

Anno XX n° 265 / AUTUNNO 2021

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007, Iscrizione R.O.C. 18175 Dir., Resp. Simone Bandini, Grafica: Alessio Casi (Tobu Group srl) - Stampa: Petruzzi srl

ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

LA FAVOLA DELL'INCANTO





Nuovi campi da Padel a Sansepolcro presso Le Piscine

APERTI TUTTO L'ANNO



**Scarica l'App per Android
CT Sansepolcro**



Per iOS si può registrarsi tramite il sito <https://ctsansepolcro.wansport.com/>

Numero per prenotazioni +39 338 853 2294
mail: ctsansepolcro@gmail.com



In Copertina:
Ilaria Urbani nel suo ristorante.
Foto di Federico Comanducci

AUTUNNO 2021

DIRETTORE RESPONSABILE:
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE:
Valentina Piccini

PROJECT AND MARKETING MANAGER
Andrea Del Siena

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Alessio Casì (Tobu Group s.r.l.)

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI

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

Valentina Piccini: Direttore Editoriale di Valley Life "Alto Tevere". Storica dell'arte medioevale e influencer.

Jori Diego Cherubini: Giornalista, Direttore Editoriale Valley Life "Siena, Valdorcina e Amiata"

Claudia Ciabattini: Laurea in musica e spettacolo, copywriter, scrittrice.

Philip Hampden-Smith: CEO di Asia Pacific - Manulife Financial, oggi in pensione

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

Questa rivista è stata chiusa in un pomeriggio assoluto di fine ottobre, tra il profumo di castagne e caffè

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via Le Marcella n. 300
Sansepolcro (Ar) Tel. 393 9815621
mammeaspillo@gmail.com
valtiberina@valleylife.it

8 Apollo e Dioniso contro il grande nulla
Apollo and Dionysus against the great nothingness

10 Come nelle favole
Like in fairy tales

12 La favola dell'Incanto
The Fairy Tale of L'Incanto



20 41esima Mostra Nazionale del tartufo Bianco
41st National White Truffle Exhibition

23 Un sito templare a Città di Castello
A templar site in Città di Castello

25 Musica. Per il successo c'è X Factor, per arrivarci Meltina Records
Music. For success there is X Factor, to get there MeltinaRecords

30 Museo Archivio Branciaridi: un museo del territorio che ci racconta il passato
The Archivio Bianciardi Museum: a local museum that speaks about the past



36 Si dice "Il Maestro", si legge giocattoli
You say "Il Maestro", you read toys

42 Falegnameria Nicoletti ad Umbertide
Nicoletti Carpentry shop in Umbertide

48 La salute ieri ed oggi: la Farmacia Cantucci di Sansepolcro
Health yesterday and today: the Pharmacy Cantucci of Sansepolcro

55 La Casa del Fiore di Sansepolcro
Casa del Fiore, Sansepolcro

60 Parola d'ordine, sanificazione
Watchword for sanitization

68 L'Art Hotel Lucerna, una finestra sul mondo (e sul Tirreno)
The Art Hotel Lucerna, a window on the world (and the Tyrrhenian Sea)



74 Trattoria Lea, la Bibbia della cucina tifernate
Trattoria Lea, the Bible of Tifernate cuisine

80 Lassù tra storia, cucina e nuvole: la Confraternita di Celle
Up there between history, cuisine and clouds: the Brotherhood of Celle

87 La casa di un vescovo in Toscana
A Bishop's Home in Tuscany

If you have a house in Valtiberina Toscana or Alto Tevere areas please subscribe for free and ask for your complimentary copy



**Vieni a scoprire il nostro
armadio igienizzante all'ozono
e il servizio a domicilio!**



Vieni a trovarci in via Alessandro Goracci, 5
Località Santa Fiora, Sansepolcro (AR)
Tel 327.0799355

CENTRO PISCINE SPECIALIZZATO

FONI
PISCINE srl

PISCINE ♦ BENESSERE ♦ OUTDOOR



Via Ginna Marcelli, 1/A - Sansepolcro (AR)
Tel. 0575 735323 / Web. www.fonipiscine.com

L'ACQUARIO



PREVENTIVI ED ACQUARI SU MISURA PESCI D'ACQUA DOLCE E MARINA
PESCI ROSSI E DA LAGHETTO INVERTEBRATI, PIANTE, TARTARUGHE
COSTRUZIONE E MANUTENZIONE DI LAGHETTI

Via Piero della Francesca 9, Città di Castello (Pg) / Tel. 075 8553497





DOCCIA SOLARE AL COLLAGENE / LETTINO SOLARE ABBRONZANTE
MANICURE & PEDICURE / EPILAZIONE
PACCHETTO SPOSA E SPOSO / TRATTAMENTI VISO E CORPO
PULIZIA VISO / PRESSOTERAPIA



Diamante - Estetica e solarium di Sara Sabini
Via Nestore 20/p - Località VERNA di Umbertide PG
+39 379 1122566



diamanteesteticasolarium



APOLLO E DIONISO CONTRO IL GRANDE NULLA

Apollo and Dionysus against the great nothingness

DI SIMONE BANDINI

“Quando la tempesta sarà finita, probabilmente non saprai neanche tu come hai fatto ad attraversarla e a uscire vivo. Anzi, non sarai neanche sicuro se sia finita per davvero. Ma su un punto non c'è dubbio... Ed è che tu, uscito da quel vento, non sarai lo stesso che vi è entrato”.
Haruki Murakami, “Kafka sulla spiaggia”

Quello che esattamente vi si chiede è il ribaltamento di questa banale prospettiva, un po' puerile e nevrotica come lo sono i giapponesi dopo il 45'. Tutti abbiamo bisogno della nostra tempesta da attraversare; ma non a queste condizioni, di vigile e fatalistica passività. Siate voi a scegliere la vostra tenebra, coltivateela. Siatene consapevoli. Che la natura e la necessità non si prendano il primato che spetta invece allo spirito e alla libertà. “Se non fai mai niente di diverso, niente cambierà davvero”, mi ripeteva spesso il mio allenatore in preparazione della maratona di Reggio Emilia. Correva l'anno 2010 e mi ero

And once the storm is over, you won't remember how you made it through, how you managed to survive. You won't even be sure, whether the storm is really over. But one thing is certain. When you come out of the storm, you won't be the same person who walked in. That's what this storm's all about.”
Haruki Murakami, “Kafka on the beach”

What exactly is asked of you is the overturning of this banal perspective, a bit childish and neurotic as the Japanese have been since 1945. We all need our storm to go through; but not under these conditions, of vigilant and fatalistic passivity. You choose your darkness, cultivate it. Be aware of it. Nature and necessity should not take the primacy that belongs instead to the spirit and freedom. “If you never do anything different, nothing will really change”, my coach often told me in preparation for the Reggio Emilia marathon. It was the year 2010 and I was really stubborn: I wanted to get under 2' 40" in



Il Vulcano Arenal nella provincia di Alajuela, Costa Rica

proprio intestardito: volevo scendere sotto le 2'40" nella mia seconda sfida ai 42 km e 195 metri.

Fu così che mi imbarcai in un programma di potenziamento fisico per superare la routine di allenamenti che aveva portato ad una stasi nei risultati. Al mattino una serie consistente di balzi, scatti, corse calciate ed esercizi a corpo libero, poi nel corso della giornata la sessione di corsa – per la quale la natura mi aveva dotato in modo formidabile. Un fuoco sacro acceso dentro di me, da rattizzare con cura sacerdotale. Elasticità, potenza e resistenza: un mantra tripartito, sacro, ossessivamente onorato sull'altare degli allenamenti quotidiani. Un inno al superamento continuo dei propri limiti, non v'era mai spazio per la resa né per la prudenza di una navigazione sotto costa. Frece scagliate sempre più lontano, oltre la nebbia, in cerca di nuove terre. Sedute talvolta massacranti, prima e dopo lunghe giornate di lavoro – per nascita e ventura votate all'esercizio dell'intelletto ed alle relazioni umane, altri miei straordinari talenti.

Nemmeno nei tempi di vacanza (intesa come 'assenza', si ma da sé stessi, n.d.a) si poteva indulgere in cedimenti e pericolosi ozi. Ricordo come fosse oggi la sessione in piena notte di tapis roulant all'aeroporto di San Jose dopo la trasvolata oceanica insonne – oppure le 20 variazioni da 2" in salita sulle pendici del vulcano Arenal di cui rammento un'immagine fugace: le verdissime foglie

della foresta nebulosa bucherellate dai lapilli. Linfa e lava, flemma e sangue come due forze escatologici - che in perfetta crasi. Certo non vi si chiede una tale iperurania qualità umana – che appartiene ad una strettissima élite della popolazione mondiale. Sia per ora richiesto solo il 'sentimento' di questa qualità, ovvero la tensione verso di essa. Quella radice dell'essere, altra e superiore, che si raggiunge solo con l'ardimento, il distacco e la 'vittoria' su sé stessi – con il superamento di quel quotidiano meramente operativo, scadimento della nostra unicità di monadi. Che ci fa comprendere e partecipare del divino. Siate oltremondani.



La corsa, un gesto classico

my second attempt at its 42 km and 195 meters.

So it was that I embarked on a physical strengthening program to improve on the training routine that had led to stagnation in my results. In the morning a consistent series of leaps, sprints, runs, kicks and bodyweight exercises, then later in the day the running session – for which nature had gifted me tremendously. A sacred fire lit within me, to be doled out with priestly care. Elasticity, power and endurance: a tripartite, sacred mantra, obsessively honoured on the altar of daily workouts. A hymn to the continuous overcoming of one's limits, there was never room for surrender or for the prudence of just coasting along. Arrows shot farther and farther, beyond the fog, in search of new lands.

Sessions that were sometimes exhausting, before and after long days of work – by birth and fortune devoted to the exercise of my intellect and to human relationships, my

other extraordinary talents. Not even during vacation periods (understood as 'absence', yes but from oneself, ed.) could one indulge in yielding and dangerous idleness. I remember even today what the midnight treadmill session at San Jose airport after a sleepless ocean crossing was like – or the twenty two inch variations of gradient uphill on the slopes of the Arenal volcano of which I recall a fleeting image: the green leaves of the cloud forest pierced by lapilli. Lymph

and lava, phlegm and blood as two

eschatological forces in perfect crasis.

Certainly you are not asked for such a human quality hyperurania – that belongs to a very narrow elite of the world population. For now, only the sense of this quality, or the tension towards it, is required. That root of being, other and superior, which is reached only with daring, detachment and victory over oneself – with the overcoming of that merely operative daily life with its deterioration in our uniqueness as monads. What allows us to combine with and comprehend the divine. To exist beyond mundanity.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Franco Battiato, "Gestillte Sehnsucht" (Johannes Brahms)



COME NELLE FAVOLE

Like in fairy tales

DI VALENTINA PICCINI



C'erano una volta due fratellini, Hansel e Gretel, abbandonati nel bosco dai genitori. Cammina, cammina, trovarono una bella casetta di marzapane, decorata di panna, cioccolato e ghiottonerie varie. Cominciarono a mangiarla, quando comparve sulla porta la vecchietta che vi abitava, li ospitò, dopodiché rinchiuse in una gabbia Hansel per farlo ingrassare e poi mangiarlo, mentre Gretel diventava la sua piccola domestica. Hansel e Gretel, seguendo la loro intelligenza ed astuzia, misero nel forno la strega e si appropriarono di tutti i suoi averi, rendendo ricchi i loro genitori.

Quante volte i nostri nonni o genitori ci hanno raccontato questa storia? E quante volte l'abbiamo, noi stessi, narrata ai nostri figli?

Peccato che la strega non fosse una strega, non mangiasse bambini, ma avesse la sola colpa di possedere la ricetta segreta di un pan pepato con bicarbonato di ammonio che non voleva assolutamente cedere.

Secondo le scoperte di un professore di scuola media, Georg Ossegg, che compì negli anni successivi all'ultima guerra, la strega della fiaba di Hänsel e Gretel è un personaggio realmente esistito. Il suo nome era Katharina Schraderin, nata ad Harz,

Once upon a time there were two little brothers, Hansel and Gretel, abandoned in the woods by their parents. Walking and walking again, they found a nice gingerbread house, decorated with cream, chocolate and various delicacies. They began to eat it, when the old lady who lived there appeared on the door, lodged them, then locked Hansel in a cage to make him fat and then eat him, while Gretel became his little maid. Hansel and Gretel, following their intelligence and cunning, put the witch in the oven and took all her possessions, making their parents rich.

How many times have our grandparents or parents told us this story? And how many times have we told it to our children?

But the story is different: the witch was not a witch, she didn't eat children, but she had the sole fault of owning the secret recipe of a gingerbread with baking soda ammonium that she absolutely didn't want to give away.

According to the discoveries of a middle school professor, Georg Ossegg, who performed in the years after the last war, the witch of the fairy tale of Hansel and Gretel is a real character existed. Her name was Katharina Schraderin, born

Germania, nel 1618 e figlia di un pasticcere di Wernigerode. Sembra sia stata una cuoca e pasticciera di focacce e pan pepato fino a quando si rifugiò in una casetta nei boschi dell'Engelsberg e conobbe Hansel.

Tutto ciò è documentato dai registri parrocchiali, negli interrogatori dell'archivio comunale di Norimberga, dove si descrive l'interrogatorio alla "strega Pastizzera", ma anche nei resti della casetta trovata proprio nel «bosco della strega»; qui nel Dopoguerra furono trovate le fondamenta di pietra di una casetta d'argilla e accanto ad essa i resti di quattro forni, per di più, in uno dei forni fu rinvenuto lo scheletro di un corpo carbonizzato, che risultò essere di una donna, sui trentacinque anni. Erano quelli di Katharina, che aveva respinto Hansel. Tra i resti fu trovata anche una cassetta di ferro con i resti di una focaccia, attrezzi da pasticceria e un foglietto con una ricetta scritta a mano: era la ricetta del pan pepato di Norimberga, e s'indicava l'uso del bicarbonato d'ammonio.

Secondo le ricostruzioni storiche i "fratellini" Hansel e Gretel, ovvero Hans e Greta Mettler, negli anni del processo a Katharina avevano 37 e 34 anni. Hans era un pasticcere, cercò di sposare Katharina, poi, respinto, la denunciò per stregoneria. Dopo il processo e la liberazione di Katharina, Hans e la sorella uccisero la pasticciera per impossessarsi della ricetta col bicarbonato di ammonio.

