Anno XXV Numero 185 / AUTUNNO 2026

ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Prestampa e Stampa: L'Artegrafica

COVER STORY

LA TAVERNA DEL VERZIERE: QUANDO IL BOSCO ARRIVA A TAVOLA

WINTER BREAK

LONDRA STANSTED DA 22*€

PALERMO DA 18*€

CAGLIARI DA 18*€

TIRANA DA 15*€

CATANIA DA 16*€

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

UMBRIA INTERNATIONAL AIRPORT SAN FRANCESCO D'ASSISI

SAINT FRANCIS

W26/27



In copertina:
La Taverna del Verziere:
quando il bosco arriva a tavola

AUTUNNO 2026

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

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

PHOTO CREDITS:
Simone Bandini
Edoardo Gori
Andrea D'Ambrosio

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

In un mite pomeriggio di inizio autunno,
guardando le foglie cadere
nelle strade di Sansepolcro
e sorseggiando un bicchiere di vino rosso,
abbiamo chiuso questa rivista.

ValleyLife

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



8 La commedia della democrazia
The Comedy of Democracy

10 La difficile arte di restare
The Difficult Art of Staying

12 La Taverna del Verziere: quando il bosco arriva a tavola
La Taverna del Verziere: when the forest comes to the table

20 Il ritorno di B.E.V.I. con il suo messaggio: Alta Valle del Tevere tosco-umbra terra anche di vino
B.E.V.I. returns with a message: the Tuscan-Umbrian Upper Tiber Valley is also a land of wine

28 Festa del Bosco: Montone celebra l'autunno
Festa del Bosco: Montone celebrates autumn

34 Sapori & Mestieri: quando una fiera racconta una comunità
Sapori & Mestieri: When a Fair Tells the Story of a Community

40 Bianco Pregiato 2026 fa il tris: tre weekend a Città di Castello nel segno del tartufo bianco pregiato
Bianco Pregiato 2026 goes for three: three weekends in Città di Castello celebrating the prized white truffle

50 L'Umbria che insegna: il genio di Michael Zurino tra scuola, arte e formazione
Umbria teaches: Michael Zurino's creative vision across education, art and training



58 Edilgiorni Cerbara: una casa nasce prima di tutto dall'ascolto
Edilgiorni Cerbara: every home begins with listening

64 Una vita di colori: Monterchi ritrova Giuliano Grassellini
A Life in Colour: Monterchi Rediscovers Giuliano Grassellini

70 Odontoiatria moderna: progettare la salute con lo Studio Ilari Billi
Modern Dentistry: Designing Health with Studio Ilari Billi



76 "La terrazza di Piero": una storia di sapori, territorio e convivialità
La Terrazza di Piero: a story of flavours, local traditions and togetherness

82 Hotel Garden Experience: l'ospitalità che continua a rinnovarsi
Hotel Garden Experience: where hospitality never stops evolving

88 Tartufo bianco, pasta fresca e grandi vini: la Lea è sempre un'ottima idea
White truffle, fresh pasta and fine wines: Lea is always a great idea

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









SAPORI AUTENTICI E CUCINA TOSCANA DI QUALITÀ
IN UN'ATMOSFERA TUTTA DA VIVERE.
AMPIE SALE PER I TUOI EVENTI,
LE OCCASIONI SPECIALI E LE CENE AZIENDALI.

Authentic Tuscan Taste, unforgettable moments.

La Pieve Vecchia
Loc. Pieve Vecchia, SP221 - Monterchi (Ar)
Tel.: 0575 709053
info@ristorantelapievevecchia.it / www.ristorantelapievevecchia.it



Ogni nostro piatto racconta
una storia di tradizione e amore



La Nena
Ristorante

Via Giacomo Matteotti 10/14,
Anghiari (Ar)

Tel: +39 0575 789491
www.ristorantenena.it

Every Dish we Serve tells a story of tradition and love.









BAR GELATERIA
LA BATTAGLIA



DALLA COLAZIONE AL DOPOCENA,
PASSANDO PER L'APERITIVO:
IL TUO POSTO AD ANGHIARI,
IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA
YOUR PLACE, ALL DAY LONG

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













Fortebraccio
HOTEL & SPA

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

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

L'INFERNACCIO
Live
WINE BAR • LIVE MUSIC

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

Nuovo Menu
all'Antica Osteria

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

EDIT ORIAL

LA COMMEDIA DELLA DEMOCRAZIA

The Comedy of Democracy

DI SIMONE BANDINI

"È Ribelle chiunque sia posto, dalla legge della propria natura, in relazione con la libertà: una relazione che lo trascina, nel corso del tempo, a una rivolta contro l'automatismo e al rifiuto di accettarne la conseguenza etica, ovvero il fatalismo".

(*Ernst Jünger, Trattato del Ribelle, 1951.*)

"Rebellious is anyone who is placed, by the law of their own nature, in relation to freedom: a relationship that, over time, draws them to a revolt against automatism and a refusal to accept its ethical consequence, namely fatalism."

(*Ernst Jünger, "Treatise on the Rebel", 1951.*)



A voler apparire profetico potrei citare il mio editoriale dell'inverno 2024/25 che avevo genialmente chiamato '*Trump(olino)*', a suggerire una situazione di iperbole e accelerazione politica, dagli esiti potenzialmente rivoluzionari – e gioco forza irrazionali. I lettori più superficiali, forse, avranno finito per pensare che volessi magnificare il dispotismo turbo capitalista del magnate americano. A chi mi conosce o mi segue da tempo, non sarà invece sfuggita la decisa vena critica, oltre-sistema.
"*In questa situazione di passaggio, per la prima volta e sul serio, il feticcio assoluto del 'mercato' – divinità manichea del capitalismo – non appare più entità perfetta, intoccabile, ma i suoi attributi si fanno condizionati dalla mediazione dello Stato che ritrova la sua autorità 'metafisica' e i suoi valori costitutivi e fondanti*" – permettetemi questa autocitazione; proprio qui avevo intuito come il sovranismo Made in Usa avrebbe finito per fomentare uno statalismo del tutto inedito per gli States, con l'annullamento dei corpi intermedi e della mediazione dell'opinione pubblica, resa irrilevante quando non addirittura sistematicamente ridicolizzata.
"*Non è tanto ciò che Donald Trump dichiara ad essere determinante ma ciò che egli incarna a superare la sua mera funzione politica: il pensiero riformatore del capitalismo è già tra di noi ed in lui ha trovato un possibile veicolo di espressione. Sarà lui a guidare il necessario processo riformatore del capitalismo*?" – avevo anche chiesto. E questo mio quesito trova oggi, a distanza di un paio d'anni, una risposta decisamente affermativa. Chi ha sottovalutato l'approssimazione tipicamente yankee del tycoon ha peccato di sufficienza e commesso un grave errore di valutazione.

Siate oltre il sistema! Non cascate nel gioco delle parti che vi propinano a turno, la commedia parlamentare e la messinscena democratica, internazionale e nostrana. Con la guerra alle porte, l'inflazione galoppante, la benzina in volo verso i 2.50 euro, il relativismo culturale, le invasioni migratorie stile Ceuta e la più bassa natalità del mondo – non si possono dormire di certo sonni tranquilli. Dubitate dei vecchi e dei nuovi Pulcinella di turno, ma specialmente siate ribelli, puri e integri, perché l'edificio sta crollando e sarà importante poggiare su solide fondamenta.
Come ben descritto da Platone – uno che se ne intendeva di idealismo e di valori fondanti - nel Libro VIII della *Repubblica*, la democrazia si converte in tirannide quando l'eccesso di libertà genera il caos e spinge il popolo a cercare un capo autoritario. Notate delle similitudini con i nostri tempi?
Si potrà obiettare che non ci sono, oggi, e specialmente nel mondo occidentale, personalità di rilievo in grado di incarnare assolutismi *credibili*. Concordo.
Ma che il dispotismo sia ormai nella sua essenza impersonale è ormai un fatto. Pensate alla rete globale internet o all'intelligenza artificiale, all'identità elettronica e alle mille diavolerie virtuali che ammorbano le vostre esistenze e che non vi permettono più di essere liberi. Non ci sarà scampo se non ci sarà un ritorno a un principio di 'verità e presenza'. Tornate ad amare la vostra libertà, siate ribelli.

To appear prophetic, I could cite my winter 2024/25 editorial, which I brilliantly titled '*Trump(oline)*,' suggesting a situation of political hyperbole and acceleration, with potentially revolutionary – and therefore necessarily irrational – outcomes. More superficial readers might have ended up thinking I wanted to magnify the turbo-capitalist despotism of the American magnate. Those who know me or have followed me for a while, however, will not have missed the decidedly critical, beyond-system nuance.
"*In this transitional situation, for the first time and in earnest, the absolute fetish of the 'market' – the Manichean deity of capitalism – no longer appears as a perfect, untouchable entity, but its attributes become conditioned by the mediation of the State, which rediscovers its 'metaphysical' authority and its constitutive and foundational values.*" – allow me this self-citation; it was precisely here that I intuited how Made in USA sovereignism would end up fostering a completely unprecedented statalism, with the annulment of intermediate bodies and the mediation of public opinion, rendered irrelevant if not systematically ridiculed.
"*It is not so much what Donald Trump declares that is decisive, but what he embodies that transcends his mere political function: the reformist thought of capitalism is already among us, and in him, it has found a possible vehicle of expression. Will he lead the necessary reform process of capitalism*?" – I also asked. And this question of mine finds, a couple of years later, a decidedly affirmative answer today. Those who underestimated the tycoon's typically Yankee approximation sinned through complacency and made a serious misjudgement.

Be beyond the system! Don't fall for the game of roles they serve you in turn, the parliamentary comedy and the democratic charade, international and domestic. With war at our doorstep, rampant inflation, gasoline soaring towards 2.50 euros, cultural relativism, Ceuta-style migratory invasions, and the lowest birth rate in the world – one certainly cannot sleep soundly. Doubt the current old and new Punchinellos, but especially be rebels and pure, because the building is collapsing, and it will be important to stand on solid foundations.
As well described by Plato – someone who understood idealism and foundational values – in Book VIII of "The *Republic*", democracy converts into tyranny when the excess of freedom generates chaos and pushes the people to seek an authoritarian leader. Do you notice any similarities with our times?
It could be objected that there are no prominent personalities today, especially in the Western world, capable of embodying *credible* absolutisms. I agree.
But that despotism is now impersonal in its essence is a fact. Think of the global internet network or artificial intelligence, electronic identity, and the thousand virtual devilries that plague your existences and no longer allow you to be free. There will be no escape unless there is a return to a principle of 'truth and presence.' Return to loving your freedom, be rebels.

ASCOLTO CONSIGLIATO *Recommended listening*
Paolo Nutini, "Scream (Funk My Life Up"

EDITORIAL

LA DIFFICILE ARTE DI RESTARE

The Difficult Art of Staying

DI CATIA GIORNI

«...come Clizia,
che a veder il sol si gira,
e 'l non mutato amor mutata serba.»

(*Dante Alighieri, Paradiso*)

"...like Clytie,
who turns to gaze upon the sun,
and, though transformed, preserves her unchanged love."

(*Dante Alighieri, Paradise*)

Ci sono miti che appartengono al passato e altri che, inspiegabilmente, sembrano aspettarci. Cambiano i secoli, cambiano le nostre vite, ma continuano ad avere qualcosa da dirci. Quello di Clizia è uno di questi. E forse Dante, in appena tre versi, ne ha colto l'essenza meglio di chiunque altro: Clizia è mutata, ma conserva immutato il suo amore. Cambia la forma, rimane la sostanza.

Ovidio racconta che Clizia, innamorata di Apollo e da lui abbandonata, rimase per giorni immobile a osservare il passaggio del dio nel cielo. Non mangiava, non beveva. Seguiva soltanto con lo sguardo il movimento del Sole, finché il suo corpo si trasformò in un fiore capace di volgersi continuamente verso di lui. E del resto, anche in questo caso, nomen-omen: il nome Clizia deriva dal greco e significa proprio "colei che si inclina", ovvero, secondo la polisemia del verbo, "colei che si inclina, si muta e ha la dedizione verso qualcosa".

Clizia cambia forma, dunque, ma non cambia direzione. Ed è forse questa l'immagine che oggi mi affascina più di tutte: qualcosa si trasforma e, nello stesso tempo, qualcosa rimane.

Viviamo in un'epoca che sembra aver fatto della provvisorietà una condizione permanente. Cambiamo lavori, luoghi, abitudini, relazioni. Cambiamo telefono quando quello che abbiamo funziona ancora, sostituiamo oggetti prima che abbiano avuto il tempo di invecchiare, scorriamo immagini, notizie e persone con lo stesso movimento rapido di un dito sullo schermo. Persino ciò che ieri sembrava indispensabile oggi rischia di apparirci già superato.

Abbiamo imparato molto bene a cambiare. Forse stiamo dimenticando come si resta.

Eppure restare non significa necessariamente essere immobili. Clizia, in fondo, ce lo insegna proprio attraverso una metamorfosi: tutto di lei cambia, tranne ciò verso cui sceglie di continuare a guardare.

Forse la stabilità di cui abbiamo bisogno oggi assomiglia proprio a questo. Non alla pretesa che niente cambi – perché tutto cambia, inevitabilmente – ma alla capacità di riconoscere ciò che merita di attraversare i nostri cambiamenti. Un legame. Un luogo. Un'idea. Un valore. Una promessa fatta a noi stessi. Qualcosa che continuiamo a riconoscere anche quando intorno, e dentro di noi, molte altre cose hanno assunto una forma diversa.

C'è una parola che utilizziamo molto meno di un tempo: durata. Eppure le cose che hanno davvero valore hanno quasi sempre bisogno di tempo. Ne hanno bisogno le relazioni per diventare profonde, i progetti per crescere, i luoghi per trasformarsi in casa, le persone per conoscersi davvero. Persino noi stessi abbiamo bisogno di tempo per capire chi siamo.

La velocità ci offre infinite possibilità, ma la durata ci regala qualcosa che la velocità non può darci: le radici.

Forse per questo, a distanza di duemila anni, continuo a trovare così potente l'immagine di Clizia. Una donna diventata fiore, legata alla terra dalle proprie radici eppure continuamente rivolta verso il cielo.

In un mondo che ci invita continuamente a passare oltre, forse ogni tanto dovremmo chiederci non soltanto dove vogliamo andare.

Ma anche per che cosa siamo ancora disposti a restare.

Some myths belong to the past, while others, inexplicably, seem to be waiting for us. Centuries pass, our lives change, and yet they still have something to tell us. The myth of Clytie is one of them. And perhaps Dante, in just three lines, captured its essence better than anyone else: Clytie has changed, yet her love remains unchanged. The form changes; the substance remains.

Ovid tells us that Clytie, in love with Apollo and abandoned by him, remained motionless for days, watching the god make his way across the sky. She neither ate nor drank. She simply followed the Sun's movement with her eyes, until her body was transformed into a flower that continued to turn towards him. And here, too, nomen omen: the name Clytie comes from Greek and means "she who bends" — or, given the different meanings of the verb, "she who bends, changes, and devotes herself to something."

Clytie changes her form, then, but not her direction. And perhaps this is the image that fascinates me most today: something is transformed and, at the same time, something remains.

We live in an age that seems to have turned impermanence into a permanent condition. We change jobs, places, habits, relationships. We replace our phones while the ones we have still work, discard objects before they have even had the chance to grow old, scroll through images, news and people with the same swift movement of a finger across a screen. Even what seemed indispensable yesterday risks appearing obsolete today.

We have become very good at changing. Perhaps we are forgetting how to stay.

And yet staying does not necessarily mean standing still. Clytie, after all, teaches us this through her very metamorphosis: everything about her changes except that towards which she chooses to keep turning her gaze.

Perhaps the kind of stability we need today looks precisely like this. Not the expectation that nothing should ever change — because everything changes, inevitably — but the ability to recognise what deserves to endure through our transformations. A bond. A place. An idea. A value. A promise we have made to ourselves. Something we continue to recognise even when, around us and within us, many other things have taken on a different form.

There is a word we use far less often than we once did: duration. And yet the things that truly matter almost always need time. Relationships need time to grow deep, projects need time to develop, places need time to become home, people need time to truly know one another. Even we need time to understand who we are.

Speed offers us endless possibilities, but duration gives us something speed never can: roots.

Perhaps this is why, two thousand years later, I still find the image of Clytie so powerful. A woman transformed into a flower, bound to the earth by her roots and yet forever turned towards the sky.

In a world that constantly urges us to move on, perhaps every now and then we should ask ourselves not only where we want to go.

But also what we are still willing to stay for.



ASCOLTO CONSIGLIATO *Recommended listening* — ***Franco Battiato, "La cura"***

LA TAVERNA DEL VERZIERE: QUANDO IL BOSCO ARRIVA A TAVOLA

La Taverna del Verziere: when the forest comes to the table

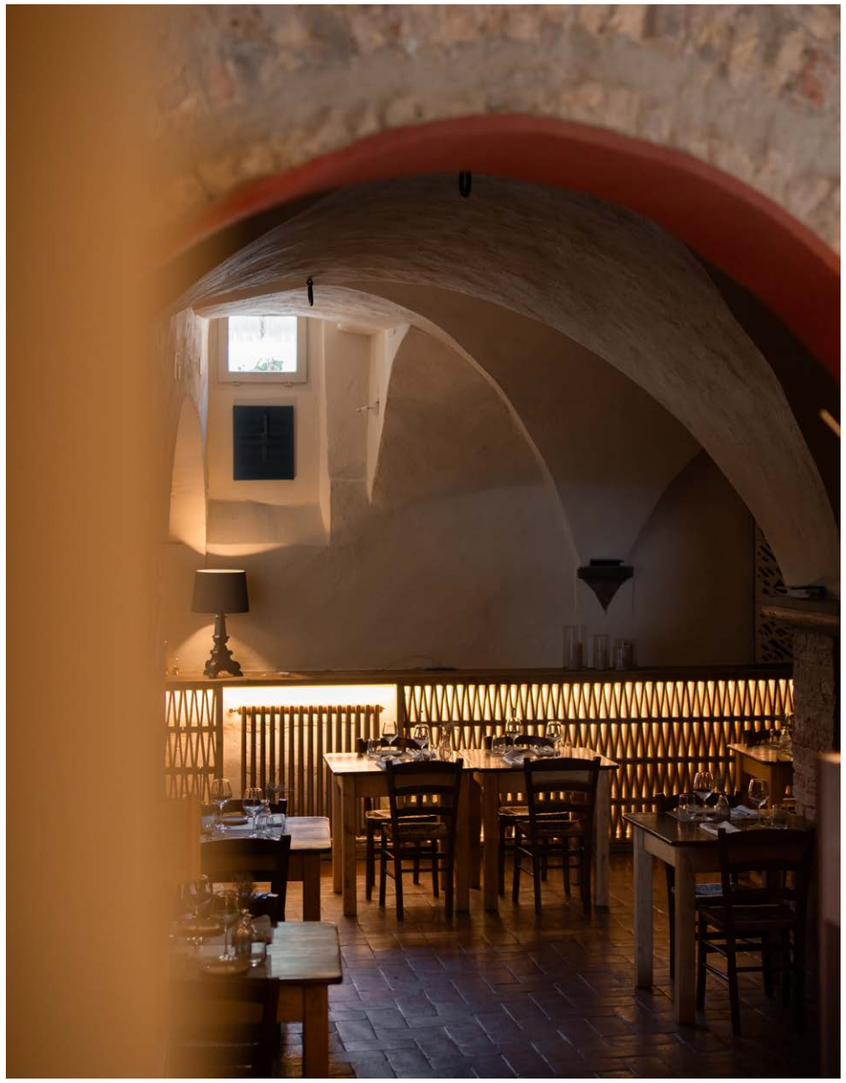
DI CATIA GIORNI
FOTO DI EDOARDO GORI



C'è un momento dell'anno in cui, a Montone, il paesaggio cambia voce. L'aria si fa più fresca, i colori diventano più intensi e il bosco torna a essere protagonista. Qualche mese fa eravamo arrivati alla Taverna del Verziere in piena estate, attraversando la Porta del Verziere e lasciandoci sorprendere dalla terrazza affacciata sulla Valtiberina. Adesso torniamo nello stesso luogo, ma l'atmosfera è completamente diversa. E anche la cucina segue il ritmo della stagione.

