di riferimento per un gran numero di uccelli, che tra il canneto costruiscono i loro nidi, si riproducono e si nutrono.

Per questo nel 1995 la Regione Umbria ha deciso di proteggerla con l'istituzione di un Parco regionale, essa è altresì inserita nella Convenzione di Ramsar che ne sottolinea l'importanza internazionale per gli aspetti naturalistici, inoltre è individuata come **Zona Speciale di Conservazione (ZSC)** nonché **Zona di Protezione Speciale (ZPS)** dalla Comunità Europea per l'importanza a livello conservazionistico della comunità di uccelli presente. Oltre alla Palude, il Parco ricomprende il Monte Orve ed un tratto dell'altipiano di Colfiorito.

The Colfiorito Regional Park is a true treasure trove of biodiversity where an ancient harmony between agricultural activities and the natural environment reveals a territory characterized by wide plateaus and gentle undulations, alternating between wetlands, woods, pastures, and cultivated fields.

The Piani di Colfiorito (or Plestini Plateaus) are made up of seven karst basins, which in ancient times were occupied by lakes that naturally dried up or were reclaimed by humans.

The Colfiorito Marsh is currently the only area of the plateaus where water remains year-round, serving as a focal point for a large number of birds, which build their nests, reproduce, and feed among the reeds. For this reason, in 1995, the Umbria Region decided to protect it by establishing a Regional Park. It is also included in the Ramsar Convention, which highlights its international importance for its natural aspects. Furthermore, it is designated as a **Special Conservation Area (ZSC)** and a **Special Protection Area (ZPS)** by the European Community due to the conservation importance of the bird community present. In addition to the Marsh, the Park encompasses Mount Orve and a stretch of the Colfiorito plateau.

Una natura che si risveglia con una bellissima fioritura, nella quale spiccano le orchidee selvatiche. D'estate si può continuare a godere della vegetazione ed è il momento ideale per le escursioni e dedicarsi al birdwatching e alla fotografia naturalistica. L'autunno è un momento magico per i colori e per assaporare i prodotti. D'inverno si possono godere nuovi scorci e tagli sulla palude con la vista scenografica dei monti innevati".

Nature awakens with beautiful blooms, among which wild orchids stand out. In summer, you can continue to enjoy the vegetation, and it is the ideal time for excursions and for birdwatching and nature photography. Autumn is a magical time for colours and for savouring local products. In winter, you can enjoy new views and perspectives of the marsh with the scenic sight of snow-capped mountains."



Pettazzurro, Luscinia svecica



Vista aerea sul Parco di Colfiorito

Da ultimo. Quali progetti di tutela e conservazione sono in corso, cosa vi impegna in questi giorni?

“I progetti attualmente in corso nell'area della Palude di Colfiorito sono due: il primo è quello portato avanti dalla metà degli anni '80 dall'Osservatorio della Biodiversità - Stazione ornitologica della Lipu, coordinato dall'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) attraverso il progetto 'MonITRing' con l'obiettivo di studiare il comportamento, l'ecologia e gli spostamenti degli uccelli per meglio comprendere i cambiamenti climatici e l'impatto delle attività umane sulla biodiversità”. Gli operatori autorizzati usando reti sottili chiamate 'mist-nets' o 'reti nebbia', montate all'alba, catturano gli uccelli senza ferirli; ogni uccello viene poi estratto, messo in un sacchetto di cotone per evitare lo stress e portato al tavolo di studio dove, prima di liberarlo, si eseguono diverse operazioni di identificazione, biometria, valutazione delle condizioni di salute generale e marcaggio: un anello in alluminio potrà permettere, in un secondo momento, la distanza percorsa, quali rotte migratorie utilizza e come cambia la popolazione nel corso degli anni. Il secondo progetto è quello realizzato grazie ai fondi del PSR e che vede coinvolti la Comunità Agraria di Colfiorito, il Dipartimento di Botanica dell'Università di Perugia e la Lipu per il ripristino dei prati umidi nell'area marginale della Palude di Colfiorito e che prevede la gestione del livello dell'acqua e il controllo dello sviluppo di arbusti indesiderati; in pratica si agisce regimando i canali di scolo per mantenere il suolo saturo e utilizzando lo sfalcio tardivo (a fine estate) per evitare che la zona si trasformi a causa dell'insediamento invasivo di cannuccia e arbusti alloctoni”.

Non di meno, oggi, l'altipiano ospita una comunità vivace custode di una tradizione agricola che si perde nella notte dei tempi. Non c'è una chance migliore per conoscere questo territorio e la sua gente che la Sagra della Patata Rossa, in programma dal 14 al 23 agosto 2026.

Lastly. What conservation and protection projects are underway, and what are you currently engaged in?

“There are currently two projects underway in the Colfiorito Marsh area: the first has been carried out since the mid-1980s by the Observatory of Biodiversity – Lipu Ornithological Station, coordinated by ISPRA (Higher Institute for Environmental Protection and Research) through the 'MonITRing' project, with the aim of studying bird behaviour, ecology, and movements to better understand climate change and the impact of human activities on biodiversity”.

Authorized operators using fine nets called 'mist-nets' or 'fog nets', set up at dawn, capture birds without harming them; each bird is then extracted, placed in a cotton bag to avoid stress, and brought to the study table where, before being released, various operations are performed: identification, biometrics, assessment of general health conditions, and marking: an aluminium ring will allow, at a later stage, to determine the distance travelled, which migratory routes are used, and how the population changes over the years.

The second project is funded by the Rural Development Programme (PSR) and involves the Comunità Agraria of Colfiorito, the Department of Botany at the University of Perugia, and Lipu for the restoration of wetlands in the marginal area of the Colfiorito Marsh. It includes managing water levels and controlling the development of unwanted shrubs; in practice, drainage channels are regulated to keep the soil saturated, and late mowing (at the end of summer) is used to prevent the area from transforming due to the invasive settlement of reeds and alien shrubs.”

Not least, today, the plateau hosts a vibrant community that guards an agricultural tradition lost in the mists of time.

There is no better chance to get to know this territory and its people than the Sagra della Patata Rossa, scheduled from August 14 to 23, 2026.

La coltivazione della Patata Rossa di Colfiorito IGP negli altipiani dell'Appennino umbro-marchigiano risale alla fine del XVIII secolo quando fu introdotta, si pensa, dalle truppe imperiali – e più avanti ad opera degli occupanti francesi nel periodo napoleonico. Originaria dei Paesi Bassi, questa varietà ha trovato nel microclima unico di Colfiorito il suo habitat ideale.

Ne parliamo con il Presidente della Pro Loco di Colfiorito, Stefano Morini.

Quest'anno la manifestazione è giunta alla sua 47ª edizione se, non erro, quasi 50 primavere. Si può affermare che per la comunità locale rappresenta il principale evento identitario?

“Sì, la Sagra è nata il 22 Ottobre 1978 per l'iniziativa spontanea di giovani dell'altipiano guidati dall'allora parroco di Colfiorito Mons. Mario Sensi e grazie alla collaborazione del Comune di Foligno. Si è fermata solo per il Covid per due anni (2020 e 2021) ed è la manifestazione tra le più longeve della nostra Regione. Per la nostra comunità è stata importantissima soprattutto nei primi anni, e per far conoscere in tutta Italia il nostro territorio e perché, successivamente, sono nate iniziative commerciali ed imprenditoriali. Oggi abbiamo delle aziende molto conosciute, così abbiamo contribuito alla spinta decisiva: l'aumento della produzione, poi la commercializzazione e lo sviluppo del nostro territorio.



Alcuni dei piatti e prodotti tipici dell'altipiano

La Patata Rossa Igp di Colfiorito è molto conosciuta in Italia e la sua storia è ormai secolare. Che valore ha, oggi, per l'economia del territorio?

“La Patata Rossa, da quando è stata importata nel nostro altipiano, ha portato sviluppo economico e agricolo ma possiamo affermare che la sua fama sia cresciuta grazie alla partecipazione degli abitanti di tutti i paesi dell'altipiano; sono venute alla luce ricette tradizionali che ancora riescono ad attrarre migliaia di frequentatori. E possiamo senza dubbio affermare che, anche se ormai tanti coltivano patate rosse in tante zone d'Italia, la patata rossa di Colfiorito sia in crescita progressiva”.

Quali sono le zone dell'altipiano più adatte alla sua coltivazione? Il cambiamento climatico e l'innalzamento della temperatura media annuale, ha portato giovamento o meno alla sua produzione?

“La Patata Rossa non ha una zona precisa di coltivazione nell'altipiano, è molto versatile: infatti, la patata Desiree è un prodotto tardivo e può essere coltivata, oltre che in zone montane come Colfiorito, nei piani, al ridosso delle coste o vicino alla Palude di Colfiorito. Il cambiamento climatico al momento non sembra aver compromesso la sua coltivazione; si possono presentare problemi solo nelle stagioni troppo asciutte e senza temporali – ed è in questi casi che i coltivatori devono ricorrere all'irrigazione, nel rispetto completo delle prescrizioni

The cultivation of the Colfiorito Red Potato IGP in the Umbrian-Marche Apennine plateaus dates back to the late 18th century when it was introduced, it is believed, by imperial troops – and later by French occupiers during the Napoleonic period. Originally from the Netherlands, this variety found its ideal habitat in the unique microclimate of Colfiorito.

We talked with the President of the Pro Loco of Colfiorito, Stefano Morini.

This year the event has reached its 47th edition, if I'm not mistaken, almost 50 springs. Can it be said that for the local community it represents the main identity event?

“Yes, the Festival was born on October 22, 1978, on the spontaneous initiative of young people from the plateau led by the then parish priest of Colfiorito, Monsignor Mario Sensi, and thanks to the collaboration of the Municipality of Foligno. It only stopped for Covid for two years (2020 and 2021) and is one of the longest-running events in our Region. For our community, it has been very important, especially in the early years, to make our territory known and subsequently, commercial and entrepreneurial initiatives were born. Today we have companies known throughout Italy, so we contributed to the decisive push: the increase in production, then commercialization, and the development of our territory.”



Uniche, le ciambelle di patata rossa

The Colfiorito Red Potato IGP is well-known in Italy, and its history is now centuries old. What value does it have today for the local economy?

“The Red Potato, since its introduction to our plateau, has brought economic and agricultural development, but we can say that its fame has grown thanks to the participation of the inhabitants of all the villages on the plateau; traditional recipes have emerged that still manage to attract thousands of visitors. And we can undoubtedly state that, even though many now grow red potatoes in many areas of Italy, the Colfiorito red potato is in progressive growth.”

What are the most suitable areas of the plateau for its cultivation? Have climate change and the rise in average annual temperature brought benefits or drawbacks to its production?

“The Red Potato does not have a precise cultivation area on the plateau; it is very versatile. In fact, the Desiree potato is a late-ripening product and can be cultivated not only in mountainous areas like Colfiorito but also in plains, near slopes, or close to the Colfiorito Marsh. Climate change has not yet seemed to compromise its cultivation; problems can only arise in seasons that are too dry and without thunderstorms – and it is in these cases that growers must resort to irrigation, in full compliance with legal requirements, so



La patata rossa, Regina di Colfiorito

di legge, tanto che oggi le procedure sono pressoché assimilabili alle pratiche biologiche. La patata rossa può essere seminata dal 15 marzo al 15 maggio, il raccolto va solitamente ad ottobre. Per la consumazione e la preparazione dei piatti tradizionali alcuni produttori si prestano alla semina anticipata nel mese di marzo, per poter avere la raccolta ad agosto”.

Come si articola la Sagra, quali saranno i principali momenti di interesse?

“La Sagra della Patata Rossa è incentrata sulla buona cucina e l'utilizzo di prodotti locali: gli gnocchi e le ciambelle di patate rosse, che sono il nostro fiore all'occhiello, sono preparati con ricette tradizionali tramandate dalle donne delle nostre frazioni. Si svolge tutti i giorni dalle 17:00 alle 1:00 e nelle due domeniche e il giorno del 15 Agosto si farà anche il tradizionale pranzo di Ferragosto. Nella stessa giornata si terrà la XXV edizione del 'Trofeo Sagra della Patata Rossa' per la categoria esordienti di bici: è una gara alla quale parteciperanno concorrenti da molte regioni italiane; il 19 Agosto, nel pomeriggio, avremo la '3° Conferenza Permanente della Montagna' dedicata quest'anno, in un momento di eccezionale crisi energetica a causa dell'attività bellica, alle energie rinnovabili e alle possibili applicazioni nel territorio umbro- marchigiano; il 20 Agosto si terrà un convegno incentrato sul nostro territorio e la presentazione di un libro sulla toponomastica, progetto sviluppato in tre anni dalla scuola di Colfiorito con il sostegno della ProLoco; tutti i giorni sarà aperta una sala mostre dove si terranno convegni, esposizioni di quadri, foto e prodotti artigianali.

Per tutta la manifestazione sarà aperto il mercatino di Plestia con prodotti vari, vintage e di artigianato”.

La patata rossa di Colfiorito è rinomata per la sua consistenza soda, che la rende eccellente in cucina per la preparazione di gnocchi, purè, al forno o frita. Qual è il suo piatto preferito? E quali potrete degustare in paese?

“Il mio piatto preferito sono gli gnocchi al sugo di castrato; questo è un piatto molto diffuso in zona, quasi tutti i ristoranti lo hanno in menù, è un piatto saporito e caratteristico che fa risaltare la patata rossa, con il suo sapore e la sua consistenza. Durante la manifestazione si potranno assaggiare le ciambelle di patata rossa, un dolce presentato la prima volta nel 1978 e che ci distingue da molte altre sagre; si tratta di una ciambella frita fatta con le patate rosse che è diventata la nostra specialità, richiestissima da tutti i partecipanti alla manifestazione!”

much so that today the procedures are almost comparable to organic practices. The red potato can be sown from March 15 to May 15, and the harvest usually takes place in October. For consumption and the preparation of traditional dishes, some producers opt for early sowing in March to have the harvest in August”

How is the Festival organized, and what will be the main points of interest?

“The Red Potato Festival is centred on good food and the use of local products; the gnocchi and red potato donuts, which are our pride and joy, are prepared with traditional recipes passed down by the women of our hamlets. It takes place daily from 5:00 PM to 1:00 AM, and on the two Sundays and August 15th, there will also be the traditional Ferragosto lunch. On the same day, the XXV edition of the 'Trofeo Sagra della Patata Rossa' (Red Potato Festival Trophy) for the beginners' cycling category will be held; it is a race in which competitors from many Italian regions will participate.

On August 19, in the afternoon, we will have the '3rd Permanent Conference on the Mountains,' dedicated this year, in a time of exceptional energy crisis due to military activity, to renewable energies and their possible applications in the Umbrian-Marche territory. On August 20, a conference will be held focusing on our territory and the presentation of a book on toponymy, a project developed over three years by the Colfiorito school with the support of the ProLoco; an exhibition hall will be open daily, hosting conferences, art exhibitions, photography, and artisan products.

Throughout the event, the Plestia market will be open, offering various products, vintage items, and handicrafts.”

The Colfiorito red potato is renowned for its firm texture, making it excellent in the kitchen for preparing gnocchi, purées, baked, or fried dishes. What is your favourite dish? And what can we taste in town?

“My favourite dish is gnocchi with wether sauce; this is a very common dish in the area, almost all restaurants have it on their menu. It is a flavourful and characteristic dish that highlights the red potato, with its taste and texture. During the festival, you can taste the red potato donuts, a dessert first presented in 1978 that distinguishes us from many other festivals; it is a fried donut made with red potatoes that has become our specialty, highly sought after by all participants in the event!”

Info e contatti:

Ufficio Informazioni e Accoglienza Turistica (Iat) Valle Umbra

Porta Romana, Corso Cavour 126, 06034 Foligno (Pg) / Tel 0742 354459 – 354165

email: servizio.turismo@comune.foligno.pg.it

www.comune.foligno.pg.it/turismo/ • facebook e instagram: [visit.foligno](https://www.facebook.com/visit.foligno)

**VISITA FOLIGNO,
SCARICA LE GUIDE
TEMATICHE! (ita/eng)**

Un viaggio al centro del mondo
tra natura, arte, tradizioni
ed enogastronomia





Passignano sul Trasimeno

Hotel ★ Camere ★ Ristorante

Un elegante villa fronte lago Trasimeno, abidita a hotel con 18 confortevoli camere e tutti i servizi necessari per un vostro gradito soggiorno.



Parcheggio



Reception



Ristorante



Wi Fi



Piscine Riscaldate



Pet-Friendly



Stireria



Lavatrice e
Asciugatrice



Bar - Caffetteria



Vasca
Idromassaggio



Ping Pong



Beach Volley



Dog's beach



Biciclette gratuite
+ Box



Spiaggia privata



Nursery

• **Spa per 2 ad uso esclusivo** •

KURSAAL HOTEL

Via Europa 240, Passignano sul Trasimeno (PG)

www.kursaalhotel.net - info@kursaalhotel.net

Tel. +39 075 828085 - +39 349 2581681



...tutte le strade portano al

Nostrano

RistoPizzoPub e...

Cucina aperta tutti i giorni fino a tarda notte!!!

Aperto 365 giorni all'anno

Giro CICCIA Dry Aged | Cerimonie / Cene aziendali

...Siamo entrati
nel 18° anno di età!

...la qualità al giusto prezzo!

**...non perdetevi la nostra
PASTA FRESCA!**

...il Locale che mette tutti d'accordo!!

Nostrano RistoPizzoPub

Strada Dei Loggi 26, Ponte San Giovanni (Pg) • Tel. 075 5996337

www.ristorantepizzeriapubnostrano.com



LE RAGAZZE DEL BAUHAUS E IL CASO DI MARGARETE HEYMANN A PERUGIA

The Bauhaus Girls and the Case of Margarete Heymann in Perugia

DI MICHELA MORELLI

Fino al 13 settembre a Perugia presso Palazzo della Penna – Centro per le arti contemporanee è aperta la mostra Le ragazze del Bauhaus e il caso Margarete Heymann, centocinquanta opere tra fotografie, ceramiche, tessuti, litografie, oggetti in metallo, per un viaggio avvincente nella storia delle artiste che hanno rivoluzionato il design del XX secolo.

Oggi il ruolo delle donne nell'arte è evidente. Non sempre è stato così. L'arte è stata a lungo appannaggio quasi esclusivamente maschile. Le donne bussarono nel 1919 al Bauhaus di Weimar, l'innovativa scuola fondata dall'architetto Walter Gropius e ben presto, divennero la maggioranza degli studenti: ottantaquattro contro settantanove maschi. Gropius era un progressista e un intellettuale illuminato, ma non sapeva come gestire questa novità.

Until 13 September in Perugia at Palazzo della Penna – Centre for Contemporary Arts, the exhibition The Bauhaus Girls and the Margarete Heymann Affair is open, one hundred and fifty works including photographs, ceramics, fabrics, lithographs, metal objects, for a compelling journey through the history of the artists who revolutionised twentieth-century design.

Today, the role of women in art is evident. It has not always been like this. Art has long been almost exclusively the prerogative of men. Women knocked on the door of the Bauhaus in Weimar in 1919, the innovative school founded by architect Walter Gropius and soon became the majority of students: eighty-four against seventy-nine males. Gropius was a progressive and an enlightened intellectual, but he did not know how to handle this novelty.



Museo Civico di Palazzo della Penna



Il Direttore Gropius e il Consiglio dei Maestri tentarono di indirizzare le allieve verso il Laboratorio di tessuto, ritenendolo più adatto. Ma queste giovani donne volevano andare nei laboratori di metallo, di ceramica e sperimentare la fotografia. Donne che, dopo la Scuola, diventeranno non solo artiste, ma direttrici di fabbriche e imprenditrici.

Director Gropius and the Council of Masters tried to direct the students to the Fabric Workshop, considering it more suitable. But these young women wanted to go to metal and ceramic workshops and experiment with photography. Women who, after school, will become not only artists, but factory directors and entrepreneurs.