Le "favole" oggi sono all'ordine del giorno sui social network: falsità spacciate per verità e fatte proprie dalla massa. Chissà, forse dovranno passare secoli prima che vengano smascherate, o forse basterebbe ricordarci che raccontare favole è facile, raccontare avvenimenti reali lo è di meno, perchè sono meno belli, meno emozionanti, fanno guadagnare meno consensi.

Qui entra in gioco la nostra capacità di discernimento, quella che anche grazie alle favole dovremmo aver maturato.

E ancora, guardando ai social, ma guardando anche a queste strambe favole antiche, sorge un'altra riflessione: dobbiamo vivere "come nelle favole", perchè le favole, semplicemente, nascono da un pretesto, ma diventano tutt'altro.

in Harz, Germany, in 1618 and she was the daughter of a pastry chef from Wernigerode. It seems she was a cook and pie maker of buns and gingerbread until she took refuge in a cottage in the woods of the Engelsberg and met Hansel.

All this facts are proved by documents by in the parish records, in the interrogations of the municipal archives of Nuremberg, where the interrogation of the "witch Pastizzera" is described, but also in the ruins of the little house found in the «wood of the witch»; Here, in the postwar period Ossegg found the stone foundations of a clay house and next to it the remains of four furnaces, moreover, in one of the furnaces was found the skeleton of a charred body, which turned out to be a woman, about thirty-five year old. They were Katharina's, who rejected Hansel. Among the remains was also found a small iron box with the remains of buns, pastry tools and a piece of paper with a hand-written recipe: it was the recipe of the Nuremberg gingerbread, and it indicated the use of ammonium bicarbonate.

According to historical reconstructions the "little brothers" Hansel and Gretel, or Hans and Greta Mettler, in the years of Katharina's trial were 37 and 34. Hans was a pastry chef, he tried to marry Katharina, then, rejected, he denounced her for witchcraft. After the trial and the release of Katharina, Hans and his sister killed the pastry chef to get the recipe with ammonium bicarbonate.

Today "fairy tales" are the order of the day on social networks: falsehoods passed off as truth and made their own by the mass. Who knows, perhaps centuries will have to pass before they are unmasked, or perhaps it would be enough to remind us that telling fairy tales is easy, telling real events is less so, because they are less beautiful, less exciting, they earn less consensus. Here our capacity for discernment comes into play, the one that also thanks to fairy tales we should have matured.

And again, looking at social media, but also looking at these strange ancient fables, another reflection arises: we should not live "as in fairy tales", because the fables, simply, arise from a pretext, but they become quite different.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Thinking of", Tricky

LA FAVOLA DELL'INCANTO

The fairy tale of L'Incanto

DI VALENTINA PICCINI

FOTO CREDITS: FEDERICO COMANDUCCI





L'ambiente ricercato del ristorante l'Incanto

L'Incanto, il ristorante da favola in cui la buona pizza sposa la carne di prima qualità cotta a freddo.

L'Incanto, the fabulous restaurant where good pizza marries quality, cold cooked, meat.

Quando si entra all'Incanto, si rimane colpiti dall'atmosfera di vera favola che si respira: dall'esterno impreziosito con gazebo, statue e fiori, si entra in una vasta sala soppalcata dove dominano il legno, il vetro, i tendaggi preziosi e quel vintage di fattura shabby chic che tanto ci piace!

When you enter the Incanto restaurant, you are struck by the atmosphere of true fairy tale that you breathe: from the outside embellished with gazebo, statues and flowers, you enter a large loft room where dominate the wood, the glass, the precious curtains and that vintage shabby chic that we like so much!

Ma fermiamoci un attimo e immergiamoci nel concept di questa struttura, unica nel suo genere nella vallata: all'Incanto, poco distante dal centro di Sansepolcro, si può organizzare una succulenta cena tra amici a base di carne di primissima scelta,

But let's stop for a moment and immerse ourselves in the concept of this structure, unique in its kind in the valley: at Incanto, not far from the center of Sansepolcro, you can organize a succulent dinner among friends of prime choice



Tartare con verdure e chips croccanti



Carne succulenta con la nuova cottura a freddo alla brace



Demora

2



Bisteca
Black Angus
Australia

Bisteca
Black Angus
Australia

Bisteca
Black Angus
Australia

I migliori tagli di carne conservati in
ambienti frigoriferi

informazione pubblicitaria

ma anche gustare i piatti rivisitati della tradizione biturgense o una bella pizza in famiglia... O perchè no, mixare le esperienze e avere a disposizione tante cucine, di qualità, in una sola.

La chicca? Mangerai su tavole arredate di tutto punto, rese romantiche e ricercate da candelabri antichi, bicchieri sontuosi, posate dal fare decò, ti innamorerai di quel mobiletto che scorgi accanto a te o del vassoio a particolare su cui viene servita una determinata portata... Non c'è problema, perchè qui tutti i complementi di arredo sono in vendita e puoi acquistarli sorseggiando un buon vino o un caffè.

Un'idea davvero unica che accompagna la celebre pizza cotta su forno a legna, tanto bella quanto digeribile, poichè il suo impasto di farine speciali ed ingredienti segreti è lasciata a lievitare per ben 72 ore! La farcitura è realizzata con prodotti di prima qualità e vi farà venire voglia di dire ancora!

meat, but also enjoy the revisited dishes of the biturgense tradition or a nice family pizza... Or why not, mix experiences and have at your disposal many type of quality kitchen, all in one.

The gem? You will eat on tables furnished to perfection, made romantic and sought after by antique chandeliers, sumptuous glasses, cutlery from the deco, you will fall in love with that cabinet that you see next to you or the tray to particular on which is served a certain course... There is no problem, because here all the furnishings are on sale and you can buy them while sipping a good wine or coffee.

A truly unique idea that accompanies the famous pizza cooked on a wood oven, as beautiful as digestible, because its dough of special flours and secret ingredients is left to rise for 72 hours! The filling is made with top quality products and will make you want to say more!



La carne protagonista in ogni sua forma



Le migliori selezioni di carni accompagnate da deliziose chips

E se siete in vena di carne, è qui che dovete cenare! Il menù di carne propone infatti una scelta di primissima qualità, con tipologie provenienti da tutto il mondo, come ad esempio i ricercatissimi Kobe Giapponese ed Angus irlandese. Il locale dispone di speciali frigoriferi per la frollatura, grazie a cui i tagli vengono sottoposti ad un processo di minimo 30 giorni prima di essere pronte per la consumazione.

Anche la cottura della carne, rigorosamente alla brace, è

And if you're in the mood for meat, this is where you have to have dinner! The meat menu offers a choice of top quality, with types from all over the world, such as Japanese Kobe and Irish Angus. The room has special refrigerators for maturing, thanks to which cuts are subjected to a process of minimum 30 days before being ready for consumption.

Even the cooking of the meat, strictly grilled, is special and the result of long research by Roberto and his daughter Ilaria: the



Delizie create da Ilaria



Pasta fatta a mano da Ilaria



Pizza bella e buona con farciture di prima scelta



La pizza margherita a lunga lievitazione

speciale e frutto di lunghe ricerche da parte di Roberto e sua figlia Ilaria: la tecnica grazie a cui il piatto arriva in tavola senza perdere nè sangue, nè i liquidi che ne sono custodi del sapore, si chiama cottura alla brace a freddo ed è adottata da pochissimi ristoranti in Italia, per la cottura prelibata ma molto lenta.

La carne non viene “aggredata”, poichè si utilizza soltanto carbone in fase di spegnimento, e cuoce in maniera rilassata assieme ai suoi liquidi. Venendo girata molte volte, non presenterà bruciature e manterrà intatto tutto il suo sapore naturale.

technique thanks to which the dish arrives at the table without losing blood, nor the liquids that are the custodians of the flavor, is called cold-barbecued cooking and is adopted by very few restaurants in Italy, for delicious cooking but very slow.

The flesh is not “attacked”, as it is used only charcoal during extinguishing, and cooks in a relaxed way together with its liquids. Being shot many times, it will not present burns and will keep intact all its natural flavor.



L'impasto della pizza è reso super digeribile dalla lunga lievitazione di 72 ore



Taglieri con prodotti tipici toscani

Accompagnate il tutto con una vasta selezione di vini con chiacchiere e risate scambiate con Roberto, che fa sentire i suoi ospiti davvero a casa!
E mi raccomando, lasciate uno spazietto per i dolci di Ilaria!

Accompany everything with a wide selection of wines with chatter and laughter exchanged with Roberto, who makes his guests feel really at home!
And make sure you leave some space for Ilaria's cakes!



Vini e champagne ricercati per accompagnare la serata all'Incanto

Info e prenotazioni: Ristorante l'Incanto, Via Tiberina Nord 920, Sansepolcro (Ar)
Tel +39 0575 742411
Aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 2:00, dal giovedì alla domenica compresi
Giorno di chiusura: lunedì



LA 41° MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

The 41st National White Truffle Exhibition

DI VALENTINA PICCINI

Una tappa obbligata per gli amanti del tartufo

Mercati, showcooking, eccellenze agroalimentari: torna nel centro storico di Città di Castello la Mostra del Tartufo Bianco. Dopo un anno di stop dovuto al Covid la kermesse dedicata al re del bosco si riprende le piazze e l'attenzione nel fine settimana dei Santi

L'esercito dei cavaatori è già al lavoro nei boschi dell'Alto Tevere: la mostra del Tartufo bianco di Città di Castello è alle porte. Dopo lo stop dell'edizione 2020 dovuta all'emergenza sanitaria, torna dal 30 ottobre al 1 novembre a Città di Castello la 41esima edizione della Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco: una tre giorni diventata tappa fissa per gli appassionati di tartufo e soprattutto, del Tartufo Bianco dell'Alto Tevere. La Mostra fin dal suo esordio, è stata un motore fondamentale di promozione non solo per il tartufo biancoma per tutto il territorio dell'Alta Valle del Tevere. Questa nuova edizione, nel rispetto di tutte le normative anti Covid, ha già il profumo inconfondibile del tartufo, delle eccellenze agroalimentari del territorio e italiane.

L'evento promosso dal comune di Città di Castello, dall'associazione Mostra del Tartufo, dall'associazione Tartufai, insieme alla Regione dell'Umbria e agli enti pubblici locali, tra cui il GAL con il progetto DeGustibus, sarà un'occasione da non perdere.

Una vetrina d'eccezione per celebrare tutte le tipologie del

Markets, showcooking, food excellence: the White Truffle Exhibition is back in the historic centre of Città di Castello. After a year of stop due to the Covid the kermesse dedicated to the king of the forest takes back the squares and attention on the weekend of the Saints

The army of quarrymen is already working in the woods of the Upper Tiber: the exhibition of the White Truffle of Città di Castello is just around the corner.

After the end of the 2020 edition due to the health emergency, returns from 30 October to 1 November in Città di Castello the 41st edition of the National White Truffle Market Exhibition: a three-day fixed stage for truffle lovers and above all, of the White Truffle of the Upper Tiber.

Since its inception, the exhibition has been a fundamental engine of promotion not only for the white truffle for the whole territory of the Upper Tiber Valley. This new edition, in compliance with all the regulations against Covid, already has the unmistakable scent of truffle, the excellent food of the territory and Italian.

The event promoted by the municipality of Città di Castello, the association Mostra del Tartufo, the association Tartufai, along with the Umbria Region and local public bodies, including the LAG with the project Degustibus, will be an opportunity not to be missed.

tartufo, perché in questa zona, il microclima offre un tartufo per ogni stagione. E in autunno è la trifola il re del bosco. "Le quattro stagioni del tartufo" non a caso è lo slogan, scelto già da alcune edizioni, per la manifestazione che proporrà anche mercati, saloni, degustazioni, laboratori del gusto, cooking show.

Non mancheranno eventi, degustazioni gratuite, a base di piatti tradizionali con ricette impreziosite dal pregiato tartufo che sono organizzate tramite il progetto DeGustibus, finanziato dal GAL Alta Umbria con il comune di Città di Castello come capofila, i cooking show vivacizzeranno la Mostra e permetteranno ai visitatori di fare delle vere esperienze sulla conoscenza dei sapori e del gusto dei prodotti agroalimentari di eccellenza del territorio.

Ma non c'è tartufo senza i cavaori: l'associazione Nazionale Città del Tartufo, della quale il Comune di Città di Castello è socio, sta promuovendo la candidatura a patrimonio immateriale dell'UNESCO della cultura del tartufo. La candidatura riguarda un'attività molto ampia che coinvolge l'addestramento del cane e il suo utilizzo nelle fasi di cerca e cavatura, la cerca dei vari tipi di tartufi, la successiva conservazione e, infine, l'utilizzo gastronomico. Città di Castello e tutto il territorio dell'Alta Valle del Tevere hanno contribuito fattivamente al percorso, partecipando alle iniziative programmate dal Ministero e dall'Associazione stessa rilevando la qualità e l'importanza del Tartufo e del relativo indotto indispensabile non solo per la promozione del territorio, ma soprattutto per lo sviluppo economico e turistico.

"La Mostra è un evento fondamentale per il tessuto economico-turistico del nostro territorio - dichiara Mauro Severini, in rappresentanza del comitato promotore - Purtroppo abbiamo dovuto saltare l'edizione 2020 a causa della pandemia e quest'anno, grazie all'arrivo dei vaccini, stiamo lavorando per realizzare una quarantunesima edizione in sicurezza, mantenendo vivo lo spirito di una manifestazione che fa parte del nostro tessuto cittadino".

An exceptional showcase to celebrate all types of truffles, because in this area, the microclimate offers a truffle for every season. And in autumn the trifola is the king of the forest. "The four seasons of truffles" is not by chance the slogan, chosen already by some editions, for the event that will also propose markets, salons, tastings, workshops of taste, cooking shows.