There is a time of year when the landscape around Montone seems to change its voice. The air turns cooler, the colours grow deeper, and the forest once again takes centre stage. A few months ago, we arrived at La Taverna del Verziere in the height of summer, walking through Porta del Verziere and discovering its terrace overlooking the Valtiberina. Now we return to the same place, but the atmosphere is completely different. And the cuisine follows the rhythm of the season.

informazione pubblicitaria



Gli interni della Taverna del Verziere

Del resto, la stagionalità è uno dei principi che guidano da sempre i gestori del ristorante. E se durante i mesi più caldi la terrazza invita a rimanere all'aperto, con l'arrivo dell'autunno è soprattutto la tavola a raccontare ciò che accade là fuori.
Funghi, tartufo, castagne, zucca. E poi selvaggina, carni importanti e piatti più caldi e avvolgenti. Sono ingredienti che appartengono profondamente a questa parte dell'Umbria e che alla Taverna del Verziere non vengono utilizzati semplicemente per "vestire" il menu d'autunno: diventano il punto di partenza della cucina.
Il tartufo, naturalmente, occupa un posto speciale. È una materia prima che non ha bisogno di troppe sovrastrutture: quando è fresco, di qualità e trattato con rispetto, bastano pochi elementi per permettergli di esprimersi.
Ed è proprio sulla qualità che qui non si fanno compromessi. «Per noi è fondamentale sapere da dove arriva ciò che portiamo in tavola», raccontano i titolari. Tartufi e funghi vengono scelti attraverso raccoglitori locali, persone che conoscono il bosco, i suoi tempi e le regole necessarie per garantire prodotti certificati e sicuri.
Un rapporto diretto che racconta qualcosa di più della semplice filiera corta. Racconta una fiducia costruita tra persone che condividono la conoscenza dello stesso territorio.

After all, seasonality has always been one of the principles guiding the restaurant's owners. While in the warmer months the terrace invites guests to linger outdoors, with the arrival of autumn it is above all the food that tells the story of what is happening outside.
Mushrooms, truffles, chestnuts and pumpkin. Then game, fine cuts of meat and warmer, more comforting dishes. These are ingredients deeply rooted in this part of Umbria, and at La Taverna del Verziere they are not simply used to "dress up" an autumn menu: they become the starting point of the cuisine itself.
Truffles, of course, hold a special place. They are an ingredient that needs very little embellishment: when fresh, high-quality and treated with respect, just a few elements are enough to allow their character to shine through.
And quality is something on which there can be no compromise. "For us, knowing where everything we serve comes from is essential," the owners explain. Truffles and mushrooms are sourced through local foragers, people who know the forest, understand its rhythms and follow the rules required to ensure that every product is certified and safe.
It is a direct relationship that speaks of something more than simply a short supply chain. It tells of trust built between people who share an intimate knowledge of the same land.



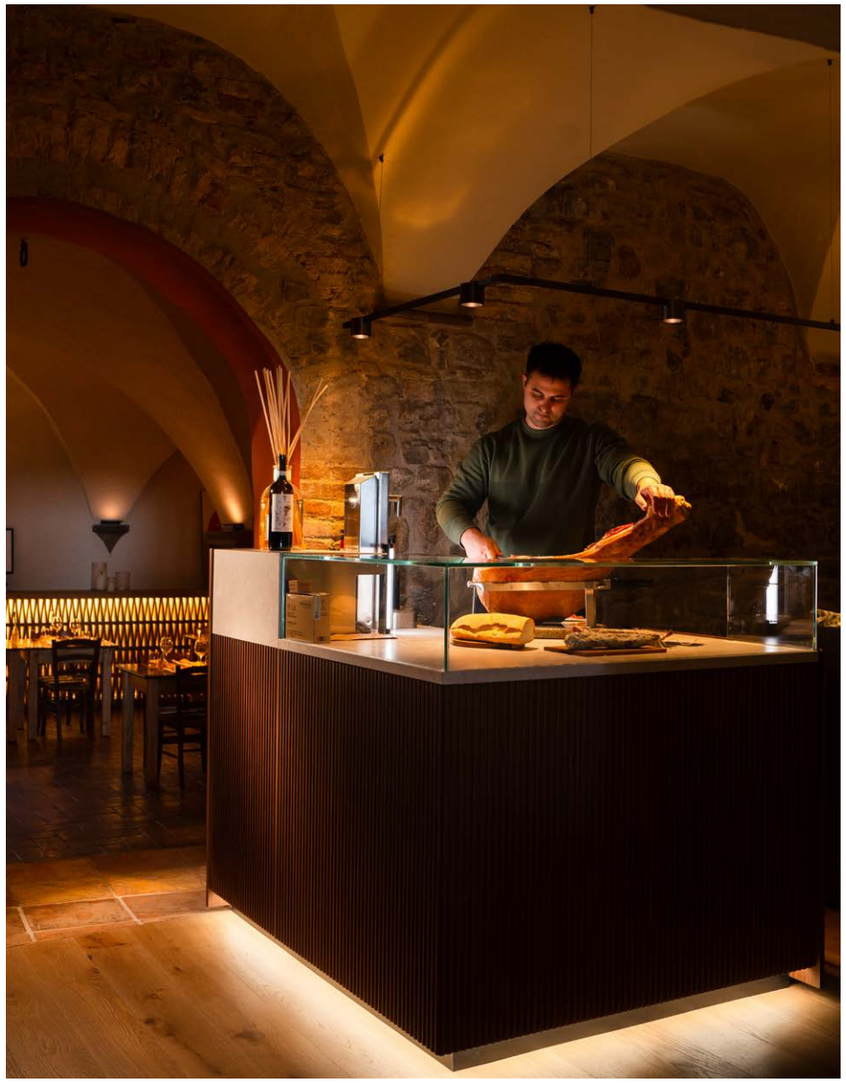
Un angolo della Taverna del Verziere

In questo periodo dell'anno basta la materia prima a suggerire nuove idee. Non esiste un menu autunnale immutabile, perché il bosco, per sua natura, non segue programmi prestabiliti. Si cucina quello che c'è, quando è nel suo momento migliore.
Negli anni sono nati così piatti come i fagottini ripieni di brasato con brodo di porcini, dove la ricchezza della carne incontra il profumo intenso del fungo. E poi ci sono le tagliatelle al tartufo, uno di quei piatti che non hanno bisogno di presentazioni. Pasta fatta a mano, tartufo e pochi altri elementi: una semplicità solo apparente, perché quando gli ingredienti sono pochi, ognuno deve essere quello giusto.
Accanto ai grandi protagonisti del bosco arrivano la zucca e le castagne, con la loro componente più dolce, mentre cinghiale, galletto e altre carni permettono alla cucina di spingersi verso sapori più strutturati.
È forse proprio questo il bello dell'autunno: tornare più volte alla Taverna del Verziere può significare trovare ogni

At this time of year, the ingredients themselves are enough to inspire new ideas. There is no fixed autumn menu, because the forest, by its very nature, does not follow a predetermined schedule. The kitchen works with what is available, when it is at its very best.
Over the years, this approach has inspired dishes such as braised meat parcels served with porcini broth, where the richness of the meat meets the intense aroma of the mushrooms. Then there are tagliatelle with truffle, one of those dishes that needs no introduction. Handmade pasta, truffle and just a few other ingredients: a simplicity that is only apparent, because when there are so few elements on the plate, every single one has to be just right.
Alongside the great treasures of the forest come pumpkin and chestnuts, with their naturally sweeter notes, while wild boar, cockerel and other meats allow the kitchen to explore deeper, more robust flavours.
Perhaps this is precisely what makes autumn so appealing: returning to La Taverna del Verziere several times may mean

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



L'arte del taglio del prosciutto

volta qualcosa di diverso. Perché il menu nasce da ciò che la stagione offre e dalla voglia di trasformarlo senza snaturarlo.
Naturalmente, quando arrivano in tavola tartufo, porcini, brasati e selvaggina, anche il vino diventa parte del racconto. I titolari seguono con particolare attenzione la carta, privilegiando l'Umbria, le piccole cantine e quei produttori che, esattamente come accade in cucina, hanno qualcosa da raccontare.
Con brasati, cinghiale e preparazioni più importanti, un rosso viene quasi naturale: un Sangiovese umbro, e in generale i vini rossi umbri e quelli del vicino Trasimeno.
Ma sarebbe un errore pensare che i sapori del bosco chiedano necessariamente un vino rosso. «Anche alcuni bianchi possono regalare abbinamenti molto interessanti», sottolineano. Un Verdicchio con una buona struttura, un Trebbiano nelle sue espressioni più complesse o un Pinot Bianco possono accompagnare tartufo e funghi lasciando spazio ai loro profumi.
E per chi vuole uscire ancora di più dagli schemi c'è la birra artigianale. Anche qui la scelta guarda soprattutto alle piccole produzioni, comprese quelle dell'Alta Valle del Tevere: birre non filtrate, realizzate in quantità limitate e selezionate anche in base alla stagione.

discovering something different on every visit. The menu is shaped by what the season provides and by the desire to transform each ingredient without ever losing its true character.
Naturally, when truffles, porcini mushrooms, braised meats and game arrive at the table, wine also becomes part of the story. The owners devote particular attention to their wine list, with a preference for Umbria, small wineries and those producers who, just like the kitchen itself, have a story to tell.
With braised meats, wild boar and richer dishes, red wine is an almost instinctive choice: an Umbrian Sangiovese, for example, or one of the many reds produced in Umbria and around nearby Lake Trasimeno.
But it would be a mistake to assume that the flavours of the forest necessarily call for red wine. "Some white wines can create very interesting pairings too," they point out. A well-structured Verdicchio, a more complex expression of Trebbiano or a Pinot Bianco can accompany truffles and mushrooms while allowing their aromas to remain at the forefront.
And for those who want to venture even further beyond the usual pairings, there is craft beer. Here too, the focus is mainly on small-scale producers, including breweries from the Upper Tiber Valley: unfiltered beers, made in limited quantities and selected according to the season.

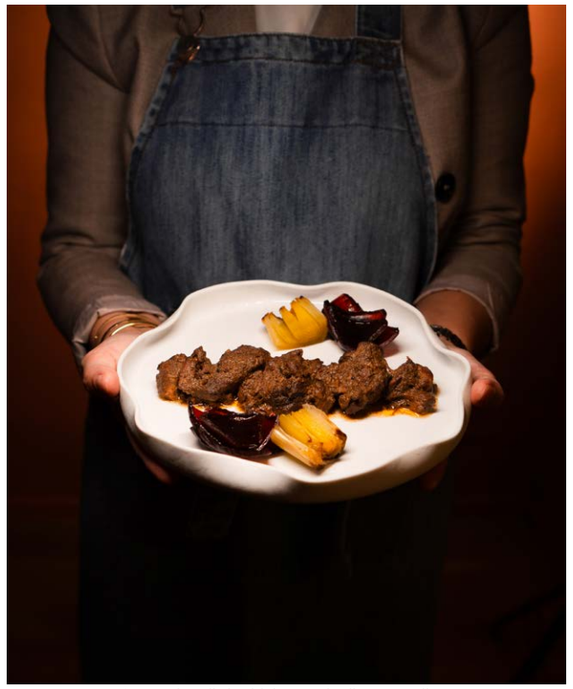
informazione pubblicitaria

Uovo con tartufo nero



Tortelli ripieni di carne





Spezzatino di cinghiale con cipolla caramellata



Pera cotta con riduzione di vino

informazione pubblicitaria

L'autunno e l'inverno sono anche il momento in cui la Taverna diventa un luogo particolarmente adatto alle occasioni da condividere. Cene aziendali, compleanni, comunioni, cresime, aperitivi di matrimonio e ricevimenti possono trasformarsi nell'occasione per costruire un menu dedicato.
In fondo, dalla nostra visita estiva a quella autunnale, la Taverna del Verziere non è cambiata poi così tanto.
È cambiato ciò che la circonda.
La filosofia rimane la stessa: partire dalla tradizione umbra, scegliere bene le materie prime e intervenire quanto basta per valorizzarle.
Una cucina che non ha bisogno di riempire il piatto di elementi inutili, perché a volte bastano un porcino eccellente, un tartufo autentico, una pasta fatta a mano, una carne cucinata con attenzione e il calice giusto.
Fuori, intanto, Montone si veste d'autunno. E alla Taverna del Verziere il bosco arriva a tavola.

Autumn and winter are also the time when La Taverna becomes an especially welcoming setting for occasions to be shared. Company dinners, birthdays, First Communions, Confirmations, wedding aperitifs and receptions can all become an opportunity to create a bespoke menu.
In the end, from our summer visit to our return in autumn, La Taverna del Verziere has not really changed all that much. What has changed is everything around it.
The philosophy remains the same: begin with Umbrian tradition, choose the finest ingredients and do just enough to bring out their best qualities.
It is a style of cooking that has no need to fill the plate with unnecessary elements, because sometimes an exceptional porcini mushroom, an authentic truffle, handmade pasta, carefully cooked meat and the right glass of wine are all that is needed.
Outside, meanwhile, Montone dresses itself in the colours of autumn. And at La Taverna del Verziere, the forest comes to the table.



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

informazione pubblicitaria



"Giuliaregali è uno dei principali punti di riferimento della Valtiberina per bomboniere, confettate e tantissime idee regalo, confezionate con cura per rendere speciale ogni occasione, anche il tuo Natale.
Passa a trovarci o visita:
giuliaregali.com
per scoprire l'intera selezione"

"Thoughtful gifts for every special occasion, from celebrations to Christmas — discover them at
giuliaregali.com





giulia regali
E BOMBONIERE
Via della Castellina, 6
Sansepolcro
Tel.: 0575 733790
WhatsApp: 333 7894403

giuliaregali.com

IL RITORNO DI B.E.V.I. CON IL SUO MESSAGGIO: ALTA VALLE DEL TEVERE TOSCO-UMBRA TERRA ANCHE DI VINO

B.E.V.I. returns with a message: the Tuscan-Umbrian Upper Tiber Valley is also a land of wine

A CURA DELLA REDAZIONE

L'evento andrà in scena il 24 e il 25 ottobre a Sansepolcro con un sabato concentrato dentro la città e con lo show di Alessandro Ristori. Le eccellenze italiane selezionate da Luca Gardini assieme alle etichette locali: "Crediamo in un futuro del settore anche qui da noi", dice l'ideatore Tommaso Inghirami

The event returns to Sansepolcro on 24 and 25 October, with Saturday's programme taking over the town and a special show by Alessandro Ristori. Italian excellence selected by Luca Gardini will share the spotlight with local labels. "We believe the wine industry has a future here too," says event co-founder Tommaso Inghirami.

Dopo il successo della prima edizione, torna a Sansepolcro con un programma ancor più articolato. B.E.V.I., acronimo che sta per Borgo Eccellenze Vinicole Italiane, l'evento costruito per raccontare il vino italiano di eccellenza e allo stesso tempo per dare una prospettiva in questo settore all'Alta Valle del Tevere tosco-umbra. Confermata la collocazione temporale nell'ultimo week-end di ottobre, ossia sabato 24 e domenica 25.
Saranno ancora protagoniste cento prestigiose cantine italiane selezionate da Luca Gardini, personalità numero uno di fama internazionale nella valutazione e nella comunicazione del vino. Con lui e con l'amministrazione comunale di Sansepolcro, in particolare con il sindaco Fabrizio Innocenti in prima persona, vi sono altri due cardini nell'impianto di B.E.V.I.: Cristiano Cini, presidente di Ais Toscana e direttore di Wine Tv e Tommaso Inghirami, imprenditore vinicolo che risiede al Borgo e che è uno fra gli ideatori della rassegna.
Dopo essersi dedicato alla tenuta di famiglia, la Fattoria di Grignano sulle colline di Firenze, Tommaso Inghirami ha scelto di tornare a credere nella Valtiberina, la sua terra d'origine. È qui che ha iniziato un percorso di recupero e valorizzazione di vigne vecchie di oltre cinquant'anni, con l'obiettivo di restituire nuova vita a un patrimonio vitivinicolo di grande valore e ancora in larga parte da raccontare. "Il mio progetto – spiega Inghirami - nasce dalla volontà di affermare la Valtiberina anche come terra di vino, valorizzandone la storia, il paesaggio e quelle caratteristiche che possono renderla un territorio vitivinicolo di grande interesse".

Following the success of its first edition, B.E.V.I. returns to Sansepolcro with an even richer programme. The acronym stands for Borgo Eccellenze Vinicole Italiane, an event created to showcase outstanding Italian wines while also opening up new prospects for the wine industry in the Tuscan-Umbrian Upper Tiber Valley.The event will once again take place on the last weekend of October, Saturday 24 and Sunday 25.
Once again, the spotlight will be on one hundred prestigious Italian wineries selected by Luca Gardini, one of the world's leading figures in wine evaluation and communication. Alongside Gardini and the Municipality of Sansepolcro – with Mayor Fabrizio Innocenti personally involved – two other key figures form the backbone of B.E.V.I.: Cristiano Cini, President of AIS Toscana and Director of Wine TV, and Tommaso Inghirami, a wine entrepreneur who lives in Sansepolcro and is one of the event's founders.
After devoting himself to his family estate, Fattoria di Grignano, in the hills of Florence, Tommaso Inghirami decided to invest once again in the Valtiberina, the land of his origins. Here he began a project to recover and enhance vineyards more than fifty years old, with the aim of breathing new life into a valuable winemaking heritage that is still largely waiting to be discovered."My project," Inghirami explains, "was born from the desire to establish the Valtiberina as a land of wine too, highlighting its history, landscape and the characteristics that can make it a wine-growing area of great interest."



Luca Gardini

Borgo Eccellenze Vinicole Italiane

In questa stessa direzione si inserisce Borgo Eccellenze Vinicole Italiane, nato dalla collaborazione fra Tommaso Inghirami, Luca Gardini e il Comune di Sansepolcro, con l'obiettivo di portare a Sansepolcro alcuni tra i più importanti protagonisti della viticoltura italiana e, allo stesso tempo, creare un confronto capace di accendere i riflettori sulle realtà e sulle potenzialità del territorio. "Quest'anno saranno cinque le cantine della Valtiberina chiamate a rappresentarla – precisa Inghirami - e a raccontarne, attraverso i loro vini, l'identità e il carattere. Un territorio ancora tutto da scoprire, ma che, grazie all'altitudine, alla particolare conformazione del terroir e al clima appenninico, presenta condizioni potenzialmente favorevoli alla nascita di vini di grande personalità e qualità".

It is within this same vision that Borgo Eccellenze Vinicole Italiane was created, through the collaboration of Tommaso Inghirami, Luca Gardini and the Municipality of Sansepolcro. Its aim is to bring some of the leading names in Italian winemaking to Sansepolcro while creating an opportunity for dialogue that can draw attention to local producers and the potential of the area. "This year, five wineries from the Valtiberina will represent the area," Inghirami adds, "telling the story of its identity and character through their wines. It is a territory still waiting to be discovered, but thanks to its altitude, the particular characteristics of its terroir and its Apennine climate, it offers potentially favourable conditions for producing wines of great personality and quality."



Alcuni momenti di B.E.V.I. 2025

Vip del vino... e dello spettacolo in una città calata nell'atmosfera

Le novità dell'edizione 2026 sono diverse. Partiamo dagli illustri personaggi presenti: nel pomeriggio di sabato 24, il palcoscenico del teatro Dante aprirà il sipario per omaggiare due autorità del vino: Piero Antinori, esponente della nota famiglia fiorentina che fa produzione vinicola da più di 600 anni e Mascarello, in rappresentanza della casa piemontese che si distingue per il Barolo, il Barbera, il Dolcetto, il Langhe Freisa e il Langhe Nebbiolo. In serata, poi, lo show di Alessandro Ristori, il cantante e performer divenuto famoso per il suo stile vintage ispirato alla "Dolce Vita" e al rock 'n roll.
La vera novità è relativa all'importanza che assume la giornata (stavolta piena) del sabato, quella che vedrà la "full immersion" di Sansepolcro fra degustazioni, aperitivi, mostre di artisti e fotografiche, compresa quella di Riccardo Lorenzi; live painting con vino di tele lungo via XX Settembre ed estemporanee in collaborazione con la Compagnia Artisti. Tutto all'interno delle mura cittadine e con il menu pomeridiano a base di masterclass all'auditorium di Santa Chiara e di talk show su vini territoriali e nazionali nella sala conferenze della biblioteca comunale "Dionisio Roberti".
A dimostrazione della simbiosi venutasi a creare con la città, durante il pranzo i locali del centro che partecipano a B.E.V.I. adotteranno un produttore e/o un artista e dedicheranno un piatto o un aperitivo al prodotto. Domenica 25, baricentro spostato al Borgo Palace Hotel con i produttori al completo e con i banchi di assaggio.

Etichette di vallata

Fra aziende già avviate e affermate e altre appena partite, il comprensorio bagnato dal Tevere sta dimostrando di "stare sul pezzo" e di migliorare sempre più la qualità dei vini espressione di una terra che finora era conosciuta soprattutto per il tabacco. I giovani sono sempre in prima linea, come nel caso di Francesca Del Morino e di Simone Dori della Società Agricola Aliotti di Caprese Michelangelo, giunta al decennale di un'attività che si riassume brillantemente nelle produzioni di "Pinot Nero" e "Chardonnay", grazie al terreno franco sabbioso con molto "Galestro" per conferire sapidità a vini che hanno una propria identità sul mercato italiano.

Wine celebrities – and show business in a town transformed by B.E.V.I.