È una vera primavera creativa, che sarà interrotta solo dall'avvento del nazismo, e successivamente, mentre da un lato crebbe la notorietà internazionale del Bauhaus, a lungo le storie di queste donne sono rimaste nell'ombra.

Al centro dell'esposizione c'è la vicenda emblematica di Margarete Heymann, una delle prime quattro studentesse del Bauhaus, che, lasciata la Scuola, aprì una fabbrica di ceramiche innovative, influenzate dai suoi maestri Klee e Kandinsky, riscuotendo successo anche a livello internazionale.

It was a real creative spring, which would only be interrupted by the advent of Nazism, and subsequently, while on the one hand the international notoriety of the Bauhaus grew, for a long time the stories of these women remained in the shadows.

At the center of the exhibition is the emblematic story of Margarete Heymann, one of the first four students of the Bauhaus, who, after leaving the School, opened a factory of innovative ceramics, influenced by her masters Klee and Kandinsky, also enjoying international success.



Margarete Heymann però aveva una "colpa": quella di essere ebrea. Fu attaccata dal giornale nazista «Der Angriff», che definì la sua arte degenerata; così perse tutto e dovette fuggire in Inghilterra. La sua fabbrica di ceramiche fu "arianizzata" tramite una finta vendita: una vicenda che ancora in anni recenti era coperta dall'oblio.

Fu rivelata da una studiosa, suscitando polemiche e imbarazzo, nel 2008, proprio quando la città di Potsdam si accingeva a dedicare un Museo a Hedwig Bollhagen, la ceramista che aveva tratto vantaggio dalla "arianizzazione" della fabbrica di Margarete.

Margarete Heymann, however, had a "fault": that of being Jewish. She was attacked by the Nazi newspaper "Der Angriff", which called her art degenerate; so she lost everything and had to flee to England. Her ceramics factory was "Aryanized" through a fake sale: a story that in recent years was still covered by oblivion.

It was revealed by a scholar, arousing controversy and embarrassment, in 2008, just when the city of Potsdam was preparing to dedicate a museum to Hedwig Bollhagen, the ceramist who had benefited from the "Aryanization" of the Margarete factory.





Un Museo che avrebbe dovuto essere inaugurato niente meno che dalla Cancelliera Angela Merkel. Scoppiato lo scandalo, il progetto del Museo fu bloccato.

Dopo decenni di oblio, nel 2018 la città di Colonia, dove Margarete era nata, le ha dedicato una mostra al Museo del Design, e ha messo delle "pietre d'inciampo" per lei e la sua famiglia (la madre di Margarete è morta in un campo di concentramento) davanti alla casa natale.

Il Museo Brohan di Berlino le ha dedicato una grande esposizione.

La mostra è a cura di Carlo Terrosi, presidente della Cooperativa le Macchine Celibi, concessionario dei servizi museali del Comune di Perugia, con la collaborazione di Roberto Terrosi, già docente di estetica all'Università di Kyoto e tutti i sabati alle 17:00 è possibile partecipare a una visita guidata compresa nel biglietto di ingresso.

A museum that should have been inaugurated by none other than Chancellor Angela Merkel. When the scandal broke out, the Museum project was blocked.

After decades of oblivion, in 2018 the city of Cologne, where Margarete was born, dedicated an exhibition to her at the Design Museum, and placed "stumbling blocks" for her and her family (Margaret's mother died in a concentration camp) in front of the house where she was born. The Brohan Museum in Berlin has dedicated a major exhibition to her.

The exhibition is curated by Carlo Terrosi, president of the Cooperativa le Macchine Celibi, concessionaire of museum services of the Municipality of Perugia, with the collaboration of Roberto Terrosi, former professor of aesthetics at the University of Kyoto and every Saturday at 17:00 it is possible to participate in a guided tour included in the entrance ticket.

Info e contatti:

Palazzo della Penna - Centro per le Arti Contemporanee
Via Podiani 11, Perugia

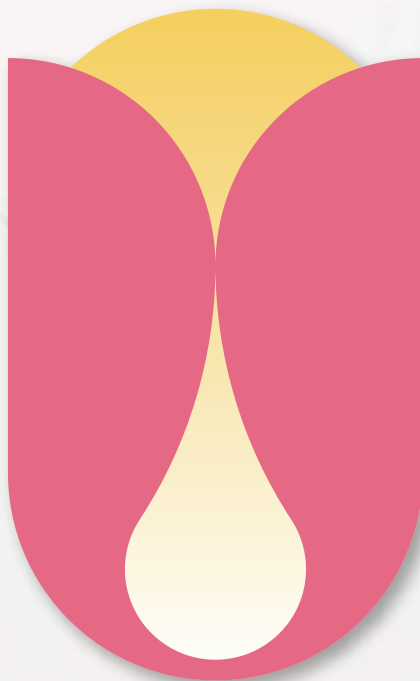
Orari:

Luglio e Settembre: dal martedì alla domenica dalle 10 alle 19 - lunedì chiuso.

Agosto: tutti i giorni dalle 10:00 alle 19:00

Per prenotazioni e informazioni:

info.perugia@lemacchinecelibi.coop / tel. +39 075 3745273



L'AURA
A S S O C I A Z I O N E

In memoria di
Laura Buco

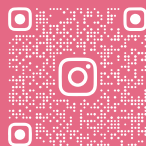
L'associazione, nata in memoria di **Laura Buco**, si pone come finalità quella di sensibilizzare e fornire informazioni sul tumore al seno, al fine di accrescere la consapevolezza delle donne sui **fattori di rischio personale**, le opportunità di prevenzione e i percorsi da seguire; di promuovere la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

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

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

ASSOCIAZIONE L'AURA
(o ASSOCIAZIONE L AURA

se non viene riconosciuto l'apostrofo)



IBAN

IT66P0200803031000106956883



Due Effe Impianti

di Furiani Maurizio s.r.l.



- **RISCALDAMENTO** • **CONDIZIONAMENTO**
- **IRRIGAZIONE** • **SANITARI** • **GAS TECNICI**
- **IMPIANTI A PAVIMENTO** • **CANALI DI GRONDA**

Affidabilità e professionalità per ogni tipo di impianto
Oltre 30 anni di esperienza al tuo servizio

Tecnologia avanzata e qualità certificata per il tuo comfort
utilizzando i migliori marchi del settore



Due Effe Impianti di Furiani Maurizio S.r.l.

Via Osteria dei Cipressi, 34
San Martino in Campo - Perugia

www.dueeffeimpianti.com - info@dueeffeimpianti.com
Tel. +39 075 609866 / +39 3355629551





**CENTRO
PISCINE®**
divisione **TECNOACQUE srl**

41
Anni
di attività
1985 • 2026

www.centropiscine.it

Per piscine da sogno...



TECNO ACQUE

Sistemi di trattamento per:

Industria • Comunità • Tempo libero • Casa

www.tecnoacquepg.it

GRUNDFOS
WATER TREATMENT
DEALER AUTORIZZATO

Tecnoacque s.r.l.

Via della Valtiera, 235/255 - Collestrada (PG)



075.396278



PERUGIA 1416, IL PALIO DEI PERUGINI

Perugia 1416, the Palio of the Perugians

DI FABRIZIO BANDINI

Perugia 1416 è una rievocazione storica nata nel 2016, in occasione del 600° anniversario della Battaglia di Sant'Egidio, che vide affrontarsi l'armata di Braccio Fortebraccio, condottiero perugino, e quella di Carlo I Malatesta, signore di Rimini.

Con Braccio combattevano i nobili perugini esiliati, i cosiddetti Beccherini, mentre con il Malatesta i perugini del partito avverso, i Raspanti, ovvero nobili e appartenenti al popolo grasso, la classe borghese in ascesa.

Vinta la battaglia, Braccio Fortebraccio ottenne le chiavi della città e il governo di Perugia, iniziando così la sua signoria e ponendo fine alle sanguinose lotte intestine fra le due fazioni.

Perugia 1416 is a historical reenactment that began in 2016 on the occasion of the 600th anniversary of the Battle of Sant'Egidio, which saw the army of Braccio Fortebraccio, a Perugian condottiere, face off against that of Carlo I Malatesta, lord of Rimini.

The exiled Perugian nobles, the so-called Beccherini, fought with Braccio, while the Perugians of the opposing party, the Raspanti, that is, the nobles and members of the "grasso popolo" (the wealthy people), the rising bourgeois class, fought with Malatesta. Having won the battle, Braccio Fortebraccio obtained the keys to the city and the government of Perugia, thus beginning his rule and putting an end to the bloody infighting between the two factions.





Proclamazione del Palio (Mauro Ciangottini)

La signoria di Braccio segna simbolicamente anche il passaggio di Perugia dal Medioevo al Rinascimento. L'evento rievocativo, che avviene in giugno, coinvolge i cinque rioni cittadini: Porta Santa Susanna, Porta Sant'Angelo, Porta Sole, Porta Eburnea, Porta San Pietro, e la Compagnia del Grifoncello.

Braccio's rule also symbolically marks Perugia's transition from the Middle Ages to the Renaissance. The reenactment event, which takes place in June, involves the city's five districts: Porta Santa Susanna, Porta Sant'Angelo, Porta Sole, Porta Eburnea, Porta San Pietro, and the Compagnia del Grifoncello.



Sfida teatrale (Roberta Costanzi)

La tenzone tra i rioni viene espressa mediante tre gare atletiche: il tiro con l'arco, il tiro alla fune e la corsa al drappo, a cui si è aggiunta quest'anno anche una sfida teatrale. Altri momenti spettacolari di Perugia 1416 sono l'entrata in città di Braccio Fortebraccio, il grande corteo storico dei rioni – che vede sfilare centinaia di figuranti in abiti quattrocenteschi – e la rievocazione storica della Sassaiola,

The competition between the districts is expressed through three athletic contests: archery, tug of war, and the cloth race, to which a theatrical challenge has also been added this year. Other spectacular moments of Perugia 1416 are the entry into the city of Braccio Fortebraccio, the great historical procession of the districts – which sees hundreds of participants parade in 15th-century clothes – and the historical re-enactment of



Tiro alla fune (Massimo Mezzetti)

riproposta quest'anno dalla Compagnia del Grifoncello per il 600° anniversario dal bando storico. In questi anni di rievocazione il Palio è stato vinto 4 volte da Porta Santa Susanna, 2 volte da Porta Sole, 1 volta da Porta Sant'Angelo, Porta Eburnea e Porta San Pietro. Nel 2020 e nel 2021 il Palio non è stato giocato per via dell'epidemia di Covid, ed è stato donato alla città di Perugia il

the Sassaiola, presented again this year by the Compagnia del Grifoncello for the 600th anniversary of the historic proclamation. In these years of the reenactment, the Palio has been won 4 times by Porta Santa Susanna, 2 times by Porta Sole, and 1 time each by Porta Sant'Angelo, Porta Eburnea, and Porta San Pietro. In 2020 and 2021, the Palio was not held due to the Covid epidemic, and was donated to the city of Perugia the first year and to

primo anno e agli operatori economici il secondo anno. Quest'anno ha vinto Porta Santa Susanna il suo quarto Palio, trionfando anche nel Palio dei bambini, che si è svolto per la prima volta. L'edizione del 2026 ha visto anche una grande partecipazione di pubblico, che ha affollato Piazza IV Novembre (la Piazza Grande delle cronache medievali) sia nella serata delle sfide

businesses the second year.

This year, Porta Santa Susanna won its fourth Palio, also triumphing in the Children's Palio, which took place for the first time.

The 2026 edition also saw a large turnout, with the public crowding Piazza IV Novembre (the Piazza Grande of medieval chronicles) both on the evening of the theatrical challenges and



Tiro con l'arco (Simonetta Giacometti)

teatrali che negli eventi successivi, raggiungendo il suo culmine nella serata dell'entrata di Braccio, del corteo storico e della corsa al drappo.

Questo grande successo della rievocazione, in termini di pubblico e di interesse, suscita in tutti noi una grande gioia – chi scrive è anche Priore di Porta Santa Susanna – e ci fa ben sperare per il prosieguo del Palio di Perugia, a cui si dedicano

during the subsequent events, reaching its climax on the evening of Braccio's entry, the historical procession, and the cloth race.

This great success of the reenactment, in terms of audience and interest, brings great joy to all of us – the writer is also Prior of Porta Santa Susanna – and gives us hope for the continuation of the Palio di Perugia, to which hundreds of volunteers from the various districts and the Compagnia del Grifoncello dedicate



Palio dei bambini (Roberta Costanzi)

centinaia di volontari dei vari rioni e della Compagnia del Grifoncello per tutto l'anno.

Perugia aveva in passato varie disfide, palii, corse di cavalli e tornei cavallereschi.

Nella memoria della città, oltre alla Sassaiola, è rimasta anche una Giostra dell'anello, molto attesa dai perugini, che

themselves throughout the year.

In the past, Perugia had various challenges, races, horse races, and jousting tournaments.

In the city's memory, in addition to the Sassaiola, there was also a Giostra dell'anello, eagerly awaited by the people of Perugia, which consisted of spearing a silver ring suspended by a thread while galloping.



Danze medievali (Roberta Costanzi)



Spettacolo per l'ingresso di Braccio (Roberta Costanzi)

consisteva nell'infilare con la lancia, al galoppo, un cerchio d'argento sospeso a un filo.

La città poi, persa la sua indipendenza e inglobata nello Stato Pontificio, ha visto i suoi giochi progressivamente aboliti ed è rimasta per lungo tempo senza una disfida cittadina.

Mentre le città – grandi e piccole – del centro Italia hanno conservato gelosamente i loro giochi o li hanno rifondati nel corso del Novecento, come rievocazioni storiche, Perugia è rimasta tristemente senza.

Basta citare solo il Palio di Siena, il Calcio Fiorentino, il Saracino di Arezzo, la Quintana di Foligno, il Calendimaggio di Assisi, per farsene un'idea.

Era quindi una grave anomalia che una città come la nostra, ricca per il suo passato storico, non avesse una rievocazione storica degna di questo nome.

Per fortuna Perugia 1416 è arrivata a sanare questa ferita.

The city then, having lost its independence and been incorporated into the Papal States, saw its games progressively abolished and remained without a city challenge for a long time.

While the cities – large and small – of central Italy have jealously preserved their games or re-established them during the twentieth century as historical reenactments, Perugia has sadly remained without them.

It suffices to mention the Palio di Siena, the Calcio Fiorentino, the Saracino di Arezzo, the Quintana di Foligno, and the Calendimaggio di Assisi to get an idea.

It was therefore a serious anomaly that a city like ours, rich in its historical past, did not have a historical reenactment worthy of the name.

Fortunately, Perugia 1416 has come to heal this wound.



Info

www.perugia1416.com / fabriziobandini71@gmail.com



**PROGETTA LO SPAZIO.
VIVI L'ESTERNO.**

**PAVIMENTI E ARREDO
OUTDOOR — PER
UN'ARCHITETTURA
SENZA INTERRUZIONI**

VIA SETTEVALLI, 702 - 06129 PERUGIA (PG)
TEL. 075 528 0928
MACFINITURE.IT | MAC-EDILIZIA.IT



Atelier d'interni

PROGETTA
RISTRUTTURA
ARREDA



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

Atelier d'Interni di Gina Ambrosi

Via Los Angeles, 100
Santa Maria degli Angeli (PG)

Tel. +39.366.4541063
www.atelierinterni.it





L'OTTANTENNALE DELLA QUINTANA: FOLIGNO CELEBRA LA LEGGENDA INFINITA DEL BAROCCO

The Quintana Eighty-Anniversary: Foligno Celebrates
the Never-ending Legend of the Baroque

A CURA DELLA REDAZIONE

Ci sono feste che riempiono i calendari e feste che ridefiniscono le città. A Foligno, la Giostra della Quintana non è semplicemente una rievocazione storica; è l'ordito su cui si tesse, anno dopo anno, la trama stessa della comunità. Questo 2026 segna un traguardo eccezionale: l'Ottantennale della Quintana moderna. Ottant'anni fa, nel lontano 1946, una Foligno ferita dalle macerie della guerra decise di rialzarsi aggrappandosi alla propria bellezza, riscoprendo quel memorabile torneo equestre che nel 1613 aveva infiammato la città sotto la sapiente regia di Ettore Tesorieri.

There are festivals that fill calendars and festivals that redefine cities. In Foligno, the Giostra della Quintana is not simply a historical re-enactment; it is the warp on which the very weft of the community is woven, year after year. This 2026 marks an exceptional milestone: the eighty-year anniversary of the modern Quintana. Eighty years ago, back in 1946, a Foligno wounded by the rubble of the war decided to get up by clinging to its beauty, rediscovering that memorable equestrian tournament that in 1613 had inflamed the city under the wise direction of Ettore Tesorieri.



Oggi, quell'intuizione del dopoguerra è diventata quella che tutti chiamano la "leggenda infinita". Un evento che ha saputo farsi strada fino a Roma – dove quest'anno le celebrazioni hanno ricevuto prestigiosi patrocini – ma che trova la sua linfa vitale nei vicoli della città, tra il profumo dei piatti della tradizione e l'ansito dei purosangue che sfidano il vento sul leggendario "otto" del Campo de li Giochi.



Today, that post-war insight has become what everyone calls the "never-ending legend." An event that has been able to make its way to Rome – where this year the celebrations have received prestigious patronage – but which finds its lifeblood in the alleys of the city, between the scent of traditional dishes and the panting of thoroughbreds who challenge the wind on the legendary "eight" of the Campo de li Giochi.



Per solennizzare questo anniversario storico, l'Ente Giostra, guidato dal presidente Domenico Metelli, ha messo in campo un programma straordinario, regalando alla città non due, ma ben tre tenzoni cavalleresche. Un trittico d'eccellenza accompagnato da tre firme d'autore per i rispettivi Palii, simbolo tangibile di come la Quintana sappia dialogare con l'arte contemporanea internazionale.

Il percorso celebrativo ha vissuto il suo battesimo il 30 maggio con l'inedita Giostra dell'Ottantennale. A firmare il drappo della straordinaria contesa di maggio è stato il maestro Luigi Frappi, raffinato pittore umbro che ha saputo condensare sulla tela la memoria profonda della manifestazione.

To solemnize this historic anniversary, the Ente Giostra, led by president Domenico Metelli, has put in place an extraordinary program, giving the city not two, but three knightly battles. A triptych of excellence accompanied by three authors' signatures for their respective Palios, a tangible symbol of how the Quintana knows how to dialogue with international contemporary art.

The celebratory path experienced its baptism on May 30 with the unprecedented Giostra dell'Ottantennale. To sign the drape of the extraordinary dispute in May was the master Luigi Frappi, a refined Umbrian painter who was able to condense the deep memory of the event on canvas.



La vittoria è andata al popolo gialloblù del Rione Contrastanga, grazie alla magistrale prova del Furente Marco Diafaldi in sella a Larix.

Poche settimane dopo, il 13 giugno, la città si è riaccesa per la tradizionale Giostra della Sfida, il cui Palio recava la firma graffiante ed espressiva dell'artista Sissi. Sul campo, a prendersi la scena è stato ancora una volta il binomio del Rione Cassero, con il pluricampione Luca Innocenzi che, in sella al debuttante Shekerando, ha conquistato il suo quattordicesimo alloro personale.

La straordinaria trilogia dell'Ottantennale si completerà il 13 settembre con la Giostra della Rivincita, per la quale l'attesa è già febbrile: il drappo che i dieci rioni si contenderanno porterà la

The victory went to the yellow-blue people of the Rione Contrastanga, thanks to the masterful performance of the Furente Marco Diafaldi riding Larix.

A few weeks later, on June 13, the city was rekindled for the traditional Giostra della Sfida, whose Palio bore the biting and expressive signature of the artist Sissi. On the field, the duo of the Cassero district once again took the stage, with the multi-champion Luca Innocenzi who, riding the rookie Shekerando, won his fourteenth personal laurel.