There will be events, free tastings, based on traditional dishes with recipes embellished with the precious truffle that are organized through the project DeGustibus, funded by the LAG Alta Umbria with the town of Città di Castello as leader, The cooking shows will enliven the exhibition and will allow visitors to make real experiences on the knowledge of the flavors and taste of the excellent food products of the territory. But there is no truffle without the quarrymen: the National Association Città del Tartufo, of which the City of Città di Castello is a member, is promoting the candidacy for intangible heritage of UNESCO truffle culture. The candidacy concerns a very wide activity that involves the training of the dog and its use in the phases of search and extraction, the search of the various types of truffles, the subsequent conservation and, finally, the gastronomic use. Città di Castello and the whole territory of the Upper Tiber Valley have contributed actively to the route, participating in the initiatives planned by the Ministry and the Association itself noting the quality and importance of the Truffle and its related essential for the promotion of the territory, but especially for economic development and tourism.

"The exhibition is a fundamental event for the economic and tourist fabric of our territory - says Mauro Severini, representing the promoting committee - Unfortunately we had to skip the 2020 edition because of the pandemic and this year, thanks to the arrival of vaccines, we are working to create a forty-first edition in safety, keeping alive the spirit of an event that is part of our city fabric".



Delizie al tartufo bianco



Un'occasione per degustazione ed acquistare

Programma dettagliato delle degustazioni e le indicazioni per le prenotazioni

Degustazioni gratuite a #KilometroZero a cura di :

Chef Andrea Cesari Piazza Gildoni

L'evento è finanziato dal GAL Alto Umbria – contributo PSR Regione Umbria 2014-2020 tramite il progetto DeGustibus

Sabato 30 ottobre 2021

ore 12:00 PASTA E RIUSO

Degustazione di primi piatti a base di prodotti a Km0 e tartufo

ore 16:00 I DOLCI DELLA TRADIZIONE INCONTRANO LA TRIFOLA

ore 18:00 APERITIVO A KM ZERO

Realizzare un aperitivo con prodotti a km 0 facile da replicare e di grande effetto

Domenica 31 ottobre 2021

ore 12:00 CI SONO GNOCCHI E GNOCCHI

Degustazioni di gnocchi realizzati con la patata bianca di Pietralunga prodotto di eccellenza locale

ore 16:00 ANCHE UN LEGUME PUÒ' SEMBRARE DOLCE

Degustazione dedicata ai Bambini

Degustazione a base di legumi con ricette e consigli per renderli più appetibili. La degustazione sarà accompagnata dal lettura a voce alta a cura delle volontarie del Circolo LaAV di Città di Castello.

ore 19:00 QUANDO UN SEMPLICE MACINATO DIVENTA UN HAMBURGER GOURMET

Lunedì 1 novembre 2021

ore 12:00 NON SOLO BISTECCA E FETTINA

Degustazione di carne dell'allevamento...abbinata a birra e tartufo.

ore 15:00 NON SARÀ UNA SEMPLICE FONDUTA

Degustazione di formaggi abbinati ai tartufi e ai prodotti a #KilometroZero.

ore 18:00 HO VOGLIA DI TARTUFI

Degustazione di classici piatti con la trifola.

Detailed tasting programme and booking information

Free tastings at #Kilometrozero by:

Chef Andrea Cesari Piazza Gildoni.

The event is funded by the LAG Alto Umbria - contribution PSR Umbria Region 2014-2020 through the project Degustibus.

Saturday 30 October 2021

12:00 PASTA AND REUSE

Tasting of first courses based on products in Km0 and truffle.

16:00 THE SWEETS OF TRADITION MEET THE TRIFOLA

ore 18:00 APERITIF AT KM ZERO

Realize an aperitif with products at km 0 easy to replicate and great effect.

Sunday 31 October 2021

12:00 THERE ARE GNOCCHI AND GNOCCHI

Gnocchi tasting made with the white potato of Pietralunga local product of excellence

16:00 EVEN A LEGUME MAY SEEM SWEET

Tasting dedicated to children

Tasting based on legumes with recipes and tips to make them more palatable. The tasting will be accompanied by readings aloud by volunteers of the Circolo Laav of Città di Castello.

19:00 WHEN A SIMPLE GRIND BECOMES A GOURMET HAMBURGER

Monday 1 November 2021

12:00 NOT ONLY STEAK AND SLICES

Tasting of farm meat...combined with beer and truffle.

15:00 IT WON'T BE JUST FONDUE

Cheese tasting with truffles and products at #Kilometrozero.

18:00 I WANT TRUFFLES

Tasting of classic dishes with the trifola.



Info:

Sarà possibile partecipare alle degustazioni gratuite prenotando sul sito: <https://degustibus.cittadicastelloturismo.it> oppure scrivendo a: mostratartufocdc@gmail.com

Info

It will be possible to participate in free tastings by booking on the website: <https://degustibus.cittadicastelloturismo.it> or by writing an email to: mostratartufocdc@gmail.com

Tartufo bianco, una delizia da assaporare ed acquistare alla mostra



Il complesso templare di Città di Castello

UN SITO TEMPLARE A CITTÀ DI CASTELLO

A templar site in Città di Castello

DI VALENTINA PICCINI

Una nuova scoperta racconta l'affascinante presenza templare a Città di Castello

A new discovery talks about the fascinating templar presence in Città di Castello

Un sito templare a Città di Castello: l'ipotesi nasce dai rinvenimenti pittorici a Santa Maria della Carità, un sito a lungo religioso, affiancato al Chiostro di San Domenico a cui qualche anno fa il comune di Città di Castello dedicò un convegno. I resoconti dei lavori riportano la ricostruzione che allora fece Francesca Abbozzo, coordinatrice scientifica del convegno e direttrice del restauro degli affreschi. Per lungo tempo venne adibito a magazzino per il tabacco. A metà degli anni Cinquanta l'affresco era già irrecognoscibile e fu solo nel 2008 che si provò a saggiare che cosa si nascondesse sotto lo strato del tempo e i residui di un uso improprio.

“Così emerse il Cenacolo e quindi, a seguito di altri saggi, cominciò ad emergere una seconda parete su cui si imponeva la figura di un domenicano. Gli affreschi del XV secolo convivono con uno strato più antico risalente ad almeno due secoli prima, che hanno una natura chiaramente templare”.

Costituiscono l'apparato decorativo originario di questa, che poteva essere una chiesa ma anche un tempio, dato che i motivi

A templar site in Città di Castello: the hypothesis comes from the pictorial discoveries in Santa Maria della Carità, a long religious site, alongside the Cloister of San Domenico to which a few years ago the town of Città di Castello dedicated a conference. The reports of the work tell about the reconstruction that then made Francesca Abbozzo, scientific coordinator of the conference and director of the restoration of the frescoes. For a long time it was used as a warehouse for tobacco. In the mid-1950s the fresco was already unrecognizable and it was not until 2008 that we tried to test what was hidden under the layer of time and the residue of improper use.

“Thus the Cenacle emerged and then, a second wall began to emerge with the figure of a Dominican was imposed. The frescoes of the fifteenth century coexist with an older layer dating back to at least two centuries before, which have a clearly templar nature”.

They are part of the original decorative apparatus of this, which could have been a church but also a temple, since the motifs

rimandano alla pietra del tempio di Gerusalemme. La struttura del sito originario si è perduta, il corpo risulta arretrato rispetto alla strada attuale, ridotto sia in altezza che nella quota del pavimento.

Naturalmente sarebbe necessaria una maggiore indagine per portare alla luce ciò che è custodito nella struttura e inquadrare meglio quella che probabilmente era una comanderie templare, come suggeriscono la vicina San Giovanni in Campo e la Confraternita della Frustra. Una riflessione diacronica inoltre ci induce a pensare che lì si concentrassero, pur essendo una zona extramoenia, importanti complessi: il vicino sito archeologico e il successivo palazzo rinascimentale, la rivisitazione del complesso di San Domenico, con la chiesa e un nuovo orientamento del chiostro, infine l'ospedale, sono tasselli di una costanza nella centralità su cui dobbiamo indagare, in connessione con le numerose tracce che il territorio offre a partire dai depositi della Pinacoteca nei quali sono custoditi affreschi e reperti della chiesa di Santa Caterina, ora incamerata nel complesso della F.A.T. e non riconoscibile nell'aspetto che aveva fino agli anni Cinquanta.

Rignaldello, Celle, Morra, Badia Petroia mostrano tracce chiare di simboli templari, testimoniando una diffusione e una penetrazione di questo ordine a tutto tondo". Intervenedo al convegno anche Paolo Caucci van Saucken dell'Università degli studi di Perugia aveva ricordato che "a Città di Castello si trovava in un crocevia dei cammini templari. Rignaldello l'ospedale era conosciuto ma gli affreschi rilanciano l'ipotesi di una commenda vera e propria.

L'intitolazione delle chiese potrebbe fornire ulteriori indizi in questo senso insieme alla grande quantità di simboli templari nelle decorazioni architettoniche.

Riscontri documentali avvalorano la tesi su una centralità, finora sottovalutata del Centro Italia e in particolare di questa valle, che era una strada obbligata e comoda superati i valichi, in entrata e in uscita verso Roma. I templari qui dunque si organizzarono perché la quantità dei flussi richiedeva strutture e mezzi di assistenza ai pellegrini e viandanti in cammino". Ipotesi per ora ma molto affascinanti.

refer to the stone of the temple in Jerusalem. The structure of the original site is lost, the body is set back from the current road, reduced both in height and in the height of the floor.

Of course, a greater investigation would be necessary to bring to light what is kept in the structure and better frame what was probably a commander templar, as suggested by the nearby San Giovanni in Campo and the Brotherhood of Frustrati. A diachronic reflection also leads us to think that there were concentrated, despite being an extramoenia area, important complexes: the nearby archaeological site and the subsequent Renaissance palace, the review of the complex of San Domenico, with the church and a new orientation of the cloister, finally the hospital, are pieces of constancy in the centrality on which we must investigate, in connection with the numerous traces that the territory offers starting from the deposits of the Pinacoteca in which are kept frescoes and finds of the church of Santa Caterina, now in the F.A.T. complex and not recognizable in the appearance it had until the fifties.

Rignaldello, Celle, Morra, Badia Petroia show clear traces of templar symbols, witnessing a spread and penetration of this order in the round". Speaking at the conference also Paolo Caucci van Saucken of the University of Perugia had remembered that "in Città di Castello was at a crossroads of the Templar paths. Rignaldello the hospital was known but the frescoes revive the hypothesis of a real commenda.

The naming of churches could provide additional clues in this regard along with the large amount of templar symbols in architectural decorations.

Documentary evidence supports the thesis on a centrality, so far underestimated of Central Italy and in particular of this valley, which was an obligatory and convenient road past the passes, in and out towards Rome. The Templars here therefore organized themselves because the quantity of flows required structures and means of assistance to pilgrims and wayfarers on the way". Hypothesis for now but very fascinating.



Il sito templare di Città di Castello, particolare pittorico



MUSICA. PER IL SUCCESSO C'È X FACTOR PER ARRIVARCI MELTINA RECORDS STORIA DI UN ETICHETTA DISCOGRAFICA INDIPENDENTE E DEI SUOI TALENTI.

Music. For success there is X Factor
To get there MeltinaRecords
History of an independent record label and its talents.

DI VALENTINA PICCINI

Format televisivi come X Factor, Spotify e You tube sono strumenti che sembrano azzerare la distanza tra la cameretta in cui si prova ad interpretare cover, tra la scrivania dove prendono corpo spartiti e parole, la scuola dove si studia duramente e il successo. Ma quella distanza esiste e anche oggi, in cui la velocità della rete eleva a idoli anonime voci nell'arco di pochi giorni e milioni di visualizzazioni. Per colmarla c'è una filiera che tiene insieme una tecnica antica e tecnologie avveniristiche, che cerca il talento e lo aiuta ad uscire dall'embrione della passione per la musica, senza altre determinazioni. Meltina Records (MR) è uno dei luoghi in cui la musica diventa un mestiere oltre che un sogno diventato realtà. Anche Meltina Records, prima di essere un'etichetta discografica indipendente, uno studio di registrazione e mastering che nasce a Città di Castello (PG) con l'intento di dare spazio ad artisti emergenti, era un sogno da inseguire. Classe 1976 Alessandro Cecconi, fondatore e direttore artistico di Meltina Records, ha iniziato la sua strada dalla musica e per la musica ha fatto tutti i lavori possibili ma nel 1998 riesce ad aprire il suo studio di registrazione, che nel 2010 diventa un'etichetta discografica. Ora Meltina Records, un nome evocativo e quasi esotico per essere un quartiere di nuova edificazione di Città di Castello, il liquido amniotico di Alessandro, una zona rurale ora brulicante di vite, scuole e negozi a pochi passi dalla città, a pochi passi dalla campagna. Come la musica che si muove tra dimensioni diverse, quella della passione e quella del duro lavoro per raggiungere l'obiettivo: incidere un singolo, far conoscere la tua voce e il mondo interiore che si materializza sul pentagramma. Da quando Meltina Records si chiamava Studio Alex, di acqua e di artisti ne sono passati sotto i ponti. Alessandro ha creduto e sostenuto artisti in tutta Italia e tra questi Ilario de Martino del suo stesso paese (non e' al prima) Città di Castello. La sua storia è esemplare e dà speranza: Ilaria ha 20 anni, canta da 8 anni e un anno fa entra in contatto con Alessandro che le propone di fare un inedito. Ilaria penserà alle parole e Alessandro alla Musica. Il singolo nasce presto: dopo sei mesi è inciso. Esce a settembre, in questi mesi è in promozione e sarà caricato nei migliori digital store. Contemporaneamente Alessandro curerà la promozione presso giornali, radio . Via Ilaria non canta più

TV formats such as X Factor, Spotify and You tube are tools that seem to reset the distance between the bedroom where you try to interpret covers, between the desk where they take shape sheet music and words, the school where you study hard and success. But that distance exists and even today, in which the speed of the network raises to idols anonymous voices within a few days and millions of views. To fill it up there is a chain that holds together an ancient technique and futuristic technologies, which seeks talent and helps him to get out of the embryo of passion for music, without other determinations. MeltinaRecords (MR) is one of the places where music becomes a profession as well as a dream come true. Even MeltinaRecords, before being an independent record label, a recording and mastering studio that was born in Città di Castello (PG) with the intent to give space to emerging artists, was a dream to pursue. Born in 1976 Alessandro Cecconi, founder and artistic director of Meltina Records, started his way from music and for music he did all the work possible but in 1998 he manages to open his recording studio, which in 2010 becomes a record label, Edizioni Menichella. Now Meltina Records, an evocative and almost exotic name for being a newly built neighborhood of Città di Castello, the amniotic fluid of Alessandro, a rural area now teeming with lives, schools and shops within walking distance from the city, just steps from the countryside. Like the music that moves between different dimensions, that of passion and that of hard work to achieve the goal: record a single, make your voice known and the inner world that materializes on the staff. Since Meltina Records was called Edizioni Menichella, water and artists have passed under the bridge. Alessandro has believed and supported artists throughout Italy and among them Ilario de Martino is the first artist of Città di Castello. Her story is exemplary and gives hope: Ilaria is 20 years old, she has been singing for 8 years and a year ago she gets in touch with Alessandro who proposes her to make an unpublished one. Ilaria will take care of the words and Alessandro will take care of the music. The single is born early: after six months it is engraved. It comes out in September, in recent months it is in promotion and will be uploaded to the best digital stores. At the same time Alessandro will take care of the



I migliori strumenti per suoni puliti e precisi

nella sua cameretta, è un'artista a tutti gli effetti. "La strada che ha intrapreso è più in salita di altre, perché il genere di Ilaria non è master stream ma la sua canzone si identifica con un genere alternativo. E' una sfida, l'abbiamo accettata".