Alessandro Ristori

There are several new features for the 2026 edition, starting with its distinguished guests. On the afternoon of Saturday 24 October, the stage of Teatro Dante will host a tribute to two major names in the world of wine: Piero Antinori, a member of the renowned Florentine family that has been producing wine for more than 600 years, and Mascarello, representing the celebrated Piedmontese winery known for its Barolo, Barbera, Dolcetto, Langhe Freisa and Langhe Nebbiolo. The evening will then feature a show by Alessandro Ristori, the singer and performer renowned for his vintage style inspired by the Italian Dolce Vita and rock 'n' roll.
The real innovation this year, however, lies in the importance given to Saturday, which becomes a full day of events and a true immersion of Sansepolcro in the B.E.V.I. atmosphere. The programme will include tastings, aperitifs, art and photography exhibitions – including one by Riccardo Lorenzi – as well as live painting with wine on canvases along Via XX Settembre and impromptu artistic performances organised in collaboration with the Compagnia Artisti. Everything will take place within the historic town walls. The afternoon programme will include masterclasses at the Santa Chiara Auditorium and talk shows on local and Italian wines in the conference room of the Dionisio Roberti Municipal Library.
Highlighting the close relationship that has developed between B.E.V.I. and the town itself, participating restaurants and venues in the historic centre will each "adopt" a producer and/or artist during lunch, creating a dish or aperitif inspired by their product. On Sunday 25 October, the focus will shift to the Borgo Palace Hotel, where all the producers will come together for the main tasting sessions.

Wines from the valley

From well-established wineries to recently launched projects, the area crossed by the Tiber is proving increasingly committed to improving the quality of wines that express the identity of a land traditionally known above all for tobacco cultivation. A new generation is playing a leading role. This is certainly true of Francesca Del Morino and Simone Dori of Società Agricola Aliotti in Caprese Michelangelo, now celebrating ten years in business. Their work is successfully represented by their Pinot Nero and Chardonnay, grown in sandy loam soil with a high presence of galestro, which lends minerality and savoury notes to wines that have developed their own identity on the Italian market.

Nella vicina Anghiari, la cantina di riferimento è quella di Davide Del Gaia, che ha raccolto il testimone del padre, Milton e che negli ultimi trent'anni ha fatto compiere un salto di qualità all'azienda con il rinnovamento della struttura; alle etichette "Podere Volterrena" (rosso Sangiovese), "Milton" (rosso merlot) e "Roncione" (bianco blend), Del Gaia ha aggiunto il "Rosè di Sangiovese", tenuto a battesimo proprio a B.E.V.I. lo scorso anno.
Anche Pieve Santo Stefano, sempre sul versante toscano, può contare dal 2025 su un'azienda vinicola: Ombraluce è il suo nome, l'agronomo Enrico Bigiarini e Daniele Para sono i suoi titolari. Il segmento sul quale si stanno specializzando è il recupero di vecchie vigne di Sangiovese e la coltivazione di un nuovo vitigno di Pinot Nero. L'unico vino al momento imbottigliato si chiama "Chicchi Neri" e contiene Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo, in attesa del "Pinot Nero", per il quale ancora bisogna pazientare.
Trasferendoci nell'attiguo territorio umbro e nel Comune di San Giustino, è oramai una realtà consolidata la Tenuta Montione, nella frazione di Celalba, dove da una decina di anni i coniugi Romina Sgoluppi e Alessandro Zazzi producono "NatoRe" (Umbria Rosso Sangiovese), "AnimoRosa" (rosato, come indica il nome) e "Vignale" (chardonnay), tutti con denominazione Igt e con un successo già certificato. L'azienda pioniera della vallata – 24 anni di attività - è comunque "La Palerna" di Paola Biagioli e del marito Luigi Merendelli, con le vigne a 600 metri di altitudine sopra San Giustino. Da qui sono usciti i primi "Pinot Nero" e "Sangiovese Grosso" in Altotevere, oltre allo spumante con il metodo classico.
Tanti i prodotti che caratterizzano la cantina: "Nudo di Palerna", "Cimento" (Pinot Nero), "Rosa di Martino", "Cospaia 1441", "Rossovaldimonte" (da tavola) e "Pinot Nero Palerna", ai quali si è aggregato il "Rossovaldimonte" del 2024, un Sangiovese senza passaggio in legno e senza solfiti aggiunti, fatto in collaborazione con Aboca". Dulcis in fundo, la presenza di Marcello Medici nella duplice veste di artista e produttore. I suoi acquerelli si potranno visitare nella sala esposizioni di Palazzo Pretorio e "Oca Rossa" è denominazione del suo vino, che proviene dal vigneto di Gragnano.

In nearby Anghiari, one of the area's key wineries is that of Davide Del Gaia, who took over from his father Milton. Over the past thirty years, the estate has made a significant leap forward in quality, accompanied by the renovation of its facilities. Alongside Podere Volterrena – a Sangiovese red – Milton, a Merlot red, and Roncione, a white blend, Del Gaia has introduced the Rosè di Sangiovese, officially unveiled at B.E.V.I. last year.
Since 2025, Pieve Santo Stefano has also had its own winery. Ombraluce, founded by agronomist Enrico Bigiarini and Daniele Para, is focusing on the recovery of old Sangiovese vineyards and the cultivation of a new Pinot Nero vineyard. Its only bottled wine so far is Chicchi Neri, a blend of Sangiovese, Canaiolo and Ciliegiolo, while its Pinot Nero is still maturing and will require a little more patience.
Crossing into neighbouring Umbria, in the municipality of San Giustino, Tenuta Montione has become a well-established name. In the hamlet of Celalba, husband and wife Romina Sgoluppi and Alessandro Zazzi have been producing wines for around ten years. Their labels include NatoRe, an Umbria Rosso Sangiovese; AnimoRosa, a rosé as its name suggests; and Vignale, a Chardonnay. All carry the IGT designation and have already achieved considerable recognition. The true pioneer of winemaking in the valley, however, is La Palerna, founded by Paola Biagioli and her husband Luigi Merendelli, and now celebrating 24 years in business. Its vineyards are located at an altitude of 600 metres above San Giustino. It was here that some of the first Pinot Nero and Sangiovese Grosso wines in the Upper Tiber Valley were produced, together with traditional-method sparkling wine.
The winery's range includes Nudo di Palerna, Cimento – a Pinot Nero – Rosa di Martino, Cospaia 1441, Rossovaldimonte and Pinot Nero Palerna. These have now been joined by the 2024 Rossovaldimonte, a Sangiovese made without ageing in wood and with no added sulphites, produced in collaboration with Aboca. Finally, Marcello Medici will attend B.E.V.I. in the dual role of artist and wine producer. His watercolours will be exhibited in the exhibition rooms of Palazzo Pretorio, while Oca Rossa is the name of his wine, produced from the vineyard in Gragnano



B.E.V.I. 2025



Info:

https://bevi-eccellenze.com
Biglietti in vendita su TicketOne

VisionOttica Fanciullini



Disponibile la GEN 3





Ray-Ban | Meta

AI GLASSES

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



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

VisionOttica Fanciullini

FESTA DEL BOSCO: MONTONE CELEBRA L'AUTUNNO

Festa del Bosco: Montone celebrates autumn

DI CATIA GIORNI

Dal 30 ottobre al 1° novembre torna uno degli appuntamenti più attesi dell'Alta Umbria. Tre giorni tra sapori del bosco, artigianato, passeggiate, musica e antiche cantine che tornano ad aprire le loro porte.

Ci sono luoghi che sembrano appartenere a una stagione più che alle altre. Montone, quando arriva l'autunno, è uno di questi. Le pietre del borgo, i vicoli, le piazzette e le colline che lo circondano sembrano fatti apposta per accogliere i colori e i profumi di questo periodo dell'anno. Ed è proprio qui che, da oltre quarant'anni, l'autunno ha la sua festa.
Dal 30 ottobre al 1° novembre 2026 torna infatti la Festa del Bosco, giunta alla sua 42ª edizione: uno degli appuntamenti ormai storici del calendario montonese e una delle manifestazioni autunnali più conosciute dell'Alta Umbria. Per tre giorni il centro storico si trasformerà in un grande percorso dedicato ai prodotti del bosco e del sottobosco, all'enogastronomia, all'artigianato e alle tradizioni del territorio.
Il cuore della manifestazione resta la mostra mercato che si sviluppa tra le strade e le piazze del paese. Castagne, funghi e tartufi diventano inevitabilmente protagonisti, insieme alle produzioni gastronomiche locali e a quei sapori che raccontano un territorio ancora profondamente legato alla propria campagna e ai boschi che circondano il borgo. Ma ridurre la Festa del Bosco a un appuntamento enogastronomico significherebbe raccontarne soltanto una parte.
Uno degli aspetti più caratteristici della manifestazione è infatti il modo in cui Montone stesso entra a far parte della festa. Le vecchie cantine e gli spazi che si affacciano sui vicoli tornano ad aprire le porte e diventano, per qualche giorno, piccole botteghe. Accanto ai produttori trovano posto gli artigiani, con lavorazioni che parlano di manualità e saperi antichi: dal legno intarsiato al ferro battuto, dai ricami alle ceramiche artistiche. Una sorta di mappa del "saper fare" locale che, edizione dopo edizione, continua a essere uno dei tratti distintivi dell'evento.
È forse proprio qui che si trova il segreto della longevità della Festa del Bosco. Nata oltre quarant'anni fa per valorizzare i frutti del bosco e le piccole produzioni del territorio, è cresciuta senza perdere il rapporto con il luogo che la ospita. Non una fiera semplicemente trasferita dentro un centro storico, dunque, ma una manifestazione che utilizza piazze, vicoli, cantine e scorci di Montone come parte integrante del proprio racconto.
Anche l'edizione 2026 affiancherà alla mostra mercato un programma di iniziative pensato per accompagnare il pubblico alla scoperta del territorio. Sono previste degustazioni guidate e percorsi del gusto, escursioni e passeggiate a piedi e a cavallo nei boschi della zona, mostre d'arte, musica, spettacoli itineranti e momenti di intrattenimento rivolti anche alle famiglie.
Tra gli spettacoli più importanti previsti nell'edizione del 2026, si possono citare: il concerto dei Gaudats Junk, una formazione musicale toscana che suona esclusivamente con strumenti fatti con il materiale riciclato, combinando così ecologia e spettacolo, e l'esibizione di un funambolo.
E poi c'è il piacere più semplice: camminare senza fretta. Fermarsi davanti a una bottega, assaggiare qualcosa, entrare in una cantina, ascoltare la musica che arriva da una piazza


Gli antichi mestieri


Musica in piazza


Spettacoli nel centro

From 30 October to 1 November, one of the most eagerly awaited events in Upper Umbria returns. Three days of woodland flavours, crafts, walks, music and ancient cellars opening their doors once again.

There are places that seem to belong to one season more than any other. Montone, when autumn arrives, is one of them. The stone walls of the village, its narrow streets and little squares, and the hills that surround it seem made to embrace the colours and scents of this time of year. And it is here that, for more than forty years, autumn has had a festival of its own.
From 30 October to 1 November 2026, the Festa del Bosco returns for its 42nd edition: a long-established fixture on Montone's calendar and one of the best-known autumn events in Upper Umbria. For three days, the historic centre will be transformed into a journey through the products of the woods and undergrowth, local food and wine, traditional crafts and the heritage of the area.
At the heart of the festival is the traditional market, which winds its way through the streets and squares of the village. Chestnuts, mushrooms and truffles inevitably take centre stage, alongside local specialities and flavours that tell the story of a land still deeply connected to its countryside and to the woods surrounding the village. But to describe the Festa del Bosco simply as a food and wine event would be to tell only part of the story.
One of the festival's most distinctive features is the way Montone itself becomes part of the event. Old cellars and spaces overlooking the narrow streets open their doors once again, turning into small workshops and shops for a few days. Alongside local producers are artisans whose work reflects traditional skills and age-old craftsmanship: from inlaid wood and wrought iron to embroidery and artistic ceramics. It is a kind of map of local craftsmanship that, edition after edition, continues to be one of the festival's defining features.
Perhaps this is precisely the secret behind the longevity of the Festa del Bosco. Created more than forty years ago to celebrate the fruits of the woods and small-scale local production, it has grown without losing its connection with the place that hosts it. This is not simply a fair transplanted into a historic town centre, but an event in which Montone's squares, alleyways, cellars and picturesque corners become an integral part of the story.
The 2026 edition will once again complement the market with a programme of activities designed to lead visitors on a journey of discovery through the surrounding area. There will be guided tastings and food experiences, excursions and walks on foot and horseback through the local woods, as well as art exhibitions, music, travelling performances and entertainment for families.
Among the highlights of the 2026 programme will be a concert by Gaudats Junk, a Tuscan band that performs exclusively with instruments made from recycled materials, combining environmental awareness with entertainment, as well as a tightrope-walking performance.
And then there is the simplest pleasure of all: walking without being in a hurry. Stopping in front of a little shop, tasting something, stepping inside an old cellar, listening to music drifting across a square and then setting off again



Il Sindaco durante l'edizione 2025


La banda per le vie di Montone


Montone gremita di gente nei giorni della festa

e poi ripartire verso un altro vicolo. Perché durante la Festa del Bosco non è soltanto il bosco a entrare nel paese. È Montone che, per tre giorni, sembra diventare esso stesso un piccolo bosco d'autunno, fatto di profumi, colori, sapori e persone.
Un appuntamento che ritorna ogni anno e che, dopo quarantadue edizioni, continua a raccontare qualcosa di molto semplice: che le tradizioni restano vive quando riescono ancora a farci venire voglia di tornare.

towards another narrow street.
Because during the Festa del Bosco, it is not only the woodland that finds its way into the village. For three days, Montone itself seems to become a little autumn forest, filled with scents, colours, flavours and people.
An event that returns year after year and that, after forty-two editions, continues to remind us of something very simple: traditions remain alive when they can still make us want to come back.

Info:
www. festadelbosco.it


Suggestiva vista di Montone

SAPORI & MESTIERI: QUANDO UNA FIERA RACCONTA UNA COMUNITÀ

Sapori & Mestieri: When a Fair Tells the Story of a Community

DI CATIA GIORNI



La piazza della stazione

Ci sono manifestazioni che occupano per qualche giorno le strade di un paese e altre che provano a raccontarlo. A mettere insieme ciò che produce, le persone che lo abitano, le tradizioni che conserva e le energie con cui guarda al futuro. È con questo spirito che torna a San Giustino "Sapori & Mestieri. Brisce de Corposano", in programma da venerdì 23 a domenica 25 ottobre. Ne abbiamo parlato con Loretta Zazzi, assessore alla Cultura del Comune di San Giustino, con deleghe anche al Commercio e all'Agricoltura.

Valley Life: Guardando il programma, possiamo dire che si tratta di una fiera dedicata alle produzioni e alle peculiarità del territorio?
Loretta Zazzi: Assolutamente sì. La partecipazione degli espositori è molto importante, sia nel settore turistico sia in quello agroalimentare. "Sapori & Mestieri" vuole offrire uno spazio concreto di visibilità alle aziende del territorio, dalle realtà agricole alle cantine, dando la possibilità di conoscere e assaporare i loro prodotti. L'obiettivo è mettere in relazione chi produce con chi desidera scoprire ciò che questo territorio può offrire.
Ogni anno scegliamo inoltre un tema capace di caratterizzare la manifestazione. La castagna rimane un prodotto simbolo, ma quest'anno allargheremo lo sguardo ai frutti del bosco e in particolare ai funghi, che saranno protagonisti non soltanto a tavola, ma anche di una mostra micologica e di un incontro didattico rivolto alle scuole. Vogliamo che la fiera sia anche un'occasione per conoscere meglio l'ambiente che ci circonda e imparare a rispettarlo e valorizzarlo.
Valley Life: Un aspetto interessante è che la manifestazione non rimane confinata negli spazi della fiera, ma coinvolge il paese.
Loretta Zazzi: È proprio così. Per tutto il mese di ottobre, bar, ristoranti ed esercizi commerciali potranno partecipare all'iniziativa "Vetrine autunnali", allestendo i propri spazi a tema. Durante i giorni della fiera, inoltre, ristoranti, bar e pizzerie potranno proporre piatti e aperitivi ispirati ai prodotti protagonisti dell'edizione.
È un modo per allargare la manifestazione e coinvolgere San Giustino e le sue frazioni. La fiera non deve essere qualcosa che semplicemente "accade" in un luogo, ma un momento al quale il territorio partecipa.
Valley Life: Questa volontà di coinvolgimento emerge anche dalle tante collaborazioni presenti nel programma.
Loretta Zazzi: Sì, ed è un aspetto al quale teniamo molto. Fin dalla cena inaugurale del venerdì, organizzata grazie alla collaborazione tra associazioni, parrocchia e comunità, vogliamo creare un clima di convivialità. Ci saranno poi le bande musicali, l'Istituto Bufalini di Città di Castello, che collaborerà all'aperitivo inaugurale, e numerose altre realtà. Crediamo molto nella possibilità di costruire ponti anche oltre i confini comunali.
Valley Life: Le scuole, in particolare, avranno un ruolo importante.
Loretta Zazzi: Certamente. Il sabato pomeriggio gli studenti saranno protagonisti del concorso "In Castagna", con elaborati che saranno presentati durante la fiera e premiati la domenica. Avremo inoltre uno show cooking curato dall'Istituto Cavallotti e la presenza della Scuola Agraria di Città di Castello.
Coinvolgere i giovani significa far conoscere loro il territorio attraverso esperienze concrete. Non vogliamo che tradizioni, prodotti e mestieri siano percepiti come qualcosa che appartiene soltanto al passato: possono diventare occasioni di conoscenza e anche prospettive per il futuro.
Valley Life: Possiamo dire che è una manifestazione pensata davvero per tutte le età?
Loretta Zazzi: Sicuramente, ed è uno dei suoi punti di forza: nessuno si annoia! Accanto agli appuntamenti enogastronomici ci saranno musica, attività all'aria aperta, il Panda Raduno, la Bricabike con il percorso naturalistico in bicicletta e una camminata domenicale alla scoperta del territorio.
Ci saranno anche iniziative dedicate ai più piccoli, come "Il Piazzerello", il mercatino dei bambini, e momenti culturali, dalla presentazione del libro "Prato ombroso" di Alan Rossi alle visite guidate al Castello Bufalini.
Anche l'arte avrà il suo spazio, con un concorso di arte estemporanea e un'esposizione realizzata in collaborazione con MedicinArte. Senza dimenticare le associazioni di volontariato, che rappresentano una componente fondamentale della vita della nostra comunità.
Valley Life: Alla fine, quindi, più che una semplice fiera sembra una festa costruita insieme.

There are events that fill the streets of a town for a few days, and others that seek to tell its story. To bring together what it produces, the people who live there, the traditions it preserves, and the energy with which it looks to the future.It is with this spirit that "Sapori & Mestieri. Brisce de Corposano" returns to San Giustino from Friday 23 to Sunday 25 October. We spoke to Loretta Zazzi, Councillor for Culture at the Municipality of San Giustino, also responsible for Commerce and Agriculture.

Valley Life: Looking at the programme, would you say this is a fair dedicated to local products and everything that makes this area unique?
Loretta Zazzi: Absolutely. Exhibitor participation is very important, both in the tourism and food and wine sectors. "Sapori & Mestieri" aims to offer local businesses a real opportunity to showcase what they do, from farms to wineries, giving visitors the chance to discover and taste their products. The aim is to bring together those who produce them and those who want to discover what this area has to offer.
Every year, we also choose a theme that gives the event its own distinctive character. Chestnuts remain one of our symbolic local products, but this year we will broaden the focus to include woodland produce, particularly mushrooms. They will feature not only on the table, but also in a mycological exhibition and an educational event for schools. We want the fair to be an opportunity to learn more about the environment around us and to understand how to respect and enhance it.
Valley Life: One interesting aspect is that the event is not confined to the fair itself, but involves the whole town.
Loretta Zazzi: Exactly. Throughout October, bars, restaurants and shops will be able to take part in the "Vetrine autunnali" initiative, decorating their premises with an autumn theme. During the fair itself, restaurants, bars and pizzerias will also be able to offer dishes and aperitifs inspired by the products featured in this year's event.
It is a way of extending the fair beyond its traditional boundaries and involving San Giustino and its surrounding villages. The fair should not be something that simply "happens" in one place, but an occasion in which the whole area takes part.
Valley Life: This desire to involve the community can also be seen in the many collaborations featured in the programme.
Loretta Zazzi: Yes, and this is something we care deeply about. Starting with Friday evening's opening dinner, organised thanks to the collaboration of local associations, the parish and the community, we want to create a welcoming and convivial atmosphere. There will also be local bands, the Bufalini Institute in Città di Castello, which will help organise the opening aperitif, and many other organisations. We strongly believe in building connections that extend beyond our municipal boundaries.
Valley Life: Schools, in particular, will play an important role.
Loretta Zazzi: Absolutely. On Saturday afternoon, students will take centre stage in the "In Castagna" competition, presenting projects that will be showcased during the fair and awarded prizes on Sunday. There will also be a cooking show organised by the Cavallotti Institute and the participation of the Agricultural School of Città di Castello. Involving young people means giving them the opportunity to discover their local area through real experiences. We do not want traditions, local products and crafts to be seen as something belonging only to the past: they can become opportunities for learning and even open up new prospects for the future.
Valley Life: Would you say this really is an event for all ages?
Loretta Zazzi: Definitely, and that is one of its strengths: no one gets bored! Alongside the food and wine events, there will be music, outdoor activities, the Panda Rally, Bricabike with its cycling route through the countryside, and a Sunday walk to discover the local area.
There will also be activities for children, such as "Il Piazzerello", the children's market, as well as cultural events ranging from the presentation of Alan Rossi's book Prato ombroso to guided tours of Castello Bufalini.
Art will have its place too, with an extemporaneous art competition and an exhibition organised in collaboration with MedicinArte. And of course, we must not forget the voluntary associations, which are a fundamental part of life in our community.
Valley Life: Ultimately, then, this seems to be much more than just a fair. It is a celebration created by the whole community.