The extraordinary trilogy of the Eighty-Years will be completed on September 13 with the Giostra della Rivincita, for which the wait is

prestigiosa firma del maestro della Transavanguardia, Mimmo Paladino.

Ridurre la Quintana alla sola sfida equestre significherebbe però non comprenderne la vera essenza. La Quintana è un ecosistema sociale che vive 365 giorni all'anno, un miracolo di coesione sociale e intergenerazionale unico nel suo genere. Nei dieci rioni – Ammanniti, Badia, Cassero, Contrastanga, Croce Bianca, Giotti, La Mora, Morlupo, Pugilli, Spada – si consuma un rituale quotidiano di volontariato, passione e trasmissione del sapere.

Nelle sartorie rionali, sotto le mani sapienti di sarte appassionate, nascono capolavori di ago e filo: abiti seicenteschi in velluto e seta,

already feverish: the drape that the ten districts will compete for will bear the prestigious signature of the master of the Transavanguardia, Mimmo Paladino.

Reducing the Quintana to the equestrian challenge alone, however, would mean not understanding its true essence. La Quintana is a social ecosystem that lives 365 days a year, a unique miracle of social and intergenerational cohesion. In the ten districts – Ammanniti, Badia, Cassero, Contrastanga, Croce Bianca, Giotti, La Mora, Morlupo, Pugilli, Spada – a daily ritual of volunteering, passion and transmission of knowledge takes place.

In the local tailors, under the skilled hands of passionate seamstresses,



broccati pesanti e pizzi leggerissimi, realizzati sulla base di una rigorosa ricerca filologica. Quando la sera prima della Giostra il Corteo Storico attraversa le piazze di Foligno illuminato dalle fiaccole, gli 800 figuranti non stanno semplicemente sfilando; stanno mettendo in scena il Barocco, ricreando un'illusione storica così perfetta da lasciare senza fiato migliaia di spettatori.

E poi ci sono le taverne, i cuori pulsanti della socialità folignate. Per due settimane a giugno e due a settembre, i vicoli della città si riempiono dei profumi della cucina tipica seicentesca e umbrina, dove il vino scorre generoso e le sfide si preparano a colpi di sfottò goliardici e sguardi d'intesa. È qui che si forgia lo spirito di appartenenza che rende questa festa indistruttibile.

masterpieces of needle and thread are born: seventeenth-century velvet and silk dresses, heavy brocades and very light lace, made on the basis of rigorous philological research. When the evening before the Giostra the Historical Parade crosses the squares of Foligno illuminated by torches, the 800 participants are not simply parading; are staging the Baroque, recreating a historical illusion so perfect that it leaves thousands of spectators breathless.

And then there are the taverns, the beating hearts of Foligno's sociality. For two weeks in June and two in September, the alleys of the city are filled with the scents of typical seventeenth-century and Umbrian cuisine, where the wine flows generously and the



Ma quando i rionali varcano i cancelli del Campo de li Giochi, il silenzio scende sugli spalti e la tensione diventa palpabile. La Giostra della Quintana è definita la gara equestre più difficile e precisa al mondo. Non si tratta solo di correre veloci; si tratta di sfidare la fisica.

La pista a forma di "otto" (lunga 754 metri) richiede ai binomi una precisione millimetrica. Al centro dell'otto si staglia la statua del dio Marte che tiene sul braccio teso il leggendario anello. I cavalieri, lanciati al galoppo sfrenato, devono infilare la lancia nell'anello appeso al braccio del simulacro senza commettere penalità. La difficoltà cresce a ogni tornata, poiché il diametro dell'anello si restringe progressivamente: si parte dai 6 centimetri della prima tornata, per passare ai 5,5 della seconda, fino ad arrivare ai proibitivi 5 centimetri della terza e decisiva tornata.

challenges are prepared with goliardic teasing and glances of understanding. It is here that the spirit of belonging that makes this festival indestructible is forged.

But when the districts cross the gates of the Campo de li Giochi, silence descends on the stands and the tension becomes palpable. The Giostra della Quintana is defined as the most difficult and precise equestrian race in the world. It's not just about running fast, It's about challenging physics.

The "figure-eight" shaped track (754 meters long) requires the pairs to be precise to the millimeter. In the center of the figure eight stands the statue of the god Mars holding the legendary ring on his outstretched arm.

The knights, launched at an unbridled gallop, must insert the lance into the ring hanging from the arm of the simulacrum without committing penalties.





Un battito di ciglia, un millesimo di secondo di ritardo o un millimetro di imprecisione nel sollevare la lancia possono vanificare mesi di durissimi allenamenti quotidiani nelle scuderie. È un concentrato puro di tecnica, simbiosi straordinaria tra cavaliere e cavallo, e adrenalina pura.

Giunta al suo ottantesimo compleanno moderno, la Quintana di Foligno si conferma non solo il fiore all'occhiello della Valle Umbra, ma un patrimonio culturale e turistico per l'intera regione e per l'Italia. Un evento capace di attrarre turisti da ogni parte d'Europa, desiderosi di respirare l'autenticità di una terra che sa fare del proprio passato uno spettacolo straordinariamente vivo.

L'Ottantennale del 2026 non è dunque un punto di arrivo, ma la celebrazione di una promessa rinnovata: quella di continuare a far correre la leggenda. Fintanto che a Foligno ci sarà un bambino che sogna di diventare cavaliere, una sarta che cuce un corpetto di velluto o un tamburino che fa vibrare l'aria della sera con il suo rullare potente, la Giostra continuerà a essere lo specchio più luminoso, nobile e appassionato dell'anima umbra.

The difficulty increases with each turn, as the diameter of the ring progressively narrows: it starts from 6 centimeters in the first round, to go to 5.5 in the second, up to the prohibitive 5 centimeters of the third and decisive round.

A blink of an eye, a thousandth of a second of delay or a millimeter of inaccuracy in lifting the lance can nullify months of very hard daily training in the stables. It is a pure concentrate of technique, extraordinary symbiosis between rider and horse, and pure adrenaline.

Now in its eightieth modern birthday, the Quintana di Foligno confirms itself not only as the flagship of the Umbrian Valley, but as a cultural and tourist heritage for the entire region and for Italy. An event capable of attracting tourists from all over Europe, eager to breathe the authenticity of a land that knows how to make its past an extraordinarily lively spectacle. The Eighty-Anniversary of 2026 is therefore not a point of arrival, but the celebration of a renewed promise: that of continuing to make the legend run. As long as there is a child in Foligno who dreams of becoming a knight, a seamstress who sews a velvet bodice or a drummer who makes the evening air vibrate with his powerful rolling, the Giostra will continue to be the brightest, noblest and most passionate mirror of the Umbrian soul.



Info:

www.quintana.it

UMBRIA COLORI

PERUGIA

Vernici Smalti Pitture

Manutenzione del Legno

Prodotti per Barche

Cartongesso

Decorazioni

Belle Arti

**26 anni
di attività**

***Vendita al dettaglio
e all'ingrosso***

UMBRIA COLORI Distribuzione

Via Orazio Tramontani, 46 - 06135 Perugia PG

Tel. 075 5996982

Da Lunedì a Venerdì 07:30 - 13:00 / 15:00 - 18:30

Sabato 08:00 - 12:30 / Domenica Chiuso

www.umbriacoloridistribuzione.com

info@umbriacoloridistribuzione.com



ESPERIENZA E PROFESSIONALITA' AL SERVIZIO DEL CLIENTE

AREE VERDI

FACCHINAGGIO

PULIZIE

PULIZIA PANNELLI SOLARI



Società Cooperativa dal 1979

La Tourcoop offre servizi di pulizie e sanificazioni industriali e sanitarie, aree esterne, piazzali e parcheggi.

Trattamenti per ogni tipo di pavimento (*cotto, pietra, legno e sintetici*).

Derattizzazione e disinfestazione. Servizi di custodia e portierato.

Società certificata con utilizzo di tecnologie all'avanguardia per garantire la massima qualità.

TOURCOOP SOCIETÀ COOPERATIVA

Strada Del Piano 151/F - Ponte San Giovanni (PG)

Tel. 075 5990669 - Mob. 335 8156570 - Fax. 075 394545

www.tourcoop.it



PERUGIA
TAXI
+39.075.6707
+39.075.5004888
+39.376.2314678
Servizio 24h / 365 giorni

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

Regional and extra-regional connections.

Take advantage of our services to visit Umbria.



Scarica l'App



www.perugiataxi.it

Taxi Perugia



PER

5 MARZO



2013 - 2026

Da 11 anni, EFFEDI Map rappresenta un utile strumento per orientare gli itinerari del turista in visita a Perugia ed i comuni limitrofi. La EFFEDI Map è un servizio gratuito offerto dalla EFFEDI Design, realizzato grazie alla partecipazione delle attività e degli esercizi posti in evidenza sulla mappa stessa. Questa particolare carta topografica consegue notevole visibilità dalla tiratura delle migliaia di copie distribuite in tutte le strutture ricettive del comprensorio rappresentato.

For 11 years, EFFEDI itineraries of tourists The EFFEDI Map is a thanks to the participation map itself. This particular from the thousands of cop

PERUGIA

1221 AC

- | | | | |
|--|------------------------------------|---|----------------------------|
|  | PARCHEGGIO
PARKING |  | TEATRO
THEATRE |
|  | SCALE MOBILI
ESCALATOR |  | MINIMETRÒ
METRO |
|  | BELVEDERE
PANORAMIC VIEW |  | GALLERIA
GALLERY |
|  | +39.075.6707
+39.075.5004888 |  | MUSEO
MUSEUM |



PER INFO:

335.1936385

effedidesign@hotmail.com



EFFEDI
DESIGN

2013 - 2016

EFFEDI Map has been a useful tool for orienting the visiting Perugia and the neighboring towns. This free service offered by EFFEDI Design, created on the basis of the activities and exercises highlighted on the map, achieves considerable visibility and is distributed in all accommodation facilities of the represented area.

2013 - 2016

Seit 11 Jahren ist EFFEDI Map ein nützliches Instrument zur Orientierung der Reiserrouten von Touristen, die Perugia und die Nachbargemeinden besuchen. Die EFFEDI Map ist ein kostenloser service, der von EFFEDI Design angeboten wird und dank der teilnahme an den aktivitäten und den auf der karte hervorgehobenen übungen realisiert wird. Dieses spezielle typografische papier erreicht eine erhebliche sichtbarkeit durch die zirkulation der tausenden von kopien, die in allen empfindlichen strukturen des dargestellten gebietes verteilt sind.

3650 G

DA
DEGUSTERIA



GRAZIE

GIORNI DI

DAJE®

• TIPICITÀ



A TUTTI



DAJE®

Degusteria - Tipicità Perugine

PRANZO APERITIVI CENA

Via Danzetta, 5 Perugia
Centro Storico

Tel. 075.867427 • 366.5979245

www.dajedegustazioni.it

prenota@dajedegustazioni.it



VACANZE CON GLI ETRUSCHI

Holidays with the Etruscans

DI FEDERICO DONTI

Abbiamo contattato Luciano Vagni, il noto volto dell'associazione Catha e del museo Rasna, con le sue pubblicazioni interessanti e rivoluzionarie, fra le quali l'ultima – "Orfeo e l'armonia fra i popoli" che contribuisce ad accrescere notevolmente le conoscenze della storia della città di Perugia e degli Etruschi.

L'ingegnere che da poco ha festeggiato i suoi 80 anni ci ha ricevuti nella sala conferenze del museo Rasna, accogliendoci in un modo piuttosto insolito per gli incontri culturali, offrendoci un calice di vino bianco fresco.

Sorpreso da quell'accoglienza, quel profumo di vino fresco mi ha ricordato quando, da piccolo, il nonno accompagnandomi in una passeggiata pomeridiana, passava dalla casa di Menco, il suo amico contadino che viveva ai margini della città. Menco aspettando la nostra visita, ci accoglieva al fresco della sua cantina e sedendosi col nonno di fronte alla botte spillava un calice di vino bianco porgendolo al suo ospite. Il nonno ne assaporava due sorsi, e poi dopo lunghe chiacchierate parlando dei bei tempi e delle annate buone e di quelle cattive, prima di salutare Menco gli rendeva il calice vuoto; Menco lo riempiva di nuovo, e questa volta era per lui: così sorseggiava il suo vinello, auspicando per l'anno in corso un buon raccolto e un prodotto di qualità.

In quegli incontri ai quali ho assistito tante volte ho compreso che in essi si praticava un rito, che la nonna non aveva capito quando rimproverava il nonno per quel calice fuori pasto, una specie di cerimonia legata ai sani principi dell'ospitalità e dell'amicizia. All'ospite considerato sacro veniva offerto il migliore prodotto delle proprie fatiche e infine si beveva sul suo stesso calice in segno di fiducia.

Mentre ero assorto in quei pensieri l'ingegnere mi ha distolto avvicinandomi il calice semipieno. Di buon grado ho accettato di partecipare al rito; mi ha confessato come quello non fosse il modo usuale con il quale riceveva gli ospiti, ma un modo particolare rivolto solo a me, per il sostegno dato dalla rivista al Comitato Perugia Etrusca Patrimonio dell'Umanità, PEPU.

Ascoltando i suoi commenti sul vino di cui gli Etruschi erano grandi produttori, ho appreso che i greci chiamavano l'Italia Enotria, la terra del vino, e che Virgilio, il sommo poeta, nel primo canto del suo poema, esalta il vino che rinsalda l'amicizia nelle genti.

Mi sono sempre chiesto come l'ingegnere abbia fatto a seguire ad esercitare la sua professione di ingegnere, dalla quale ha avuto grandi riconoscimenti e soddisfazioni professionali, e nel frattempo

We contacted Luciano Vagni, the well-known face of the Catha association and the Rasna museum, with his interesting and revolutionary publications, including the latest – "Orpheus and the harmony among peoples," which contributes to significantly increasing knowledge of the history of the city of Perugia and the Etruscans.

The engineer, who recently celebrated his 80th birthday, received us in the conference room of the Rasna Museum, welcoming us in a rather unusual way for cultural meetings by offering us a glass of chilled white wine.

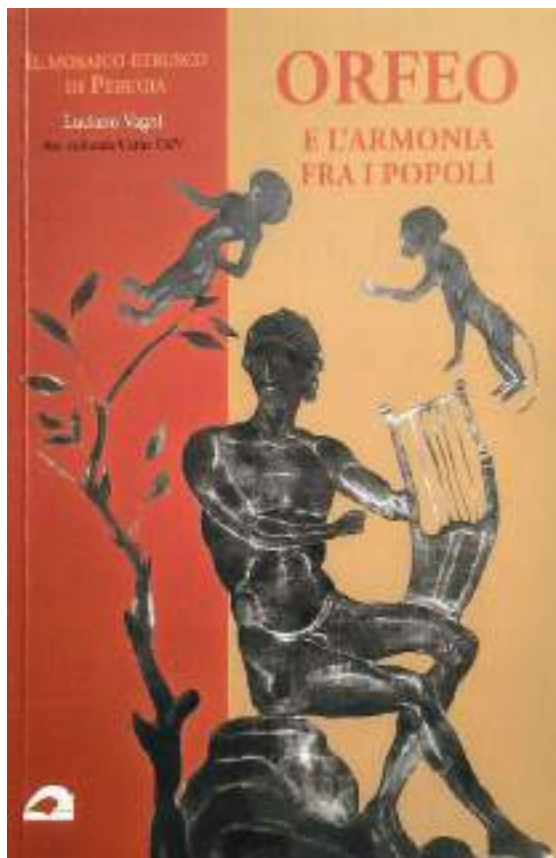
Surprised by that welcome, that scent of fresh wine reminded me of when, as a child, my grandfather, taking me on an afternoon walk, would pass by the house of Menco, his farmer friend who lived on the outskirts of the city. Menco, awaiting our visit, welcomed us to the cool of his cellar and, sitting with my grandfather in front of the barrel, tapped a glass of white wine and offered it to his guest. My grandfather would take two sips, and then after long chats about the good old days and the good and bad vintages, before saying goodbye to Menco, he would return the empty glass; Menco would fill it again, and this time it was for him: so he would sip his little wine, wishing for a good harvest and a quality product for the current year.

In those meetings, which I attended many times, I understood that a ritual was being practiced, one that my grandmother had not understood when she scolded my grandfather for that glass outside of a meal, a kind of ceremony linked to the sound principles of hospitality and friendship. The guest, who was considered sacred, was offered the best product of his labors and finally he drank from his own glass as a sign of trust.

While I was absorbed in those thoughts, the engineer distracted me by bringing the half-full glass closer to me. I willingly agreed to participate in the ritual; he confessed to me that this was not the usual way he received guests, but a special way reserved only for me, for the support given by the magazine to the Perugia Etruscan World Heritage Committee, PEPU.

Listening to his comments on the wine that the Etruscans were great producers of, I learned that the Greeks called Italy Enotria, the land of wine, and that Virgil, the great poet, in the first canto of his poem, praises wine that strengthens friendship among people.

I have always wondered how the engineer managed to continue practicing his profession as an engineer, from which he has received great recognition and professional satisfaction, and in the meantime to engage in demanding studies such



La Copertina del libro "Orfeo e l'armonia fra i Popoli"



Bacino del Mediterraneo con l'ubicazione dei luoghi dove sono state rinvenute ad oggi le opere di Orfeo

ad occuparsi di studi impegnativi come quello della storia delle nostre radici, in merito ai quali ha subito anche un attacco di natura corporativa da parte di un ex funzionario della Soprintendenza e di un ex professore universitario, che hanno dichiarato ufficialmente come sia una grave intromissione il fatto che un ingegnere divulghi i risultati dei suoi studi su una materia che non è di sua competenza. Gli ho infine chiesto quali delle due attività predilige e quale gli abbia dato maggiore soddisfazione.

"Le due attività non sono in antitesi ma sono complementari. Consolidare gli edifici storici mi ha consentito di osservare al di sotto delle loro fondazioni, riscoprire il modo di costruire, e soprattutto l'urbanistica delle civiltà precedenti, comprendendo come il cielo fosse il loro riferimento. La civiltà etrusca era altamente scientifica e per comprenderla sono necessarie basi scientifiche".

Quando l'ingegnere ha iniziato i primi scavi sotto una porzione del complesso della cattedrale di San Lorenzo, per verificare le fondazioni, si è reso conto che il modo di interpretare le emergenze che venivano riportate alla luce era totalmente diverso da quello degli archeologi che lo affiancavano, dotati di una cultura classica certamente superiore alla sua su aspetti storici e antropologici – ma decisamente inferiore sugli aspetti tecnici. Allora comprese come la verità storica possa emergere solo con un'attività collegiale fra le varie discipline; questo in Italia è molto difficile perché ognuno è in genere talmente geloso del suo sapere, da dividerlo difficilmente con gli altri. Il mondo della cultura non è umile tanto da accettare che ogni scoperta sia discussa con gli altri, evitando di far prevalere le proprie ragioni con atti di protagonismo o ancora peggio organizzando gruppi di lavoro basati su organigrammi gerarchici tra le varie competenze.

Nipote di un celebre scienziato latinista, il professor Costante Oddone, con il quale ha convissuto da bambino, Vagni non ha mai avuto difficoltà nell'area storica; mentre

as the history of our roots, in relation to which he has also suffered a corporate attack by a former official of the Superintendency and a former university professor, who have officially declared that it is a serious intrusion for an engineer to disclose the results of his studies on a subject that is not within his competence. Finally, I asked him which of the two activities he prefers and which one has given him greater satisfaction.

"The two activities are not in opposition but are complementary. Consolidating historic buildings has allowed me to look below their foundations, to rediscover the way of building, and above all the urban planning of previous civilizations, understanding how the sky was their reference. The Etruscan civilization was highly scientific, and a scientific foundation is necessary to understand it."