"In un realtà sempre più chiusa al mercato delle nuove proposte, Meltina Records cerca di dare voce a quei progetti musicali meritevoli di essere diffusi e conosciuti, senza esclusioni di genere" spiega Alessandro Cecconi "Lo scopo principale dell'etichetta è infatti quello di dare visibilità agli artisti prodotti, di favorirne la promozione e la conseguente visibilità artistica. Meltina Records vanta una lunga e notevole esperienza nel settore musicale, coadiuvata da una fitta rete di contatti, di collaboratori e da un Ufficio Stampa leader nella promo-diffusione nazionale. In un mercato sempre più affollato da proposte emergenti (talune volte anche "amatoriali") la possibilità di farsi conoscere e di entrare nei circuiti radiofonici importanti è spesso legata anche alla qualità del prodotto ottenuto (spesso trascurata). MR si appoggia, in fase di produzione esecutiva, al proprio studio di produzione, dotato di sofisticata strumentazione all'avanguardia, e operante nel settore da decenni anche con artisti di calibro



promotion to film producers, newspapers, the biggest record labels through the digital postcard. Via Ilaria no longer sings in her bedroom, she is an artist to all intents and purposes.

"The road she has chosen is more difficult than others, for example of Giorgia Luzi's one, who has already recorded his first single, because the genre of Ilaria is not master stream but his song identifies with an alternative genre. It's a challenge, we accepted". "In a reality more and more closed to the market of the new proposals, MeltinaRecords tries to give voice to those musical projects deserving of being diffused and known, without exclusions of genre" explains Alessandro Cecconi "The main purpose of the label is in fact to give visibility to the artists produced, to favor the promotion and the consequent artistic career. Meltina Records boasts a long and remarkable experience in the music sector, assisted by a dense network of contacts, collaborators and a leading Press Office in the national promotion-dissemination. In a market increasingly crowded

by emerging proposals (sometimes even "amateur") the possibility of becoming known and entering the important radio circuits is often linked to the quality of the product obtained (often overlooked). MR relies, during its executive



Il proprietario Alessandro Cecconi, classe 1976

nazionale. Produzione, promozione e distribuzione: tutto ciò di cui un artista emergente necessita per far conoscere realmente la propria musica e per intraprendere un impegnativo ma concreto cammino artistico lo trova da noi". Meltina Records è strutturata per offrire a 360 gradi i servizi che servono per compiere i primi passi verso una carriera non facile, non piana ma entusiasmante: oltre allo studio di registrazione, Meltina Records è organizzata per mixaggio e mastering (anche online), recupero e ottimizzazione vecchie incisioni, basi MF, arrangiamenti, pre produzioni e produzioni, trascrizioni partiture per depositi SIAE o altro, composizione della melodia del canto da un semplice testo, distribuzione digitale in oltre 25 stores e 240 territori nel mondo, creazione completa di brani inediti, arrangiamenti personalizzati di brani editi, musiche originali per Film e Pubblicità, suoni e jingles per multimedia, speaking. Insomma tutto quanto serve per rendere un sogno realtà. X Factor sto arrivando.

production, on its high-level professional recording studio, equipped with sophisticated state-of-the-art instrumentation, and operating in the sector for decades also with national artists. Production, promotion and distribution: everything that an emerging artist needs to really know his music and to undertake a challenging but concrete artistic journey he finds it from us". MeltinaRecords offers the 360 degrees services needed to take the first steps towards a not easy, not flat but exciting career: in addition to the recording studio, it is organized for mixing and mastering (also online), recovery and optimization of old recordings, MF bases, arrangements, pre productions and productions, transcriptions of scores for SIAE deposits or other, composition of the melody of the song from a simple text, digital distribution in over 25 stores and 240 territories in the world, complete creation of unreleased songs, custom arrangements of edited songs, original music for Movies and Advertisements, sounds and Jingles for multimedia, speaking. In short, everything you need to make a dream come true. X Factor I'm on my way.

SEEM TO SEE YOU

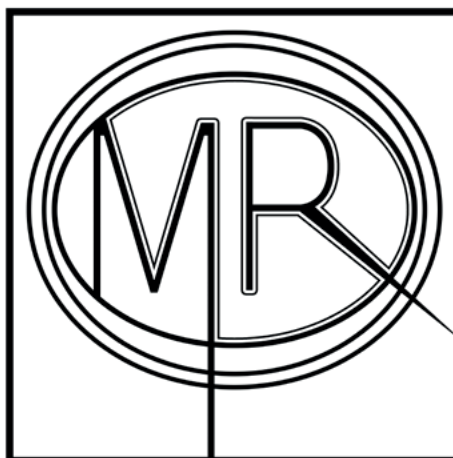


ILARIA DE MARTINO

Ilaria De Martino, talento emergente tifernate



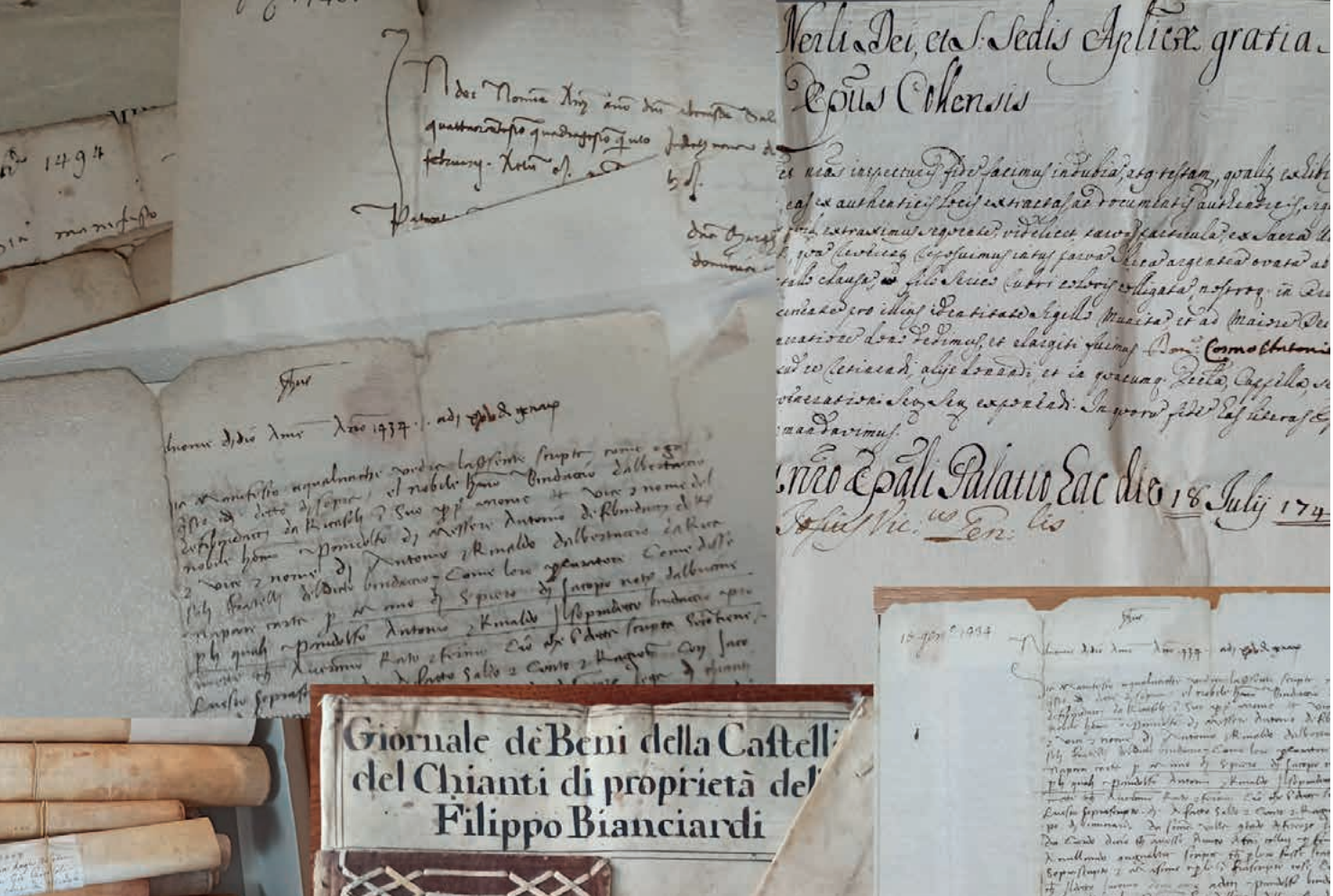
Parte della strumentazione a disposizione degli artisti



MELTINA RECORDS

Il logo di Meltina Records

INFO E CONTATTI
Meltina Records
Via Carlo Collodi, 14, 06012 Città di Castello - PG
Tel: 338 3383329



L'Archivio cartaceo: l'imponente archivio che raccoglie secoli di storia di questo territorio.

MUSEO ARCHIVIO BIANCIARDI: UN MUSEO DEL TERRITORIO CHE CI RACCONTA IL PASSATO

THE ARCHIVIO BIANCIARDI MUSEUM: A LOCAL MUSEUM THAT
SPEAKS ABOUT THE PAST

DI CLAUDIA CIABATTINI

La famiglia Bianciardi, nell'omonimo palazzo a Castellina in Chianti - tra Siena e Firenze - ha custodito per secoli, oltre a un'importante biblioteca, un archivio di pergamene, documenti e carte che dal 1300 raccontano la storia del territorio.

The Bianciardi family, in the palace of the same name in Castellina in Chianti - between Siena and Florence - has kept for centuries, in addition to an important library, an archive of parchment manuscripts, various documents and papers retelling the history of the area since 1300.

Gli eredi della famiglia Bianciardi hanno creato l'Associazione Amici di Palazzo Bianciardi con l'intento di rendere fruibile questo patrimonio attraverso la creazione del MAB, Museo Archivio Bianciardi, in modo che possa diventare una risorsa per la comunità e non solo.

Gaia Bastregghi Bianciardi, poco dopo la scomparsa della mamma *Vanna* - figura di spicco nella vita culturale e politica di Castellina in Chianti e stimata docente - ha portato alla luce l'archivio custodito fra le mura del palazzo e, dopo un'attenta valutazione di tutto quello che ha ritrovato, ha deciso di prendere in mano questa immensa eredità:

"Sono cresciuta con la consapevolezza del valore di queste carte e di questi preziosi volumi, ma per la prima volta nella mia vita ho sentito che se non li avessi trasformati in qualcosa di vivo nel presente, probabilmente la memoria storica di questo patrimonio sarebbe andata perduta".

Gaia si destreggia con grande spontaneità in un archivio che raccoglie carte, atti e pergamene che a partire dal 1300, con straordinaria precisione, ci parlano del territorio e dei tanti risvolti di quella che per secoli è stata la terra contesa tra Siena e Firenze: il Chianti.

Come ci raccontano gli eredi della famiglia, i Bianciardi, hanno antiche origini fiorentine, ma ad un certo punto - forse in seguito ad una *damnatio memoriae* - le loro tracce vengono cancellate completamente da Firenze, anche se alcuni membri della famiglia sono stati seppelliti in Duomo, perché rettori di Santa Maria del Fiore.



I libri: la ricca collezione che spazia tra scienza, filosofia, arti, materia giuridica e religiosa.

The heirs of the Bianciardi family have created the *Friends of Palazzo Bianciardi Association* with the aim of making this heritage accessible through the creation of the MAB, the Bianciardi Archive Museum, so that it can become a resource for the community and beyond.

Gaia Bastregghi Bianciardi, shortly after the death of her mother *Vanna* - a leading figure in the cultural and political life of Castellina in Chianti and an esteemed teacher - brought to light the archive kept within the walls of the palace and, after a careful evaluation of everything that she found decided to take this immense legacy in hand:

"I grew up with the awareness of the value of these papers and these precious volumes, but for the first time in my life I felt that if I didn't convert them into something alive in the present, probably the historical memory of this heritage would be lost."

Gaia juggles with great spontaneity an archive that collects papers, deeds and parchments that since 1300, with extraordinary precision, tell us about the territory and has many implications for what for centuries was the disputed land between Siena and Florence: the Chianti.

As the heirs of the family, the Bianciardi, tell us, they have ancient Florentine origins, but at a certain point - perhaps following a *damnatio memoriae* - their traces were completely erased from Florence, even if some members of the family were buried in the Duomo as rectors of Santa Maria del Fiore.



Monica Bastregghi fotografa lo spazio che ospiterà il MAB



Le pergamene: dal 1300 queste preziose pergamene hanno sancito compravendite, atti giuridici, contribuzione, attribuzione e restituzione di doti, testamenti e accordi.

Verso il 1300, come la maggior parte dei Ghibellini in fuga da Firenze, anche questa nobile famiglia si sposta, giungendo così a *Castellina in Chianti*: nel 1434 acquista, dai Ricasoli, Palazzo Bianciardi: il contratto originale d'acquisto è un esempio dei tesori ancora consultabili nell'archivio.