I prodotti tipici della Fiera


I colori dell'autunno



Prodotti tipici secondo la stagionalità



Una festa di tutta la comunità



Le bande musicali

Loretta Zazzi: È proprio questo il senso. “Sapori & Mestieri” mette al centro i prodotti locali, ma soprattutto le persone. Aziende agricole, cantine, commercianti, studenti, insegnanti, associazioni, musicisti, artisti e famiglie contribuiscono a trasformare questi giorni in qualcosa che va oltre un semplice calendario di appuntamenti.
E il lavoro non si fermerà con la conclusione della fiera. Come Assessorato stiamo già lavorando a un ricco calendario di appuntamenti per i prossimi mesi, che avrà il suo momento culminante con l’Isola di Natale. Si partirà il 5 dicembre con l’accensione dell’albero nella piazza di San Giustino e delle luminarie in tutto il territorio, per poi proseguire con numerose iniziative dedicate al Natale.
Il mio obiettivo, anche attraverso le deleghe alla Cultura, al Commercio e all’Agricoltura, è mettere progressivamente in rete tutti questi soggetti. Solo creando relazioni possiamo costruire un contesto capace di valorizzare le attività e le peculiarità del nostro territorio. Ed è forse proprio questa la storia che “Sapori & Mestieri” prova a raccontare. Quella di un territorio che, per crescere, sceglie prima di tutto di riconoscersi: nei sapori che porta in tavola, nelle mani di chi produce, nei ragazzi che imparano, nelle associazioni che tengono viva la comunità, nella musica che attraversa le strade.
Perché una castagna, un fungo o un prodotto locale possono sembrare piccole cose. Ma quando diventano il pretesto per far incontrare le persone, raccontare un luogo e creare nuove relazioni, finiscono per dire molto di più: raccontano chi siamo e il territorio che stiamo costruendo insieme.

Loretta Zazzi: That is exactly the idea. “Sapori & Mestieri” puts local products at the heart of the event, but above all it puts people first. Farms, wineries, shopkeepers, students, teachers, associations, musicians, artists and families all help to turn these days into something that goes far beyond a simple calendar of events.
And our work will not end when the fair is over. As a local authority, we are already working on a rich programme of events for the coming months, culminating in Isola di Natale, our Christmas celebrations. It will begin on 5 December with the lighting of the Christmas tree in San Giustino’s main square and the festive lights throughout the area, followed by a wide range of Christmas events and activities.
My goal, also through my responsibilities for Culture, Commerce and Agriculture, is to gradually build a network connecting all these different groups. Only by creating relationships can we build an environment capable of promoting our local businesses and everything that makes our area unique. And perhaps this is precisely the story that “Sapori & Mestieri” seeks to tell: the story of a community that, in order to grow, chooses first of all to recognise itself — in the flavours it brings to the table, in the hands of those who produce them, in the young people who learn, in the associations that keep the community alive, and in the music that fills its streets.
Because a chestnut, a mushroom or a local product may seem like small things. But when they become an opportunity to bring people together, tell the story of a place and create new connections, they end up saying much more: they tell the story of who we are and of the place we are building together.



L’assessore Loretta Zazzi

Info:

Comune di San Giustino
E-mail: cultura@comune.sangiustino.pg.it

BIANCO PREGIATO 2026 FA IL TRIS: TRE WEEKEND A CITTÀ DI CASTELLO NEL SEGNO DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO

Bianco Pregiato 2026 goes for three:
three weekends in Città di Castello celebrating the prized white truffle

A CURA DELLA REDAZIONE

Il tartufo alla cena di gala

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Dal 31 ottobre al 15 novembre la 46ª edizione del Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato cambia formula: tre fine settimana – 31 ottobre e 1 novembre, 7 e 8 novembre, 14 e 15 novembre – per raccontare il tartufo e il territorio. Tra le grandi novità il "Palazzo del Bianco", il Salone dell'Alta Conservazione e un focus gastronomico sull'incontro tra pizza e tartufo.

Tre weekend, sei giornate e un'intera città da vivere nel segno del Tartufo Bianco Pregiato. "Bianco Pregiato" cambia passo e per la sua 46ª edizione sceglie una formula completamente nuova: non più un unico appuntamento, ma tre fine settimana – 31 ottobre e 1 novembre, 7 e 8 novembre, 14 e 15 novembre 2026 – che porteranno Città di Castello a vivere per oltre due settimane nel segno di uno dei prodotti più preziosi e identitari dell'Alta Valle del Tevere.
È questa la principale novità di Bianco Pregiato 2026, il Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, storica manifestazione dedicata alla trifola e alla cultura che da sempre accompagna questo straordinario prodotto.
La nuova formula nasce dalla volontà di ampliare l'esperienza e il racconto della manifestazione, offrendo più occasioni per raggiungere Città di Castello, scoprire il territorio e soprattutto entrare in contatto con il mondo del tartufo: da chi ogni giorno lo cerca nei boschi a chi lo seleziona e commercializza, fino a chi lo interpreta attraverso la cucina.
Tra le principali novità dell'edizione 2026 ci sarà il "Palazzo del Bianco", una nuova area interamente dedicata al grande protagonista della manifestazione: il Tartufo Bianco Pregiato. Uno spazio pensato per dare ancora maggiore centralità al prodotto e per permettere al pubblico di avvicinarsi alla cultura della trifola attraverso l'incontro diretto con i suoi protagonisti.
Qui il pubblico potrà conoscere, degustare e acquistare il Tartufo Bianco Pregiato, entrando in contatto con produttori e operatori del settore e approfondendo caratteristiche, stagionalità, qualità e utilizzi di una materia prima che rappresenta un patrimonio gastronomico ed economico per l'intera Alta Valle del Tevere.
A Città di Castello il tartufo non è soltanto un'eccellenza gastronomica. È parte della storia, della cultura e della vita quotidiana del territorio. L'Alta Valle del Tevere rappresenta infatti un'area particolarmente vocata alla produzione tartuficola e la cerca della trifola costituisce una tradizione ancora profondamente radicata. Nel territorio sono presenti oltre 1.500 cavatori e più di 3.000 cani, numeri che raccontano quanto il mondo del tartufo sia parte integrante dell'identità locale.
Una cultura che trova ulteriore riconoscimento nell'iscrizione della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali" nella Lista rappresentativa del Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO.
Il Tartufo Bianco Pregiato è il protagonista più atteso dell'autunno, ma il territorio offre nel corso dell'anno anche altre varietà, dal bianchetto al tartufo nero fino allo scorzone estivo, creando un rapporto con la cultura tartufigena che non si esaurisce nei giorni della manifestazione. Bianco Pregiato parte da questa identità e la porta nel cuore di Città di Castello, facendo del centro storico il palcoscenico naturale dell'evento.
La manifestazione diventa così anche un'occasione per scoprire la città, i suoi palazzi, le piazze e un patrimonio artistico che attraversa epoche differenti, dal Rinascimento all'arte contemporanea, con testimonianze legate a Raffaello, Luca Signorelli e Alberto Burri.
Accanto al prodotto e al territorio, un ruolo centrale nell'edizione 2026 sarà affidato alla gastronomia. Tra i focus del programma ci sarà un incontro tanto immediato quanto capace di aprire nuovi percorsi di gusto: quello tra pizza e tartufo.
Due grandi espressioni della cultura gastronomica italiana si incontreranno a Città di Castello mettendo al centro materia prima, tecnica e ricerca. La pizza diventerà così una nuova chiave attraverso cui raccontare il Tartufo Bianco Pregiato: un prodotto popolare e contemporaneo che incontra una delle materie prime più preziose della cucina italiana.
L'obiettivo sarà mostrare come la trifola possa dialogare anche con linguaggi gastronomici differenti, mantenendo intatta la propria identità. Impasti, cotture, consistenze e ingredienti saranno chiamati a confrontarsi con il profilo aromatico del tartufo, dando vita a interpretazioni nelle quali l'equilibrio sarà elemento fondamentale. Un modo anche per rendere la conoscenza del Tartufo Bianco Pregiato più immediata e trasversale, avvicinando pubblici differenti senza rinunciare alla qualità.



Piazza Matteotti nei giorni della Mostra

Mostra mercato Bianco pregiato



informazione pubblicitaria

From 31 October to 15 November, the 46th edition of the National Prized White Truffle Fair introduces a brand-new format: three weekends – 31 October and 1 November, 7–8 November and 14–15 November – dedicated to celebrating the truffle and its territory. Among this year's major new attractions are the "Palazzo del Bianco", the Salone dell'Alta Conservazione and a special gastronomic focus on the pairing of pizza and truffle.

Three weekends, six days and an entire city celebrating the Prized White Truffle. "Bianco Pregiato" is changing pace for its 46th edition, introducing a completely new format: instead of a single weekend, the event will take place over three – 31 October and 1 November, 7–8 November and 14–15 November 2026 – bringing the flavours and culture of one of the Upper Tiber Valley's most precious and distinctive products to Città di Castello for more than two weeks.
This is the main innovation of Bianco Pregiato 2026, the National Prized White Truffle Fair, a long-established event dedicated to the trifola, as the truffle is traditionally known locally, and to the culture that has always surrounded this extraordinary product.
The new format is designed to broaden both the experience and the story of the event, offering visitors more opportunities to come to Città di Castello, discover the surrounding area and, above all, explore the world of truffles: from those who search for them in the woods every day to those who select and sell them, and the chefs who interpret them through their cuisine.
One of the main new features of the 2026 edition will be the "Palazzo del Bianco", a new area entirely dedicated to the star of the event: the Prized White Truffle. It is a space designed to place even greater emphasis on the product and give visitors the opportunity to discover truffle culture through direct contact with the people who know it best.
Here, visitors will be able to discover, taste and purchase Prized White Truffles, meet producers and professionals from the sector, and learn more about the characteristics, seasonality, quality and uses of an ingredient that represents an important gastronomic and economic heritage for the entire Upper Tiber Valley.
In Città di Castello, truffles are much more than a gastronomic delicacy. They are part of the area's history, culture and everyday life. The Upper Tiber Valley is particularly suited to truffle production, and truffle hunting remains a deeply rooted tradition. The area is home to more than 1,500 truffle hunters and over 3,000 dogs – figures that demonstrate just how integral the world of truffles is to local identity.
This culture has received further recognition through the inclusion of "Truffle hunting and extraction in Italy: traditional knowledge and practice" on UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.
The Prized White Truffle is the most eagerly awaited star of autumn, but the area also produces other varieties throughout the year, from the bianchetto truffle to black truffles and summer truffles. This creates a relationship with truffle culture that extends far beyond the days of the event itself.
Bianco Pregiato takes this identity and brings it into the heart of Città di Castello, transforming the historic centre into the event's natural stage.
The fair therefore also becomes an opportunity to discover the city, its historic buildings and squares, and an artistic heritage spanning different periods, from the Renaissance to contemporary art, with works and places associated with Raphael, Luca Signorelli and Alberto Burri.
Alongside the truffle and the territory, gastronomy will play a central role in the 2026 edition. One of the programme's special focuses will explore a pairing that is both immediate and capable of opening up new possibilities for flavour: pizza and truffle.
Two great expressions of Italian food culture will come together in Città di Castello, with ingredients, technique and experimentation taking centre stage. Pizza will offer a new way of experiencing the Prized White Truffle: a popular, contemporary food meeting one of the most precious ingredients in Italian cuisine.
The aim is to show how truffles can engage with different gastronomic styles while maintaining their distinctive identity. Doughs, cooking techniques, textures and ingredients will interact with the truffle's aromatic profile, creating interpretations in which balance is essential. It is also a way of making the Prized White Truffle more accessible to a wider audience, without compromising on quality.
The other major gastronomic innovation at Bianco Pregiato 2026 will

informazione pubblicitaria

L'altra grande novità gastronomica di Bianco Pregiato 2026 sarà dedicata a un mondo che sta vivendo una nuova stagione di attenzione e ricerca: quello delle conserve di alta qualità. Città di Castello ospiterà infatti un Salone dell'Alta Conservazione, dedicato alle produzioni che fanno della qualità assoluta della materia prima e della capacità di preservarne caratteristiche, profumi e consistenze il proprio elemento distintivo.
Saranno protagonisti pregiati prodotti in conserva, selezionati per raccontare un settore che negli ultimi anni ha saputo conquistare un ruolo sempre più interessante anche nell'alta gastronomia.
Fresco e conservato, tradizione e ricerca, bosco e cucina, pizza e tartufo: saranno alcuni dei dialoghi attraverso cui Bianco Pregiato 2026 allargherà il proprio racconto gastronomico.
Resterà centrale tutto ciò che negli anni ha costruito l'identità del Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato. Il pubblico potrà incontrare il mondo della trifola e i suoi protagonisti, degustare e acquistare il Tartufo Bianco Pregiato, conoscere le produzioni del territorio e partecipare a momenti gastronomici e di approfondimento.
Nelle precedenti edizioni il Salone ha coinvolto la filiera tartuficola, produttori agricoli, chef, ristoratori, associazioni, Pro Loco, Presìdi Slow Food e realtà del territorio attraverso mostra mercato, degustazioni, show cooking, laboratori, analisi sensoriali e incontri dedicati alla cultura del tartufo. Nel 2026 questo patrimonio viene raccolto e rilanciato attraverso una formula più ampia.

focus on a sector currently enjoying renewed interest and experimentation: premium preserved foods.
Città di Castello will host the Salone dell'Alta Conservazione, dedicated to products distinguished by the exceptional quality of their raw ingredients and by the ability to preserve their characteristics, aromas and textures.
Premium preserved specialities will take centre stage, carefully selected to showcase a sector that in recent years has gained an increasingly prominent role in fine dining.
Fresh and preserved, tradition and experimentation, woodland and kitchen, pizza and truffle: these are just some of the dialogues through which Bianco Pregiato 2026 will broaden its gastronomic narrative.
At the same time, everything that has shaped the identity of the National Prized White Truffle Fair over the years will remain at its heart. Visitors will be able to meet the people behind the world of the trifola, taste and purchase Prized White Truffles, discover local produce and take part in gastronomic events and opportunities to learn more about truffle culture.
Previous editions of the fair have brought together the truffle supply chain, farmers, chefs, restaurateurs, associations, local community organisations, Slow Food Presidia and other local groups through food markets, tastings, cooking shows, workshops, sensory analysis sessions and events dedicated to truffle culture.
In 2026, this heritage will be carried forward and given new momentum through a broader format.



Pranzo con Daniele Violoni, The Lord of Truffle



Cena di gala Bianco pregiato



Show cooking con Gianfranco Vissani



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Tre weekend – 31 ottobre e 1 novembre, 7 e 8 novembre, 14 e 15 novembre – per trasformare l'appuntamento con il Tartufo Bianco Pregiato in un'esperienza da vivere nel tempo.
Sei giornate nelle quali raggiungere Città di Castello per assaggiare e acquistare la trifola, incontrare chi la cerca e chi la porta in cucina, scoprire il nuovo Palazzo del Bianco e il Salone dell'Alta Conservazione, sperimentare il connubio tra pizza e tartufo e, contemporaneamente, conoscere una città e un territorio che proprio nel tartufo trovano una delle espressioni più autentiche della propria identità.
Dal 31 ottobre al 15 novembre 2026, il Tartufo Bianco Pregiato torna così a essere il filo conduttore per scoprire Città di Castello e l'Alta Valle del Tevere, questa volta con una grande novità: non un solo weekend, ma tre occasioni per viverle.

Three weekends – 31 October and 1 November, 7–8 November and 14–15 November – turning the annual celebration of the Prized White Truffle into an experience to enjoy over time.
Six days to visit Città di Castello, taste and buy trifola, meet those who search for it and those who bring it into the kitchen, discover the new Palazzo del Bianco and Salone dell'Alta Conservazione, experience the pairing of pizza and truffle and, at the same time, explore a city and a territory where the truffle represents one of the most authentic expressions of local identity.
From 31 October to 15 November 2026, the Prized White Truffle will once again become the thread connecting visitors to Città di Castello and the Upper Tiber Valley – but this time with one major difference: not just one weekend, but three opportunities to experience them.

Info:

www.biancopregiato.it



informazione pubblicitaria

SEMANTO
3D RENDERING
ADVERTISING
WEB DESIGN
BRANDING
SEMANTO
SCEGLI NOI
PER IL
TUO BRAND
SERVIZI
PORTFOLIO
CHI SIAMO
CONTATTI
Agenzia di Comunicazione.
Oltre 10 anni di esperienza al servizio
di aziende, brand e prodotti di design
e food&beverage.
IDE × STRATEGIA × DESIGN
DIGITAL.

UNA SOLA AZIENDA CON TUTTE LE SOLUZIONI PER LE TUE ESIGENZE

GAGGIOLIAUTO

- VENDITA AUTO E VEICOLI COMMERCIALI MULTIMARCA NUOVO E USATO
- NOLEGGIO A LUNGO TERMINE
- OFFICINA MECCANICA AUTORIZZATA JEEP - FIAT - FIAT PROFESSIONAL
- OFFICINA MECCANICA MULTIMARCA
- CARROZZERIA
- AUTO SOSTITUTIVA
- ELETTRAUTO
- REVISIONE AUTO E MOTO IN SEDE
- SOCCORSO STRADALE
- GOMMISTA
- SERVIZIO SOSTITUZIONE BOMBOLE GPL
- SERVIZIO REVISIONE BOMBOLE METANO

NUOVA JEEP COMPASS

L'UNICA ORIGINALE

VIENI A PROVARLA NELLE NOSTRE SEDI

Jeep®
THERE'S ONLY ONE



Nuovo Punto Assistenza Jeep /// SEMPRE AL TUO FIANCO

FIAT FIAT PROFESSIONAL

TRESTINA (PG)

gaggioliauto.it - 075 854747



Michael Zurino davanti all'Istituto scolastico

L'UMBRIA CHE INSEGNA: IL GENIO DI MICHAEL ZURINO TRA SCUOLA, ARTE E FORMAZIONE

Umbria teaches: Michael Zurino's creative vision across education, art and training

A CURA DELLA REDAZIONE

In un'Italia che spesso racconta la scuola come un luogo immobile, attraversato da programmi da svolgere e scadenze da rispettare, la figura di Michael Zurino emerge come una delle più vivaci, complesse e visionarie degli ultimi quindici anni.

Docente di lettere, presidente di Artist Academy ASD APS, vocal coach, autore, promotore di progetti nazionali e formatore di insegnanti: la sua storia professionale è un intreccio di scuola, arte, responsabilità educativa e innovazione culturale. Ciò che colpisce non è solo la quantità delle iniziative, ma la coerenza profonda che le unisce: l'idea che educare significhi dare strumenti, voce e futuro alle persone.
La cattedra come laboratorio di crescita.

In an Italy where schools are often portrayed as static places, governed by curricula to complete and deadlines to meet, Michael Zurino stands out as one of the most dynamic, multifaceted and visionary figures of the past fifteen years.

Literature teacher, president of Artist Academy ASD APS, vocal coach, author, promoter of national projects and teacher trainer: his professional journey brings together education, art, educational responsibility and cultural innovation. What is striking is not only the number of initiatives he has developed, but the deep sense of coherence that connects them all: the belief that education means giving people tools, a voice and a future.
The classroom as a place for growth

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria

Nel suo lavoro quotidiano come docente di lettere, Michael Zurino ha trasformato la classe in un luogo dove la didattica non è mai un esercizio sterile, ma un'esperienza viva.
La letteratura diventa un territorio da esplorare, non un elenco di autori da memorizzare; la scrittura è un atto identitario, non un compito da consegnare; la lettura è un allenamento mentale ed emotivo, non un obbligo.
Gli studenti imparano a pensare, a organizzare il proprio tempo, a riconoscere i propri limiti e a superarli. La scuola, nelle sue lezioni, non è solo un contenitore di nozioni, ma un campo di allenamento dove si impara a diventare più consapevoli, più autonomi, più capaci di affrontare il mondo.