When the engineer began the first excavations under a portion of the San Lorenzo cathedral complex to check the foundations, he realized that the way of interpreting the findings that were brought to light was totally different from that of the archaeologists who worked alongside him, who had a classical education that was certainly superior to his on historical and anthropological aspects – but decidedly inferior on technical aspects. Then he understood how historical truth can only emerge through collaborative work between the various disciplines; this is very difficult in Italy because everyone is generally so protective of their knowledge that they find it difficult to share it with others. The world of culture is not humble enough to accept that every discovery is discussed with others, avoiding making one's own reasons prevail through acts of self-aggrandizement or, even worse, by organizing work groups based on hierarchical organizational charts among the various areas of expertise.

The grandson of a famous Latinist scientist, Professor Costante Oddone, with whom he lived as a child, Vagni never had difficulties in the historical field; while, on the other hand, it



Riquadro centrale del mosaico di Cagliari

invece per un latinista sarebbe stato molto più difficile accedere alle discipline scientifiche.

Chiediamo poi se, in qualità di strutturista ed esperto degli Etruschi, si ritenga una sorta di conoscitore generalista della materia.

"Mi definisco un ignorante come lo siamo noi tutti; più si estende la sfera del mio sapere più mi accorgo di quanto invece non so. Rimettere un ordine nella storia etrusca è difficile: basti osservare che i grandi scienziati che ci hanno provato dal quindicesimo al diciassettesimo secolo della nostra era, dallo scozzese Dempster al nostro umbro Felice Ciatti, sono stati derisi o ignorati, definendo 'etruscherie' le loro opere". La storia etrusca è scritta, va solo rimessa in ordine, e vanno riabilitati gli storici che l'hanno riferita, ma, come dice Seneca, "cui prodest?" "A chi giova la scienza e l'etica etrusca in un periodo storico nel quale il potere del denaro è più importante di entrambe, che vengono messe al bando attraverso l'uso corrotto della informazione perché ritenute pericolose da parte di chi detiene il potere. Chi detiene una porzione di potere non è disposto a cederla, perché, avendo faticato per possederla, è convinto che l'umanità sia costruita attraverso equilibri conflittuali, piuttosto che seguendo le leggi etiche che ci insegna madre natura."

would have been much more difficult for a Latinist to access the scientific disciplines.

We then ask if, as a structural engineer and expert on the Etruscans, he considers himself a sort of generalist connoisseur of the subject.

"I define myself as an ignoramus, as we all are; the more the sphere of my knowledge expands, the more I realize how much I don't know. Putting Etruscan history in order is difficult: it suffices to observe that the great scientists who tried from the fifteenth to the seventeenth century of our era, from the Scottish Dempster to our Umbrian Felice Ciatti, were ridiculed or ignored, and their works were called 'Etruscherie'".

Etruscan history is written; it just needs to be put back in order, and the historians who reported it must be rehabilitated, but, as Seneca says, "cui prodest?" "Who benefits from Etruscan science and ethics in a historical period in which the power of money is more important than both, which are banished through the corrupt use of information because they are considered dangerous by those in power. Those who hold a portion of power are not willing to give it up, because, having struggled to possess it, they are convinced that humanity



Mosaico di Orfeo a Perugia

Attraverso il suo libro "Orfeo e l'armonia fra i popoli", anche un neofita può approfondire e comprendere la profondità dei suoi studi che sono così complessi e difficili: "Il libro inizia con la descrizione del mosaico di Orfeo a Perugia e spiega il significato di questa opera etrusca, facendo comprendere i motivi per cui sia stata poco considerata e attribuita ai romani. Il mosaico è la prima carta topografica della storia e mostra i popoli dell'Etruria del secondo millennio a.C. posti in corrispondenza dei territori dove si trovavano, localizzandoli in modo preciso, pur avendo rappresentato nel mosaico che ha forma rettangolare l'Etruria, che ha invece forma triangolare; il mosaico mostra come abbiano potuto gli Etruschi, attraverso la musica, far convivere pacificamente 40 popoli di origini ed etnie diverse, per farli giungere, lentamente nel tempo, ad avere una lingua comune, seppure caratterizzata da dialetti diversi. Il libro ci fa vedere come questo modello si sia diffuso attraverso tutto il Mediterraneo. Mostra inoltre come il territorio della Tuscia fosse diviso in territori e sub territori come le nostre regioni, province e comuni".

is built through conflicting balances, rather than by following the ethical laws that Mother Nature teaches us."

Through his book "Orpheus and the Harmony among Peoples", even a neophyte can delve into and understand the depth of his studies, which are so complex and difficult: "The book begins with the description of the mosaic of Orpheus in Perugia and explains the meaning of this Etruscan work, making it clear why it has been given little consideration and attributed to the Romans. The mosaic is the first topographic map in history and shows the peoples of Etruria in the second millennium BC placed in correspondence with the territories where they were located, pinpointing them precisely, despite having represented Etruria, which is triangular in shape, in a rectangular mosaic. The mosaic shows how the Etruscans, through music, were able to make 40 peoples of different origins and ethnicities live together peacefully, so that, slowly over time, they came to have a common language, albeit characterized by different dialects.

The book shows us how this model spread throughout the

Dell'Italia intera è possibile scoprire le località del primo o del secondo millennio a.C. dove sono nate le prime leghe di popoli, che pur con matrice celtica, etrusca o fenicia, hanno copiato il modello di aggregazione etrusco rappresentando i popoli con le icone di animali, armonizzati da un personaggio animatore come l'Orfeo etrusco. Ad esempio il mosaico di Orfeo a Verona ci mostra la carta topografica della lega fenicia nel Veneto, della quale alcuni studiosi avevano ipotizzato l'esistenza per le tracce fenicie esistenti, come l'arte del vetro a Murano, ma delle quali nessun libro di storia parla; il mosaico di Orfeo a Rimini presenta invece la lega celtica della zona, che comprende San Marino, Verucchio, Sarsina, Cesena; il mosaico di Orfeo a Trento comprende tutta la zona del Trentino fino all'Austria ed ha centro ad Ortisei, nome certamente riferito a Orfeo; i mosaici di Orfeo in Sicilia e in Sardegna, pur presentando una influenza fenicia, conservano le caratteristiche cosmiche e figurative del modello etrusco di Perugia, e numerose sono le località, come Orosei, il cui nome fa riferimento a quello di Orfeo.

Tutti i mosaici di Orfeo nel Mediterraneo sono mappe topografiche che definiscono la storia di quei popoli, nel primo o nel secondo millennio a.C., oppure in epoca posteriore, caratterizzati dalla presenza dell'Aquila romana che potrebbe essere, tuttavia, stata aggiunta nel mosaico successivamente, durante l'occupazione di Roma.

"Sarebbe bello, pensiamo, poter fondare oggi con lei un club di appassionati e studiosi che chiamerei 'la Lega di Orfeo', perché si impegnino ad attivarsi per approfondire e confrontarsi sulle tante novità che questo libro propone; invitando i lettori, per queste vacanze, a visitare i mosaici di Orfeo sparsi in Italia e nel Mediterraneo, descritti brevemente nel suo libro: 'Accolgo con gratitudine la sua iniziativa, alla quale aderisco a condizione che lei ne sia il presidente e che la sua rivista animi questa Lega alla quale auguriamo una infinità di adesioni da parte di coloro che hanno compreso l'importanza che l'armonia, espressa anche attraverso la musica di Orfeo, ritorni prima possibile a sostegno dell'umanità'".

A questo punto, guardando l'ingegnere, afferro il suo calice di vino, ancora semi pieno e con gli occhi socchiusi bevo d'un fiato, così come avrebbe fatto mio nonno, mostrando la mia fiducia e amicizia, consacrata da quel gesto che viene da lontano e che considero decisamente etrusco, esclamando: "Alla sua salute per il risveglio dell'etica degli etruschi".

L'ingegnere, afferrando il mio bicchiere, così mi risponde: "Alla sua, presidente onorato del Club di Orfeo!".

Mediterranean. It also shows how the territory of Tuscia was divided into territories and sub-territories like our regions, provinces and municipalities." Throughout Italy, it is possible to discover the locations of the first or second millennium BC where the first leagues of peoples were born, which, although of Celtic, Etruscan, or Phoenician origin, copied the Etruscan model of aggregation by representing the peoples with animal icons, harmonized by an animating character such as the Etruscan Orpheus. For example, the Orpheus mosaic in Verona shows us the topographic map of the Phoenician league in the Veneto region, whose existence some scholars had hypothesized due to existing Phoenician traces, such as the art of glass in Murano, but which no history book mentions. The Orpheus mosaic in Rimini, on the other hand, shows the Celtic league of the area, which includes San Marino, Verucchio, Sarsina, and Cesena. The Orpheus mosaic in Trento covers the entire area of Trentino up to Austria and is centered in Ortisei, a name that certainly refers to Orpheus. The Orpheus mosaics in Sicily and Sardinia, while showing a Phoenician influence, retain the cosmic and figurative characteristics of the Etruscan model of Perugia, and there are numerous places, such as Orosei, whose name refers to that of Orpheus. All the Orpheus mosaics in the Mediterranean are topographic maps that define the history of those peoples, in the first or second millennium BC, or in a later period, characterized by the presence of the Roman Eagle, which may, however, have been added to the mosaic later, during the Roman occupation.

"We think it would be nice to be able to found a club of enthusiasts and scholars with you today, which I would call 'the League of Orpheus', so that they commit to taking action to delve deeper into and discuss the many new insights that this book offers; inviting readers, during

these holidays, to visit the mosaics of Orpheus scattered throughout Italy and the Mediterranean, briefly described in your book: 'I welcome your initiative with gratitude, and I will join on the condition that you are the president and that your magazine animates this League, to which we hope an infinite number of people will join, those who have understood the importance of harmony, also expressed through the music of Orpheus, returning as soon as possible to support humanity.'"

At this point, looking at the engineer, I grab his glass of wine, still half full, and with my eyes half closed I drink it in one gulp, just as my grandfather would have done, showing my trust and friendship, consecrated by that gesture that comes from afar and that I consider decidedly Etruscan, exclaiming: "To your health for the awakening of the ethics of the Etruscans".

The engineer, grabbing my glass, replies: "To you, honoured president of the Orpheus Club!"



Mosaico di Palermo; Orfeo semi seduto, con ginocchio sinistro alzato circondato da 20 animali



Info

Il libro "Orfeo e l'armonia fra i popoli" è disponibile al costo di euro 20.

È il libro ideale per le vacanze e può essere richiesto su prenotazione al sito dell'associazione www.associazionecatha.it oppure chiamando il 351 2782064 o direttamente l'Ing. Vagni al 348 6015 908.

STATI D'ARTE SI CONFRONTA CON L'EREDITÀ FRANCESCANA

Stati d'Arte Engages with the Franciscan Legacy

A CURA DELLA REDAZIONE

Stati d'Arte è una Mostra Internazionale d'Arte Contemporanea ideata e organizzata dall'Associazione "La Casa degli Artisti" APS di Perugia, giunta nel 2026 alla sua decima edizione. Si svolgerà nel mese di agosto nel complesso monumentale di Villa Fidelia di Spello.

Nel corso degli anni la manifestazione si è affermata come un appuntamento culturale di rilievo nel panorama artistico regionale e internazionale. L'edizione 2026 di "Stati d'Arte" sarà un'edizione speciale: non solo sarà il decennale di Stati d'Arte stesso ma concluderà le celebrazioni francescane con la ricorrenza dell'800° anniversario della morte di San Francesco, nel primo anno in cui il 4 ottobre tornerà festa nazionale.

Il tema sarà quindi "l'eredità francescana per il presente". Attraverso le opere d'arte contemporanea, gli artisti saranno invitati a esplorare il rapporto tra umanità e natura, non solo in chiave di tutela, ma di riconciliazione, di dialogo, di rigenerazione. Non si tratta di celebrare nostalgicamente un passato, ma di chiedersi: qual è la responsabilità del nostro tempo? Quali forme d'arte ci aiutano a rinnovare uno sguardo sul mondo?

Stati d'Arte is an International Contemporary Art Exhibition conceived and organized by the "La Casa degli Artisti" APS Association of Perugia, which in 2026 will be holding its tenth edition. It will take place in August in the monumental complex of Villa Fidelia in Spello.

Over the years, the event has established itself as a major cultural event on the regional and international art scene. The 2026 edition of "Stati d'Arte" will be a special edition: not only will it be the tenth anniversary of Stati d'Arte itself, but it will conclude the Franciscan celebrations with the 800th anniversary of the death of St. Francis, in the first year in which October 4 will once again be a national holiday. The theme will therefore be "The Franciscan legacy for the present". Through contemporary works of art, artists will be invited to explore the relationship between humanity and nature, not only in terms of protection, but also of reconciliation, dialogue, and regeneration. It is not a question of nostalgically celebrating a past, but of asking ourselves: what is the responsibility of our time? What art forms help us renew our view of the world?

To this end, the established format involves the participation of about



Villa Fidelia (Spello - PG)



A questo scopo il format consolidato prevede la partecipazione di circa 60 artisti italiani e 40 artisti stranieri provenienti da tutto il mondo, che espongono opere di pittura, scultura e installazioni, dando vita a un percorso espositivo che dialoga con gli ambienti della Villa, della Limonaia e con il suo parco. L'esposizione propone un'esperienza immersiva e multisensoriale, in cui linguaggi artistici diversi si incontrano e si confrontano, offrendo al pubblico una pluralità di visioni e prospettive contemporanee.

Nelle ultime edizioni la mostra si è inoltre ampliata in forma di mostra diffusa, coinvolgendo anche spazi espositivi del centro storico di Spello. Anche quest'anno sarà realizzato il padiglione "Centro Storico" con un focus sui Maestri del Futurismo umbro.

Durante il periodo della mostra saranno organizzati eventi collaterali di alto profilo culturale, tra cui incontri, concerti, performance e momenti di approfondimento, in collaborazione con realtà artistiche e culturali del territorio. Come ogni anno la manifestazione accoglierà la presenza di istituzioni internazionali, tra cui ambasciate, consolati e istituti culturali, che accompagneranno gli artisti invitati contribuendo a rafforzare il dialogo culturale tra i diversi Paesi partecipanti. La mostra coinvolge generalmente decine di artisti provenienti da varie nazioni, configurandosi come un luogo di incontro e scambio tra culture e sensibilità artistiche differenti.

Tra gli enti che hanno già concesso il patrocinio menzioniamo: Ministero degli Affari Esteri, Ministero del Turismo, Ambasciata e Consolato Generale del Regno dei Paesi Bassi, Ambasciata del Perù a Roma, Consolato del Perù a Perugia, Regione Umbria, Provincia di Perugia, Comune di Spello, Istituto Ellenico di Cultura, Comitato Nazionale per la Celebrazione dell'Ottavo Centenario della Morte di San Francesco, Fondazione Kattinis. Sarà realizzato un catalogo ufficiale che documenta le opere esposte e i contenuti della rassegna, contribuendo alla diffusione e alla valorizzazione del progetto artistico. L'inaugurazione avverrà sabato 25 luglio alle ore 21 presso Villa Fidelia di Spello.

"Stati d'Arte" contribuisce in modo significativo alla promozione del turismo di Spello e dell'Umbria e allo sviluppo delle relazioni

60 Italian artists and 40 foreign artists from all over the world, who exhibit works of painting, sculpture, and installations, creating an exhibition itinerary that engages in a dialogue with the spaces of the Villa, the Limonaia, and its park. The exhibition offers an immersive and multi-sensory experience, in which different artistic languages meet and interact, offering the public a plurality of contemporary visions and perspectives.

In recent editions, the exhibition has also expanded into a city-wide exhibition, also involving exhibition spaces in the historic center of Spello. This year, the "Centro Storico" pavilion will be created again, with a focus on the Masters of Umbrian Futurism.

During the exhibition period, high-profile cultural side events will be organized, including meetings, concerts, performances, and in-depth discussions, in collaboration with local artistic and cultural organizations. As every year, the event will welcome the presence of international institutions, including embassies, consulates, and cultural institutes, which will accompany the invited artists, contributing to strengthening the cultural dialogue between the various participating countries. The exhibition generally involves dozens of artists from various nations, serving as a place for different cultures and artistic sensibilities to meet and exchange.

Among the entities that have already granted patronage, we mention: the Ministry of Foreign Affairs, the Ministry of Tourism, the Embassy and Consulate General of the Kingdom of the Netherlands, the Embassy of Peru in Rome, the Consulate of Peru in Perugia, the Region of Umbria, the Province of Perugia, the Municipality of Spello, the Hellenic Institute of Culture, the National Committee for the Celebration of the Eighth Centenary of the Death of St. Francis, and the Kattinis Foundation. An official catalog will be produced that documents the works on display and the contents of the exhibition, contributing to the dissemination and promotion of the artistic project.

The opening will take place on Saturday, July 25 at 9:00 pm at Villa Fidelia in Spello.

"Stati d'Arte" contributes significantly to the promotion of tourism

economiche e sociali del territorio, attivando dinamiche virtuose legate alla presenza di una manifestazione culturale di respiro internazionale in un contesto ad alta vocazione turistica. Durante il periodo della mostra, infatti, la partecipazione di artisti italiani e stranieri, accompagnatori, critici, operatori culturali e visitatori genera un incremento diretto della domanda di servizi ricettivi, ristorazione e commercio locale. La permanenza degli artisti e dei loro referenti istituzionali favorisce una fruizione prolungata del territorio, con ricadute positive sulle strutture alberghiere, sui ristoranti e sulle attività del centro storico e delle aree limitrofe.

La collocazione geografica di Spello, inserita in un sistema territoriale che comprende realtà ad alta attrattività turistica come Assisi, Norcia, Cascia, Bettona ecc., consente alla manifestazione di intercettare flussi turistici già presenti, ampliandone l'offerta culturale e stimolando la visita integrata del territorio. La mostra contribuisce così a rafforzare l'immagine dell'Umbria come destinazione culturale capace di coniugare arte contemporanea, patrimonio storico e qualità dell'esperienza turistica.

in Spello and Umbria and to the development of economic and social relations in the area, activating virtuous dynamics linked to the presence of a cultural event with an international scope in a context with a strong tourist vocation. In fact, during the exhibition period, the participation of Italian and foreign artists, accompanying persons, critics, cultural operators, and visitors generates a direct increase in the demand for accommodation, catering, and local commerce services. The stay of the artists and their institutional representatives fosters a prolonged use of the area, with positive effects on hotels, restaurants, and businesses in the historic center and the surrounding areas.

The geographical location of Spello, part of a regional system that includes places with a high level of tourist appeal such as Assisi, Norcia, Cascia, Bettona, etc., allows the event to tap into existing tourist flows, expanding the cultural offering and encouraging an integrated visit to the area. The exhibition thus contributes to strengthening the image of Umbria as a cultural destination capable of combining contemporary art, historical heritage, and a quality tourist experience.



Atelier Presso il Centro Commerciale "Gherlinda" (Corciano- PG)



Atelier: un nuovo spazio dedicato all'arte contemporanea

All'interno del Centro d'Intrattenimento Gherlinda di Corciano, l'Associazione "La Casa degli Artisti" ha inaugurato recentemente "Atelier", un nuovo spazio espositivo pensato per creare un incontro diretto tra arte e quotidianità. Atelier nasce con l'idea di portare le opere fuori dai contesti tradizionali, inserendole in un ambiente aperto e attraversato ogni giorno da persone diverse.

La galleria si sviluppa come uno spazio dinamico, dove fotografia, pittura e arti contemporanee dialogano con il pubblico in modo spontaneo e immediato. Lo spazio ospita periodicamente artisti affermati a livello nazionale e internazionale, alternando esposizioni personali, collettive e progetti in continua evoluzione. Allo stesso tempo, Atelier mantiene uno sguardo aperto verso nuove collaborazioni e percorsi emergenti. Tra le iniziative attive vi è anche "Artista in Vetrina", un'opportunità pensata per offrire visibilità agli artisti e avvicinare pubblici sempre più ampi all'arte contemporanea.