Con la stessa minuziosa cura sono stati conservati resoconti di scambi commerciali, acquisti di libri e di opere d'arte, prime esportazioni di vino con l'estero, compravendite di terreni e proprietà, matrimoni, diatribe e privilegi: uno spaccato di quella che era la vita delle grandi famiglie toscane durante ed oltre il Rinascimento.

Tutto questo e molto altro compone l'archivio custodito per secoli a Palazzo Bianciardi, ma non è tutto: esiste un'intera biblioteca di volumi che vanno dal 1500 al 1800 e che raccoglie scritti rari e preziosi: due edizioni del Mattioli - un erbario cinquecentesco di assoluta importanza - un volume di "Medicina per la Commare" - trattato per le levatrici - ed uno dei primissimi Calepini - uno dei primi dizionari di lingua latina.

Arricchisce la biblioteca anche una raccolta di volumi, conservata pressoché integra, di Bartolus da Sassoferrato, che costituisce un testo di straordinaria importanza per la disciplina del diritto.

Una delle cose più emozionanti che si possono trovare in questa biblioteca, oltre appunto ai volumi che ne fanno parte, sono le tracce antiche ed "umane"

Towards 1300, like most of the Ghibellines fleeing from Florence, this noble family also moved, thus arriving in *Castellina in Chianti*: in 1434 they bought Palazzo Bianciardi from the Ricasoli: the original purchase contract is an example of the treasures still available in the archive.

With the same meticulous care, reports of commercial exchanges, purchases of books and works of art, the first exports of wine to foreign countries, sales of land and properties, weddings, disputes and privileges have been preserved: a cross-section of the life of the great Tuscan families during and beyond the Renaissance.



Le reliquie: dalla fine del 1600 a tutto il 1700 la famiglia ha avuto un ruolo molto importante nella chiesa: in quegli anni viene concesso il Privilegio di lucrare l'indulgenza plenaria nella piccola cappella del palazzo, durante le ricorrenze francescane.

All this and much more makes up the archive kept for centuries in Palazzo Bianciardi, but that's not all: there is an entire library of volumes ranging from 1500 to 1800 and which collects rare and precious writings: two editions of Mattioli - a sixteenth-century herbarium of great significance - a volume of 'Medicine for the Commare' - a treatise for midwives - and one of the very first Calepini - one of the first dictionaries of the Latin language.

The library is also enriched by a collection of volumes, preserved almost intact, by Bartolus da Sassoferrato, which constitutes a text of extraordinary importance for the discipline of law.

One of the most exciting things that can be found in this library, in addition to the volumes that are part of it, are the ancient

di chi questi libri li ha vissuti in origine: è straordinario ritrovare le note, gli appunti e anche i semplici scarabocchi di studente appassionato che arricchiscono ogni libro: gli occhi e l'anima di Gaia si illuminano quando legge una delle tante filastrocche che si trovano a margine dei testi.

Un immenso lavoro di censimento e catalogazione, quindi, che è stato possibile anche grazie alla consulenza del Professor Massimiliano Bellavista - Università degli Studi di Siena - che ha seguito Gaia e la sua famiglia durante la manutenzione e il restauro di tutto il patrimonio librario:

"Si tratta di un patrimonio di assoluto interesse - dice - sia per la rarità di alcuni volumi ma anche, e soprattutto, per le numerose note vergate a mano e firme di possesso che gettano luce sul quotidiano e sugli episodi curiosi della vita del paese tra cinque e settecento. Anche se restano da censire alcuni libri tuttora in restauro e una serie di volumi più recenti (1800 primi del '900), è quasi ultimata la catalogazione delle pergamene (1300-1700) - curata da un dottorando che lavora su un progetto seguito dall'Università di Pisa - ed è stata fatta una prima valutazione dell'importante patrimonio di reliquie sacre dal Professor Paolo Torriti dell'Università di Siena".

Il materiale già catalogato costituirà il Museo *Archivio Bianciardi* che debutterà come museo online - www.mab-it.org - in attesa di diventare museo a tutti gli effetti, una volta ottenuti i finanziamenti necessari. Nel frattempo la *collezione privata* può essere visitata su prenotazione. Il progetto sarà presentato alla stampa e alle istituzioni il 23 ottobre 2021 a Palazzo Bianciardi.

In questa fase di Start Up, l'*Università degli Studi di Siena* supporterà il progetto dando la possibilità a 3 studenti di accedere ad un corso di alta formazione, specificamente dedicato alla gestione ed alla valorizzazione e promozione dei beni culturali, incentrato sull'animazione di questa nuova struttura museale.

Il MAB costituirà il punto di partenza per una serie di progetti sul territorio, tutti collegati alla storia racchiusa nei documenti a disposizione ed in sinergia con l'*Amministrazione Comunale di Castellina in Chianti* ed i privati che ne vorranno far parte.

and 'human' traces of those who originally lived with these books: it is extraordinary to find notes in the books, notes and also the simple scribbles of a passionate student that enrich each book: Gaia's eyes and soul light up when she reads one of the many nursery rhymes found in the margins of the texts.

An immense work of census and cataloging, therefore, which was possible also thanks to the advice of Professor Massimiliano Bellavista - of the University of Siena - who aided Gaia and her family during the maintenance and restoration of the entire book heritage:

"It is an inheritance of great interest - he tells me - both for the rarity of some of the volumes but also, and above all, for the numerous handwritten notes and owners' autographs that shed light on everyday life and on the curious episodes of the life of the country between the fifteenth and eighteenth centuries. Although some books are still under restoration and a series of more recent volumes (1800 early 1900s) remain to be surveyed, the cataloguing of the parchments (1300-1700) is almost completed - edited by a doctoral student working on a project aided by the University of Pisa - and a first evaluation of the important patrimony of sacred relics was made by Professor Paolo Torriti of the University of Siena."

The material already cataloged will constitute the *Bianciardi Archive Museum* which will debut as an online museum - www.mab-it.org - waiting to become a museum in all respects, once the necessary funding has been obtained. In the meantime, the *private collection* can be visited by appointment. The project will be presented to the press and institutions on 23 October 2021 at Palazzo Bianciardi.

In this Start-Up phase, the *University of Siena* will support the project by giving three students the opportunity to access a higher education course, specifically dedicated to the management and enhancement and promotion of cultural heritage, focused on the organisation of this new museum structure.

The MAB will be the starting point for a series of projects in the area, all connected to the history contained in the documents available and in synergy with the *Municipal Administration of Castellina in Chianti* and private individuals who want to be part of it.



Dall'estate 2020, gli eredi della Famiglia Bianciardi, sotto la guida competente del Professor Massimiliano Bellavista, hanno avviato un importante lavoro di pulitura, manutenzione e piccolo restauro di libri e pergamene.



Lo stemma della famiglia, visibile anche sulla laurea in teologia (vergata in oro zecchino su pergamena) di Cosimo Bianciardi anno 1621. Scannerizza il QR Code.





Gaia Bastregghi Bianciardi al lavoro



partendo da sx: Francesco Bianciardi, Cosimo Bianciardi ed il professor Massimo Bellavista. Università degli Studi di Siena.

L'intreccio della storia della famiglia con quella del nostro Paese è qualcosa che difficilmente si può esprimere a parole: i Bianciardi, ed in particolare Gaia, sentono forte la responsabilità di questo dono, tanto da decidere di volerlo esibire per proteggerlo dall'inevitabile dimenticanza alla quale andrebbe incontro se tenuto ancora nascosto.

Quello che colpisce di più in questa magnifica narrazione del passato è la consapevolezza che la memoria storica vada sempre condivisa e resa pubblica, in modo che la curiosità e la conoscenza possano essere la chiave per leggere anche il presente.

In attesa dei finanziamenti istituzionali, il MAB vive grazie all'aiuto dei suoi sostenitori. Si può dare un contributo alla sua realizzazione con una donazione a:

Amici di Palazzo Bianciardi
IBAN: IT48J0867371940003003038038

The intertwining of the history of the family with that of the history of our area is something that can hardly be expressed in words: the Bianciardi, and in particular Gaia, strongly feel the responsibility of this gift, so much so that they decide they want to exhibit it to protect it from the unavoidable desuetude which it would encounter if kept still hidden.

What is most striking in this magnificent narrative of the past is the awareness that historical memory must always be shared and made public, so that curiosity and knowledge can be the key to reading the present as well.

Pending institutional funding, the MAB lives thanks to the help of its supporters. You can make a contribution to its realization with a donation to:

Friends of Palazzo Bianciardi
IBAN: IT48J0867371940003003038038



Contatti: Gaia Bastregghi Bianciardi - Presidente APS Amici di Palazzo Bianciardi
www.mab-it.org
info@palazzobianciardi.com
Palazzo Bianciardi, via Ferruccio 32, Castellina in Chianti 53011 (SI)

SI DICE MAESTRO SI LEGGE GIOCATTOLI

You say "Il Maestro", you read toys

DI VALENTINA PICCINI





LEGO

LEGO CREATOR
STADIUM

DC

informazione pubblicitaria

Dai libri alle Barbie, alle Lego più ricercate. Linee da collezione e assortimento sempre aggiornato nei tre punti vendita di Città di Castello, Sansepolcro e Umbertide

Chi vive in Valtiberina alla parola "Maestro" associa sensazioni di colore, suoni, divertimento, bellezza, tutto ciò che ritroviamo nelle tre sedi della celebre attività avviata ormai nel lontano 1961. Sono Luca e Barbara, gli attuali gestori, a raccontarci la storia di questo successo: si chiama il Maestro perché ad aprire questo negozio di cartoleria, giocattoli e libri fu il loro papà, il maestro elementare Silvano, padre degli attuali gestori, Luca e Barbara. E da allora in Valtiberina il Maestro significa, soprattutto per chi ha figli in età scolare: giocattoli.

Vi sembra poco? Per un bambino un giocattolo non è solo un oggetto, diventa a volte compagno di vita, consolatore, si chiama per nome, si tira fuori quando si torna da scuola per vivere nuove avventure. Un giocattolo è una promessa, un premio, un "ti voglio bene" detto in altro modo: la missione del Maestro realizzarla.

Ma torniamo a noi e alla storia di quello che possiamo definire un sogno ad occhi aperti. "I nostri genitori Silvano e Lilians - raccontano Luca e Barbara - da tempo coltivavano l'idea di aprire un negozio che proponesse articoli di cartoleria giocattoli e libreria con particolare riferimento alla area didattica. Un giorno alla settimana, con un piglio che oggi chiameremo marketing, Silvano organizzava una minirassegna dedicata alla presentazione di libri per gli

From books to Barbies, to the most sought-after Legos. Collection lines and assortment always updated in the three stores of Città di Castello, Sansepolcro and Umbertide

Those who live in Valtiberina to the word "Maestro" associate sensations of color, sounds, fun, beauty, all that we find in the three locations of the famous business started back in 1961.

Luca and Barbara, the current managers, tell us the story of this success: the name Il Maestro becomes from the first owner, the elementary teacher Silvano, father of the current managers, Luca and Barbara. And since then in Valtiberina Il Maestro means, especially for those with children in school age: toys.

Is that too little? For a child a toy is not just an object, it sometimes becomes life companion, comforter, it is called by name, it is taken out when you return from school to live new adventures. A toy is a promise, an award, a "I love you" said in another way: Il Maestro's mission is to achieve it.

But back to business and to the story of what we can call a daydream. "Our parents Silvano and Lilians - tell Luca and Barbara - have long cultivated the idea of opening a store that offers articles of stationery toys and library with particular reference to the teaching area. One day a week, with a bit that we will call marketing today, Silvano organized a mini-review dedicated to the presentation of books for teachers".

At that time Il Maestro was in Corso Vittorio Emanuele at number 58, in front of the Church of Santa Maria Maggiore,





insegnanti”.

Allora il Maestro si trovava in corso Vittorio Emanuele al numero 58, di fronte alla Chiesa di Santa Maria Maggiore, ma il successo è tale che il sogno prende forma: gli spazi dell'avvio diventano stretti per un negozio che sta ampliando la clientela, in linea con la modernizzazione degli anni Settanta ed Ottanta e si trasferisce in una sede più capiente, quella attuale di via Pomerio San Florido, adiacente alla Pinacoteca Comunale.

Questo momento sancisce il raggiungimento di un altro importante obiettivo per la famiglia: l'ingresso nell'attività prima di Luca, poi di Barbara. Il negozio si arricchisce di Lego, di Barbie, di tutte le novità su cui i due capiscono di puntare e che rendono il Maestro il negozio di giocattoli più importante

but success is such that the dream takes shape: the opening spaces become narrow for a shop that is expanding the clientele, in line with the modernization of the seventies and eighties and moves to a larger location, the current one in Via Pomerio San Florido, adjacent to the Municipal Art Gallery. This moment marks the achievement of another important goal for the family: the entry into the business before Luca, then Barbara. The store is enriched with Lego, Barbie, all the news on which the two understand to aim and that make the Master the most important toy shop in the Upper Tiber Valley. How can we forget the “pilgrimage” to rent the wonderful Carnival clothes for the various parties from all the neighboring areas, or even the search for a certain object that was never found that always culminated there, in Città di Castello?



dell'Alta Valle del Tevere.

Come dimenticare il "pellegrinaggio" per affittare i meravigliosi vestiti da Carnevale per i vari veglioni da tutte le zone limitrofe, o ancora la ricerca di un determinato oggetto introvabile che culminava sempre lì, a Città di Castello?

Nel 2005 il Maestro apre anche ad Umbertide, nel 2018 a Sansepolcro, a Porta del Ponte. Ma nel frattempo Luca e Barbara guardano anche ai nuovi orizzonti del web: il sito per estimatori di Barbie li porta infatti nel 2000 ad essere recensiti in modo molto lusinghiero nientemeno nell'insero della new economy del prestigioso quotidiano economico Il Sole 24 ore! I due imprenditori sanno vedere oltre la vallata, partecipano puntualmente alle fiere nazionali ed internazionali per restare sul pezzo: "siamo sempre presenti agli appuntamenti di Milano, Norimberga, Parigi per avere una visione e consolidare un assortimento di prodotto che sia capace di reggere alle sfide commerciali attuali", dice Luca.