Il corso di educazione sessuo affettiva: portare in aula ciò che tutti vivono ma pochi nominano

Tra i progetti più coraggiosi e innovativi che Michael ha portato nella scuola c'è il corso di educazione sessuo affettiva, un percorso che nasce dalla consapevolezza che gli studenti vivono emozioni, relazioni, dubbi e paure che raramente trovano spazio nel contesto scolastico. Il percorso è costruito su una base di spunti artistici e letterari, collegato quindi alla materia che Michael insegna.
Il corso, attuato ad Aprile 2026 nelle sue classi dell'International Campus di Città di Castello, ha affrontato temi delicati con un linguaggio rispettoso e competente: il corpo che cambia, l'identità che si definisce, il consenso come pratica di rispetto, le relazioni sane come obiettivo e non come caso fortuito, i tabù che spesso impediscono ai ragazzi di chiedere aiuto.
Non è stato un percorso ideologico, né moralista, ma un atto educativo. È la scelta di dare ai ragazzi parole che li proteggano, strumenti che li orientino, spazi che li ascoltino. È la dimostrazione che la scuola può essere un luogo coraggioso quando decide di esserlo.

Artist Academy: quattro sedi, una storia che cresce da quindici anni

La storia di Artist Academy ASD APS è una storia di crescita, visione e ostinazione. Nata nel 2012 come un piccolo laboratorio di canto e teatro, la scuola si è trasformata nel tempo in una realtà nazionale con quattro sedi in Italia dirette dalle maestre Alessia Fiumene (Sicilia), Laura Leo (Lazio) e Martina Pichierri (Toscana) diventando un punto di riferimento per la formazione artistica giovanile.
La filosofia di Artist Academy è semplice e radicale: l'arte non è solo tecnica, ma identità; non è solo performance, ma crescita personale; non è solo talento, ma disciplina. In questo contesto, Michael Zurino ha costruito un ambiente dove i ragazzi imparano a usare la voce come strumento espressivo, il corpo come linguaggio, la presenza scenica come forma di consapevolezza. La scuola non forma solo cantanti, attori o musicisti: forma persone che imparano a stare nel mondo con più sicurezza, più sensibilità, più coraggio.

Valeria Cordelli: il talento che diventa storia

Tra i tanti allievi che hanno attraversato Artist Academy, la storia di Valeria Cordelli è una delle più luminose. Seguita da Michael come vocal coach da anni, Valeria ha conquistato il Cantagiro 2025, ha vinto Sanremo Junior 2026 e ha raggiunto il quarto posto ai mondiali, insieme a moltissimi altri premi.
Dietro questi risultati non c'è solo talento naturale, ma un lavoro costante sulla tecnica vocale, sull'interpretazione, sulla gestione dell'emozione, sulla costruzione dell'identità artistica.
Il percorso di Valeria racconta bene la filosofia di Michael: non si lavora solo sulla voce, si lavora sulla persona. Non si insegna solo a cantare, si insegna a diventare.

Il corso CSEN: quindici anni di formazione per insegnanti di canto e teatro

Parallelamente alla scuola e ai progetti artistici, Michael è promotore da quindici anni del corso di formazione CSEN per insegnanti di canto e teatro, un percorso riconosciuto a livello nazionale che ha contribuito a creare una nuova generazione di docenti nel mondo delle arti performative.
Il corso nasce da una convinzione precisa: saper cantare o recitare non basta per insegnare. Serve una pedagogia, una responsabilità, una capacità di leggere le persone, di guidarle, di proteggerle.
In quindici anni, grazie anche alla professionalità di docenti come Alex Parravano, Angelo Galeano e Federica Nossini, questo percorso ha formato decine di insegnanti che oggi lavorano in accademie, scuole, associazioni, portando avanti una didattica artistica moderna, consapevole e rispettosa dei tempi di crescita degli allievi.

"LA STORIA": quando una canzone diventa una lezione

Questa estate Michael ha pubblica "LA STORIA" (arrangiata da Alessandro Cecconi - Meltina Records), una canzone che unisce ritmo, narrazione e contenuti educativi. Il brano sta raccogliendo migliaia di visualizzazioni su YouTube (video di Nicholas Baldini) e si prefigge di diventare un ponte tra scuola e musica, tra emozione e conoscenza. "LA STORIA" non è un semplice singolo: è una lezione travestita da brano, un modo nuovo di raccontare eventi storici attraverso immagini, metafore, ritornelli che restano nella memoria.
"Preparati al meglio, Parti forte": accompagnare il salto in prima media

Il passaggio dalla primaria alla secondaria è uno dei momenti più delicati nella vita scolastica di un ragazzo. Per questo Michael ha creato questa estate "Preparati al meglio, Parti forte", un percorso che aiuta gli studenti a sviluppare metodo, sicurezza, autonomia e concentrazione.
Il progetto lavora sulla gestione del tempo, sulla scrittura, sulla concentrazione, sulla responsabilità personale, sulla capacità di affrontare il nuovo senza paura. È un ponte


Michael Zurino e i suoi studenti

informazione pubblicitaria

In his everyday work as a literature teacher, Michael Zurino has transformed the classroom into a place where learning is never a sterile exercise, but a living experience.
Literature becomes a world to explore rather than a list of authors to memorise; writing becomes an expression of identity rather than simply an assignment to hand in; reading becomes a way to train both mind and emotions rather than an obligation.
Students learn how to think, organise their time, recognise their limits and overcome them. In his lessons, school is not simply a place where knowledge is transferred, but a training ground where young people learn to become more aware, more independent and better equipped to face the world.

Sex and relationship education: bringing into the classroom what everyone experiences but few talk about

Among the most courageous and innovative projects Michael has introduced at school is a course in sex and relationship education, developed from the awareness that students experience emotions, relationships, doubts and fears that rarely find a place within the traditional school environment. The course draws on artistic and literary material, creating a direct connection with the subject Michael teaches.
Introduced in April 2026 in his classes at the International Campus in Città di Castello, the course addressed sensitive issues with respectful and informed language: changing bodies, developing identities, consent as an expression of respect, healthy relationships as something to work towards rather than leave to chance, and the taboos that can prevent young people from asking for help.
It was neither an ideological nor a moralistic programme, but an educational one: a choice to give young people words that can protect them, tools that can guide them and spaces where they can be heard. It shows what school can become when it chooses to address difficult subjects with courage.

Artist Academy: four locations and a story fifteen years in the making

The story of Artist Academy ASD APS is one of growth, vision and determination. Founded in 2012 as a small singing and theatre workshop, over the years it has developed into a national organisation with four locations across Italy, directed by Alessia Fiumene in Sicily, Laura Leo in Lazio and Martina Pichierri in Tuscany, becoming a reference point for artistic education among young people.
The philosophy behind Artist Academy is simple yet radical: art is not only about technique, but identity; not only performance, but personal growth; not only talent, but discipline.
Within this environment, Michael Zurino has created a place where young people learn to use their voice as a means of expression, their body as a language and their stage presence as a form of self-awareness. The academy does not simply train singers, actors or musicians: it helps people learn how to face the world with greater confidence, sensitivity and courage.

Valeria Cordelli: when talent becomes a story

Among the many students who have attended Artist Academy, Valeria Cordelli's story is one of the brightest.
Coached by Michael for several years, Valeria won the Cantagiro in 2025, Sanremo Junior in 2026 and achieved fourth place at the world championships, alongside many other awards.
Behind these achievements lies not only natural talent, but consistent work on vocal technique, interpretation, emotional management and the development of an artistic identity.
Valeria's journey perfectly reflects Michael's philosophy: the work is not only about the voice, but about the person. It is not simply about teaching someone how to sing, but helping them become who they can be.

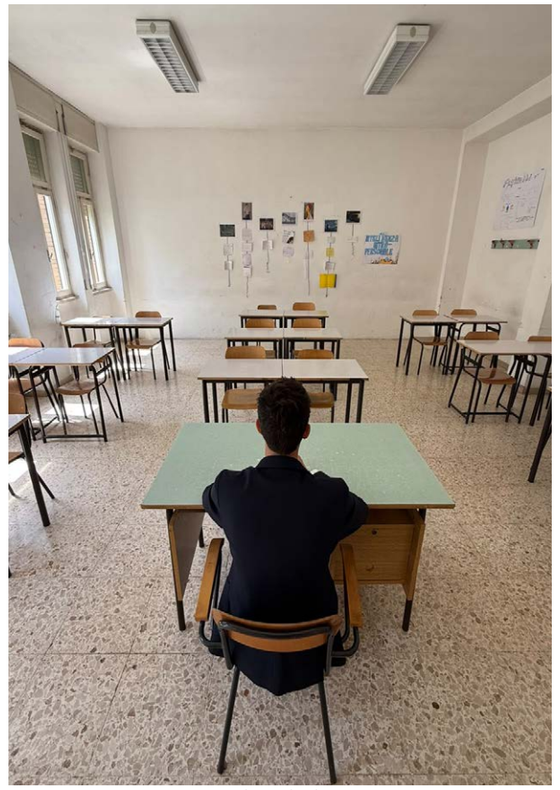
The CSEN course: fifteen years of training singing and theatre teachers

Alongside his work in schools and artistic projects, for the past fifteen years Michael has also promoted the CSEN training course for singing and theatre teachers, a nationally recognised programme that has helped shape a new generation of teachers in the performing arts.
The course stems from a clear conviction: knowing how to sing or act is not enough to be able to teach. Teaching requires pedagogy, responsibility and the ability to understand, guide and protect people.
Over fifteen years, thanks also to the expertise of teachers including Alex Parravano, Angelo Galeano and Federica Nossini, the programme has trained dozens of professionals who now work in academies, schools and associations, promoting a modern and thoughtful approach to artistic education that respects each student's individual pace of development.

"LA STORIA": when a song becomes a lesson

This summer Michael released "LA STORIA", arranged by Alessandro Cecconi – Meltina Records, a song combining rhythm, storytelling and educational content.
The track is attracting thousands of views on YouTube, with a video by Nicholas Baldini, and aims to create a bridge between school and music, emotion and knowledge.
"LA STORIA" is more than a single: it is a lesson disguised as a song, a new way of exploring historical events through images, metaphors and choruses designed to stay in the listener's memory.
"Preparati al meglio, Parti forte": helping students make the move to secondary school

The transition from primary to secondary school is one of the most delicate moments in a young person's education.
For this reason, this summer Michael created "Preparati al meglio, Parti forte" ("Prepare Yourself, Start Strong"), a programme designed to help students develop effective study methods, confidence, independence and concentration.
The project focuses on time management, writing, concentration, personal responsibility and the ability to face a new experience without fear. It provides both an emotional and practical bridge


Un alunno in classe

informazione pubblicitaria



Il corso di educazione sessuo-affettiva



La copertina del video La storia

emotivo e pratico tra due mondi scolastici, un modo per dire ai ragazzi: “Non sei solo. Ti preparo, ti accompagno, ti rendo forte.”

Il Metodo SLAPPA: un libro, un percorso, una visione

A breve, inoltre, uscirà il libro dedicato al Metodo SLAPPA, il percorso che Michael ha costruito negli anni per allenare mente, comunicazione, pensiero critico e creatività.
SLAPPA — Scrivo, Leggo, Ascolto, Penso, Parlo, Analizzo — è una metodologia che unisce scuola, arte e crescita personale in un formato pratico, motivante e accessibile.
Il libro sarà un compagno di viaggio per studenti delle medie e delle superiori, ma anche per adulti che vogliono migliorare il proprio modo di studiare, comunicare, pensare.
SLAPPA non è solo un metodo: è una visione di educazione integrata, dove mente, voce, scrittura e ascolto lavorano insieme.

Una visione educativa che tiene insieme scuola, arte e responsabilità

Guardando l’insieme dei progetti di Michael Zurino, emerge una cosa chiara: non si tratta di iniziative sparse, ma di un’unica idea di educazione. Un’educazione che non separa scuola e vita, ma le mette in dialogo; che non separa arte e metodo, ma li integra; che non separa talento e disciplina, ma li fa crescere insieme; che non separa contenuti e persone, ma li tiene uniti.
Michael Zurino è una figura che incarna una genialità educativa concreta, fatta di anni di lavoro, di progetti, di studenti, di allievi, di docenti formati.
Una genialità che non cerca il colpo di scena, ma costruisce, giorno dopo giorno, una scuola che cambia.

between two stages of education – a way of telling young people: “You are not alone. I will prepare you, guide you and help you become stronger.”

The SLAPPA Method: a book, a journey, a vision

A book dedicated to the SLAPPA Method will also be published soon. Michael has developed the method over the years to train the mind while strengthening communication, critical thinking and creativity.
SLAPPA stands for Scrivo, Leggo, Ascolto, Penso, Parlo, Analizzo – I Write, I Read, I Listen, I Think, I Speak, I Analyse. It is a methodology that combines school, art and personal development in a practical, motivating and accessible format.
The book is intended as a companion for middle and high school students, as well as adults who want to improve the way they study, communicate and think.
SLAPPA is not simply a method: it represents a vision of integrated education in which mind, voice, writing and listening work together.

A vision of education bringing together school, art and responsibility

Looking at Michael Zurino’s projects as a whole, one thing becomes clear: these are not isolated initiatives, but different expressions of a single idea of education.
An education that does not separate school from life, but creates a dialogue between them; that does not separate art from method, but integrates them; that does not separate talent from discipline, but allows them to grow together; that does not separate knowledge from people, but keeps them closely connected.
Michael Zurino embodies a practical form of educational creativity, built over years of work, projects, students, young artists and teachers trained.
It is a vision that does not seek dramatic gestures or instant results, but builds something day after day: a school capable of change.


Michael Zurino

Info:

www.artistacademy.eu
Email:
michael.zurino@gmail.com / direzione@artistacademy.eu

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria





上 海 楼

Ristorante Cinese SHANGHAI

Ristorante Cinese Shangai

Via San Puccio, 29 – 52037 Sansepolcro

Prenotazioni:

Tel. 0575 736560

+39 366 5207372

anche tramite Whatsapp

Orario di apertura:
Pranzo 11:00 – 14:30 - Cena 18:00 – 22:45

Giorno di chiusura: lunedì





DA QUASI TRENT'ANNI, LA VERA CUCINA CINESE VI ASPETTA NEL CUORE DI SANSEPOLCRO.



CONSORZIO UNIONCART

CASA DELLA CARTA



QUALITÀ ED INNOVAZIONE NEL MONDO DEL PACKAGING

Via della Minierina 1,
Meleto Zona Industriale
Cavriglia (AR)
www.cdcarta.it
055 973 279



EDILGIORNI CERBARA: UNA CASA NASCE PRIMA DI TUTTO DALL'ASCOLTO

Edilgiorni Cerbara: every home begins with listening

DI CATIA GIORNI



Lo staff, da sinistra Federico, Alessandra e Carmine

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Nella sala mostra di Cerbara, materiali e progettazione sono solo una parte del lavoro. A fare la differenza sono le persone: quelle che entrano con un'idea di casa e quelle che, ogni giorno, le aiutano a trasformarla in qualcosa di concreto. Lo raccontano Alessandra Caroscioli, Federico Brugnoni e Carmine Aracri.

At the Cerbara showroom, materials and design are only part of the job. What really makes the difference is people: those who walk in with an idea of what their home could be, and those who help them turn that idea into something real every day. Alessandra Caroscioli, Federico Brugnoni and Carmine Aracri tell us about their work.



Carmine con alcuni visitatori dello showroom

Una casa, prima ancora di essere fatta di pavimenti, rivestimenti e arredi, è fatta di idee. A volte molto precise, altre appena abbozzate. C'è chi arriva con una cartella piena di immagini salvate sui social, chi ha già immaginato ogni dettaglio e chi, invece, entra dalla porta e pronuncia quattro parole che per Alessandra Caroscioli rappresentano quasi un invito: «Dammi un consiglio».
È da qui che comincia il lavoro nella sede Edilgiorni di Cerbara. Uno showroom più raccolto rispetto a quello di Sansepolcro, fortemente legato al territorio e soprattutto al cliente privato. Un luogo nel quale la vendita lascia sempre più spazio alla consulenza, alla progettazione e, inevitabilmente, alla relazione.
Alessandra lavora qui dal 2018 e si occupa soprattutto di vendita e progettazione del bagno. In questi anni ha visto cambiare profondamente il modo in cui le persone si avvicinano alla propria casa. «Oggi arrivano molto più preparate rispetto al passato. Spesso hanno già raccolto immagini, preso misure, definito uno stile o addirittura creato una prima idea del bagno».
Social, siti di ispirazione e, più recentemente, intelligenza artificiale hanno moltiplicato le possibilità. Ma avere tante idee non significa necessariamente avere già trovato quella giusta. «Il nostro lavoro è diventato più articolato: bisogna interpretare ciò che il cliente porta con sé, capire quali idee siano realizzabili e come renderle coerenti nello spazio reale».
Anche le tendenze cambiano rapidamente.
Dopo anni di decorazioni importanti, Alessandra osserva oggi un ritorno verso atmosfere più naturali, effetti pietra, colori caldi e superfici materiche. Ma seguire una tendenza non basta:
«Alla fine conta creare uno spazio in cui una persona si riconosca davvero».
Se Alessandra accompagna il cliente soprattutto nella progettazione del bagno, Federico Brugnoni, da quasi

Before a home is made of floors, wall coverings and furnishings, it is made of ideas. Sometimes those ideas are very clear; sometimes they are little more than a sketch. Some customers arrive with folders full of images saved from social media, others have already imagined every detail, while some simply walk through the door and say four words that, for Alessandra Caroscioli, are almost an invitation: "Give me some advice."
This is where the work begins at Edilgiorni's Cerbara branch. Smaller and more intimate than the Sansepolcro showroom, it has strong ties to the local area and primarily serves private customers. It is a place where selling increasingly gives way to consulting, design and, inevitably, building relationships.
Alessandra has worked here since 2018, mainly specialising in bathroom sales and design. Over the years, she has seen a profound change in the way people approach their homes. "Today, customers arrive much better prepared than they did in the past. They often already have a collection of images, measurements, a particular style in mind or even a first idea of how they would like their bathroom to look."
Social media, inspiration websites and, more recently, artificial intelligence have multiplied the possibilities. But having plenty of ideas does not necessarily mean having found the right one. "Our work has become more complex: we need to interpret what customers bring with them, understand which ideas can actually work and find a way to make them fit harmoniously into a real space."
Trends are changing quickly too.
After years of bold decorative styles, Alessandra is now seeing a return to more natural atmospheres, stone effects, warm colours and textured surfaces. But following a trend is not enough.
"In the end, what matters is creating a space where people can truly feel at home."
While Alessandra mainly guides customers through bathroom design, Federico Brugnoni, who has been with



Particolari dello showroom



Particolari dello showroom

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

tredici anni in Edilgiorni, segue il percorso più ampio della ristrutturazione: dall'accoglienza alla progettazione, dagli aspetti tecnici e burocratici fino alla gestione degli ordini e delle consegne.
«Una ristrutturazione non è fatta solo di materiali, ordini e consegne. È un percorso che parte dall'ascolto e arriva alla realizzazione concreta della casa che il cliente ha in mente».
Un percorso nel quale orientarsi può essere complicato. Materiali, costi, esigenze tecniche, pratiche e tempi devono trovare un equilibrio. Ed è proprio qui, secondo Federico, che entra in gioco il valore della consulenza. Anche perché ogni casa, come ogni famiglia, è diversa. «Una buona consulenza non propone una soluzione uguale per tutti, ma parte dalle persone, dal territorio e dall'obiettivo reale del progetto».
Cerbara ha infatti una propria identità e una clientela con esigenze specifiche. Negli anni sono cambiati i gusti, ma anche il modo di affrontare gli acquisti. Ciò che rimane, secondo Federico, è il valore della relazione: «Ristrutturare casa è una scelta importante, spesso impegnativa. Poter diventare un riferimento affidabile durante questo percorso ha un valore enorme».

Edilgiorni for almost thirteen years, follows the broader renovation journey: from the initial welcome and design process to technical and administrative matters, as well as managing orders and deliveries.
"A renovation is not just about materials, orders and deliveries. It is a journey that begins with listening and ends with turning the home the customer has imagined into reality."
It is a journey that can sometimes be difficult to navigate. Materials, costs, technical requirements, paperwork and deadlines all need to find the right balance. And according to Federico, this is precisely where the value of professional advice becomes clear. After all, every home, just like every family, is different. "Good advice does not offer the same solution to everyone. It starts with the people, the local context and the real objective of the project."
Cerbara has its own identity and customers with specific needs. Over the years, tastes have changed, as has the way people approach their purchases. What remains unchanged, according to Federico, is the importance of relationships. "Renovating a home is a major decision and often a demanding one. Becoming a trusted point of reference for someone throughout that journey is incredibly valuable."