Accanto al progetto Atelier, l'Associazione "La Casa degli Artisti" continua a portare avanti nella sede di Fontivegge, in via del Macello 31/B a Perugia, un'attività culturale fatta di incontri, corsi ed eventi aperti alla cittadinanza. Nel corso dell'anno sono organizzati corsi di disegno, pittura e scrittura creativa, sia individuali che di gruppo,

Atelier: a new space dedicated to contemporary art

Within the Gherlinda Entertainment Center in Corciano, the "La Casa degli Artisti" Association recently inaugurated "Atelier", a new exhibition space designed to create a direct encounter between art and everyday life. Atelier was created with the idea of taking the works out of traditional contexts, placing them in an open environment that is visited by different people every day.

The gallery develops as a dynamic space, where photography, painting, and contemporary arts engage with the public in a spontaneous and immediate way. The space periodically hosts established national and international artists, alternating solo and group exhibitions with projects that are constantly evolving. At the same time, Atelier keeps an open eye for new collaborations and emerging paths. Among the active initiatives is also "Artist in the Spotlight" (Artist in the Spotlight), an opportunity designed to offer visibility to artists and bring ever-wider audiences closer to contemporary art.

Alongside the Atelier project, the "La Casa degli Artisti" Association continues to carry out cultural activities consisting of meetings, courses, and events open to the public at its Fontivegge location, in Via del Macello 31/B in Perugia. Throughout the year, drawing, painting, and creative writing courses are organized, both individually



insieme a presentazioni di libri, momenti di confronto culturale ed esposizioni temporanee. Lo spazio rappresenta oggi un punto di riferimento per chi desidera avvicinarsi all'arte in un contesto accogliente, condiviso e accessibile.

Con queste attività, l'Associazione prosegue un percorso che unisce formazione, produzione artistica e relazione con il territorio, mantenendo al centro l'idea di un'arte viva e vicina alle persone.

and in groups, along with book presentations, opportunities for cultural exchange, and temporary exhibitions. Today, the space is a reference point for those who want to approach art in a welcoming, shared, and accessible context.

With these activities, the Association continues on a path that combines training, artistic production, and a relationship with the local area, keeping the idea of art that is alive and close to people at its core.



Info e contatti:

Ass. Culturale "La Casa degli Artisti"

Presidente dell'Associazione Francesco Minelli 346 2206224

Vicepresidente dell'Associazione Carla Medici 348 5275776

www.lacasadegliartistiperugia.it / lacasadegliartistipg@gmail.com



STATI D'ARTE

mostra internazionale d'arte contemporanea

VILLA FIDELIA DI SPELLO
Perugia

dal 25 luglio
al 30 agosto 2026

L'eredità francescana per il presente

Padiglione Villa

IT Gianluca Amadori, Sabato Ariante, Orianna Astolfi, Vincenzo Baldini, Paolo Ballerani, Gianni Bandinelli, Romeo Battisti, Roberta Betti, Giorgio Bevilacqua, Maria Cristina Bigerna, Alessia Biscarini, Stefano Bovi, Alberto Brutti, Ornella Busti, Stefano Chiacchella, Natino Chirico, Ornella Cosenza, Pippo Cosenza, Alessandro Costa, Silvana Di Lorenzo, Pierluigi Di Michele, Fulvio Dot, Isacco Emiliani, Fabrizio Fabbri, Fabio Ferrone Viola, Giuseppe Latella, Walter Malagoli, Aurora Maletik, Maria Marinelli, Saverio Marrocco, Paolo Massei, Andrea Mattia, Alberto Melari, Fausto Ministrini, Leonardo Nobili, Pasquale Pazzaglia, Giorgio Piccola, Carla Pistola, Lorella Pittavini, Francesco Pujia, Ferruccio Ramadori, Pietro Ricci, Antonietta Righetti, Maurizio Rosella, Assia Russo, Isabelle Salari, Cinzia Salati, Giancarlo Santi, Mario Sciarra, Daniela Stopponi, Mohan Testi, Lamberto Trombetta, Sonam Tsering (Tibet), Valter Vari, Armand Xhomo

FR Sylvianne Blum	GR Julianos Kattinis	RO Mihaela Pascu
ES Andrea Brico, Ricardo San Martín Chávez, Paolo Cordano, Gilmer Miguel Kong Bendezu	CH Beatrice Maria Kohler	ES Jota Peláez
US Christopher Williams Byron	JP Chigusa Kuraishi	LT Grytė Pintukaitė
AR Maria Eugenia Cáceres	NL Han Lammers, Catharina Van Der Beek	DK Torben Ravn
UA Anastasiia Davleta	IS Noomi Malpassi	HU Revola Romicon, ShanRe
TR Koffi M. Dossou	UA Alla Melnychuk	AU Alison Ryde
TR Nagehan Ellibol, Asuman Ölmez Tarım	UG Simon Mgogo	DE Magdalena Spruch
BR Arnaldo Garcez	ES Cristóbal Ortega Maila	MD Genti Tavanxhiu, Timi Kujtim Turkishi
KR Kim Hee Jin, Kim Sung Heun	ES Ligia Pérez	FR Daniel Zanca
	US Jeffrey Panameño	

Padiglione Limonaia

Bruna Bonni, Claudia Pistola, Sabrina Casciari, Barbara Cochetto, Maria Caterina Capuano, Alessia Mozzarella, Claudia Fulvi, Giovanna Papa, Kim Hee Jin (in collaborazione con Convitto Nazionale "Principe di Napoli" di Assisi), Catharina Van Der Beek, Michele Ranchella, Diego Veneziani, Riccardo Veschini, Laura Spotti, Claudio Solfiti, Piera Andreani

Padiglione Centro Storico

Omaggio ai Maestri Storici del Futurismo Umbro:

Gerardo Dottori, Alessandro Bruschetti, Nello Palloni, Antonio Fiore

Artisti contemporanei: Stefano Frascarelli, Carla Medici & Eleonora Pascal, Claudio Solfiti, Roberto Sportellini, Mauro Tippolotti

EVENTI (in aggiornamento)

Sabato 25 luglio ore 21.00: Vernissage. Performance: Psyché di Simone Di Stefano; Pronto? ... parlo con San... di Pietro Ricci. Esibizione di danze peruviane | **Sabato 1 agosto ore 10.00:** Fabrizio Fabbri "Francesco: fatti e svelamenti" - Arte in cammino ad Assisi - Eremiti delle Carceri | **Domenica 2 agosto ore 10.00:** Visita guidata con Andrea Buffoni - Arte in cammino ad Assisi | **ore 21.00:** Presentazione dei candidati al premio Fuigineamente 2026 | **Venerdì 7 agosto ore 17.30:** "Uomini vivi - Racconti impressionisti per anime semplici" a cura di Laura Pascucci | **Sabato 8 agosto ore 17.30:** Commemorazione dell'Indipendenza dell'Ecuador | **Data da definire:** | **Sabato 22 agosto ore 18.00:** presentazione del libro "Piccole cose da niente" di Paolo Benedetti (Bertoni Editore) | **Domenica 23 agosto ore 17.30:** reading poetico "Tra i fili d'erba" a cura del gruppo "E...m'accarezza il vento". | **Ore 18.30:** presentazione del libro "I Gemelli" di Monica Lucacchi, Francesco Tozzolo Editore. | **Sabato 29 agosto ore 18.00:** "Francesco la cura che tiene il mondo" Compagnia in; a seguire presentazione libro "Il parolario di Frate Francesco" di Alberto Melari





MORETTI

T E N D A G G I

di Moretti Mario

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



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

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

Tel. 075.9976276
www.morettitendaggi.it
info@morettitendaggi.it



CONNESSIONI, RELAZIONI DI SVILUPPO TERRITORIALE

CONNECTIONS, RELATIONS OF TERRITORIAL DEVELOPMENT

A CURA DELLA REDAZIONE

Il 3 e 4 giugno 2026 la EFFEDI Design ha organizzato un incontro/mostra nominato CONNESSIONI, nel contesto esclusivo della Loggia dei Lanari nel cuore dell'acropoli perugina.

L'iniziativa ha avuto come principio la promozione del territorio Umbro sia in chiave culturale che economica, con la collaborazione di Sensing Umbria (Ritumainty Mondal) e lo Studio Viceversa (Vincenzo "Viceversa" Cerquiglini). L'evento ha unito esposizione, incontro e networking tra imprese e istituzioni, con l'obiettivo della valorizzazione territoriale.

La partecipazione ha confermato il buon riscontro dell'appuntamento. Nel corso delle due giornate, lo spazio si è trasformata in uno confronto di dialogo tra mondo produttivo, comunicazione e creatività nel

On June 3 and 4, 2026, EFFEDI Design organized a meeting/exhibition called CONNESSIONI, in the exclusive setting of the Loggia dei Lanari in the heart of the Perugian acropolis.

The initiative was based on the principle of promoting the Umbrian region both culturally and economically, with the collaboration of Sensing Umbria (Ritumainty Mondal) and Studio Viceversa (Vincenzo "Viceversa" Cerquiglini). The event combined an exhibition, a meeting, and networking between companies and institutions, with the aim of promoting the region.

The participation confirmed the positive feedback on the event. Over the course of the two days, the space was transformed into a forum for dialogue



Un confronto sulla grafica alla mostra Connessioni



Simone Bandini e Federico Donti

quale il design è stato presentato come strumento concreto e trainante di sviluppo.

Il percorso espositivo ha riunito i marchi aziendali progettati da Effedi Design per i propri clienti. Accanto ai loghi e alle immagini coordinate, erano presenti fotografie e tutti i numeri della rivista Valley Life;

La stessa rivista "è uno dei vettori principali dedicato alla messa in opera di questo progetto, promuovendo economia, etica e cultura di prossimità", ha affermato



La grafica suscita curiosità

between the worlds of production, communication, and creativity, in which design was presented as a concrete and driving force for development.

The exhibition brought together the corporate brands designed by Effedi Design for its clients. Alongside the logos and corporate images, there were photographs and all the issues of the Valley Life magazine.

The magazine itself "is one of the main vehicles dedicated to the implementation of this project,



Con l'Assessore Andrea Stafisso



EFFEDI Design, Identità e Comunicazione

l'editore della stessa Dott. Simone Bandini, presente anche lui alla mostra.

La combinazione di marchi, immagini e riviste ha mostrato come la costruzione dell'identità visiva possa incidere sulla percezione di aziende e luoghi. La stessa "Identità" è il cuore di questo incontro, quella che caratterizza tutto il lavoro sul quale sono evidenziate le caratteristiche portanti della comunicazione, al fine di poter creare un ponte sicuro tra passato, presente e futuro, senza perdersi nel caos dei nostri giorni.



Tutte le Edizioni di ValleyLife "Perugia e Valle Umbra"

promoting economy, ethics, and culture of proximity," said its editor, Dr. Simone Bandini, who was also present at the exhibition.

The combination of brands, images, and magazines showed how the construction of visual identity can affect the perception of companies and places. "Identity" itself is the heart of this meeting, the one that characterizes all the work on which the main features of communication are highlighted, in order to create a secure bridge between past, present,



Con il Consigliere Comunale Leonardo Varasano



Comunicazione in rassegna

Il visitatore ha potuto osservare, in un unico ambiente, esempi concreti di comunicazione coordinata applicata a realtà economiche del territorio. "Connessioni" è stata anche un'occasione per conoscersi, creare nuove relazioni e condividere idee.

Crediamo fortemente che solo tramite la collaborazione ci possa essere un riscontro oggettivo e di grande crescita collettiva. L'incontro con le aziende, previsto nel pomeriggio del 4 giugno, ha rappresentato il momento centrale del programma.

and future, without getting lost in the chaos of our times.

In a single environment, the visitor was able to observe concrete examples of coordinated communication applied to local businesses. "Connections" was also an opportunity to get to know each other, create new relationships, and share ideas.

We strongly believe that only through collaboration can there be objective feedback and great collective growth.



Parte della mostra fotografica



Osservazione e pensiero



una spiegazione appassionata

Qui il confronto si è concentrato sul ruolo della comunicazione, del marketing e del design nel contesto economico attuale, con particolare attenzione alle esigenze delle imprese umbre.

All'esposizione sono intervenuti anche l'assessore Andrea Stafisso e il consigliere Leonardo Varasano del Comune di Perugia, nel sottolineare l'interesse dell'Amministrazione per iniziative capaci di mettere in relazione creativi, operatori economici e territorio, in cui progettualità visiva e sviluppo locale procedono in stretta sinergia.

Concludiamo con il credere fermamente che il nostro territorio non debba essere visto solo come metà turistica, come se fosse l'unica attrattiva, anzi! È proprio riscoprendo le nostre abitudini ed usi, codificati nel tempo, che riusciremo a trovare le chiavi giuste per avviare qualsiasi tipo di lavoro, stabile e durevole.

The meeting with the companies, scheduled for the afternoon of June 4, was the central moment of the program. Here, the discussion focused on the role of communication, marketing, and design in the current economic context, with particular attention to the needs of Umbrian businesses. The exhibition was also attended by Councilor Andrea Stafisso and Councilor Leonardo Varasano of the Municipality of Perugia, who emphasized the Administration's interest in initiatives capable of connecting creatives, economic operators, and the local area, where visual design and local development proceed in close synergy.

We conclude with the firm belief that our region should not be seen only as a tourist destination, as if it were the only attraction – quite the opposite! It is precisely by rediscovering our habits and customs, codified over time, that we will be able to find the right keys to start any type of stable and lasting work.



da sx - Dr Simone Bandini, Vincenzo Cerquiglini (Viceversa), Ritumainty Mondal, Federico Monti

3 • 4 GIUGNO 2026

Presso la sala

"LOGGIA DEI LANARI"

Piazza G. Matteotti, 18

Mercoledì 3

Giornata espositiva
EFFEDI Design

Giovedì 4

Esposizione

Dalle ore 17.00 incontro
con le aziende

CONNESSIONI



**CULTURA
GRAFICA
DESIGN**

Esposizione
dei marchi e la
relativa immagine
coordinata progettati
dalla **EFFEDI Design** per i
propri clienti, insieme a tutti i
numeri delle riviste **Valley Life**,
faranno da sfondo a questi 2
giorni che culmineranno con
l'incontro delle imprese previsto per
il pomeriggio di **giovedì 4 giugno**.

Interverranno:

Vincenzo Cerquiglini
(Studio Viceversa)

Dott. Simone Bandini
(Editore Valley Life)

Ritumainty Mondal
(Founder SensingUmbria)



Registrali

EFFEDI
DESIGN ■ ■ ■

+39.335.1936385
effedidesign@hotmail.com





Giancarlo Brocci (a destra), fondatore de L'Eroica

L'EROICA DI GIANCARLO BROCCI

GIANCARLO BROCCI'S EROICA

DI FEDERICO MINGHI

Dall'intuizione romantica di Giancarlo Brocci al trionfo mondiale: come L'Eroica a Gaiole in Chianti ha restituito un'anima poetica al ciclismo e al territorio.

L'Eroica è una creatura nata nel 1997 dal cuore e dall'intelletto di Giancarlo Brocci, un atto d'amore puro verso quel ciclismo d'antan che ha scritto pagine memorabili di storia, costume e letteratura italiana. Nata con l'intento quasi pionieristico di ricercare le radici autentiche di uno sport straordinario e dalla profonda anima popolare, la manifestazione è diventata un manifesto culturale capace di far riscoprire la bellezza del sacrificio, il rispetto, la lealtà e il sapore autentico dell'impresa. Dalla prima leggendaria edizione con soli novantadue "cacciatori di emozioni", oggi l'evento attira a

From Giancarlo Bocci's romantic intuition to world triumph: how L'Eroica in Gaiole in Chianti has restored a poetic soul to cycling and the territory.

L'Eroica was born in 1997 from the heart and intellect of Giancarlo Brocci, an act of pure love towards that cycling of yesteryear that has written memorable pages of Italian history, customs and literature. Born with the almost pioneering intent of researching the authentic roots of an extraordinary sport with a deep popular soul, the event has become a cultural manifesto capable of rediscovering the beauty of sacrifice, respect, loyalty and the authentic flavor of the enterprise. From the first legendary edition with only ninety-two "thrill hunters", today the event attracts over eight thousand members from every corner of the planet



Gaiole in Chianti, ogni prima domenica di ottobre, oltre ottomila iscritti da ogni angolo del pianeta, consacrando come un fenomeno globale. Ma L'Eroica è anche una Fondazione etica, baluardo fondamentale per la salvaguardia e la tutela dello straordinario patrimonio delle strade bianche della Toscana. Guardando al passato epico di Coppi e Bartali, questa

to Gaiole in Chianti, every first Sunday of October, consecrating itself as a global phenomenon. But L'Eroica is also an ethical foundation, a fundamental bulwark for the preservation and protection of the extraordinary heritage of Tuscany's white roads. Looking at the epic past of Coppi and Bartali, this



epopea a pedali suggerisce un modello di futuro sostenibile e un turismo slow e pulito, dove la sete, la polvere e la stanchezza si trasformano in pura poesia da custodire nel cuore.

L'Eroica è una tua creatura: l'hai pensata, accudita e fatta crescere fino a farla diventare un mito mondiale. Secondo te, qual è l'elemento segreto che rende unica al mondo questa tua idea e perché ha ottenuto un successo così travolgente? «Il segreto è che la gente

pedal epic suggests a model of sustainable future and slow and clean tourism, where thirst, dust and fatigue are transformed into pure poetry to be kept in the heart.

The Eroica is your baby: you have thought of it, cared for it and made it grow until it has become a world myth. In your opinion, what is the secret element that makes this idea of yours unique in the world and why has it achieved such overwhelming success? "The secret is



capisce subito quando un atto d'amore è fatto col cuore e dettato dalla pura passione, non dal business. Il primo amore è per un ciclismo vicino alla gente che rischiava di perdersi, il secondo è per la strada bianca, quella dei nostri nonni, difesa come baluardo d'identità contro l'invasione dell'asfalto e delle auto.» L'Eroica è ormai uno dei più potenti veicoli di promozione per la Toscana, capace di svelare il nostro paradiso attraverso le strade bianche e un turismo slow.

that people immediately understand when an act of love is done from the heart and dictated by pure passion, not by business. The first love is for cycling close to the people who risked getting lost, the second is for the dirt road, that of our grandparents, defended as a bulwark of identity against the invasion of asphalt and cars."

L'Eroica is now one of the most powerful promotional vehicles for Tuscany, capable of revealing our paradise through white roads and slow tourism.





Pensi che le istituzioni facciano abbastanza per promuovere e tutelare questo patrimonio tutto l'anno nel modo giusto? «In realtà le istituzioni sono andate a rimorchio di un'esplosione turistica guidata solo da privati e appassionati, e si potrebbe fare molto meglio. Basti pensare al successo globale di Strade Bianche per i professionisti: il fenomeno ha colto la politica impreparata nel governare e valorizzare a pieno quello che oggi è il palcoscenico ciclistico più bello del mondo.»

Do you think the institutions do enough to promote and protect this heritage all year round in the right way? "In reality, the institutions have gone in tow of a tourist explosion led only by private individuals and enthusiasts, and we could do much better.

Just think of the global success of Strade Bianche for professionals: the phenomenon caught politics unprepared to govern and fully enhance what is now the most beautiful cycling stage in the world."