Nel 2010 il Maestro diventa partner di un distributore Francese di giocattoli con sede a Bordeaux, nientemeno che il secondo in Europa per la distribuzione: "questo ci consente di avere linee in esclusiva che presentiamo costantemente nelle nostre attività, oltre a una folta presenza di produttori Italiani ed esteri con il meglio della loro produzione", dice Barbara. "Ad esempio al Maestro si trova l'intero assortimento delle bambole spagnole Llorenz (Reborn), che sono richiestissime". Quando arriva la pandemia l'esperienza accumulata nell'e-commerce e nei canali social diventa una valvola di compensazione ed ora un filone irrinunciabile di contatti e di commesse. "Il giocattolo è per antonomasia un articolo globale, compatibile con le interazioni della rete ma questa caratteristica implica una grande attenzione per l'aggiornamento, l'evoluzione del gusto, delle mode, fermo restando alcuni classici intramontabili, che il Maestro cura in

In 2005 Il Maestro also opened in Umbertide, in 2018 in Sansepolcro, in Porta del Ponte. But in the meantime Luca and Barbara also look at the new horizons of the web: the website for Barbie's fans leads them in 2000 to be reviewed in a very flattering way, no less than in the insert of the new economy of the prestigious economic daily Il Sole 24 Ore!

The two entrepreneurs know how to see beyond the valley, they attend national and international fairs to stay on track: "we are always present at the events in Milan, Nuremberg, Paris to have a vision and consolidate an assortment of products that is able to withstand the current commercial challenges", says Luca.

In 2010 Il Maestro became a partner of a French toy distributor based in Bordeaux, no less than the second in Europe for distribution: "this allows us to have exclusive lines that we constantly present in our activities, in addition to a large presence of Italian and foreign producers with the best of their production," says Barbara. "For example, the Maestro finds the entire assortment of Spanish dolls Llorenz (Reborn), which are in demand".

When the pandemic comes, the experience accumulated in e-commerce and social channels becomes a valve of compensation and now an indispensable strand of contacts and orders. "The toy is par excellence a global article, compatible with the interactions of the network but this feature implies a great attention to updating, the evolution of taste, fashions, while remaining some timeless classics, that the Maestro takes care of in a particular way: the Lego area where, in addition to the classic lines present in the assortment of this manufacturer, we permanently treat the entire Kid Adult collection line with rare boxes to be found in the market", says Luca.

"In our assortment there are important brands such as



maniera particolare: la zona Lego dove oltre alle classiche linee presenti nell'assortimento di questo produttore trattiamo stabilmente tutta la linea Kid Adult da collezione con scatole rare da reperire nel mercato", afferma Luca.

"Nel nostro assortimento non mancano brand importanti come Mattel, con l'universo di Barbie e affini, Hasbro, che attualmente è molto forte con Avenger, Nerf, Monopoli, Clementoni con Sapientino nelle varie edizioni, Bruder, leader nei trattori, macchine, agricole camion".

A proposito, provate a cercare su Internet quella gran rarità per collezionisti che è la Barbie Pink Splendor del 1996, la più ricercata al mondo con soli 10.000 esemplari... Indovinate un pò dove potete trovarla?

Mattel, with the universe of Barbie and related, Hasbro, which is currently very strong with Avenger, Nerf, Monopoli, Clementoni with Sapientino in various editions, Bruder, leader in tractors, machines, agricultural trucks", Barbara says; "You will also find the new exclusive corner of the Hape wooden games, the Montessori Educational line, the new corner Djeco and the always wonderful Trudi plushes"

By the way, try to search on the Internet that great rarity for collectors that is Pink Splendor Barbie of 1996, the most sought after in the world with only 10,000 specimens... Guess where you can find her?



**INFO E CONTATTI:
Il Maestro Giocattoli**

Via Pomerio S. Florido, n.16 bis - 06012 Città di Castello PG

Via Largo Porta del Ponte, 8/11, 52037 Sansepolcro AR

Via Ruggero Grieco, 6/b, 06019 Umbertide PG

Tel: +39 075 855 4677 - IG: @ilmaestrogiocttoli - FB: @Il Maestro Giocattoli

FALEGNAMERIA NICOLETTI

UNA STORIA DI FAMIGLIA

Falegnameria Nicoletti, a Family story

DI VALENTINA PICCINI





Interni artigianali in grande stile

La nuova generazione della storica falegnameria di Umbertide, una storia familiare di successo

La Falegnameria Nicoletti di Umbertide, produttrice artigianale di serramenti in legno, mobili, cucine, porte, scale su misura di qualità, è una realtà presente nel mercato da oltre 40 anni.

Fino a un anno fa, la Falegnameria era una storia di successo dell'imprenditorialità locale; oggi è anche una storia familiare di successo, anche se Filippo e Cecilia hanno dovuto prendere l'eredità del padre, scomparso nel settembre del 2020, repentinamente, per dare continuità al progetto del fondatore e alla produzione. "Abbiamo seguito la sua scia" dicono Filippo e Cecilia Nicoletti, parlando della Falegnameria di oggi, che molto deve anche all'aiuto iniziale dei collaboratori storici del padre. "Il suo imprinting e la sua filosofia sono state seguite alla lettera, siamo riusciti a favore fronte alla programmazione e i clienti ci hanno dato fiducia, non si sono spaventati, probabilmente perché la serietà con cui nostro padre lavorava è un marchio di famiglia. Ci ha trasmesso anche la passione e la determinazione di andare avanti. Attualmente abbiamo dieci collaboratori, due dei quali assunti di recenti. Siamo molto soddisfatti di questo risultato che tiene alta la nostra tradizione". Dal 1980, quando la Falegnameria è nata come piccolo laboratorio artigianale, l'attività si è sviluppata nel nuovo stabilimento dove sono presenti personale specializzato e moderni macchinari, allineando alla finitura artigianale di alta qualità, l'alta precisione di moderne apparecchiature. Recenti ampliamenti delle strutture hanno inoltre reso l'azienda una delle più rilevanti della realtà artigianali presenti nel territorio.

"I valori sono" proseguono Filippo e Cecilia "sono la semplicità (di qualità) nel lavorare. Semplici (ma non superficiali) e umili". Come si traduce in oggetti fatti e finiti? Cucine su misura in primo luogo. Sia moderne che rustiche. Grazie all'esperienza acquisita, le lavorazioni sono accurate per mobili di qualità affidabili e

The new generation of the historic carpentry shop based in Umbertide is a successful family affair

Falegnameria Nicoletti di Umbertide, artisan manufacturer of wooden doors and windows, furniture, kitchens, doors, stairs tailored quality, is a reality present in the market for over 40 years.

Until a year ago, the Carpentry Shop was a success story of local entrepreneurship; Today it is also a successful family story, although Filippo and Cecilia had to take the legacy of their father, who died in September 2020, abruptly, to give continuity to the founder's project and production. "We followed in his footsteps" say Filippo and Cecilia Nicoletti, speaking of the carpentry shop of today, which owes much to the initial help of his father's historical collaborators. "His imprinting and philosophy were followed to the letter, we were successful in favor of the programming and the customers gave us confidence, they were not afraid, probably because the seriousness with which our father worked is a family brand. He also gave us the passion and determination to move forward. We currently have ten employees, two of whom have recently been recruited.

We are very satisfied with this result that keeps our tradition high". Since 1980, when the Joinery was born as a small craft workshop, the business has developed in the new factory where there are specialized staff and modern machinery, aligning to the high quality craftsmanship finish, the high precision of modern equipment. Recent enlargements of the structures have also made the company one of the most important handicrafts in the area.

"The values are" continue Filippo and Cecilia "are simplicity (quality) in working. Simple (but not superficial) and humble". How does it translate into finite objects? Custom kitchens in the first place. Both modern and rustic. Thanks to the experience gained, the processes are accurate for quality furniture reliable and long-lasting, concrete solutions both to renew and to shape the home decor.



Oggi la falegnameria conta ben dieci collaboratori

duraturi nel tempo, soluzioni concrete sia per rinnovare che per improntare l'arredamento di casa. L'ufficio progettazione d'interni dell'azienda personalizza l'arredamento ed è a disposizione per soddisfare particolari richieste da parte del cliente per arredare con gusto e stile ogni angolo della casa. Nella produzione di cucine su misura la Falegnameria Nicoletti è in grado di soddisfare tutti i gusti del cliente, dal design classico al moderno, flessibilità di materiali, colori e elementi componibili studiati appositamente per rispondere ad ogni esigenza di gusto e di spazio. Scale per ogni esigenza: Porte e Portoni, Finestre e Finestroni, Mobili e boiserie, Ristrutturazione integrale di casali.

Uno dei punti di forza della Falegnameria Nicoletti di Umbertide sono i materiali. Le essenze utilizzate sono molteplici, dal massello al lamellare in grado di dare al prodotto il massimo grado di qualità: Castagno nazionale e francese, Rovere slavo, Ciliegio, Faggio, Noce nazionale, Abete, Pino, Pioppo, con lavorazioni listellari ricoperti di essenza, masselli, tranciati. le essenze utilizzate sono molteplici, dal massello al lamellare in grado di dare al prodotto il massimo grado di qualità.

L'utilizzo di vernici ecologiche, come i prodotti ad acqua, oltre ad essere importanti per la salvaguardia dell'ambiente, rendono la manutenzione molto semplice. Inoltre grazie alla lavorazione su disegno, in grado di offrire un prodotto adatto anche a un pubblico particolarmente esigente lavorando su singoli progetti. I primi elementi visivi delle facciate delle abitazioni (persiane, sportelloni e portoni) si presentano in maniera



Gli attrezzi del mestiere

The interior design office of the company customizes the furniture and is available to meet special requests from the customer to furnish with taste and style every corner of the house. In the production of bespoke kitchens, Falegnameria Nicoletti is able to satisfy all customer's tastes, from classic design to modern, flexible materials, colors and modular elements designed specifically to meet every need of taste and space. Stairs for every need:

Doors and Doors, Windows and Windows, Furniture and boiserie, Complete renovation of farmhouses.

One of the strengths of Falegnameria Nicoletti of Umbertide is materials. The essences used are many, from solid to laminated can give the product the highest degree of quality:

National and French Chestnut, Slavic Oak, Cherry, Beech, National Walnut, Fir, Pine, Poplar, with listellar processing covered with essence, solid, sliced. The essences used are many, from solid to laminated able to give the product the highest degree of quality.

The use of ecological paints, such as water products, as well as being important for the protection of the environment, make maintenance very simple. In addition, thanks to the design processing, it is able to offer a product suitable for a particularly demanding audience working on individual projects. The first visual elements of the facades of the houses (shutters, shutters and doors) are presented in an optimal way with slits and detailed finishes and in tune with the characteristic of the house. "Our products - explain Filippo and Cecilia - are painted with ecological paints cycle exclusively water to make the whole more



Una camera artigianale super chic

ottimale con fenditure e rifiniture particolareggiate e in sintonia con la caratteristica della casa. "I nostri prodotti - spiegano Filippo e Cecilia - vengono verniciati con vernici ecologiche a ciclo esclusivamente ad acqua per rendere il tutto più longevo, resistente e piacevole al tatto, inoltre è possibile lavorare su indicazione diretta del cliente (disegni propri)".

Oltre alla qualità, all'amore e al gusto del design, la cura dei particolari e la sperimentazione tra classico e moderno, un valore aggiunto della Falegnameria sembra essere la squadra, a cui per il 41 anniversario della fondazione, il 26 febbraio, è dedicato un post anche sui social: "Uno in più! La falegnameria Nicoletti srl festeggia 41 anni! Vogliamo ringraziare tutti i nostri dipendenti per il rispetto che ogni giorno ci dimostrano e soprattutto per la lealtà che, da sempre, li ha contraddistinti. Il periodo storico non è sicuramente dei migliori, ma con una squadra così, TU, non puoi che essere orgoglioso. Hai reso possibile tutto questo e molto di più. Quindi grazie a te. Buon anniversario a noi!". Il carisma del padre è dunque ancora vivo e vitale nello spirito con cui la Falegnameria sta allargando anche il parco clienti, sondando mercati nuovi dove il made in Italy di qualità è sempre una garanzia. La seconda



Tra i servizi, finestre su misura di alta qualità

durable, resistant and pleasant to the touch, also you can work on direct indication of the customer (own drawings)".

In addition to the quality, love and taste of design, attention to detail and experimentation between classic and modern, an added value of the joinery seems to be the team, to which for the 41 anniversary of the foundation, February 26, is dedicated a post on social media: "One more for you! The carpentry Nicoletti srl celebrates 41 years! We want to thank all our employees for the respect they show us every day and especially for the loyalty that has always distinguished them. The historical period is certainly not the best, but with such a team, TU, you can only be proud. You made all this and more possible. So thanks to you. Happy anniversary to us!". The charisma of his father is therefore still alive and vital in the spirit with which the carpentry shop is also expanding its customer

base, exploring new markets where quality Made in Italy is always a guarantee. The second generation this time denies the clichés: chalets, bespoke kitchens that express a vision of the world, entrusted once again to social media: "The machine makes many pieces all the same, the different one is discarded, the craftsman makes a few pieces all different and



Cucina realizzata su misura



Il taglio del legno

generazione questa volta smentisce i luoghi comuni: chalet, cucine su misura che esprimono una visione del mondo, affidata anche questa volta ai social: "“La macchina fa tanti pezzi tutti uguali, quello diverso viene scartato, l'artigiano fa pochi pezzi tutti diversi e ognuno ha la sua storia. Un capitolo della nostra storia a Lucca!” scrivono i Nicoletti mostrando con soddisfazione un lavoro in Toscana, un portone in uno chalet di Choamonix on Blanc, il Black river table in noce nazionale con inserti a farfalla in olmo locale vecchio, che “conserva tutta la bellezza del legno naturale, protetto e vetrificato grazie all'utilizzo innovativo della resina epossidica”. Un mestiere nobile ed antico per una materia che ha accompagnato il cammino dell'uomo nel mondo fin dalla preistoria. La storia tra i Nicoletti ed il legno è una lunga storia d'amore.

each has its own history. A chapter in our history in Lucca!" write the Nicoletti showing with satisfaction a job in Tuscany, a door in a chalet of Choamonix on Blanc, the Black river table in national walnut with butterfly inserts in old local elm, which "preserves all the beauty of natural wood, protected and vitrified thanks to the innovative use of epoxy resin". A noble and ancient profession for a subject that has accompanied the journey of man in the world since prehistoric times. The story between Nicoletti and wood is a long love story.