Immagini dello showroom


Tutte le soluzioni per la tua casa

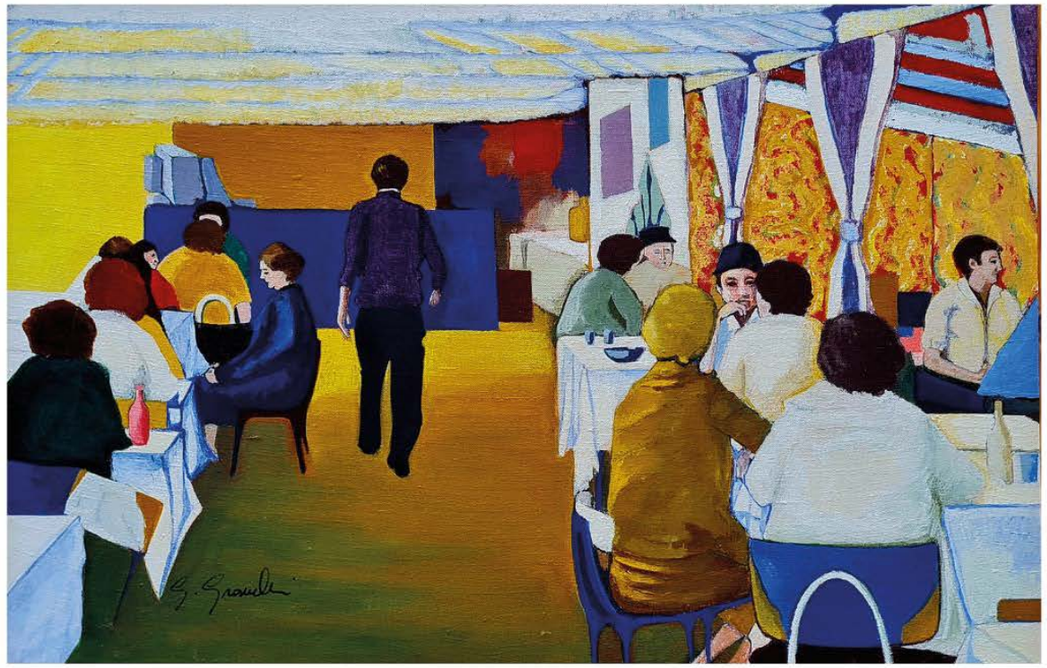

L'arredo bagno con stile e ricercatezza

Di relazioni costruite nel tempo ne sa qualcosa Carmine Aracri, che lavora nel gruppo Giorni da vent'anni, sempre nella sede di Cerbara. C'era quando nacque il nuovo showroom e lo ha visto trasformarsi insieme ai prodotti e alle persone che lo hanno attraversato. «Nel tempo questo posto è diventato molto più di un luogo di lavoro: è una famiglia e un punto di incontro con persone, progetti, idee e cambiamenti continui».
Il suo mondo è soprattutto quello della ceramica e del gres porcellanato, per interni ed esterni. Anche qui, però, il prodotto è soltanto il punto di partenza. «Una piastrella, presa da sola, è un piccolo particolare. Il suo vero fascino arriva quando viene inserita nel contesto giusto: un bagno, una cucina, una zona living, uno spazio esterno».
Il lavoro consiste allora nell'aiutare il cliente a vedere oltre quel singolo campione, immaginando ciò che ancora non esiste. Estetica, praticità e budget devono incontrarsi, senza perdere di vista chi quegli ambienti dovrà viverli.
Ed è forse proprio quando il progetto esce dalla carta e diventa una casa vera che il lavoro dei tre trova un punto d'incontro.
Alessandra lo racconta attraverso i clienti che tornano per dire che il bagno è persino più bello di quanto immaginassero. Federico nella fiducia di chi gli affida un percorso complesso come una ristrutturazione. Carmine nelle persone che, magari dopo anni, rientrano nello showroom e raccontano di essersi trovate bene.
Perché dietro un pavimento, un bagno o una casa rinnovata rimane qualcosa che non compare in nessun catalogo: il rapporto costruito con chi quella casa la dovrà abitare.

Carmine Aracri knows a great deal about relationships built over time. He has worked for the Giorni group for twenty years, always at the Cerbara branch. He was there when the new showroom first opened and has watched it evolve alongside the products and the people who have passed through its doors. "Over time, this place has become much more than somewhere I work: it is a family and a meeting point for people, projects, ideas and constant change." His world is mainly that of ceramic tiles and porcelain stoneware, for both indoor and outdoor spaces. Yet here too, the product itself is only the starting point.
"A single tile, on its own, is just one small detail. Its true appeal emerges when it becomes part of the right setting: a bathroom, a kitchen, a living area or an outdoor space." The job, then, is to help customers see beyond that individual sample and imagine something that does not yet exist. Aesthetics, practicality and budget all need to come together, without ever losing sight of the people who will actually live in those spaces. And perhaps it is precisely when the project leaves the drawing board and becomes a real home that the work of Alessandra, Federico and Carmine comes together.
For Alessandra, it is in the customers who return to say that their bathroom is even more beautiful than they had imagined. For Federico, it is in the trust of those who place a complex journey such as a home renovation in his hands. And for Carmine, it is in the people who walk back into the showroom, sometimes years later, and tell him how pleased they have been with their choices.
Because behind a new floor, a bathroom or a renovated home, something remains that cannot be found in any catalogue: the relationship built with the people who will call that place home.

Info:
Edilgiorni s.r.l
Via Biturgense, 124, 06012 Cerbara (PG
Tel.: +39 075/8511477

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria



una vita
di colori

retrospettiva di
Giuliano Grassellini
il **PITTORE**

19. 9 2026
— 17. 1 2027

Sala Esposizioni | accesso libero
Musei Civici Madonna del Parto | Monterchi

inaugurazione nel Giardino del Museo
19 settembre - ore 17.00

INFO
Via della Reglia, 1
Tel. +39 0575 70713
info@madonnadelparto.it
www.madonnadelparto.it

COMUNE DI MONTERCHI
PRO LOCO MONTERCHI APS
BANCA DI ANGHIARI E STIA
CREDITO COOPERATIVO
MADONNA DEL PARTO

UNA VITA DI COLORI: MONTERCHI RITROVA GIULIANO GRASSELLINI

A Life in Colour: Monterchi Rediscovers Giuliano Grassellini

A CURA DELLA REDAZIONE

Al Museo della Madonna del Parto una retrospettiva racconta Giuliano Grassellini, "il Pittore" che aveva scelto Monterchi come luogo dell'anima. Tra scene quotidiane, colori e memoria, un omaggio che diventa anche il racconto di una comunità.

At the Madonna del Parto Museum, a retrospective celebrates Giuliano Grassellini, "the Painter" who chose Monterchi as his spiritual home. Through scenes of everyday life, colour and memory, the exhibition becomes not only a tribute to an artist, but also the story of a community.



Giuliano Grassellini

Ci sono artisti che appartengono a un luogo perché vi sono nati. E ce ne sono altri che quel luogo lo scelgono, fino a diventarne parte. Giuliano Grassellini apparteneva a questa seconda categoria. Toscano di nascita, formatosi all'Accademia di Belle Arti di Roma e cittadino del mondo per esperienza, a un certo punto aveva scelto Monterchi e la Valtiberina. E Monterchi, a sua volta, aveva scelto lui.

Lo chiamavano semplicemente "il Pittore". Lo si poteva incontrare al bar, magari impegnato in una partita a carte, oppure nelle occasioni che scandivano la vita del paese. Anche quando gli ultimi anni lo portarono tra Sansepolcro, dove aveva gestito un ristorante, e Anghiari, il legame con Monterchi rimase intatto. È forse proprio da questo rapporto, prima ancora che dall'arte, che bisogna partire per comprendere "Una vita di colori", la retrospettiva inaugurata il 19 settembre nella sala espositiva del Museo della Madonna del Parto e visitabile fino al 17 gennaio 2027.

A tredici anni dalla sua scomparsa, le opere riportano Grassellini là dove tanti ancora lo ricordano. La sua è una pittura in cui il realismo incontra suggestioni cubiste e, soprattutto, il colore diventa linguaggio. Nelle tele entrano gli scorci di Monterchi, i mercati, il Carnevale, le cene tra amici, la natura e quella quotidianità apparentemente piccola che il suo sguardo riusciva a trasformare in racconto. Una sorta di epica delle cose semplici, costruita attraverso luce, forme e colori intensi.

Some artists belong to a place because they were born there. Others choose a place and, over time, become part of it. Giuliano Grassellini belonged to the latter. Tuscan by birth, trained at the Academy of Fine Arts in Rome and a citizen of the world through his experiences, at a certain point in his life he chose Monterchi and the Valtiberina. And Monterchi, in turn, chose him.

People simply called him "the Painter". You might come across him at the local bar, perhaps playing a game of cards, or taking part in the occasions that marked the rhythm of village life. Even when his later years took him between Sansepolcro, where he had run a restaurant, and Anghiari, his bond with Monterchi remained unchanged. Perhaps it is precisely this relationship, even before his art, that provides the key to understanding A Life in Colour, the retrospective exhibition inaugurated on 19 September in the exhibition space of the Madonna del Parto Museum and open until 17 January 2027.

Thirteen years after his death, Grassellini's works bring him back to the place where so many people still remember him. His painting combines realism with Cubist influences, but above all it is colour that becomes his language. His canvases are filled with views of Monterchi, markets, Carnival celebrations, dinners with friends, nature and those apparently ordinary moments of everyday life that his gaze could transform into stories. An epic of simple things, told through light, form and intense colour.



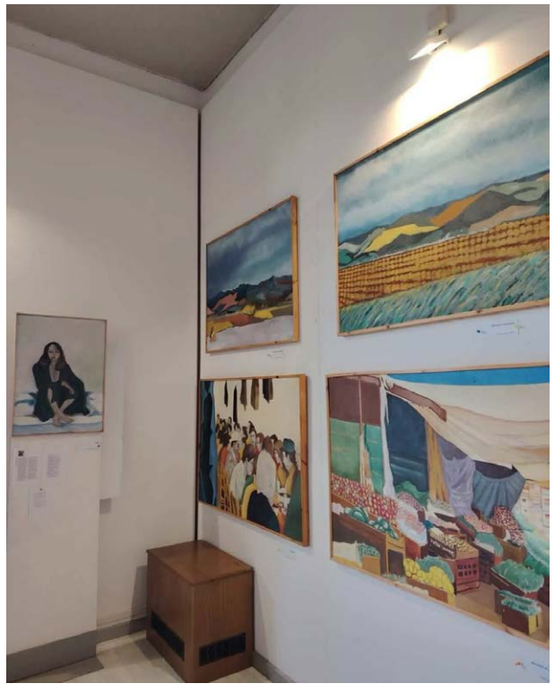
Opera di Giuliano Grassellini



Opera di Giuliano Grassellini

Non poteva esserci, allora, luogo più significativo per ospitare questo ritorno. Il Museo che accoglie la mostra custodisce infatti uno dei legami più profondi tra Monterchi e la storia dell'arte: la Madonna del Parto di Piero della Francesca, affresco realizzato tra il 1450 e il 1465 per la chiesa di Santa Maria di Momentana. Al centro, sotto un baldacchino aperto da due angeli perfettamente speculari, Maria appare incinta, con una mano appoggiata sul ventre: un'immagine solenne e insieme profondamente umana, divenuta nei secoli parte dell'identità stessa del paese.
Oggi il Museo non è soltanto il luogo che custodisce quel capolavoro, ma uno spazio che prova a mantenere vivo il dialogo tra arte e territorio. La retrospettiva di Grassellini rientra proprio nel progetto con cui l'Amministrazione comunale intende valorizzare i talenti legati al comprensorio e rendere il polo museale sempre più vivo.
E forse è questo l'aspetto più bello della mostra. Entrare in un museo per incontrare Piero della Francesca e, poco più in là, ritrovare un uomo che molti monterchiesi ricordano seduto al tavolo di un bar. Due storie lontanissime per tempo e dimensione, unite però dallo stesso paesaggio. Perché anche l'arte, qualche volta, è semplicemente questo: un modo diverso di continuare ad abitare i luoghi che abbiamo amato.

There could hardly have been a more meaningful setting for this homecoming. The museum hosting the exhibition is home to one of the strongest links between Monterchi and the history of art: Piero della Francesca's Madonna del Parto, a fresco painted between 1450 and 1465 for the church of Santa Maria di Momentana. At its centre, beneath a canopy drawn open by two perfectly symmetrical angels, stands the pregnant Virgin Mary, one hand resting on her belly: a solemn yet deeply human image that over the centuries has become part of the very identity of the village.
Today, the museum is not simply the place where this masterpiece is preserved, but a space that seeks to keep the dialogue between art and the local area alive. Grassellini's retrospective is part of a project promoted by the Municipal Administration to celebrate artists connected with the area and make the museum an increasingly vibrant cultural space.
And perhaps this is the most beautiful aspect of the exhibition. You enter a museum to encounter Piero della Francesca and, just a few steps away, you rediscover a man whom many people in Monterchi still remember sitting at a table in the local bar. Two stories separated by centuries and by entirely different artistic dimensions, yet united by the same landscape. Because sometimes art is simply this: another way of continuing to inhabit the places we have loved.


Interni della Mostra


Momenti al Museo

Info:
"Una vita di colori - Retrospettiva di Giuliano Grassellini"
Museo della Madonna del Parto - Monterchi (AR)

Fino al 17 gennaio 2027 - Ingresso alla mostra gratuito
Dal 1° ottobre: tutti i giorni 10.00-13.00 / 14.00-17.00
Tel.: +39 0575 70713
info@madonnadelparto.it


La Madonna del Parto a Monterchi

ODONTOIATRIA MODERNA: PROGETTARE LA SALUTE CON LO STUDIO ILARI BILLI

Modern Dentistry: Designing Health with Studio Ilari Billi

DI SIMONE BANDINI



La Dr.ssa Laura Ilari e il Dr. Mauro Billi con lo staff tecnico e gli assistenti

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Dalla singola prestazione alla progettazione di un percorso: come è cambiata l'odontoiatria contemporanea, tra tecnologia, competenza e visione globale del paziente. Ne parliamo con il Dr. Mauro Billi e con la Dr.ssa Laura Ilari dello "Studio di Ortodonzia Specialistica Billi".

Valley Life: Lo studio si occupa di tutte le branche dell'odontoiatria. È da molti anni un punto di riferimento del territorio, con una particolare esperienza e predilezione per i casi complessi. Che cosa significa oggi fare odontoiatria?
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: Significa innanzitutto avere una visione globale del paziente. L'odontoiatria contemporanea non può limitarsi alla cura del singolo dente: funzione, salute, tessuti, estetica, inclusione e caratteristiche del volto devono essere valutate tutte assieme, globalmente. Un trattamento importante nasce quindi da una diagnosi approfondita e da un progetto; solo successivamente si decidono le procedure più appropriate per raggiungere l'obiettivo. Volendo attingere alla vecchia concezione del lavoro, sono tanti anni che non facciamo più un'odontoiatria su richiesta, ma unicamente su proposta. Mi spiego: il paziente viene in visita con delle richieste specifiche o perché ha dolore. Risolto il problema 'urgente' si valuta la sua situazione odontoiatrica con esami radiografici appropriati e illustriamo molto accuratamente il percorso che dovrebbe affrontare per ritrovare la sua salute orale. Sarà poi il paziente ad accettarlo o meno.
Valley Life: È un concetto moderno, ma anche etico...
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: Esatto, anche etico. Perché nel momento in cui lavora su richiesta, il professionista può sempre dire: "Me l'ha chiesto il paziente, noi ci siamo limitati alle sue richieste". A noi interessa, invece, la sua salute complessiva: per questo proponiamo un percorso e ce ne assumiamo la responsabilità fino in fondo, accompagniamo il paziente in questo percorso di consapevolezza. In questo modo possiamo altresì mostrare e sostenere la nostra visione della salute, da un punto di vista medico.
Valley Life: Partiamo da quello che oggi possiamo dire rappresenti la terapia di elezione per ripristinare la funzione masticatoria: l'Implantologia Ossea. Come è cambiata rispetto al passato?
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: È cambiata profondamente. In passato l'implantologia era considerata spesso soltanto una procedura chirurgica: si inseriva un impianto dove mancava un dente e solo successivamente si pensava alla protesi (con risultati estetici spesso discutibili). Oggi il percorso è molto più integrato poiché l'impianto è progettato in funzione della futura riabilitazione protesica, della qualità e quantità dell'osso, dei tessuti molli, dell'estetica. E poi la pianificazione digitale e gli strumenti diagnostici tridimensionali permettono di studiare preventivamente l'anatomia del paziente e di programmare un intervento con un livello di precisione che in passato era impossibile.
Valley Life: Uno degli ambiti caratteristici del vostro studio è quello dei trattamenti di casi complessi. Che cosa rende davvero complesso un caso?
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: La complessità non dipende dal numero di impianti. Un caso può essere complesso per la presenza di una perdita ossea importante, anche quando manca un solo dente, per la condizione dei tessuti molli, per problematiche parodontali, per esigenze estetiche: bisogna recuperare una funzione e un'estetica perse da molto tempo. In questi casi la vera sfida consiste nel mettere insieme più competenze e nel costruire una strategia terapeutica coerente. Proprio per questo, a mio avviso, uno degli aspetti più interessanti dell'odontoiatria moderna è che non esiste una singola procedura risolutiva, ma un percorso nel quale diverse discipline devono dialogare fra loro. Se tutte queste discipline sono presenti all'interno dello stesso studio, questo è un valore aggiunto piuttosto importante.
Valley Life: È corretto affermare che oggi la chirurgia implantare sia diventata meno invasiva?
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: Certo. L'evoluzione della diagnostica e delle tecnologie digitali permette tecniche chirurgiche meno invasive, ridotte nel numero e più precise. A monte però è necessaria un'attenta analisi: la questione sta nel valutare se si può accedere a questo percorso oppure no. Oggi pensiamo, ad esempio, alla possibilità di programmare degli impianti contestualmente all'estrazione dei denti – cosa che un tempo non si faceva – e addirittura di far uscire il paziente dallo studio con un 'provvisorio' che garantisca una funzione e un'estetica immediate. Ma questi non sono protocolli applicabili a tutti i pazienti: la selezione del caso rimane fondamentale. La tecnologia permette di fare di più, ma non elimina la necessità di una corretta diagnosi e dell'esperienza clinica.
Valley Life: E qui c'è anche un rischio...
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: Sì. La tecnologia oggi può mettere 'tutti in condizione di fare tutto', anche coloro con poca esperienza. Questo aspetto talvolta non gioca a favore del paziente. Ciò che differenzia un trattamento ottimale da uno destinato all'insuccesso è l'esperienza e la capacità degli operatori di far fronte e risolvere le evenienze in tempo reale e in maniera efficace; la tecnologia, da sola, non può essere



Studio Ilari Billi, ortodonzia all'avanguardia

informazione pubblicitaria

From individual procedures to designing a complete treatment plan: how contemporary dentistry has changed through technology, expertise, and a holistic view of the patient. We discuss this with Dr. Mauro Billi and Dr. Laura Ilari of "Studio di Ortodonzia Specialistica Billi."