È merito della tua visione se abbiamo riscoperto valori nobili, lontani dalle derive del turismo di massa e dalla nostra società frenetica. Hai ancora la speranza e la forza di contaminare il mondo con questi intramontabili ideali di lealtà e romanticismo? «Ho l'ambizione di invecchiare seguendo gli ideali di gioventù e i sogni si stanno espandendo, come dimostrano i prossimi eventi in Giappone e l'imminente sbarco in Cina. L'Eroica rappresenta oggi l'unica manifestazione sportiva italiana che gira il pianeta portando un messaggio universale di pace, sorriso e condivisione. In un'epoca tristemente votata al riarmo e ai conflitti, i nostri eventi allargano il cuore alla speranza, selezionando un'umanità speciale legata al rispetto, all'educazione e agli insegnamenti dei nostri vecchi.» Guardando indietro a questo straordinario percorso da favola, iniziato tra le colline del Chianti e oggi replicato in tutto il globo, qual è il ricordo più bello o l'emozione che custodisci con maggiore gelosia nel tuo cuore? «La prima edizione del 1997, vissuta nello scetticismo generale. Ero in macchina davanti a tutti e a un certo punto mi fermai in salita per l'ansia che il sogno fosse andato in frantumi; vidi invece spuntare auto d'epoca e sei ciclisti che sembravano un film degli anni '20 a colori. Come Howard Carter quando aprì la tomba di Tutankhamon e scorre "cose meravigliose", quel momento ha ripagato ogni sforzo.»

It is thanks to your vision that we have rediscovered noble values, far from the drifts of mass tourism and our frenetic society. Do you still have the hope and strength to contaminate the world with these timeless ideals of loyalty and romance? "I have the ambition to grow old following the ideals of youth and dreams are expanding, as evidenced by the upcoming events in Japan and the imminent landing in China.

L'Eroica today represents the only Italian sporting event that travels the planet bringing a universal message of peace, smile and sharing. In an era sadly devoted to rearmament and conflicts, our events broaden the heart to hope, selecting a special humanity linked to respect, education and the teachings of our elders."

Looking back at this extraordinary fairytale journey, which began in the Chianti hills and is now replicated all over the globe, what is the best memory or emotion that you keep with greater jealousy in your heart? «The first edition in 1997, lived in general skepticism.

I was in the car in front of everyone and at a certain point I stopped uphill for the anxiety that the dream had been shattered; Instead, I saw vintage cars and six cyclists appear that looked like a color film from the 20s.

Like Howard Carter when he opened Tutankhamun's tomb and saw "wonderful things", that moment was worth every effort."

Eroica®

MOTA[®]

26-27 settembre 2026



www.cicloviamota.it

Con il patrocinio di:



Prodotto e portato da:



BIKE FLOW



grafica: A. and B. - www.studiocrea.it

EFFEDI®

DESIGN

Soluzioni Creative

BRAND / REBRANDING
LOGO RESTYLING
PUBBLICITA'
SOCIAL WEB
MANIFESTI
CULTURA

GRAFICA

DESIGN

FOTOGRAFIA
PROGETTAZIONE
RENDERING 3D
REGISTRAZIONE
MARCHI

REGISTRA il tuo Marchio

Consulenza ed assistenza tecnica
per depositi marchi d'impresa.
Dai valore al tuo marchio!
Ti affiancheremo in tutte le
fasi operative, dalla
creazione alla
registrazione.

"La grafica sarà l'arte del futuro..."

Geom. Federico Danti

+39.335.1936385

www.uffedidesign.com



ELEKTRONFEST: UN EVENTO TARGATO UMBRIA AL MISANO WORLD CIRCUIT

ELEKTRONFEST: AN UMBRIA-BRANDED EVENT AT MISANO WORLD CIRCUIT

DI FEDERICO DONTI

Il 18 luglio 2026, in occasione del GT World Challenge powered by AWS, è andata in scena una notte di musica elettronica con Planet Funk, L3UM4S (Samuel) e i protagonisti della scena umbra Dj Ralf, Fresco, Deledda e Viceversa.

L'Umbria è protagonista per questo evento e porta la sua visione musicale sulla scena nazionale con la prima edizione di ElektronFest, la rassegna dedicata alla musica elettronica che dalle ore 18 ha animato il grande palco del Misano World Circuit Marco Simoncelli con una line-up capace di unire ricerca, innovazione e grandi nomi della scena internazionale. L'evento si è inserito nell'ambito del prestigioso fine settimana del GT World Challenge powered by AWS (17-19 luglio 2026) nel circuito romagnolo.

Il festival nasce dall'incontro di tre esperienze e sensibilità complementari: quelle degli artisti umbri Deledda e Viceversa e quella di Gianluca Laurenzi, già presidente della Fondazione Umbria Jazz; insieme hanno ideato, organizzato e curato la direzione artistica di ElektronFest, dando vita a un progetto che mette in dialogo il talento del territorio con alcuni dei più importanti protagonisti della musica elettronica contemporanea.

On July 18, 2026, during the GT World Challenge powered by AWS, a night of electronic music unfolded with Planet Funk, L3UM4S (Samuel) and Umbrian scene protagonists Dj Ralf, Fresco, Deledda, and Viceversa.

Umbria took centre stage for this event, bringing its musical vision to the national scene with the first edition of ElektronFest, a festival dedicated to electronic music. From 6 PM, it energized the grand stage of the Misano World Circuit Marco Simoncelli with a lineup that blended artistic research, innovation, and major international names. The event was part of the prestigious GT World Challenge powered by AWS weekend (July 17-19, 2026) at the circuit in the Romagna region.

The festival was born from the convergence of three complementary experiences and sensibilities: those of Umbrian artists Deledda and Viceversa, and that of Gianluca Laurenzi, former president of the Umbria Jazz Foundation. Together, they conceived, organized, and curated the artistic direction of ElektronFest, bringing to life a project that fosters dialogue between local talent and some of the most important figures in contemporary electronic music.



Il fronte del Palco al Misano World Circuit



Vincenzo "Viceversa" (sx) e Alessandro Deledda (DX)

Una manifestazione che nasce dall'Umbria ma guarda oltre i confini regionali, con l'obiettivo di creare un nuovo spazio dedicato alla cultura elettronica, capace di unire performance live, ricerca sonora e grandi esperienze musicali in una location simbolo come l'Autodromo di Misano.

Alle ore 18 l'evento è partito con un percorso musicale che ha accompagnato il pubblico fino alla notte, attraverso differenti linguaggi della musica elettronica.

Tra i protagonisti del festival DJ Viceversa, con una selezione dedicata alle sue più recenti produzioni e alle nuove traiettorie della scena elettronica contemporanea; nel suo set ha incluso brani inediti e le ultime uscite discografiche, tra cui "Berlino Est" (recentemente pubblicata da SoundBetter Records) confermando un percorso artistico in continua evoluzione e sempre più rivolto a una dimensione internazionale. Un sound incredibile ha tenuto banco, grazie alla collaborazione con Alessandro Deledda (dopo la pubblicazione di "Isola Chromatica", progetto che racconta la sua doppia anima di pianista jazz e produttore di musica elettronica); sul palco un live set intimo e immersivo, costruito attraverso sintetizzatori, macchine elettroniche e strumenti analogici, in cui sperimentazione, improvvisazione e ricerca sonora si incontrano in un'esperienza unica.

This event, originating from Umbria, looks beyond regional borders with the goal of creating a new space dedicated to electronic culture, capable of uniting live performances, sonic exploration, and great musical experiences in an iconic location like the Misano Autodrome.

At 6 PM, the event kicked off with a musical journey that accompanied the audience into the night, exploring different facets of electronic music.

Among the festival's highlights was DJ Viceversa, with a selection dedicated to his most recent productions and the new trajectories of the contemporary electronic scene. His set included unreleased tracks and his latest releases, such as "Berlino Est" (recently released by SoundBetter Records), confirming an artistic path in continuous evolution and increasingly focused on an international dimension. An incredible sound took hold, thanks to the collaboration with Alessandro Deledda (following the release of "Isola Chromatica," a project that showcases his dual nature as a jazz pianist and electronic music producer). On stage, an intimate and immersive live set was crafted using synthesizers, electronic machines, and analog instruments, where experimentation, improvisation, and sonic research converged into a unique experience.





Vincenzo Cerquiglini alias Dj Viceversa in Console

Un momento speciale è stato rappresentato da "Cromadisco", il progetto nato dalla collaborazione artistica tra i due umbri Deledda e Viceversa. Un live set condiviso che rappresenta la sintesi del loro percorso comune e la volontà di fondere linguaggi elettronici differenti in una nuova dimensione performativa.

Nel palco anche l'altro umbro Fresco, artista dalla forte identità musicale, capace di muoversi con naturalezza tra house, elettronica e ricerca del groove. La sua esperienza e la sua sensibilità sonora hanno accompagnato il pubblico verso il tramonto, creando il collegamento ideale tra la dimensione pomeridiana del festival e la grande notte elettronica dell'Autodromo di Misano.



Alessandro Deledda al MiniMoog

A special moment was the presentation of "Cromadisco," a project born from the artistic collaboration between the two Umbrians, Deledda and Viceversa. This shared live set represents the synthesis of their common journey and their desire to fuse different electronic languages into a new performative dimension.

Also on stage was fellow Umbrian artist Fresco, a musician with a strong musical identity, capable of effortlessly navigating between house, electronic music, and groove exploration. His experience and sonic sensibility guided the audience towards sunset, creating the ideal bridge between the festival's afternoon segment and the grand electronic night at the Misano Autodrome.



Planet Funk in concerto



Alle 21.30 in punto i Planet Funk (una delle realtà italiane più conosciute a livello internazionale) hanno “incendiato” il palco con il loro ultimo lavoro discografico insieme ai brani che hanno segnato la loro carriera. Un’incredibile performance mista tra fusione elettronica, energia live e sonorità contemporanee.

Ha seguito L3UM4S, progetto elettronico di Samuel (ex Subsonica) artista e autore con una lunga esperienza nella ricerca sonora e nella scena musicale internazionale. Il suo set è stato un viaggio immersivo tra ritmi elettronici, atmosfere visionarie e contaminazioni dance, in cui tecnologia, sperimentazione e dimensione emotiva si fondono dando vita ad una grande performance.

A chiudere ElektronFest è stato Dj Ralf, figura simbolo del clubbing italiano e protagonista della scena elettronica da oltre trent’anni. La sua selezione ha accompagnato il pubblico fino a notte inoltrata, trasformando l’Autodromo di Misano in una grande pista sonora sotto le stelle.

Precisely at 9.30 PM, Planet Funk (one of Italy’s most internationally recognized acts) “ignited” the stage with their latest album, alongside tracks that have defined their career. An incredible performance blending electronic fusion, live energy, and contemporary sounds.

This was followed by L3UM4S, the electronic project of Samuel (formerly of Subsonica), an artist and songwriter with extensive experience in sonic research and the international music scene. His set was an immersive journey through electronic rhythms, visionary atmospheres, and dance contaminations, where technology, experimentation, and emotional dimensions merged to create a magnificent performance. Closing out ElektronFest was Dj Ralf, a symbolic figure of Italian clubbing and a protagonist of the electronic scene for over thirty years. His selection accompanied the audience late into the night, transforming the Misano Autodrome into a vast sonic dance floor under the stars.



ElektronFest ha rappresentato così un nuovo modo di vivere la musica elettronica: un progetto nato dall'Umbria e costruito attraverso l'incontro tra competenze artistiche, visione culturale e capacità organizzative. Una manifestazione che porta sul palcoscenico nazionale una proposta capace di unire territorio, innovazione e cultura musicale internazionale.

"Grande soddisfazione per la riuscita dell'evento che è stato importante sia da un punto di vista organizzativo che di responsabilità; Inoltre è stato emozionante tornare dopo 35 anni al "Circuito Internazionale Santamonica" (oggi World Circuit M. Simoncelli) dove avevo partecipato come dj ad una grande manifestazione musicale nel 1991. Il progetto Elektronfest non si ferma qui, ne sentirete parlare a breve..." (Viceversa)



L3UM4S (Samuel)

"Elektron Festival è stata una bella maratona... di quelle che ti fanno chiedere 'chi me l'ha fatto fare? Fino a quando si accendono le luci e parte la musica. A quel punto capisci che ne è valsa assolutamente la pena. Averlo vissuto sia nella direzione artistica e organizzativa che come artista è stato un piccolo tour de force, ma anche un privilegio. Da una parte c'era la responsabilità di far funzionare tutto, dall'altra la gioia di salire sul palco e godermi quell'energia insieme a tutti gli altri. La cosa che mi porto a casa, però, non è solo quello che è successo sul palco, ma anche tutto quello che è nato fuori: artisti che si sono conosciuti, abbracciati, confrontati, contaminati e hanno condiviso una giornata vera, fatta di musica, idee e tanta passione. Quando succedono queste cose, capisci che un festival ha davvero centrato il suo obiettivo. E poi un grazie enorme ai miei 'compari' Vincenzo e Gianluca: ci siamo fatti chilometri di chiacchiere, brainstorming, messaggi a tutte le ore e idee che sembravano folli... e invece, alla fine, hanno trovato tutte il loro posto. La cosa più bella è che quello spirito di squadra è arrivato fino al palco, grazie a tutti gli artisti che hanno partecipato e che hanno trasformato un programma in un'esperienza condivisa. Insomma, tanta fatica, tanto caldo e poche ore di sonno, ma un risultato che ci ha ripagati ben oltre ogni aspettativa. E questo, alla fine, è il miglior applauso che potessimo ricevere." (Alessandro Deledda)

ElektronFest thus represented a new way of experiencing electronic music: a project born in Umbria and built through the synergy of artistic expertise, cultural vision, and organizational capabilities. It's an event that brings to the national stage a proposal capable of uniting territory, innovation, and international musical culture.

"Great satisfaction for the success of the event, which was important both from an organizational and responsibility standpoint. Furthermore, it was emotional to return after 35 years to the 'Circuito Internazionale Santamonica' (now World Circuit M. Simoncelli), where I had participated as a DJ at a major musical event in 1991. The ElektronFest project doesn't end here; you'll hear more about it soon..." (Viceversa)



DJ Ralf

"Elektron Festival was a great marathon... the kind that makes you ask, 'Why did I get myself into this?' Until the lights come on and the music starts. At that point, you realize it was absolutely worth it. Experiencing it from both an artistic and organizational direction, as well as being an artist, was a bit of a tour de force, but also a privilege. On one hand, there was the responsibility of making everything work, and on the other, the joy of getting on stage and enjoying that energy with everyone else. What I take away, however, isn't just what happened on stage, but also everything that emerged offstage: artists meeting, hugging, exchanging ideas, influencing each other, and sharing a genuine day filled with music, ideas, and immense passion. When these things happen, you understand that a festival has truly achieved its goal. And a huge thank you to my 'partners in crime', Vincenzo and Gianluca: we had miles of conversations, brainstorming sessions, messages at all hours, and ideas that seemed crazy... but in the end, they all found their place. The most beautiful thing is that this team spirit extended to the stage, thanks to all the artists who participated and transformed a program into a shared experience. In short, a lot of hard work, a lot of heat, and few hours of sleep, but a result that repaid us far beyond all expectations. And that, in the end, is the best applause we could have received." (Alessandro Deledda)



VINI E VINILI: IL VIAGGIO CULTURALE DI VINCENZO VICEVERSA TRA TORGIANO, NARNI E PERUGIA

WINES AND VINYL: VINCENZO VICEVERSA'S CULTURAL JOURNEY BETWEEN TORGIANO, NARNI AND PERUGIA

DI FEDERICO DONTI

Ci sono eventi che riescono a raccontare un territorio ben oltre la semplice degustazione o il semplice intrattenimento. Sono occasioni in cui il vino diventa cultura, la musica diventa memoria e l'incontro tra persone si trasforma in un'esperienza da vivere con tutti i sensi. È questa la filosofia di "Vini e Vinili", un format che negli ultimi anni ha saputo conquistare un pubblico sempre più ampio grazie all'incontro tra eccellenze enologiche umbre e il fascino senza tempo della musica riprodotta esclusivamente in vinile.

Tra i protagonisti di questo percorso c'è Vincenzo Viceversa, DJ, ricercatore musicale e collezionista di dischi, che ha fatto dell'ascolto analogico una vera forma di narrazione. Le sue selezioni non rappresentano un semplice sottofondo musicale, ma accompagnano il pubblico in un viaggio costruito attraverso brani scelti con cura, creando un dialogo continuo tra musica, vino, arte e territorio.

Uno degli appuntamenti più significativi del progetto si è svolto a Palazzo Graziani Baglioni, nel centro storico di Torgiano, uno dei borghi simbolo della viticoltura umbra e sede della prima Denominazione di Origine Controllata della regione.

There are events that manage to tell the story of a territory far beyond simple tasting or simple entertainment. These are occasions in which wine becomes culture, music becomes memory and the meeting between people is transformed into an experience to be lived with all the senses. This is the philosophy of "Vini e Vinili", a format that in recent years has been able to conquer an increasingly wide audience thanks to the encounter between Umbrian wine excellence and the timeless charm of music reproduced exclusively on vinyl.

Among the protagonists of this journey is Vincenzo Viceversa, DJ, music researcher and record collector, who has made analogue listening a true form of narration. His selections do not represent a simple musical background, but accompany the audience on a journey built through carefully chosen songs, creating a continuous dialogue between music, wine, art and territory.

One of the most significant events of the project took place at Palazzo Graziani Baglioni, in the historic centre of Torgiano, one of the symbolic villages of Umbrian viticulture and home to the first Controlled Designation of Origin in the region.



L'iniziativa ha riunito alcune tra le più importanti aziende vitivinicole del territorio, offrendo degustazioni di etichette di qualità abbinata ai sapori della tradizione gastronomica locale. Le cantine partecipanti hanno presentato vini capaci di raccontare il lavoro delle aziende e il legame profondo con il territorio, mentre produttori e appassionati hanno condiviso esperienze, storie e conoscenze.

All'interno di questo contesto, la presenza di Vincenzo Viceversa ha dato vita a un percorso musicale costruito interamente con vinili originali a 45 giri. Il fruscio della puntina sul disco, la scelta accurata di ogni brano e il ritmo dell'ascolto hanno accompagnato il pubblico senza mai sovrastare il momento della degustazione, contribuendo a creare un'atmosfera elegante e coinvolgente.

Ad arricchire la manifestazione anche una mostra fotografica dedicata alla cultura del clubbing e della musica, confermando la

The initiative brought together some of the most important wineries in the area, offering tastings of quality labels combined with the flavours of the local gastronomic tradition. The participating wineries presented wines capable of telling the work of the companies and the deep bond with the territory, while producers and enthusiasts shared experiences, stories and knowledge.

Within this context, the presence of Vincenzo Viceversa has given life to a musical journey built entirely with original 45 rpm vinyls. The rustle of the needle on the record, the careful choice of each song and the rhythm of listening accompanied the audience without ever overpowering the moment of tasting, helping to create an elegant and engaging atmosphere.

To enrich the event there will also be a photographic exhibition dedicated to the culture of clubbing and music, confirming the desire



volontà degli organizzatori di realizzare un evento multidisciplinare capace di mettere in dialogo linguaggi artistici differenti. L'evento è stato arricchito da una mostra personale di Karen Righi, fotografa, che ha esposto scatti inediti in bianco e nero grande in grande formato. L'iniziativa, promossa dalla Compagnia dei Tavernieri e dei Vignaioli della Comunità di Torgiano insieme all'associazione culturale St.Art e con il patrocinio del Comune di Torgiano, ha rappresentato un esempio concreto di promozione territoriale attraverso la cultura.

Il viaggio di "Vini e Vinili" è proseguito nella splendida cornice della Cantina della Luna – Marchesi Ruffo della Scaletta, a Narni, in occasione della Festa Europea della Musica.

of the organizers to create a multidisciplinary event capable of putting different artistic languages in dialogue. The event was enriched by a solo exhibition by Karen Righi, photographer, who exhibited unpublished shots in large format black and white. The initiative, promoted by the Compagnia dei Tavernieri e dei Vignaioli della Comunità di Torgiano together with the cultural association St.Art and with the patronage of the Municipality of Torgiano, represented a concrete example of territorial promotion through culture.