INFO E CONTATTI:
Falegnameria Nicoletti,
Via dei Mugnai, 2, 06019 Umbertide PG
Tel 0759411342



FARMACIA CANTUCCI

ESCLUSIVA PER L'ITALIA
COLLAGEN
Il trattamento
essenziale che combatte
la gravitazione del viso
mantenendo la pelle
luminosa e morbida.
3 effetti in 1: LIFTING - ANTIAGE - FILLER

informazione pubblicitaria

Lo staff della farmacia Cantucci al completo



IA
CI

90

SERVIZIO NOTTURNO
PER SOLE RICETTE URGENTI

LA SALUTE IERIED OGGI: LA FARMACIA CANTUCCI DI SANSEPOLCRO

Health yesterday and today: the Pharmacy Cantucci of
Sansepolcro

DI VALENTINA PICCINI

informazione pubblicitaria

E' una lunga storia...

Servizi di base ed avanzati: consegna gratuita a domicilio dei farmaci e Holter cardiaco e pressorio.

Non si può parlare della Farmacia Cantucci e dei suoi servizi alla persona a trecento sessanta gradi senza raccontare la sua storia e quella del luogo che la ospita. Già in epoca napoleonica il fondo nell'attuale via XX Settembre 90 ospitava una farmacia e forse allora sull'insegna avremmo letto Bottega dello Speciale, in quel periodo già un'attività punto di collegamento tra i cittadini e la loro salute.

Le cronache raccontano poi della tragica giornata in cui, durante un bombardamento nel corso della Seconda Guerra Mondiale, la Farmacia fu colpita e il farmacista, anche in quel momento critico al suo posto, morì sotto le macerie.

Dopo questo triste episodio, con la pace e il ritorno alla normalità, la Farmacia Cantucci cominciò la sua seconda vita: il dottore Antonio Cantucci rilevò l'attività dalla famiglia Rivi Scotti e diede inizio all'era Cantucci.

Oggi la farmacia è gestita dalla terza generazione di questa famiglia, che ha dato continuità nel segno del grande attaccamento alla sua città e alla missione storica della farmacia e intercettando le nuove e diverse necessità che riguardano la salute dei cittadini.

It's a long story...

Basic and advanced services: free delivery of medicines and cardiac and pressory Holter.

One cannot speak of the Cantucci Pharmacy and its services to the person at three hundred sixty degrees without telling his story and that of the place that hosts it. Already in the Napoleonic era the bottom in the current Via XX Settembre 90 housed a pharmacy and perhaps then on the sign we would read Bottega dello Speciale, in that period already an activity point of connection between citizens and their health. The chronicles then tell of the tragic day when, during a bombing during the Second World War, the pharmacy was hit and the pharmacist, even at that critical moment in his place, died under the rubble.

After this sad episode, with peace and the return to normality, the Pharmacy Cantucci began its second life: the doctor Antonio Cantucci took over the business from the family Rivi Scotti and began the Cantucci era.

Today the pharmacy is managed by the third generation of this family, which has given continuity in the sign of the great attachment to its city and the historical mission of the pharmacy and intercepting the new and different needs that concern the health of citizens.



Michele davanti a stampe storiche



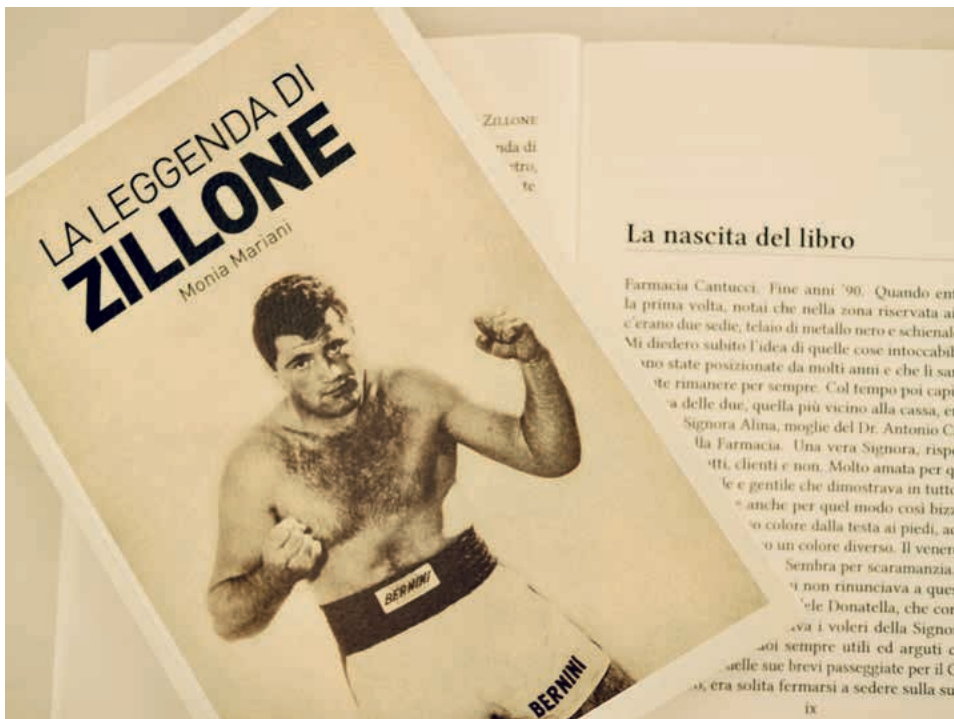
Alla Farmacia Cantucci è disponibile il servizio di ricezione ricette via Whatsapp



Consigli di bellezza in farmacia

Con questo spirito è stato attivato il servizio di consegna gratuita a domicilio dei farmaci. Per usufruirne è sufficiente chiedere ai propri studi medici di riferimento di inviare le ricette mediche al proprio numero di cellulare o a quello di una persona di fiducia. Poi il paziente può inoltrare le ricette al numero della Farmacia Cantucci 3333628447, corredata di nominativo, codice fiscale e indirizzo dove effettuare la consegna. Il personale della Farmacia contatterà a sua volta il cittadino prendendo accordi sul giorno e l'orario in cui i farmaci saranno recapitati direttamente e gratuitamente a domicilio. La procedura è a disposizione anche in caso di farmaci che non necessitano di ricetta medica e parafarmaci come integratori e cosmetici.

In this spirit, the free delivery service for medicines has been activated. To take advantage of it, simply ask your doctor's offices to send the medical recipes to your mobile phone number or to that of a trusted person. Then the patient can forward the recipes to the number of the Pharmacy Cantucci 3333628447, accompanied by name, tax code and address where to make the delivery. The staff of the Pharmacy will contact the citizen in turn making arrangements on the day and time when the drugs will be delivered directly and free of charge at home. The procedure is also available in the case of medicines that do not require a prescription and parapharmacies such as supplements and cosmetics. Another innovative and very useful service is the installation



Parte della storia di Sansepolcro in mostra alla Farmacia Cantucci

Un altro servizio innovativo e molto utile è l'installazione dell'holter cardiaco o pressorio in farmacia o a domicilio. L'holter cardiaco consente di monitorare il ritmo e l'attività elettrica del cuore per 24 o 48 ore consecutive. È un esame diagnostico semplice e indolore. La Farmacia Cantucci effettua questo tipo di esame e il referto si può ritirare direttamente in farmacia o farselo inviare per email. Il personale specializzato della Farmacia provvederà a posizionare l'apparecchio nei pressi del girovita collegando gli elettrodi sul torace. Il dispositivo non dovrà essere rimosso per tutta la durata dell'esame, e in tutta sicurezza il paziente verrà sottoposto al test, che genera un tracciato dell'attività cardiaca; il referto, provvisto di tracciato e sua interpretazione, dovrà essere consegnato al medico specialista per essere esaminato. Professionalità, passione, servizi di base ed avanzati. Tutto questo è la Farmacia Cantucci, da sempre la farmacia di Sansepolcro.

of the cardiac or pressory Holter in the pharmacy or at home. The heart holter allows you to monitor the heart's rhythm and electrical activity for 24 or 48 consecutive hours. It's a simple, painless diagnostic. Cantucci Pharmacy carries out this type of examination and the report can be collected directly at the pharmacy or sent by email. The specialized staff of the pharmacy will place the device near the waist by connecting the electrodes on the chest. The device should not be removed for the duration of the examination, and in all safety the patient will be subjected to the test, which generates a trace of cardiac activity; The report, including the route and its interpretation, must be handed over to the specialist doctor to be examined.

Professionalism, passion, basic and advanced services. All this is the Pharmacy Cantucci, always the pharmacy of Sansepolcro.



Michele Del Bolgia, che rappresenta la terza generazione della storica farmacia



Al servizio della persona da sempre

Farmacia Cantucci di Maria Luisa Cantucci

Via XX Settembre, 90, 52037 Sansepolcro AR

Per info
tramite sms o whatsapp al 3333628447
0575 742083
Pagina Facebook "Farmacia Cantucci"



LA TRATTORIA VOLPELLI

vi aspetta con le sue specialità casarecce
e i suoi piatti al tartufo fresco,
con la solità proverbiale accoglienza familiare!

Info: Via Cortonese 14, Calzolaro - Umbertide (Pg)
Tel. 075 9302305 / 333 8232350

LA CASA DEL FIORE DI SANSEPOLCRO NON SOLO FIORAIO

Casa del Fiore, Sansepolcro, Not just a florist

DI VALENTINA PICCINI



Fiori e luci sapientemente dosati

Non solo fioraio: Sara porta la storica attività di zia Simonetta ad un altro livello e il suo negozio è al passo con le migliori tendenze

Ammettiamolo: fino ai 30 anni il fioraio (inteso come negozio di fiori) è un'attività in cui si entra solo per fare un pensiero alla mamma o alla futura suocera, a meno che non ci sia di mezzo un matrimonio.

Poi metti su casa, i tuoi gusti si affinano e scopri che in città c'è una fiorista che potresti essere tu, dinamica, in perenne movimento, in cerca di tendenze e di sfogo per la sua creatività. Quella di Sara non è una storia che inizia con un colpo di fulmine: Sara non pensava di fare la fiorista, finché la zia Simonetta non l'ha chiamata in quel fatidico San Valentino del 2005 per darle una mano. Mano che si è prorogata per la Festa della Donna e poi nel corso del tempo e allora, sai che c'è? Sara ha visto che maneggiare fiori le veniva così facile e spontaneo che quasi quasi poteva farne un lavoro.

Sono passati dieci anni, Sara è un'affermata fiorista, con tutti gli attestati del caso e ancora oggi, se ci parli, ti parli, ti parla del suo rapporto speciale (ed inatteso) coi fiori: "non lo avevo programmato, ma poi ho frequentato il corso per fioristi a Firenze e ho visto che le cose mi venivano in maniera incredibilmente facile!", mi confida.

Dietro al suo successo, ci tiene a sottolinearlo sempre, zia Simonetta: la proprietaria di un negozio storico che ha accolto la nipote lasciandole modo di esprimersi, senza mai giudicare, ma consigliando. Un'impresa di famiglia tutta al femminile insomma, il che rende tutto ancora più bello.

"Amo mettermi alla prova, buttarmi con un tuffo carpiato

Not only florist: Sara takes aunt Simonetta's historic business to another level and her shop is up to date with the best trends

Let's face it: until the age of 30 the florist is a shop in which you enter only to make a present to your mother or your future mother-in-law, unless there is a marriage.

Then you make a home, your tastes are refined and you discover that in the city there is a florist who could be you, dynamic, in constant movement, in search of trends and for an outcome for her creativity.

Sara's story is not a story that begins with a love at first sight: Sara did not think of being a florist, until Aunt Simonetta called her in that fateful Valentine's Day of 2005 to give her a hand. And then over time and then, you know what? Sara saw that handling flowers was so easy and spontaneous that she could almost do a job of it.

Ten years have passed, Sara is an established florist, with all the necessary certificates and anora today, if you talk to us, talk to you, talk to you about his special relationship (and unexpected) with flowers: "I had not planned it, but then I took the florist course in Florence and I saw that things came to me in an incredibly easy way!", he confides me.

Behind her success, she always emphasizes it, aunt Simonetta: the owner of a historical store that welcomed her granddaughter leaving her way to express herself, without ever judging, but advising. An all-female family business, which makes everything even more beautiful.

"I love to test myself, plunge into new adventures... It's my way of growing, I express my creative strength through my hands... my trusty hands.



Particolari ricercati per l'evento perfetto



Sara realizza le decorazioni per un matrimonio

nelle nuove avventure... È il mio modo di crescere, esprimo la mia forza creativa attraverso le mani... Le mie fidate mani. Toccare i fiori, delicati e potenti. Concentrarmi sul lavoro mi fa stare bene, mi sento realizzata, mi stanca e mi rilassa", dice Sara.

Sara è questo: creatività allo stato pure che si esprime attraverso il fiore, il tuo fiore, perchè dal suo negozio non usciranno mai due composizioni identiche. Ama il rapporto empatico che si crea con il cliente, parlare con lui, carpirne i gusti e scovare il fiore o la pianta che fanno al caso suo. Potremmo definirla un'evoluzione del vecchio fiorista, perchè qui, oltre a tanta tecnica, c'è tanto, ma tanto cuore.

Il suo negozio è in perenne mutamento, come lei: "è come se fosse un altro figlio", dice Sara e si vede dalla cura che gli dedica, da quelle pareti addobbate in maniera sempre diversa a seconda delle stagioni e delle ricorrenze, dai suppellettili che aggiunge ogni giorno perchè "tutto nella mia testa può diventare contenitore per un fiore".

Un rapporto speciale e privilegiato quello di Sara Gigli con i fiori; per questo, per il loro costante mutare nelle stagioni e nelle occasioni, sia le ricorrenze che, a maggior ragione, i matrimoni, sono un'occasione sempre nuova per esprimere la sua vena creativa. "Non esiste un gusto

Touch the flowers, delicate and powerful. Focusing on work makes me feel good, I feel fulfilled, I get tired and I relax," says Sara.