Valley Life: Your practice covers every branch of dentistry. It has been a trusted resource in the area for many years, with particular expertise and a special focus on complex cases. What does practicing dentistry mean today?
Dr. Ilari and Dr. Billi: First and foremost, it means taking a holistic view of the patient. Contemporary dentistry cannot focus solely on treating an individual tooth: function, health, tissues, aesthetics, inclusion, and facial features all need to be assessed together. An important treatment plan begins with a thorough diagnosis and a comprehensive plan; only then do we decide on the most appropriate procedures to achieve the desired outcome. To borrow from an old way of thinking about work, it has been many years since we practiced dentistry on demand; we now offer it only by recommendation. Let me explain: patients come in with specific requests or because they are in pain. Once the "urgent" problem has been resolved, we assess their dental health using appropriate X-rays and carefully explain the treatment they should undergo to regain their oral health. The patient can then decide whether or not to accept it.
Valley Life: That's a modern concept, but an ethical one too...
Dr. Ilari and Dr. Billi: Exactly – ethical, too. Because when a professional simply fulfils a request, they can always say, "The patient asked for it; we just did what they wanted." We, on the other hand, care about the patient's overall health. That's why we recommend a course of treatment and take full responsibility for it, guiding the patient through the process of understanding their health. In this way, we can also explain and stand behind our medical perspective on health.
Valley Life: Let's start with what we can now say is the treatment of choice for restoring chewing function: dental implantology. How has it changed compared with the past?
Dr. Ilari and Dr. Billi: It has changed profoundly. In the past, implantology was often viewed as nothing more than a surgical procedure: an implant was placed where a tooth was missing, and only afterward did anyone think about the prosthesis—with often questionable aesthetic results. Today, the process is much more integrated, since the implant is planned with the future prosthetic restoration, the quality and quantity of bone, the soft tissues, and aesthetics in mind. Digital planning and three-dimensional diagnostic tools also make it possible to study the patient's anatomy in advance and plan surgery with a degree of precision that was once impossible.
Valley Life: One of your practice's specialties is treating complex cases. What actually makes a case complex?
Dr. Ilari and Dr. Billi: Complexity does not depend on the number of implants. A case may be complex because of significant bone loss—even when only one tooth is missing—or because of the condition of the soft tissues, periodontal problems, or aesthetic requirements. The aim is to restore function and aesthetics that have been lost for a long time. In these cases, the real challenge is bringing together multiple areas of expertise and developing a coherent treatment strategy. In my view, that is precisely why one of the most interesting aspects of modern dentistry is that there is no single procedure that solves everything; instead, it requires a course of treatment in which different disciplines must work together. If all these disciplines are available under one roof, that is a significant added value.
Valley Life: Is it fair to say that implant surgery has become less invasive?
Dr. Ilari and Dr. Billi: Certainly. Advances in diagnostics and digital technology make it possible to perform fewer invasive procedures that are more streamlined and precise. But careful analysis is essential beforehand: the question is whether the patient is a suitable candidate for this approach. Today, for example, we can plan implants to be placed at the same time as teeth are extracted—a practice that was not used in the past—and even have the patient leave the practice with a "temporary" restoration that provides immediate function and aesthetics. But these protocols are not suitable for every patient: case selection remains essential. Technology allows us to do more, but it does not eliminate the need for an accurate diagnosis and clinical experience.
Valley Life: And there's a risk here, too...
Dr. Ilari and Dr. Billi: Yes. Today, technology can make it possible for "anyone to do anything," including people with little experience. That does not always work in the patient's favor. What distinguishes optimal treatment from treatment destined to fail is the practitioners' experience and ability to handle and resolve complications effectively as they arise.

informazione pubblicitaria

sufficiente. L'odontoiatria di qualità ha ancora oggi bisogno di buone mani, guidate da un buon cervello.
Valley Life: Il vostro studio dedica particolare attenzione anche all'estetica. Quanto è importante nel trattamento implantare?
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: È fondamentale, ma non deve essere considerata separatamente rispetto alla funzione: è parte della proposta. Il risultato estetico naturale deve integrarsi con il volto, con le labbra, con denti sufficientemente vicini, con i tessuti gengivali; deve essere qualcosa che duri nel tempo, quindi stabile e funzionale. Nei casi più complessi cerchiamo di progettare tutto partendo dalla previsualizzazione del risultato che vogliamo ottenere: si parte dall'esito progettato e si procede a ritroso. Prima immaginiamo la situazione ideale, poi definiamo come ottenerla, verificando se ci sono le condizioni biologiche e le capacità per raggiungerla. Oggi è molto importante il concetto per cui non si mette più un impianto: si progetta una riabilitazione.
Valley Life: Quanto conta la tecnologia?
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: Conta molto, ma bisogna utilizzarla nella maniera corretta. Gli scanner intraorali, la diagnostica tridimensionale, la fotografia digitale, la progettazione CAD-CAM consentono di raccogliere una quantità enorme di informazioni, molto maggiore rispetto al passato. La tecnologia ci permette di vedere, misurare, simulare e progettare. Ma non dobbiamo dimenticare che è uno strumento: il valore nasce dalla capacità del professionista di interpretare i dati e di trasformarli in una decisione clinica corretta. Credo che l'odontoiatria del futuro sarà sempre più tecnologica, ma contemporaneamente sempre più basata sull'esperienza e sulla capacità di personalizzare. I dati non sostituiscono l'interpretazione dei dati.
Valley Life: Nel vostro studio vengono trattate tutte le principali branche dell'odontoiatria. Perché avete scelto questo modello?
Dr.ssa Ilari: Perché il paziente non è diviso in specialità. Un paziente che presenta un problema complesso può avere contemporaneamente esigenze chirurgiche, parodontali, conservative, protesiche, estetiche. Avere competenze diverse all'interno di un unico percorso consente di coordinare al meglio tutte le decisioni ed evitare che ogni specialista lavori sul proprio settore senza una visione globale. Il nostro obiettivo è creare un

Technology alone is not enough. High-quality dentistry still needs skilled hands guided by a sharp mind.
Valley Life: Your practice also pays particular attention to aesthetics. How important is it in implant treatment?
Dr. Ilari and Dr. Billi: It is essential, but it should not be considered separately from function; it is part of the treatment plan. A natural-looking result must harmonize with the face, the lips, the neighboring teeth, and the gum tissue. It must also last over time, which means it needs to be stable and functional. In more complex cases, we try to plan everything by first visualizing the result we want to achieve, then working backward. We begin with the desired outcome and determine how to reach it, checking whether the biological conditions and capabilities are in place. Today, it is very important to understand that we no longer simply place an implant—we plan a full-mouth rehabilitation.
Valley Life: How important is technology?
Dr. Ilari and Dr. Billi: It matters a great deal, but it must be used properly. Intraoral scanners, three-dimensional diagnostics, digital photography, and CAD/CAM design allow us to gather far more information than ever before. Technology lets us see, measure, simulate, and plan. But we must remember that it is a tool: its value comes from the professional's ability to interpret the data and turn it into the right clinical decision. I believe the dentistry of the future will become increasingly technological, while also relying more and more on experience and the ability to tailor treatment to each patient. Data does not replace the interpretation of data.
Valley Life: Your practice offers treatment in all the major branches of dentistry. Why did you choose this model?
Dr. Ilari: Because patients are not divided into specialties. A patient with a complex problem may have surgical, periodontal, restorative, prosthetic, and aesthetic needs at the same time. Bringing different areas of expertise together in a single treatment plan makes it possible to coordinate decisions more effectively and avoid having each specialist work in isolation without a holistic view. Our

Accoglienza e pazienti al centro





La Dr.ssa Laura Ilari

progetto unitario attorno al paziente.
Valley Life: Avete introdotto anche la medicina estetica per del volto. Come si inserisce nel concetto di odontoiatria?
Dr.ssa Ilari: La consideriamo un completamento di un trattamento, non una realtà separata. Il sorriso è una parte integrante dell'armonia del volto. Quando realizziamo una riabilitazione estetica importante, è naturale considerare anche il rapporto tra denti, labbra, tessuti molli e volto. La medicina estetica periorale, quando indicata, può contribuire a migliorare questa armonia attraverso trattamenti mirati e proporzionati. Il principio che seguiamo è però quello della naturalezza: non modificare il volto, ma cercare di valorizzarne l'equilibrio.
Valley Life: Qual è, dunque, la vostra idea di odontoiatria moderna?
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: Per noi significa soprattutto passare dalla semplice esecuzione della prestazione alla presentazione di un percorso. Significa utilizzare tutta la tecnologia senza diventarne dipendenti, prestare attenzione alla biologia oltre che alle tecniche, e considerare soprattutto il risultato nel lungo periodo. Significa ricordare che dietro a ogni caso c'è una persona con aspettative, esigenze e caratteristiche completamente diverse da quelle di un altro paziente.
Valley Life: Se doveste sintetizzare in una frase la filosofia del vostro studio, quale scegliereste?
Dott.ssa Ilari e Dott. Billi: Diremmo questa: non ci limitiamo a curare un dente, progettiamo nel tempo salute, funzione ed estetica del sorriso. È in fondo il passaggio che ha caratterizzato l'evoluzione dell'odontoiatria negli ultimi anni: dalla singola prestazione alla progettazione della salute orale.

goal is to create a unified plan centered on the patient.
Valley Life: You have also introduced aesthetic medicine for the face. How does it fit into the concept of dentistry?
Dr. Ilari: We see it as a complement to treatment, not as a separate field. The smile is an integral part of facial harmony. When we carry out a significant aesthetic rehabilitation, it is natural to consider the relationship between the teeth, lips, soft tissues, and face. Perioral aesthetic medicine, when indicated, can help enhance this harmony through targeted, proportionate treatments. Our guiding principle, however, is naturalness: not to change the face, but to enhance its balance.
Valley Life: So, what is your vision of modern dentistry?
Dr. Ilari and Dr. Billi: For us, it means moving beyond simply performing a procedure to presenting a complete treatment plan. It means using all available technology without becoming dependent on it, paying attention to biology as well as technique, and above all considering the long-term outcome. It means remembering that behind every case is a person with expectations, needs, and characteristics entirely different from those of any other patient.
Valley Life: If you had to sum up your practice's philosophy in one sentence, what would you say?
Dr. Ilari and Dr. Billi: We would say this: we do not just treat a tooth; we plan for the long-term health, function, and aesthetics of the smile. Ultimately, this captures the evolution of dentistry in recent years: from individual procedures to the design of oral health.

Info:
Studio Ilari & Billi
Via Achille Grandi 10/F, Città di Castello (Pg)
Tel: 075 8522066 / 380 7952423
www.studioilaribilli.it / studioilaribilli@gmail.com

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria

“LA TERRAZZA DI PIERO”: UNA STORIA DI SAPORI, TERRITORIO E CONVIVIALITÀ

La Terrazza di Piero: a story of flavours, local traditions and togetherness

DI CATIA GIORNI



Entrata della Terrazza di Piero

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Ci sono luoghi che cambiano nome e veste, ma continuano a custodire qualcosa di ciò che sono stati. A Monterchi, proprio di fronte alla Madonna del Parto di Piero della Francesca, La Terrazza di Piero è uno di questi.

Some places change their name and appearance, yet continue to preserve something of what they once were. In Monterchi, just opposite Piero della Francesca's Madonna del Parto, La Terrazza di Piero is one of them.



Avvicinandosi alla Terrazza di Piero

«La storia del locale parte molti anni fa, quando qui c'era un piccolo alimentari. Era un negozio, certo, ma era anche molto di più. Era un posto dove incontrarsi, scambiare due parole e rimanere un po' insieme», racconta Ranieri Rossi, oggi proprietario del ristorante.
Poi arrivarono i pranzi della domenica e infine, negli anni Novanta, l'osteria. Il cibo, lentamente, prese il posto degli scaffali, ma non scomparve quella dimensione conviviale che aveva accompagnato il locale fin dall'inizio.
Dopo il Covid, però, il ristorante rimase chiuso per tre anni. Per chi con quel luogo aveva da tempo un legame particolare, vedere quelle porte serrate non era facile. La scelta fu quindi quella di dare a quel locale una seconda vita: una scelta fatta prima di tutto con il cuore, nata dall'amore per questo territorio e per tutto ciò che unisce il buon cibo al piacere dello stare insieme.
Nel 2023 nasce così "La Terrazza di Piero": non un taglio netto con il passato, ma un nuovo capitolo di una storia già lunga. E l'idea che guida il locale è molto chiara.
«Partire dai sapori che appartengono alla tradizione e trattarli con attenzione, senza snaturarli. In tavola arrivano salumi del territorio, crostini, tartare e piatti che parlano chiaramente della cucina toscana, ma con una presentazione e una lavorazione più moderna».
Uno dei cuori della proposta è la pasta, rigorosamente fatta in casa. Cambiano le forme e cambiano soprattutto i condimenti, seguendo quello che la stagione offre: ragù, porcini, tartufo e quei sapori che raccontano immediatamente un territorio fatto anche di boschi.
Poi ci sono le carni, i volatili e preparazioni nelle quali entrano tecniche più contemporanee, come il petto d'anatra cotto a bassa temperatura. Una modernità che non cerca l'effetto scenografico, ma diventa uno strumento per rispettare gli ingredienti e portarli nel piatto nel modo migliore.
Ed è forse con l'arrivo dell'autunno che questa filosofia si racconta più facilmente. Quando il bosco cambia colore, cambia anche la cucina della Terrazza di Piero. Arrivano

"The story of this place began many years ago, when there was a small grocery shop here. It was a shop, of course, but it was also much more than that. It was somewhere people could meet, have a chat and spend a little time together," says Ranieri Rossi, who now the owner of the restaurant.
Then came Sunday lunches and, eventually, in the 1990s, the osteria. Food gradually took the place of the shelves, but the convivial spirit that had characterised the place from the very beginning never disappeared.
After Covid, however, the restaurant remained closed for three years. For those who had long felt a special connection with this place, seeing its doors shut was not easy. So the decision was made to give it a second life – a choice made first and foremost from the heart, inspired by a love for this area and for everything that brings good food together with the pleasure of sharing time around a table.
And so, in 2023, La Terrazza di Piero was born: not a break with the past, but a new chapter in an already long story. The idea behind the restaurant is very clear.
"We start with the flavours of tradition and treat them with care, without changing their true character. Our tables feature local cured meats, crostini, tartare and dishes that clearly speak of Tuscan cuisine, but with a more contemporary approach to preparation and presentation."
One of the cornerstones of the menu is pasta, strictly homemade. The shapes vary, and so do the sauces, following whatever the season has to offer: ragù, porcini mushrooms, truffles and those unmistakable flavours of a landscape shaped in part by its woodlands.
Then there are meats, poultry and dishes prepared using more contemporary techniques, such as slow-cooked duck breast. It is a modern approach that does not seek theatrical effects, but instead becomes a way of respecting the ingredients and bringing out their very best.
Perhaps it is with the arrival of autumn that this philosophy reveals itself most clearly. As the woods change colour, so does the kitchen at La Terrazza di Piero. Porcini mushrooms

informazione pubblicitaria

i porcini, quando la stagione lo permette, e soprattutto il tartufo, presenza importante della carta durante diversi periodi dell'anno.
Dall'estivo al nero, fino alle varietà più pregiate dell'autunno, il tartufo entra nelle tagliatelle e nei ravioli, incontra l'uovo oppure accompagna una tagliata di carne. L'obiettivo non è utilizzarlo come semplice guarnizione, ma costruire piatti nei quali il prodotto abbia davvero spazio, sia riconoscibile e venga valorizzato con equilibrio.
A questa passione sono dedicate anche alcune serate speciali, nelle quali un esperto accompagna gli ospiti alla scoperta delle diverse varietà, della provenienza e delle caratteristiche del tartufo. Ogni portata incontra poi un vino scelto per l'occasione, trasformando la cena in un piccolo percorso di conoscenza del territorio e dei suoi prodotti.
E, passando all'offerta di vini, si intuisce subito come la cantina rappresenti un'altra parte importante dell'identità del locale.
«La Toscana ha naturalmente un ruolo importante, con una selezione di vini del territorio, ma la proposta non si ferma qui. La carta comprende etichette del Nord, del Centro



La suggestiva sala interna



La saletta

e del Sud Italia, offrendo possibilità di abbinamento per diverse preparazioni e occasioni». Ci racconta Ranieri, a cui piace accompagnare gli ospiti nella scelta, suggerire un'etichetta, trovare l'abbinamento capace di completare un piatto. Perché alla Terrazza di Piero l'accoglienza passa soprattutto dal tempo dedicato alle persone.
Il ristorante conta circa quaranta coperti tra la sala e la terrazza. Una dimensione volutamente raccolta, che permette di seguire ogni tavolo dall'inizio alla fine e conservare quell'atmosfera familiare che appartiene alla storia del locale. Gli interni sono caldi e intimi; all'esterno, invece, la terrazza apre lo sguardo su Monterchi e nelle giornate miti diventa uno degli angoli più piacevoli del ristorante. È uno spazio che si presta anche a compleanni, ricorrenze, pranzi di famiglia e piccole cerimonie e che, durante la bella stagione, può accogliere eventi più numerosi.
Ma forse per capire davvero La Terrazza di Piero bisogna osservare chi la frequenta. Ci sono le coppie e i piccoli gruppi, certo, ma ci sono soprattutto le tavolate. Otto, dieci persone che si ritrovano intorno allo stesso tavolo, ordinano, assaggiano, parlano e rimangono. Ed è un'immagine che sembra riportare tutto



from Northern, Central and Southern Italy, giving us plenty of options for pairing wines with different dishes and occasions," Ranieri explains.
He enjoys guiding guests through their choice, suggesting a bottle and finding the pairing that can complete a dish. Because at La Terrazza di Piero, hospitality is above all about taking time for people.
The restaurant seats around forty guests between the dining room and terrace. It is deliberately intimate in size, allowing the team to look after every table from beginning to end while preserving the welcoming, family atmosphere that has always been part of the restaurant's story.
Inside, the atmosphere is warm and intimate; outside, the terrace opens onto views of Monterchi and, on mild days, becomes one of the restaurant's most inviting spaces. It is also ideal for birthdays, anniversaries, family lunches and small celebrations, while during the warmer months it can accommodate larger events.
But perhaps the best way to truly understand La Terrazza di Piero is to look at the people who come here.
There are couples and small groups, of course, but above all there are tables filled with friends and families. Eight or ten people gather around the same table, order, taste, talk – and stay. It is an image that seems to take the story

informazione pubblicitaria

all'inizio della storia, a quel piccolo alimentari dove le persone entravano e trovavano anche un'occasione per stare insieme.
Sono cambiati gli anni, sono cambiati i piatti e oggi in cucina convivono tradizione e tecniche contemporanee. Ma qualcosa è rimasto: il desiderio di creare un luogo raccolto e accogliente, dove non si entra semplicemente per mangiare e andare via. Qui conta il tavolo, conta la compagnia, conta il piacere di fermarsi.
Se dovessimo racchiudere La Terrazza di Piero in poche parole, probabilmente sarebbero quelle che meglio raccontano anche il rapporto di Ranieri con questo luogo: il locale del cuore.
Un posto dove mettere in tavola la Toscana, certo. Ma soprattutto dove conservare quel piacere, sempre più prezioso, di sedersi insieme e avere voglia di restare ancora un po'. E, soprattutto, di tornare.


Serata estiva con Daniele Violoni, The Lord of Truffle

back to where it all began: to that little grocery shop where people would walk in and find not only something to buy, but also a reason to spend some time together.
The years have changed, the dishes have changed, and today tradition and contemporary techniques share the kitchen. Yet something has remained the same: the desire to create an intimate, welcoming place where people do not simply come in, eat and leave.
Here, the table matters. The company matters. And so does the pleasure of staying a little longer.
If we had to sum up La Terrazza di Piero in just a few words, they would probably be the ones that best describe Ranieri's own relationship with this place: a place close to his heart.
A place where Tuscany is brought to the table, certainly. But above all, a place that preserves the increasingly precious pleasure of sitting down together and wanting to stay just a little longer.
And, most importantly, to come back.


Ranieri Rossi, il proprietario


Uovo su sfogliatina e tartufo


I ravioli con il tartufo


La tartare con il tartufo


Filetto con cappella di porcino

Info:
La Terrazza di Piero
Via dell'Ospedale, 16 - Monterchi (AR)
Tel.: +39 335 6163150
Instagram: laterrazzadipiero

informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria

HOTEL GARDEN EXPERIENCE: L'OSPITALITÀ CHE CONTINUA A RINNOVARSI

Hotel Garden Experience: where hospitality never stops evolving

DI CATIA GIORNI

FOTO DI ANDREA D'AMBROSIO

informazione pubblicitaria

Ingresso dell'Hotel Garden

informazione pubblicitaria

Camere rinnovate, spazi per eventi e congressi, ristorante, piscina e una SPA aperta anche agli ospiti esterni. All'Hotel Garden Experience di Città di Castello l'ospitalità cambia insieme alle esigenze di chi viaggia, senza perdere il legame con una storia familiare che oggi guarda al futuro.

Ci sono hotel che sono semplicemente luoghi in cui soggiornare e altri che, nel tempo, diventano parte della storia di un territorio. L'Hotel Garden Experience di Città di Castello appartiene a questa seconda categoria. Nato negli anni Ottanta, oggi porta avanti un percorso di rinnovamento che interessa gli ambienti, i servizi e, più in generale, il modo stesso di intendere l'accoglienza.
A raccontarcelo è Francesca Faluomi, Direttrice Commerciale, durante una chiacchierata che diventa l'occasione per scoprire le tante anime della struttura. Ma per comprenderne il presente bisogna partire da chi, in questi anni, ne ha guidato l'evoluzione: Catia Brugnoni, che insieme al fratello Enrico ha raccolto l'eredità del padre, fondatore dell'hotel, avviando un importante percorso di riqualificazione. Una storia imprenditoriale che ha ottenuto anche un significativo riconoscimento: l'Hotel Garden è stato premiato nell'ambito del "Women Value Company", promosso da Intesa Sanpaolo e Fondazione Marisa Bellisario, ricevendo anche la menzione speciale Made in Italy. Un premio che valorizza, tra gli altri aspetti, l'attenzione all'inclusione, al welfare e alla crescita delle persone. Oggi l'azienda conta 41 dipendenti, il 70% dei quali donne, con una presenza femminile significativa anche nei ruoli chiave.