The journey of "Vini e Vinili" continued in the splendid setting of the Cantina della Luna – Marchesi Ruffo della Scaletta, in Narni, on the occasion of the European Music Festival.



L'antico monastero che ospita la cantina si è trasformato in uno spazio dedicato all'incontro tra degustazioni, arte contemporanea e performance musicali. Le esposizioni di artisti contemporanei, il live painting e i prodotti gastronomici del territorio hanno costruito un percorso culturale nel quale ogni elemento dialogava con gli altri. Anche in questa occasione Vincenzo Viceversa, affiancato da Sandro Stipe, ha proposto un DJ set rigorosamente in vinile, offrendo una selezione musicale che attraversava soul, funk, rock, jazz e grandi classici internazionali. L'evento ha confermato come il vinile non sia soltanto un supporto musicale, ma un vero patrimonio culturale. Ogni disco racconta un'epoca, ogni copertina custodisce una storia, ogni brano restituisce il piacere dell'ascolto lento, proprio come un buon vino invita a essere degustato senza fretta. Con la performance pittorica di Corrado Battistoni della Basement Art Lab Aps che ha promosso l'evento. Inoltre. È stata aperta al pubblico la mostra collettiva di arte contemporanea "Inutile" nella galleria Off Ur diretta dal Maestro David Pompili.

Il percorso di Vincenzo Viceversa si è arricchito anche con la partecipazione alle celebrazioni per il decimo anniversario del DAJE Degusteria, storico locale di via Danzetta, nel centro storico di Perugia. L'anniversario, celebrato nel mese di maggio con due giornate di eventi, degustazioni, incontri culturali e musica dal vivo, ha rappresentato un ulteriore momento d'incontro tra eccellenze gastronomiche e cultura musicale.

In questo contesto, le selezioni in vinile di Vincenzo Viceversa hanno accompagnato il pubblico lungo un viaggio musicale capace



The ancient monastery that houses the winery has been transformed into a space dedicated to the encounter between tastings, contemporary art and musical performances. The exhibitions of contemporary artists, live painting and local gastronomic products have built a cultural path in which each element dialogued with the others. Also on this occasion Vincenzo Viceversa, flanked by Sandro Stipe, proposed a DJ set strictly on vinyl, offering a musical selection that crossed soul, funk, rock, jazz and great international classics.

The event confirmed that vinyl is not just a musical support, but a true cultural heritage. Each record tells an era, each cover holds a story, each song returns the pleasure of slow listening, just as a good wine invites you to be tasted without haste. With the pictorial performance of Corrado Battistoni of the Basement Art Lab Aps who promoted the event. In addition. The collective exhibition of contemporary art "Inutile" has been opened to the public in the Off your gallery directed by Maestro David Pompili.

Vincenzo Viceversa's path was also enriched with participation in the celebrations for the tenth anniversary of DAJE Degusteria, a historic venue in Via Danzetta, in the historic centre of Perugia. The anniversary, celebrated in May with two days of events, tastings, cultural meetings and live music, represented a further moment of encounter between gastronomic excellence and musical culture.

In this context, Vincenzo Viceversa's vinyl selections have accompanied the audience along a musical journey capable of crossing generations

di attraversare generazioni e stili differenti, mantenendo sempre quella cifra stilistica che caratterizza il suo lavoro: ricerca, qualità e attenzione all'ascolto.

Tra un calice di vino, i sapori della cucina umbra e le conversazioni tra produttori, musicisti e appassionati, il vinile è tornato a essere protagonista come strumento di socialità e condivisione, dimostrando come la musica analogica sappia ancora creare atmosfere autentiche e coinvolgenti.

La partecipazione a questo importante anniversario ha ulteriormente rafforzato il legame tra Vincenzo Viceversa e gli eventi dedicati alla valorizzazione del territorio, confermando la sua presenza in manifestazioni che uniscono cultura, gusto e musica.

and styles, always maintaining that stylistic code that characterizes his work: research, quality and attention to listening.

Between a glass of wine, the flavours of Umbrian cuisine and conversations between producers, musicians and enthusiasts, vinyl has returned to be the protagonist as a tool for sociality and sharing, demonstrating how analogue music can still create authentic and engaging atmospheres.

Participation in this important anniversary has further strengthened the link between Vincenzo Viceversa and the events dedicated to the enhancement of the territory, confirming his presence in events that combine culture, taste and music.

LACANTINA LUNA
DOMENICA 21.06
DALLE 18.00 FINO A TARDI

VINI & VINILI

La Cantina della Luna è un punto
magico, fatto di ricerca e di
ascolto, un punto in cui
conoscenza e passione si
uniscono per creare
un'atmosfera unica.

Una giornata fuori dagli
ordinari, con degustazioni,
mostre e concerti. Un
evento che unisce
vino e musica.

Improvvisamente
cantante di
vino. Un
concerto
che unisce
vino e musica.

Un
evento
che unisce
vino e musica.

APERITIF, FOOD & WINE TASTING
VINYL EXHIBITION
LIVE PAINTING
FRANCA GIGLIO
CORRADO BATTISTONI

Offur
Via della Luna, 8 - Norcia (TR)
DALLE 18.00 FINO A TARDI

In anni dominati dalle piattaforme di streaming e dalla musica liquida, il ritorno del vinile rappresenta molto più di una semplice tendenza. Significa riscoprire il valore dell'ascolto consapevole, della qualità sonora e del tempo dedicato all'esperienza musicale. Questa filosofia si avvicina sorprendentemente al mondo del vino. Così come una bottiglia racconta il lavoro del vignaiolo, il territorio e le stagioni, anche un disco conserva la memoria di un periodo storico, di un artista e di una precisa esperienza sonora. Vincenzo Viceversa interpreta perfettamente questa visione, trasformando ogni DJ set in un racconto costruito con sensibilità, competenza e passione. La sua figura va oltre quella del semplice

In years dominated by streaming platforms and liquid music, the return of vinyl represents much more than just a trend. It means rediscovering the value of conscious listening, sound quality and time dedicated to the musical experience. This philosophy is surprisingly close to the world of wine. Just as a bottle tells the story of the winemaker's work, the territory and the seasons, a record also preserves the memory of a historical period, an artist and a precise sound experience. Vincenzo Viceversa perfectly interprets this vision, transforming each DJ set into a story built with sensitivity, competence and passion.



selezionatore musicale: diventa un narratore che utilizza il vinile come linguaggio culturale, capace di creare connessioni tra persone, luoghi ed emozioni.

Le esperienze di Torgiano, Narni e Perugia dimostrano come sia possibile valorizzare il patrimonio enogastronomico attraverso un approccio innovativo, nel quale vino, musica, arte e convivialità convivono in perfetto equilibrio.

"Vini e Vinili" è oggi molto più di un format dedicato agli appassionati di vino o ai collezionisti di dischi. È un progetto culturale che racconta l'Umbria attraverso le sue eccellenze, mettendo al centro il piacere dell'incontro, della scoperta e della condivisione.

Ogni appuntamento costruisce una comunità temporanea fatta di produttori, artisti, musicisti, fotografi e visitatori che trovano nella cultura del buon vivere un linguaggio comune. In questo percorso, Vincenzo Viceversa rappresenta il filo conduttore che unisce esperienze diverse, trasformando ogni selezione musicale in un viaggio emozionale dove ogni disco dialoga con un calice di vino e ogni nota contribuisce a raccontare l'identità dei luoghi che ospitano la manifestazione.

His figure goes beyond that of the simple music selector: he becomes a storyteller who uses vinyl as a cultural language, capable of creating connections between people, places and emotions. The experiences of Torgiano, Narni and Perugia show how it is possible to enhance the food and wine heritage through an innovative approach, in which wine, music, art and conviviality coexist in perfect balance.

"Vini e Vinili" is today much more than a format dedicated to wine enthusiasts or record collectors. It is a cultural project that tells the story of Umbria through its excellences, focusing on the pleasure of meeting, discovery and sharing.

Each show builds a temporary community made up of producers, artists, musicians, photographers and visitors who find a common language in the culture of good living. In this journey, Vincenzo Viceversa represents the common thread that unites different experiences, transforming each musical selection into an emotional journey where each record dialogues with a glass of wine and each note contributes to telling the identity of the places that host the event.



IL FESTIVAL DEL BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO DI GUBBIO

THE GUBBIO COD AND STOCKFISH FESTIVAL

DI FEDERICO DONTI

L'Associazione dei Cammini Camaldolesi Umbri è stata il punto di riferimento per l'arrivo a Gubbio del 'Festival del Baccalà e dello Stoccafisso' (9,10,11 ottobre 2026), un evento che trova la propria ispirazione nella cultura dei cammini – quei percorsi che attraversano i borghi dell'Umbria e che custodiscono una storia secolare fatta di incontri, scambi e tradizioni profondamente radicate nelle comunità locali. Tra queste tradizioni occupano un posto di rilievo proprio quelle legate al baccalà e allo stoccafisso, alimenti che per secoli hanno rappresentato una risorsa preziosa per le popolazioni dell'entroterra.

La loro diffusione è stata favorita anche dalle prescrizioni religiose che, a partire dall'epoca del Concilio di Trento, hanno consolidato l'abitudine al consumo di pietanze di magro durante i periodi di Quaresima, nelle viglie delle principali festività cristiane e nei venerdì dell'anno. In territori lontani dal mare, il baccalà e lo stoccafisso divennero così alimenti particolarmente apprezzati, entrando stabilmente nelle tradizioni gastronomiche locali e contribuendo alla costruzione di un'identità culturale che ancora oggi si tramanda di generazione in generazione.

The Association of Umbrian Camaldolese Paths was the point of reference for the arrival in Gubbio of the 'Cod and Stockfish Festival' (9,10,11 October 2026), an event that finds its inspiration in the culture of the paths – those paths that cross the villages of Umbria and that preserve a centuries-old history made up of meetings, exchanges and traditions deeply rooted in local communities. Among these traditions, those related to cod and stockfish occupy an important place, foods that for centuries have represented a precious resource for the populations of the hinterland.

Their diffusion has also been favored by religious prescriptions which, starting from the time of the Council of Trent, have consolidated the habit of consuming lean dishes during the periods of Lent, on the eves of the main Christian holidays and on Fridays of the year. In territories far from the sea, cod and stockfish thus became particularly popular foods, permanently entering the local gastronomic traditions and contributing to the construction of a cultural identity that is still handed down from generation to generation.





I cammini, in questo senso, non rappresentano soltanto una forma di turismo lento, ma propongono anche uno stile di vita improntato alla riscoperta del tempo e delle tradizioni. E quale esempio migliore della paziente attesa necessaria per dissalare il baccalà o per reidratare lo stoccafisso? Tre giorni di cura e attenzione che insegnano il valore della lentezza, del rispetto dei tempi naturali e della preparazione condivisa. In un'epoca dominata dalla velocità, queste pratiche ci ricordano come la lentezza possa ancora essere una risorsa preziosa, capace di custodire la memoria delle comunità e di continuare, come recita il proverbio, 'a portare buon consiglio'. Ci si chiede spesso quale sia la differenza tra baccalà e stoccafisso? Va detto innanzitutto che si tratta sempre di merluzzo norvegese. Il primo è conservato sotto sale mentre il secondo è essiccato al vento freddo del nord della Norvegia. L'Umbria è stata scelta come sede del Festival del Baccalà e dello Stoccafisso perché rappresenta in modo unico l'incontro tra due grandi tradizioni gastronomiche italiane. In questa regione convivono infatti una consolidata cultura del baccalà, profondamente radicata nella cucina popolare, e una significativa tradizione dello stoccafisso, alimentata dai secolari rapporti con le vicine Marche. Pochi territori possono vantare una presenza così forte e autentica di entrambe le preparazioni del merluzzo conservato. L'Umbria costituisce quindi un naturale ponte culturale tra due patrimoni gastronomici complementari. Per questo non si sarebbe potuta immaginare una sede più adatta e rappresentativa per celebrare insieme il baccalà e lo stoccafisso.

La Via Italiana dello Stoccafisso, nata a Portonovo nel 2015, riunisce le confraternite e le comunità territoriali italiane che custodiscono, difendono e tramandano le diverse tradizioni gastronomiche legate allo stoccafisso. Da nord a sud, da Bolzano alla Sicilia, il percorso attraversa il Veneto, il Trentino, le Marche, il Friuli Venezia Giulia, la Liguria, il Lazio, la Campania e la Calabria, valorizzando le molteplici interpretazioni regionali di questo straordinario patrimonio alimentare. Ogni territorio conserva una propria ricetta, frutto della storia, delle risorse locali e delle consuetudini tramandate di

The paths, in this sense, do not only represent a form of slow tourism, but also propose a lifestyle based on the rediscovery of time and traditions. And what better example than the patient wait needed to desalinate cod or to rehydrate stockfish? Three days of care and attention that teach the value of slowness, respect for natural times and shared preparation.

In an era dominated by speed, these practices remind us how slowness can still be a precious resource, capable of preserving the memory of communities and continuing, as the saying goes, 'to bring good advice'.

We often wonder what is the difference between cod and stockfish? First of all, it must be said that it is always Norwegian cod. The former is preserved in salt while the latter is dried in the cold wind of northern Norway. Umbria was chosen as the venue for the Cod and Stockfish Festival because it uniquely represents the encounter between two great Italian gastronomic traditions. In fact, in this region coexist a consolidated culture of cod, deeply rooted in popular cuisine, and a significant tradition of stockfish, nourished by the centuries-old relations with the nearby Marche. Few territories can boast such a strong and authentic presence of both preparations of preserved cod. Umbria therefore constitutes a natural cultural bridge between two complementary gastronomic heritages. For this reason, a more suitable and representative venue to celebrate cod and stockfish together could not have been imagined.

The Italian Stockfish Route, born in Portonovo in 2015, brings together the Italian brotherhoods and territorial communities that preserve, defend and pass on the different gastronomic traditions related to stockfish. From north to south, from Bolzano to Sicily, the route crosses Veneto, Trentino, Marche, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Lazio, Campania and Calabria, enhancing the multiple regional interpretations of this extraordinary food heritage. Each territory preserves its own recipe, the result of history, local resources and customs handed down from generation to generation.



Grande antipasto misto



Bacalà alla Vicentina

generazione in generazione. Queste diversità rappresentano una ricchezza culturale da preservare e diffondere, nel rispetto delle identità locali. Le confraternite e le associazioni aderenti costituiscono una vera e propria comunità di pratica, unita dall'impegno comune di salvaguardare le conoscenze, i saperi, i rituali e le tradizioni connessi allo stoccafisso. Insieme collaborano alla candidatura delle Tradizioni Italiane dello Stoccafisso al riconoscimento di patrimonio culturale immateriale dell'umanità presso l'UNESCO, con l'obiettivo di tutelare e trasmettere alle future generazioni un patrimonio che appartiene all'identità culturale di numerose comunità italiane.

La candidatura internazionale delle tradizioni dello stoccafisso a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità affonda le proprie radici nel 2012, a Bergen, e ha assunto una dimensione più strutturata a partire dal 2023, con la costituzione di un gruppo di lavoro internazionale rappresentativo dell'intera filiera dell'essiccamento.

Questo non significa, naturalmente, escludere il merluzzo destinato alla salagione, che dà origine al bacalà, né tantomeno le tradizioni culturali e gastronomiche a esso legate. È stato tuttavia necessario operare una distinzione chiara, poiché la storia dello stoccafisso presenta radici più antiche e profonde rispetto a quella del bacalà.

Lo stoccafisso ha infatti rappresentato per secoli una vera e propria moneta di scambio, favorendo relazioni commerciali e culturali internazionali dal Medioevo in avanti. Grazie a queste reti di scambio, il merluzzo conservato ha potuto raggiungere comunità anche molto lontane dal mare, dove si sono sviluppate e tramandate tradizioni locali che ancora oggi costituiscono un patrimonio di grande valore. In questo contesto, l'incontro tra bacalà e stoccafisso in Umbria rappresenta un'occasione di dialogo tra culture gastronomiche affini. A tavola, i commensali potranno apprezzare e degustare sia le ricette a base di bacalà sia quelle a base di stoccafisso, riscoprendo la ricchezza di due tradizioni che, pur seguendo percorsi diversi di conservazione del merluzzo, condividono una storia comune fatta di scambi, incontri e identità territoriali.

These diversities represent a cultural wealth to be preserved and disseminated, while respecting local identities.

The confraternities and member associations constitute a real community of practice, united by the common commitment to safeguard the knowledge, knowledge, rituals and traditions related to stockfish. Together they collaborate in the candidacy of the Italian Stockfish Traditions for recognition as an intangible cultural heritage of humanity at UNESCO, with the aim of protecting and transmitting to future generations a heritage that belongs to the cultural identity of numerous Italian communities.

The international candidacy of stockfish traditions as Intangible Cultural Heritage of Humanity has its roots in 2012, in Bergen, and has taken on a more structured dimension starting from 2023, with the establishment of an international working group representative of the entire drying supply chain.

This does not mean, of course, excluding cod intended for salting, which gives rise to cod, nor the cultural and gastronomic traditions linked to it. However, it was necessary to make a clear distinction, since the history of stockfish has older and deeper roots than that of cod. Stockfish has in fact represented a real currency of exchange for centuries, favouring international commercial and cultural relations from the Middle Ages onwards. Thanks to these exchange networks, the preserved cod has been able to reach communities even far from the sea, where local traditions have been developed and handed down that still constitute a heritage of great value today.

In this context, the encounter between cod and stockfish in Umbria represents an opportunity for dialogue between similar gastronomic cultures. At the table, diners will be able to appreciate and taste both cod-based and stockfish-based recipes, rediscovering the richness of two traditions that, while following different paths of cod conservation, share a common history made up of exchanges, encounters and territorial identities.



Giovani Chef

Ma quale sarà il futuro di baccalà e stoccafisso?

Il prossimo 10 ottobre, a Gubbio, si terrà un importante convegno che riunirà le comunità di pratica legate alle tradizioni dello stoccafisso. In questa occasione, l'Università dei Muratori, custode della tradizione del 'Baccalà alla Ceraiola', incontrerà le realtà che rappresentano il patrimonio culturale dello stoccafisso.

Il cuore dell'evento sarà una tavola rotonda nella quale le confraternite e le associazioni partecipanti si confronteranno sul futuro delle tradizioni legate sia al baccalà sia allo stoccafisso, condividendo esperienze, prospettive e progetti di valorizzazione.

Gubbio rappresenta una sede ideale e neutrale per questo incontro: una città che non rivendica il primato di una ricetta rispetto a un'altra e che proprio per questo offre il contesto perfetto per un dialogo aperto e costruttivo. Sarà un momento di confronto autentico, nel quale le diverse comunità potranno mettere in comune il proprio patrimonio di conoscenze e tradizioni, contribuendo a rafforzare una visione condivisa per il futuro di queste importanti culture alimentari.

But what will be the future of cod and stockfish?

On October 10th, in Gubbio, an important conference will be held that will bring together the communities of practice linked to the traditions of stockfish. On this occasion, the University of Masons, guardian of the tradition of 'Baccalà alla Ceraiola', will meet the realities that represent the cultural heritage of stockfish.

The heart of the event will be a round table in which the participating brotherhoods and associations will discuss the future of traditions related to both cod and stockfish, sharing experiences, perspectives and enhancement projects.

Gubbio represents an ideal and neutral venue for this meeting: a city that does not claim the primacy of one recipe over another and that precisely for this reason offers the perfect context for an open and constructive dialogue. It will be a moment of authentic confrontation, in which the different communities will be able to share their heritage of knowledge and traditions, helping to strengthen a shared vision for the future of these important food cultures.



Gran Buffet della Via Italiana dello stoccafisso

Nei tre giorni del Festival del Baccalà e dello Stoccafisso sarà possibile degustare autentiche eccellenze gastronomiche nei dieci ristoranti aderenti, che proporranno menù interamente dedicati al baccalà e allo stoccafisso.