La SPA, il regno del benessere

Questa capacità di evolvere si ritrova negli spazi. Le camere sono state recentemente rinnovate, mentre per chi desidera concedersi qualcosa in più sono disponibili anche suite con vasca idromassaggio. Poi c'è la piscina esterna, uno spazio da vivere non soltanto nel pieno dell'estate: nelle belle giornate permette di regalarsi qualche ora al sole anche quando la stagione più calda è ormai alle spalle.
Il Garden è però anche un luogo in cui incontrarsi. Le sale congressi, diverse per dimensioni e caratteristiche, consentono di organizzare dal piccolo meeting agli appuntamenti con una partecipazione più numerosa. Una versatilità che ritorna nel ristorante, pensato per adattarsi a occasioni molto diverse: dalla cena a lume di candela alla grande serata aziendale. Proprio sul mondo corporate la struttura sta investendo molto, grazie a sale modulabili capaci di accogliere da 30 fino a 300 persone.



La sauna

E se gli spazi cambiano a seconda dell'occasione, la qualità delle materie prime rimane un punto fermo. Una scelta che si ritrova nei piatti e, soprattutto, si sente all'assaggio. Il menu lascia spazio anche alle proposte di pesce e permette di scegliere tra la carta e formule a menu fisso, con prezzi pensati per essere alla portata di tutti. Il ristorante è sempre aperto, a pranzo e a cena: un dettaglio non secondario, perché lo rende un indirizzo da scegliere non soltanto quando si soggiorna in hotel, ma anche semplicemente per il piacere di una cena o di un pranzo fuori.
Ci si può arrivare in coppia, per una serata più intima, oppure in decine o centinaia per festeggiare insieme ai colleghi. È proprio questa capacità di cambiare atmosfera senza perdere identità a rendere il ristorante particolarmente adatto anche alle cene aziendali: gli ambienti modulabili permettono di costruire ogni volta una soluzione diversa, calibrata sul numero degli ospiti e sul tipo di evento. Dal tavolo raccolto alla grande sala, il Garden prova così a conservare la stessa attenzione all'accoglienza.
E poi c'è il tempo da dedicare a se stessi. La SPA, aperta sia agli ospiti dell'hotel sia agli esterni, è uno spazio raccolto dove vasca idromassaggio, docce emozionali e area relax accompagnano percorsi e trattamenti dedicati al benessere. Sono disponibili diversi pacchetti, studiati proprio per permettere anche a chi non soggiorna in hotel di ritagliarsi qualche ora di pausa e vivere l'esperienza del centro benessere. Un modo per trasformare la SPA in una piccola parentesi nella quotidianità, senza bisogno di partire o aspettare un'occasione speciale. Basti pensare a pacchetti come il "Relax e bollicine", pensato per tutti quelli che, siano coppie o gruppi di amici, vogliano regalarsi qualche ora di svago, rilassandosi nella SPA con un bel bicchiere di vino.
Particolare attenzione viene riservata anche ai trattamenti per il viso, dedicati a chi desidera migliorare l'aspetto e la vitalità della pelle attraverso soluzioni non chirurgiche e non invasive. L'obiettivo è stimolare i naturali processi di rinnovamento cutaneo, lavorando



Le camere



La suite

Refurbished rooms, spaces for events and conferences, a restaurant, a swimming pool and a spa that is open to non-residents too. At the Hotel Garden Experience in Città di Castello, hospitality changes along with the needs of those who travel, without losing its ties to a family story that now looks to the future.

There are hotels that are simply places to stay, and others that, over time, become part of the story of the place they belong to. The Hotel Garden Experience in Città di Castello falls into the second category. Opened in the 1980s, it is now pursuing a path of renewal that touches its spaces, its services and, more broadly, its very idea of what it means to welcome guests.
Telling us about it is Francesca Faluomi, Sales Director, in a conversation that becomes a chance to discover the hotel's many souls. But to understand its present, we need to start with the person who has steered its evolution in recent years: Catia Brugnoni, who together with her brother Enrico took up the legacy of their father, the hotel's founder, and set in motion a major programme of refurbishment. It is a business story that has also earned significant recognition: the Hotel Garden was among the winners of the "Women Value Company" award, promoted by Intesa Sanpaolo and the Fondazione Marisa Bellisario, and also received the special Made in Italy mention. The award recognises, among other things, a commitment to inclusion, staff welfare and people's growth. Today the company has 41 employees, 70% of them women, with women strongly represented in key roles too.
This capacity to evolve can be seen in the spaces themselves. The rooms have recently been refurbished, while for those who want to treat themselves to something more there are also suites with a whirlpool bath. Then there is the outdoor pool, a space to be enjoyed not only at the height of summer: on fine days it offers a few hours in the sun even when the hottest season is already behind us.
But the Garden is also a place to meet. The conference rooms, varying in size and features, can host anything from a small meeting to events with a far larger attendance. That versatility returns in the restaurant, designed to adapt to very different occasions: from a candlelit dinner to a big company evening. It is in the corporate world that the hotel is investing most heavily, thanks to modular rooms that can accommodate from 30 to 300 people.
And while the spaces change to suit the occasion, the quality of the ingredients remains a constant. It is a choice you find in the dishes and, above all, one you can taste. The menu also makes room for fish, and guests can choose between à la carte and set menus, with prices designed to be within everyone's reach. The restaurant is always open, for lunch and dinner: no small detail, because it makes it an address to choose not only when staying at the hotel, but simply for the pleasure of a meal out.
You can come as a couple, for a more intimate evening, or in your dozens or hundreds to celebrate with colleagues. It is precisely this ability to change atmosphere without losing its identity that makes the restaurant particularly well suited to company dinners: the modular spaces make it possible to create a different arrangement each time, tailored to the number of guests and the type of event. From the secluded table to the great hall, the Garden strives to keep the same care in the way it welcomes its guests.
And then there is the time we set aside for ourselves. The spa, open to hotel guests and outside visitors alike, is an intimate space where a whirlpool, experience showers and a relaxation area accompany wellness rituals and treatments. Several packages are available, designed precisely so that those not staying at the hotel can also carve out a few hours' break and enjoy the wellness centre. It is a way of turning the spa into a small interlude in everyday life, with no need to go away or wait for a special occasion. Take a package such as "Relax e bollicine" (relaxation and bubbles), created for anyone, couples or groups of friends, who wants to treat themselves to a few hours of leisure, unwinding in the spa with a good glass of wine.
Particular attention is also given to facial treatments, for those who wish to improve the look and vitality of their skin through non-surgical, non-invasive solutions. The aim is to stimulate the skin's natural renewal processes, working on tone, firmness

informazione pubblicitaria



Le sale del ristorante, spaziose e modulabili



Piatti preparati con materie prime di alta qualità



Tante specialità a base di pesce

su tonicità, compattezza e luminosità e contribuendo ad attenuare la visibilità sia delle rughe d'espressione sia dei segni più profondi. Un approccio che guarda alla bellezza attraverso la cura della pelle, per restituire al viso un aspetto più fresco e disteso senza ricorrere alla chirurgia.
È un altro tassello di quella parola, "Experience", che accompagna oggi il nome dell'hotel e che forse ne racconta bene l'evoluzione. Perché al Garden si può arrivare con una valigia, ma anche per un congresso, una cena, un evento aziendale, qualche ora in piscina o un pomeriggio dedicato al benessere.
Camere, ristorante, congressi, piscina, SPA: anime differenti che convivono sotto lo stesso tetto. E forse è proprio questa la cifra dell'Hotel Garden Experience di oggi: continuare a cambiare senza dimenticare da dove si è partiti, trasformando un albergo nato più di quarant'anni fa in un luogo da vivere anche quando non si ha una valigia con sé.

and radiance and helping to soften the appearance of both expression lines and deeper wrinkles. It is an approach that looks at beauty through skincare, giving the face a fresher, more relaxed look without resorting to surgery.
It is one more piece of that word, "Experience", which now accompanies the hotel's name and perhaps captures its evolution well. Because you can arrive at the Garden with a suitcase, but also for a conference, a dinner, a corporate event, a few hours by the pool or an afternoon devoted to wellbeing.
Rooms, restaurant, conferences, pool, spa: different souls living under one roof. And perhaps this is the hallmark of today's Hotel Garden Experience: to keep changing without forgetting where it started, turning a hotel that opened more than forty years ago into a place to enjoy even when you have no suitcase with you.

informazione pubblicitaria









Info:
Hotel Garden Experience
Viale Aldo Bologni, 96 - 06012 Città di Castello (PG)
Tel.: 075 8550593 - WhatsApp 393 6619820
www.hotelgardenexperience.com

informazione pubblicitaria



L'ingresso

TARTUFO BIANCO, PASTA FRESCA E GRANDI VINI: LA LEA È SEMPRE UN'OTTIMA IDEA

White truffle, fresh pasta and fine wines: Lea is always a great idea

DI CATIA GIORNI

informazione pubblicitaria

Ci sono profumi che, più di altri, annunciano l'arrivo di una stagione. In Valtiberina uno di questi è senza dubbio quello del tartufo. E quando si parla di tartufo a Città di Castello, c'è un indirizzo che da anni rappresenta un punto di riferimento: la Trattoria Lea, affacciata sulla splendida Piazza Matteotti, nel cuore del centro storico.

A raccontarci questo mondo sono Cristiano e Marco Cuccarini, che da anni gestiscono il ristorante con passione ed entusiasmo. Perché il tartufo, da queste parti, non è semplicemente un ingrediente: segue le stagioni, scandisce i menu e racconta un territorio.
Il tartufo si trova in diversi periodi dell'anno, ma l'arrivo del bianco pregiato segna sempre un momento particolare. È il più celebre, il più ricercato e, per molti, il più importante tra i tartufi.
E forse il modo migliore per rendergli omaggio è proprio non complicarlo troppo. Il segreto è partire da ingredienti di qualità, lavorarli con cura e lasciare che sia il suo aroma a diventare il vero protagonista del piatto. Quando si parla di abbinamenti, infatti, ci sono due grandi certezze: l'uovo e la pasta.
«Sono le basi che consigliamo più spesso – ci raccontano – perché accolgono il tartufo senza coprirlo».
L'uovo, con la sua naturale morbidezza e il suo gusto rotondo, si sposa perfettamente con il tartufo. È un piatto diretto, apparentemente semplice, nel quale bastano pochi elementi per far emergere tutte le sfumature aromatiche del prodotto. Con un tartufo di qualità, del resto, non serve aggiungere troppo: sono l'equilibrio tra consistenza, calore e profumo a fare la differenza.
Poi c'è la pasta, altro incontro quasi inevitabile. Le tagliatelle rappresentano il grande classico, ma anche gli gnocchetti di patata di Pietralunga sono una proposta capace di valorizzare pienamente il tartufo.
E dietro quella pasta c'è un altro pezzo della storia della Lea.
«Tutta la pasta nasce nella nostra gastronomia, dove abbiamo anche il nostro pastificio. È pasta fatta a mano e lavorata a mano, con quell'attenzione che fa davvero la differenza nel piatto», spiegano Cristiano e Marco.
Il laboratorio si trova in via San Florido, proprio negli spazi che ospitavano lo storico locale della Lea, ed è aperto anche al pubblico. Qui è possibile acquistare la pasta fresca fatta in casa, ma anche diverse preparazioni pronte da portare a tavola, dagli impasti per i crostini al vitello tonnato. Un filo, quello tra il ristorante di oggi e il locale storico, che continua quindi a non spezzarsi.


Il tartufo

Some aromas, more than others, announce the arrival of a new season. In the Valtiberina, one of them is undoubtedly the scent of truffles. And when it comes to truffles in Città di Castello, there is one place that has been a landmark for years: Trattoria Lea, overlooking the beautiful Piazza Matteotti in the heart of the historic centre.

Cristiano and Marco Cuccarini, who have been running the restaurant with passion and enthusiasm for years, take us into this world. Because here, truffle is much more than just an ingredient: it follows the rhythm of the seasons, shapes the menus and tells the story of the local area.
Truffles can be found at different times of the year, but the arrival of the prized white truffle always marks a special moment. It is the most famous, the most sought-after and, for many, the most prestigious of all truffles.
And perhaps the best way to do it justice is not to overcomplicate things. The secret is to start with quality ingredients, treat them with care and allow the truffle's aroma to take centre stage. When it comes to pairings, there are two undisputed favourites: eggs and pasta.
"These are the ingredients we recommend most often," they explain, "because they complement the truffle without overpowering it."
With its natural softness and rich, rounded flavour, egg pairs beautifully with truffle. It is a straightforward, seemingly simple dish in which just a few ingredients are enough to bring out every aromatic nuance. With a high-quality truffle, after all, there is no need to add too much: it is the balance of texture, warmth and aroma that makes all the difference.
Then there is pasta, another almost inevitable pairing. Tagliatelle are the great classic, while Pietralunga potato gnocchetti are another dish that brings out the truffle at its very best.
And behind that pasta lies another chapter in Lea's story.
"All our pasta is made in our delicatessen, where we also have our own pasta workshop. Everything is handmade, with the kind of care and attention that really makes a difference on the plate," Cristiano and Marco explain.
The workshop is located in Via San Florido, in the very premises that once housed the original Lea restaurant, and is also open to the public. Here, customers can buy homemade fresh pasta as well as a range of ready-to-serve specialities, from crostini spreads to vitello tonnato. The connection between today's restaurant and the historic Lea therefore remains very much alive.


Il tartufo, specialità della Lea

informazione pubblicitaria

La ricerca delle materie prime è uno dei tratti distintivi della cucina della Lea. La carne, ad esempio, proviene da allevamenti locali. Gli agnelli vengono cresciuti sotto Monte Santa Maria, in un'azienda agricola che lavora esclusivamente per il ristorante.
«Non lo pubblicizziamo mai abbastanza – ammettono – ma chi assaggia il nostro agnello capisce subito la differenza».
Naturalmente, un buon piatto al tartufo chiama anche il vino giusto. Ma attenzione: non necessariamente il più potente. Il tartufo possiede un profumo complesso e raffinato e il vino dovrebbe accompagnarlo, non dominarlo.
«La nostra cantina è ben fornita – raccontano Cristiano e Marco– con circa 280 etichette di vini rossi, un centinaio di bianchi e una selezione di bollicine. È una varietà che permette di trovare la bottiglia giusta in base al piatto, al tartufo scelto e ai gusti personali».
Con preparazioni più delicate, come l'uovo al tartufo o la pasta fresca, la scelta può cadere su rossi equilibrati e non eccessivamente strutturati. Un buon Bolgheri, un vino piemontese o un Nebbiolo possono rivelarsi abbinamenti interessanti. Anche un Montalcino ben bilanciato può accompagnare il tartufo con eleganza, purché non risulti troppo imponente rispetto al piatto.
Con la fine della bella stagione, anche la vita del ristorante cambia lentamente scenario. I tavoli all'aperto lasciano spazio agli ambienti interni, ma la convivialità resta la stessa. La sala è ampia e, grazie anche alla veranda, può accogliere cene ed eventi fino a 120-130 persone: dalle cene aziendali agli incontri di gruppo, fino alle ricorrenze e alle occasioni da condividere attorno a una tavola.
Perché un evento riuscito non dipende soltanto dalla capienza di una sala. Dipende da ciò che arriva nel piatto, dal vino che lo accompagna, dall'attenzione del servizio e, soprattutto, da quella sensazione difficile da definire ma immediata da riconoscere: sentirsi accolti.
Ed è forse proprio questo il filo che lega tutto il racconto della Lea. Il tartufo bianco e la pasta tirata a mano, l'agnello allevato a pochi chilometri di distanza e le verdure di stagione, le centinaia di bottiglie custodite in cantina e il vecchio locale di via San Florido che oggi continua a vivere attraverso il pastificio.
Ingredienti, luoghi e persone che raccontano una cucina profondamente legata al territorio e alla sua storia. E allora sì: che sia per un piatto di tagliatelle al tartufo, per una cena tra amici o semplicemente per il piacere di tornare in un luogo familiare, andare dalla Lea è sempre un'ottima idea.


Uno dei tanti piatti con il tartufo da gustare dalla Lea

Careful sourcing of ingredients is one of the defining features of Lea's cuisine. The meat, for example, comes from local farms. The lambs are raised below Monte Santa Maria by a farm that supplies the restaurant exclusively.
"We probably don't talk about it enough," they admit, "but anyone who tastes our lamb immediately notices the difference."
Naturally, a good truffle dish also calls for the right wine. But that does not necessarily mean the most powerful one. Truffle has a complex, refined aroma, and the wine should complement it rather than dominate it.
"Our cellar is very well stocked," Cristiano and Marco explain, "with around 280 labels of red wine, about a hundred whites and a selection of sparkling wines. This variety allows us to find the right bottle for each dish, the type of truffle and, of course, personal taste."
For more delicate dishes, such as truffled egg or fresh pasta, the ideal choice may be a balanced red that is not overly structured. A good Bolgheri, a Piedmontese wine or a Nebbiolo can make an interesting pairing. A well-balanced Montalcino can also accompany truffle elegantly, provided it is not too powerful for the dish.
As the warmer season comes to an end, life at the restaurant gradually moves indoors. The outdoor tables give way to the interior dining spaces, but the convivial atmosphere remains unchanged. The dining room is spacious and, together with the veranda, can accommodate dinners and events for up to 120–130 guests, from corporate dinners and group gatherings to celebrations and special occasions shared around the table.
Because a successful event is about much more than the size of a dining room. It is about what arrives on the plate, the wine served alongside it, the care of the service and, above all, that feeling that may be difficult to define but is instantly recognisable: feeling truly welcome.
And perhaps this is the thread that ties the whole story of Lea together. The white truffle and handmade pasta, lamb raised just a few kilometres away and seasonal vegetables, the hundreds of bottles carefully stored in the cellar, and the old premises in Via San Florido, whose story continues today through the pasta workshop.
Ingredients, places and people come together to tell the story of a cuisine deeply rooted in its land and traditions. So yes: whether it is for a plate of truffle tagliatelle, dinner with friends or simply the pleasure of returning to a familiar place, Lea is always a great idea.


Le tagliatelle con i funghi

informazione pubblicitaria



Gli interni della Lea



Una tavola tutta da gustare



Marco e Cristiano Cuccarini

Info:
Trattoria Lea
Corso Cavour 8, Città di Castello (PG
Tel.: +39 075 8521678
Instagram: @trattorialea

informazione pubblicitaria

IL SAN FRANCESCO DI *"UMBERTO PIPPOLINI"*
ALLA RICERCA DELL'IMMAGINE, DELL'ANIMA E DELL'AMORE DEL "POVERELLO DI ASSISI"

Questo lavoro è stato molto impegnativo, anni di studio e di ricerche storiche sul "Poverello di Assisi" alla ricerca della sua anima e della sua immagine!
Sono venuto a conoscenza di documenti dimenticati in qualche libreria polverosa, ho riscoperto testimonianze antiche e sconosciute, principalmente quelle avvenute in occasione del "Apice del 3 Ottobre 1926" in occasione del VII centenario del 'transito' di San Francesco avvenuta nel 1226: dalla terra al cielo! E non raccontano altro che ciò che ASSISI, VATICANO E LA CHIESA hanno allora solennemente festeggiato con il Giubileo, con canti, con suoni armonizzatisi nelle vie, nelle piazze, nei templi religiosi, nelle torri di Assisi vestita a festa.
Quel 4 Ottobre 1926 ha segnato la massima apoteosi che la chiesa e la società possono aver attribuito a un uomo!
In tutti i festeggiamenti avvenuti in occasione dell' 800centenario anniversario del Santo (2026) non trovo traccia alcuna di ciò che è avvenuto nel 1926: in quell'occasione fu pubblicato un libro di grande formato… 5 dei quali furono mandati al Santo Padre Pio XI… 1 ne sono venuto in possesso anch'io, trovato in un'antica libreria di Lucca, ma sembrerebbe che ASSISI e il VATICANO lo abbiano dimenticato o forse ad oggi molte personalità appartenenti al "mondo francescano" non ne sono a conoscenza.
Vi appare un San Francesco con la sua "VERA IMMAGINE", il suo "VERO VOLTO" che rappresenta il riflesso del volto di Cristo, crocefisso come lui a dorso nudo con il costato lacerato, i piedi e le mani sanguinanti con quello sguardo "scuro e pungente, tanto profondo quanto umano", un nuovo "DIES NATALIS", un "ALTER CHRISTUS"… quell'affresco di Cimabue del 1278 che fu presentato al mondo in tutte le lingue.

E CHE GIUSTAMENTE ASSISI CHIAMÒ: Immagine di S. Francesco: AFFRESCO DI CIMABUE (1278) NEL TRANSETTO DESTRO DELLA BASILICA INFERIORE DI SAN FRANCESCO e lo scrisse in tutte le lingue e mandò la sua IMMAGINE quella VERA e UNICA in tutto il mondo



Quel San Francesco che ha avuto la forza e il coraggio, con quel suo modo di concepire il "Cristianesimo" e che non si è certo procurato vita facile!

IL NUOVO LIBRO di Umberto Pippolini


UMBERTO PIPPOLINI
SAN FRANCESCO DI ASSISI
L'URLO IMPLORANTE CHE PARTE DA
ASSISI
E RISPONDE L'ECO DALLA
VERNA
RIDATEMI IL MIO VOLTO !
IL NUOVO LIBRO
di Umberto Pippolini
CIMABUE
Umberto Pippolini