Sarà però fondamentale prenotare con anticipo, perché gli chef saranno chiamati a realizzare preparazioni di alta qualità e non sarà semplice soddisfare tutte le richieste dell'ultimo momento. Il Festival, infatti, non è una sagra, ma un grande evento di alta ristorazione, dove tradizione, cultura gastronomica e ricerca culinaria si incontrano.

La partecipazione delle confraternite enogastronomiche italiane legate al baccalà e allo stoccafisso renderà l'esperienza straordinariamente ricca e coinvolgente.

Sarà un'occasione unica per scoprire interpretazioni diverse di questi prodotti simbolo della tradizione italiana, in un contesto che si preannuncia non solo estremamente appetitoso, ma anche irripetibile.

I ristoranti che aderiranno sono: La Taverna del Lupo, Ristorante dei Consoli, Ristorante Conte Fabiani, Officina dei Saponi, Ristorante Federico da Montefeltro, Al Casellino Ristorante e Pizzeria, Ristorante La Balestra, Locanda Ducale e Pizzeria Bella Ischia.

Le regioni aderenti saranno invece il Trentino con lo Stofiss dei Frati, l'Alto Adige con lo Stockfischgröstl, il Veneto con il baccalà mantecato e il baccalà alla vicentina, la Liguria con il Brandacujun, le Marche con lo Stoccafisso all'Anconitana, la Campania con lo stocco partenopeo, il Lazio con Baccalà e ceci, la Calabria con l'Insalatina di stocco, la Sicilia con il Baccalà alla ghiotta. Oltre confine, poi, prenderanno parte alla manifestazione dalla Norvegia i paesi di Bergen con il Lutefisk e di Finnmark con lo Stoccafisso alla brace.

During the three days of the Cod and Stockfish Festival it will be possible to taste authentic gastronomic excellence in the ten participating restaurants, which will offer menus entirely dedicated to cod and stockfish.

However, it will be essential to book in advance, because chefs will be called upon to make high-quality preparations and it will not be easy to satisfy all last-minute requests. The Festival, in fact, is not a festival, but a great event of haute cuisine, where tradition, gastronomic culture and culinary research meet.

The participation of the Italian food and wine brotherhoods linked to cod and stockfish will make the experience extraordinarily rich and engaging. It will be a unique opportunity to discover different interpretations of these symbolic products of the Italian tradition, in a context that promises to be not only extremely appetizing, but also unrepeatable.

The restaurants that will participate are: La Taverna del Lupo, Ristorante dei Consoli, Ristorante Conte Fabiani, Officina dei Saponi, Ristorante Federico da Montefeltro, Al Casellino Ristorante e Pizzeria, Ristorante La Balestra, Locanda Ducale and Pizzeria Bella Ischia.

The participating regions will instead be Trentino with the Stofiss dei Frati, Alto Adige with the Stockfischgröstl, Veneto with the creamed cod and the Vicenza-style cod, Liguria with the Brandacujun, the Marche with the Anconitana stockfish, Campania with the Neapolitan stockfish, Lazio with the cod and chickpeas, Calabria with the stockfish salad, Sicily with cod alla ghiotta. Across the border, then, the countries of Bergen with Lutefisk and Finnmark with grilled stockfish will take part in the event from Norway.



LA VIA ITALIANA
della
Stoccafisso



Info:

Presidente A.S.D - A.P.S Cammini Camaldolesi Umbri, Emanuele Luchetti

tel. +39 330 522707 / Email: info@camminicamaldolesiumbri.it / camminicamaldolesiumbri@pec.it

International Stockfish Society - Andrea Vergari

Tel/Whatsapp: +39 393 9106080 / stockfishsociety@gmail.com / www.stockfishsociety.org

www.gubbiofestivaldelbaccala.it

Organizatori:



U.S. e Promotrice Sociale
Governio Comunità Umbri



International Stockfish Society

LA VIA ITALIANA
Stoccafisso

GUBBIO 2026

**CAPITALE ITALIANA
DELLE TRADIZIONI DEL
BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO**

Tre giorni dedicati alla cultura, alla gastronomia e alle tradizioni italiane del merluzzo conservato.

Promosso dall'Associazione Cammini Camaldolesi Umbri e International Stockfish Society, il Festival nasce per valorizzare un patrimonio secolare fatto di incontri, scambi, cammini, comunità e saperi tramandati di generazione in generazione.

L'Umbria rappresenta il luogo ideale per questo incontro: una terra dove convivono la grande tradizione del baccalà e quella dello stoccafisso, creando un ponte culturale unico tra territori, popoli e storie.



UMBRIA
GUBBIO

FESTIVAL DEL BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO

9 • 10 • 11 OTTOBRE 2026

CONVEGNO NAZIONALE

IL FUTURO DEL BACCALÀ E DELLO STOCCAFISSO

Contrattenti, associazioni, comunità di pratica, studiosi, chef e rappresentanti delle tradizioni gastronomiche italiane si incontrano a Gubbio per discutere il futuro di un patrimonio culturale che appartiene all'identità di numerose comunità italiane.

Focus speciale sulla candidatura delle Tradizioni dello Stoccafisso a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO.

DEGUSTAZIONI D'AUTORE

Nei ristoranti aderenti sarà possibile degustare menu esclusivi dedicati al baccalà e allo stoccafisso, realizzati da chef, contrattenti gastronomici e professionisti della cucina italiana.

Un grande incontro di alta ristorazione.

RISTORANTI ADERENTI

- La Taverna del Lupo
- Ristorante dei Consoli
- Ristorante Conte Fabiani
- Officina dei Sapori
- Ristorante Federico da Montefeltro
- Al Casellino Ristorante e Pizzeria
- Ristorante La Balestra
- Locanda Ducale
- Pizzeria Bella Ischia

REGIONI E COMUNITÀ OSPITI

- Trentino - Stofas dei Frati
- Alto Adige - Stockfishgröstl
- Veneto - Baccalà Mantecato e alla Vicentina
- Liguria - Branzino
- Marche - Stoccafisso all'Anconitano
- Lazio - Baccalà e Ccio
- Campania - Stocco Parteropeo
- Calabria - Insalata di Stocco
- Sicilia - Baccalà alla Chiotta

OSPITI INTERNAZIONALI

- Bergen (Norvegia) - Lurtek
- Finnmark (Norvegia) - Stoccafisso alla Bracc

*Undici territori, undici tradizioni,
un unico grande racconto gastronomico.*

PRENOTA LA TUA ESPERIENZA GASTRONOMICA

I menu del Festival saranno proposti esclusivamente dai ristoranti aderenti e i posti disponibili saranno necessariamente limitati.

Per garantire la qualità delle preparazioni e consentire agli chef di organizzare al meglio le degustazioni, è fortemente consigliata la prenotazione anticipata.

COME PARTECIPARE

- Acquista il tuo ticket presso il Point Ticket ufficiale del Festival
- Scegli il menu che desideri degustare
- Seleziona il ristorante aderente
- Prenota la tua esperienza gastronomica

CONTATTI

International Stockfish Society
WhatsApp: 393 9106080
stockfishsociety@gmail.com
www.stockfishsociety.org

Cammini Camaldolesi Umbri
WhatsApp: 330 522797
info@camminicamaldolesiumbri.it
www.camminicamaldolesiumbri.it





Agricoltore in Valdorcia, Amedeo Grappi (Sullo sfondo la città di Pienza)

L'ANIMA DELLA TERRA DENTRO UN CHICCO DI GRANO

The Soul of the Earth Inside a Wheat Berry

DI FEDERICO MINGHI

Al Mulino Val d'Orcia, la famiglia Grappi custodisce una filiera circolare e biologica dal 1992: un viaggio sensoriale che va dai campi di Pienza fino alla tavola della Locanda.

La Val d'Orcia è un disegno di colline ondulate e di cieli immensi, un miracolo d'armonia eletto dall'Unesco a Patrimonio dell'Umanità perché qui, da secoli, la natura e il lavoro dell'uomo dialogano in un abbraccio perfetto. In questo teatro di terra e di vento, dove la luce accarezza i campi di grano trasformandoli in distese dorate, la bellezza non è solo un panorama da ammirare, ma un'eredità culturale da proteggere. È qui, nel comune di Pienza, che la terra smette di essere un semplice sfondo per farsi custode di antichi saperi e di sapori intramontabili, legati ai ritmi lenti della natura. Tra queste colline prende vita l'eccellenza del Mulino Val d'Orcia, dove una tradizione familiare lunga generazioni dimostra come il futuro

At the Val d'Orcia Mill, the Grappi family has been guarding a circular and organic supply chain since 1992: a sensory journey that goes from the fields of Pienza to the table of the Locanda.

The Val d'Orcia is a design of rolling hills and immense skies, a miracle of harmony elected by UNESCO as a World Heritage Site because here, for centuries, nature and man's work have dialogued in a perfect embrace. In this theater of land and wind, where the light caresses the wheat fields, transforming them into golden expanses, beauty is not just a panorama to be admired, but a cultural heritage to be protected. It is here, in the municipality of Pienza, that the land ceases to be a simple background to become the guardian of ancient knowledge and timeless flavors, linked to the slow rhythms of nature. Among these hills, the excellence of the Val d'Orcia Mill comes to life, where a family tradition spanning generations demonstrates how



I buonissimi fusilloni essiccati a bassa temperatura

dell'agricoltura risieda nel rispetto profondo delle proprie radici. Il segreto di questa realtà straordinaria, che si estende su più di 150 ettari coltivati a biologico fin dal 1992, è racchiuso in una filosofia tanto semplice quanto rivoluzionaria: "Prima di essere mastri pastai e mugnai, siamo agricoltori". È questa la vera differenza. La famiglia Grappi controlla ogni singolo

the future of agriculture lies in deep respect for one's roots. The secret of this extraordinary reality, which extends over more than 150 hectares cultivated organically since 1992, is contained in a philosophy as simple as it is revolutionary: "Before being master pasta makers and millers, we are farmers". This is the real difference. The Grappi family controls every single



respiro della filiera dei cereali antichi: dalla semina in rotazione con le leguminose per preservare il suolo, fino alla macinazione a pietra, che mantiene intatto il prezioso germe del grano e le sue proprietà nutritive grazie a basse velocità di lavorazione.

Il risultato è un'idea di pasta unica, come quella nata dal Grano Duro Senatore Cappelli: ambrata, porosa, trafilata in bronzo ed essiccata lentamente. Una pasta di struttura tenace ma mai ostinata, che non cerca un condimento che la sovrasti, ma un compagno con cui contendersi, ludicamente, il palco del palato.

Un viaggio che si completa pochi passi più in là, alla Locanda del Mulino, il ristorante a filiera cortissima dove gli ospiti, prima di assaggiare i celebri picci artigianali del pastificio, sono invitati a visitare il mulino per vedere con i propri occhi come la terra si fa poesia da gustare.

breath of the ancient cereals supply chain: from rotational sowing with legumes to preserve the soil, to stone grinding, which keeps the precious wheat germ and its nutritional properties intact thanks to low processing speeds.

The result is a unique idea of pasta, like the one born from Senatore Cappelli Durum Wheat: amber, porous, bronze-drawn and slowly dried. A pasta with a tenacious but never stubborn structure, which does not look for a condiment that overpowers it, but a companion with which to compete, playfully, for the stage of the palate.

A journey that is completed a few steps further, at the Locanda del Mulino, the restaurant with a very short supply chain where guests, before tasting the famous artisan picci of the pasta factory, are invited to visit the mill to see with their own eyes how the earth becomes poetry to be tasted.



La pasta artigianale è trafilata al bronzo

La filosofia e la terra: Voi Amedeo ripetete con orgoglio che 'prima di essere mastri pastai e mugnai, siete agricoltori'. In che modo questo legame viscerale e quotidiano con la terra si riflette sulla qualità finale della vostra pasta rispetto a chi trasforma semplicemente una materia prima acquistata altrove? «Nasciamo agricoltori e la terra ti rimane dentro fin da bambino.

Seguendo direttamente l'intero ciclo, coltivando con cura grani antichi a basso contenuto di glutine come il Senatore Cappelli o il Monococco e legumi quali ceci e lenticchie, controlliamo ogni singola fase del processo per garantire un prodotto finale eccellente, digeribile e ricco di proteine.»

La scelta pionieristica del biologico: Avete abbracciato il metodo biologico nel lontano 1992, in tempi in cui non era una tendenza di mercato.

Philosophy and the land: You Amedeo proudly repeat that 'before being master pasta makers and millers, you are farmers'. How does this visceral and daily bond with the land reflect on the final quality of your pasta compared to those who simply transform a raw material purchased elsewhere? "We were born farmers and the land has remained inside you since you were a child.

By directly following the entire cycle, carefully cultivating ancient grains with a low gluten content such as Senatore Cappelli or Monococco and legumes such as chickpeas and lentils, we control every single phase of the process to ensure an excellent, digestible and protein-rich final product."

The pioneering choice of an organic farm: You embraced the organic method back in 1992, at a time when it was not a market trend.

Cosa vi spinse, più di trent'anni fa, a fare questa scelta di campo così netta? «Mio babbo ha fatto questa scelta trentacinque anni fa seguendo un suo sogno ecologico. In pieno boom della "rivoluzione verde", dove la chimica dominava per esasperare le produzioni, noi eravamo una vera mosca bianca, ma abbiamo preferito preservare una coltivazione pura, identica a quella di cento anni fa.»

Il segreto della pietra e del germe: Tecnicamente, la vostra macinazione a pietra lavora a bassa velocità per non surriscaldare la farina.

Ci spiega cosa cambia per il consumatore quando il chicco viene preservato interamente? «La pietra non surriscalda il chicco e ne preserva le fibre, i minerali e la buccia, regalando alla pasta colore, sapore e profumo unici.

Essendo un integrale puro, conserviamo il grano al fresco sotto i 16°C

What prompted you, more than thirty years ago, to make such a clear choice of field? "My father made this choice thirty-five years ago following his ecological dream. In the midst of the boom of the 'green revolution', where chemistry dominated to exasperate production, we were a real exception; we preferred to preserve a pure cultivation, same to that of a hundred years ago."

The secret of the stone and the germ: Technically, your stone grinding works at low speed so as not to overheat the flour.

Can you explain what changes for the consumer when the bean is preserved entirely? "The stone does not overheat the grain and preserves its fibers, minerals and skin, giving the paste its unique color, flavor and aroma.

Being a pure wholemeal, we keep the wheat cool below 16°C because in organic farming it is the only method to avoid the



L'oro della Valdorcia

perché in agricoltura biologica è insieme all'ATM l'unico metodo per evitare lo sviluppo di farfalline, senza usare alcun insetticida; una sicurezza che solo un prodotto sano e rigorosamente biologico può garantire.»

Un'idea di pasta "diversa": Parlando del vostro Senatore Cappelli, lo descrivete come una struttura "tenace ma non ostinata". Qual è il condimento ideale alla Locanda per valorizzarlo? «La nostra pasta ha già un suo sapore intenso e profumato donatole dalla macina a pietra, per questo l'ideale assoluto è un filo d'olio e parmigiano. Alla Locanda la celebriamo con il classico picci all'aglione o con sughi bianchi di Cinta e Chianina, condimenti che accompagnano la pasta senza mai sovrastarla.»

Il rito della Locanda: La vostra Locanda del Mulino offre un'esperienza meravigliosa e reale: si visita il mulino e poi si pranza accanto.

development of butterflies, without using any insecticide; a safety that only a healthy and strictly organic product can guarantee."

A "different" idea of pasta: Speaking of your Senator Cappelli, you describe him as a "tenacious but not obstinate" structure. What is the ideal condiment at the Locanda to enhance it? «Our pasta already has its own intense and fragrant flavor given to it by the stone mill, so the absolute ideal is a drizzle of oil and Parmesan cheese.

At the Locanda we celebrate it with the classic picci all'aglione or with white Cinta and Chianina sauces, condiments that accompany pasta without ever overpowering it."

The Rite of the Inn: Your Locanda del Mulino offers a wonderful and true experience: you visit the mill and then have lunch next door.



Il nuovo formato dei Cipressini

Come reagiscono i vostri ospiti nel vedere l'intero ciclo racchiuso in pochi metri? «Gli ospiti, soprattutto gli stranieri, rimangono letteralmente estasiati.

Mentre le cantine vinicole sono mete d'eccellenza ormai sdoganate, l'universo del pastificio artigianale è un mondo ancora poco conosciuto; vedere la farina nascere a pochi metri dal proprio tavolo trasmette un fascino indimenticabile.»

Tradizione e futuro: Oltre ai tradizionali e amatissimi picci, sappiamo che è nato "il Cipressino", un nuovo formato di pasta.

Ci racconta questa novità e l'apertura verso le altre piccole realtà del territorio? «Il Cipressino è la nostra nuova creazione brevettata, un omaggio collettivo nato insieme a un giovane ingegnere locale per celebrare la forma del simbolo della Val d'Orcia. Inoltre, oggi l'azienda mette a disposizione la propria filiera biologica anche per conto terzi, aiutando i piccoli agriturismi del territorio a trasformare il proprio ettaro di grano in pacchetti di farina o di pasta a marchio proprio.»

How do your guests react to seeing the entire cycle enclosed in a few meters? "Guests, especially foreigners, are literally ecstatic. While wine cellars are very popular destinations of excellence, the universe of the artisan pasta factory is still a little-known world; Seeing flour born just a few meters from your table conveys an unforgettable charm."

Tradition and future: In addition to the traditional and beloved picci, we know that "il Cipressino" was born, a new pasta shape. Can you tell us about this novelty and the openness to other small realities in the area? "The Cipressino is our new patented creation, a collective tribute born together with a young local engineer to celebrate the shape of the symbol of the Val d'Orcia.

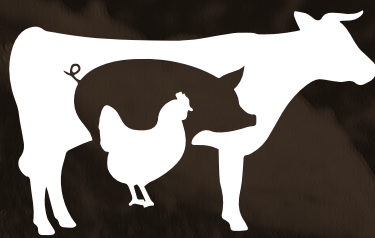
In addition, today the company also makes its organic supply chain available on behalf of third parties, helping small farmhouses in the area to transform their hectare of wheat into packages of flour or pasta under their own brand."



Info e contatti:

Azienda Agricola Grappi Luchino
Località Spedaletto - Pienza (Siena), Italy
tel: +39 0578 1965619

www.mulinovaldorcias.it / info@mulinovaldorcias.it



LA CARNERIA

Macelleria Umbra

CARNI | GASTRONOMIA | CATERING



La Carneria si trova nel meraviglioso borgo medievale di **Spina**, dove oltre il nostro fornitissimo **banco carni**, potrai acquistare prodotti come **vini, formaggi, pasta e legumi**, ed effettuare delle **degustazioni**.

La Carneria is located in the beautiful medieval village of **Spina**, where in addition to our well-stocked **meat counter**, you can purchase products such as **wines, cheeses, pasta and legumes** and enjoy **tastings**.

La Carneria organizza **eventi, catering e masterclass**, con la possibilità di partecipare alla preparazione delle gustose norcinerie in un ambiente divertente e affascinante assieme.

La Carneria organizes **events, catering, and masterclasses**, offering the opportunity to participate in the preparation of delicious pork butcher's products in a fun and engaging environment.



LA CARNERIA

Strada Vittorio Emanuele II, 4 • 06072 Spina • (PG)+39 379 232 4569

dal Lunedì al Sabato 08:30/13:00 – 16:30/19:30

<https://lacarneria.sitoup.com/> • lacarneriaspina@gmail.com





FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT / TUSCANY



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

OGNI VENERDÌ | EVERY FRIDAY

Golden Hour Spa

Il tuo rito di fine settimana
tra acque termali
e aperitivo al tramonto

Your weekly ritual
of thermal waters
and sunset aperitif

16.30 – 21.30

€ 40

Piscina termale+Aperitivo
Thermal Pool+Aperitif

Giugno – Settembre
June-September