Sara is this: pure creativity that is expressed through the flower, your flower, because his shop will never come out two identical compositions. He loves the empathic relationship that he creates with the client, talking about him, picking up his tastes and finding the flower or plant that is right for him. We could call it an evolution of the old florist, because here, in addition to so much technique, there is so much, but so much heart.

Her shop is constantly changing, like her: "it's as if she were another son", says Sara and you can see from the care that she dedicates, from those walls decorated in a different way depending on the seasons and recurrences, from the furnishings that she adds every day because "everything in my head can become a container for a flower".

A special relationship that of Sara Gigli with flowers; for this reason, for their constant change in the seasons and occasions,

both the recurrences and, even more so, the weddings, are an ever new opportunity to express his creative vein. "There is no absolute taste, what we liked yesterday does not like today, social influence a lot", explains Sara talking about



Particolari dei segnaposti realizzati da Sara

assoluto, quello che piaceva ieri non piace oggi, i social influenzano tantissimo", ci spiega Sara parlandoci di futuri sposi. "E se tre o quattro anni fa era tutto un tripudio di rose e peonie, all'insegna dello shabby chic, oggi si punta sul fiore piccolo, il fiore di campo, per ricreare un effetto naturalissimo che fa molto Pinterest". Sara parla con i futuri sposi, studia la location, progetta per loro addobbi che nemmeno loro sanno volere.

E poi c'è quell'amore per i fiori secchi, che non fa solo tendenza, ma anche amore per il materiale: "una volta ti regalavano un bouquet, dopo pochi giorni lo buttavi", dice. Oggi i fiori secchi, insieme a quelli stabilizzati, rimangono per stagioni intere in casa della persona che li riceve, evocando ricordi ed emozioni. "E' amore per la materia, ma anche rispetto per l'ambiente".

Sara si è specializzata anche a livello tecnico in questo campo e crea non solo composizioni, ma anche kit per ghirlande fai da te i cui fiori acquistano bellezza con il tempo, per un pensiero o un auto-regalo duraturo e piacevole alla vista.

Chiedetele consigli sui fiori, lei risponderà. Ma soprattutto chiedetele creatività e vi stupirà davvero.

future spouses. "And if three or four years ago it was all a riot of roses and peonies, in the name of shabby chic, today we point on the small flower, the field flower, to recreate a natural effect that is very Pinterest". Sara talks to the bride and groom, studies the location, designs for them decorations that even they don't know they want.

And then there is that love for dried flowers, which is not only trendy, but also love for the material: "once they gave you a bouquet, after a few days you threw it away", he says. Today, the dried flowers, along with the stabilized ones, remain for whole seasons in the house of the person who receives them, evoking memories and emotions. "It is love for matter, but also respect for the environment".

Sara has also specialized at a technical level in this field and creates not only compositions, but also kits for DIY wreaths whose flowers acquire beauty with time, for a thought or a lasting gift and pleasant to view.

Ask her for advice on flowers, she'll answer. But above all, ask her for creativity and she will really amaze you.

INFO E CONTATTI:

Casa del Fiore Sansepolcro,
Via Giordano Bruno, 68/a, Sansepolcro (AR)

Tel: 0575742490

Cell Sara 3396837535

Cell Simonetta 3384509258

E mail fiordisara@gmail.com

FB: [casadelfiore.sansepolcro](https://www.facebook.com/casadelfiore.sansepolcro)

IG: [gigli.sara](https://www.instagram.com/gigli.sara)



MEDICA
BIO

PAROLA D'ORDINE, SANIFICAZIONE

Watchword for sanitization

DI VALENTINA PICCINI



MEDICAL DEVICE FOR

BIO-DISINFECTION

H2O2 boosted

Disinfezione in tutta sicurezza anche per l'operatore

Oltre la disinfezione come dovere, le soluzioni di Health & Safety Solutions per una ripresa sicura della nostra quotidianità

Sanificare è ormai uno dei verbi con cui ci “scontriamo” con maggiore frequenza; anche se il Covid allenta pian piano la sua presa, una lezione ce l’ha lasciata: l’igiene come la pensavamo noi, quella fatta di detersivi ed aspirapolveri potenti, non basta, almeno in contesti non protetti e non privati.

Strutture ricettive, ristoranti, ma anche scuole, aziende, strutture sanitarie, l’imperativo ormai è sanificare nel senso di disinfezione e rendere questo processo standard a livello di sicurezza, rapido ed abbastanza economico da essere affrontato più e più volte quando ce n’è esigenza. Credere ed investire nel futuro dipende anche da questo, dalla nostra capacità di rendere non pericolosi gli ambienti che clienti, lavoratori, ospiti frequentano.

Questa è esattamente la mission di Health & Safety Solutions, azienda con sede centrale a Montone (PG), che è riesce

In addition to disinfection as a duty, Health & Safety Solutions options for a safe recovery of our daily lives

Sanitizing is now one of the verbs with which we “clash” more frequently; Even if the Covid loosens its grip slowly, a lesson has left us: the hygiene as we thought, that made of detergents and powerful vacuum cleaners, is not enough, at least in unprotected contexts and not private.

Accommodation facilities, restaurants, but also schools, companies, health facilities, the imperative now is to sanitize in the sense of disinfection and make this process standard in terms of safety, quick and cheap enough to be faced over and over again when there is a need. Believing and investing in the future also depends on this, on our ability to make non-dangerous environments that customers, workers, guests attend.

This is exactly the mission of Health & Safety Solutions, a company headquartered in Montone (PG), which is able to



La disinfezione semplice per gli ambienti a contatto col pubblico

a fornire alla propria clientela B2B sistemi di automated technologies mirati alla disinfezione, coniugando rapidità dei processi e facilità di gestione.

Pensateci, oggi anche soltanto dietro ad un nostro soggiorno in hotel c'è molto più lavoro di un tempo per il personale della struttura, che deve rispettare tempi serrati e garantire standard di sicurezza igienica che due anni fa nessuno di noi conosceva. Cinema, ristoranti, mense aziendali, ospedali, persino le scuole che durante le recenti elezioni hanno ospitato i seggi elettorali, hanno bisogno di tecnologie che garantiscano la sicurezza, ma non facciano perdere preziose giornate di lavoro.

Hss arriva in aiuto di queste strutture con macchinari certificati ISO volti alla sanificazione "facile": tecnologia quanto più possibile no-touch, facilità di trasporto, aggiornamenti facili, report completo delle attività, in macchinari studiati per la disinfezione ad alto livello.

Il macchinario di punta prevede impostazioni programmabili in tre lingue (italiano, inglese e spagnolo) e possibilità di configurare unità di misura del volume e della temperatura, ma non solo: segnala anticipatamente l'inizio dei tre cicli selezionabili per sanificazione, disinfezione e disinfestazione, prevede partenze programmate o ritardate e memorizza il numero del programma utilizzato, la durata, il giorno in cui è stato eseguito, la temperatura ambiente, l'ora di inizio e di fine

provide its B2B customers with automated technologies systems aimed at disinfection, combining speed of processes and ease of management.

Think about it, today even just behind our stay in the hotel there is much more work than a time for the staff of the structure, which must comply with tight deadlines and ensure standards of hygiene that two years ago none of us knew. Cinemas, restaurants, canteens, hospitals, even schools that hosted polling stations during the recent elections, need technologies that guarantee safety, but do not waste precious days of work.

Hss comes to the aid of these structures with ISO certified machines aimed at "easy" sanitization: no-touch technology as much as possible, easy transport, easy updates, complete activity report, in machines designed for high-level disinfection.

The leading machine provides programmable settings in three languages (Italian, English and Spanish) and possibility to configure units of measurement of volume and temperature, but not only: it indicates in advance the start of the three cycles selectable for sanitization, disinfection and disinfestation, provides scheduled or delayed departures and stores the number of the program used, the duration, the day on which it was performed, the ambient temperature, the



Sistemi professionali e certificati per la sicurezza igienica



Display digitali di nuova generazione con memoria delle azioni svolte e programmazione futura

e un eventuale allarme di interruzione del ciclo stesso. Tutti i dati possono poi essere esportati in formato PDF, per tenere traccia della propria attività ed evitare spiacevoli sanzioni. Dietro a tutto ciò, una grande attenzione anche per l'operatore che esegue il ciclo: il sistema è userfriendly, studiato e progettato per essere facilmente utilizzato dagli operatori senza esporli a rischio chimico e biologico. Non corrosività, non tossicità, assenza di depositi residui, di droplet e di umidità garantiscono sicurezza totale per chi è esposto all'uso del macchinario, che intanto svolge la sua azione sporicida, battericida, micobattericida, fungicida e virucida, rendendo il tutto tracciabile. Se gestite strutture ricettive o attività aperte al pubblico, contattate Hss, che studierà insieme a voi l'ambiente specifico da sanificare e vi indicherà la soluzione migliore con esperienza e cortesia.

start and end time and a possible alarm of interruption of the cycle itself. All data can then be exported in PDF format, to keep track of your business and avoid unpleasant penalties. Behind all this, a great care also for the operator who runs the cycle: the system is userfriendly, designed and designed to be easily used by operators without exposing them to chemical and biological risk. Non corrosivity, non toxicity, absence of residual deposits, droplets and humidity guarantee total safety for those exposed to the use of machinery, which meanwhile carries out its sporicidal, bactericidal, mycobacteria, fungicide and virucida, making it all traceable. If you manage accommodation facilities or activities open to the public, contact Hss, who will study with you the specific environment to sanitize and will indicate the best solution with experience and courtesy.



Health and Safety Solutions offre soluzioni intelligenti di disinfezione per le attività



Uno dei macchinari per disinfezione e sanificazione di Hss

INFO E CONTATTI
+393332109413 Mauro Zangarelli
+393355780160 Gianluca Picchi
email: hssrl2020@gmail.com

📍 **CITTA' di CASTELLO (PG)**

Via Morandi n. 23

☎ 075 855 93 94

@ laboratotiferno@gmail.com

📍 **TRESTINA (PG)**

- PUNTO PRELIEVI -

Via Unione Sovietica

(Centro Commerciale Coop)



📍 **SANSEPOLCRO** - Via Montefeltro, n.1
c/o Centro Commerciale Valtiberino

☎ 0575.74 25 47

@ info@cabsansepolcro.it



Laboratorio Biochimico TIFERNO

Analisi Cliniche Chimiche e Microbiologiche

ORARI:

Lunedì > Venerdì, dalle 07:30 alle 13:00 e dalle 16:30 alle 18:30 Sabato, dalle 07:30 alle 13:00



**ALLERGIE
BATTERIOLOGIA
IMMUNOTTERIA
SIEROLOGIA INFETTIVA
BIOCHIMICA**

**TOSSICOLOGIA
ALTA SPECIALISTICA
AUTOIMMUNITA'**

**EMATOLOGIA
INTOLLERANZE
TAMPONI SARS-CoV-2**



**LAVAGGIO E STIRATURA INDUSTRIALE,
NOLEGGIO BIANCHERIA PER RISTORANTI E HOTEL**
DAL 1981: 40 ANNI DI ESPERIENZA



Via Aspromonte Bucchi 2/B
06012 Citta' Di Castello (Pg)
Tel 075.8550778



L'ART HOTEL LUCERNA, UNA FINESTRA SUL MONDO (E SUL TIRRENO)

The Art Hotel Lucerna, a window on the world
(and the Tyrrhenian Sea)

DI SIMONE BANDINI



Dalla sofisticata hall dell'hotel

"Modificare la vita fino al punto da annullarla, sostituendo un ideale di poesia alla squallida prosa del quotidiano."

"A ritroso", (À rebours), Joris-Karl Huysmans (1884)

Il nostro incontro con Laura Raffi avviene in una ancor tiepida mattinata settembrina. Il suo Art Hotel Lucerna ci accoglie con le sue 'stanze della meraviglia', glorioso, come fosse una creatura silente e innamorata. Nel suo 'ventre' dorato una hall con sculture curiose, libri e manuali d'arte, quadri di artisti a cui lei si dice molto affezionata. Procediamo verso la loggetta del bar e la sala colazioni, in un gioco di luci e d'immagini che ci trasportano altrove, nel mondo caleidoscopico della possibilità.

Storico e pionieristico hotel della riviera, il Lucerna fu fondato a Castiglione della Pescaia nel lontano 1958 da Nello Raffi, nonno di Laura. Nello stesso anno, pensate, nasceva il noto albergo "Riva del Sole". Fu nel 1972 che i genitori Gino e Brunella presero ad occuparsene tanto che la giovane Laura qui trascorse la sua gioventù, respirando l'aria e la vita dell'albergo nell'opera di gestione quanto nella straordinaria 'ambiente' di incontri, frequentazioni e con i personaggi 'leggendari' del tempo. "Quando dal 2013 ho iniziato ad occuparmi dell'hotel in via esclusiva - ci racconta ancora Laura - me ne sono presa cura come di un figlio, gli ho dedicato tutto quello che avevo, con una costante e progressiva opera di ammodernamento che lo ha reso ciò che oggi si presenta alla vista e ciò che parimenti



Laura Raffi, owner

"Change your life so as to cancel it out, substituting an ideal of poetry for the drab prose of the daily paper."

À rebours [Against Nature] Joris-Karl Huysmans (1884)

Our meeting with Laura Raffi takes place on a still warm September morning. Her Art Hotel Lucerna welcomes us with its 'rooms of wonder' glorious, as if it were a silent and enamored creature. In her gilded 'belly' a hall with curious sculptures, books and art folios, paintings by artists she is very fond of. We proceed towards the loggia of the bar and the breakfast room, in a play of lights and images that transport us elsewhere, into the kaleidoscopic world of possibility.

A historic and ground-breaking Riviera hotel, the Lucerna was founded in Castiglione della Pescaia in 1958 by Nello Raffi, Laura's grandfather. In the same year, just think, that the famous Riva del Sole hotel opened. It was in 1972 that her parents Gino and Brunella started working so much there that the young Laura spent her youth here, breathing the air and life of the hotel in the management work as well as in the extraordinary ambience of encounters and acquaintances with the legendary characters of the time. "When in 2013 I started to take care of the hotel exclusively - Laura continues - I looked after it as if it were my own child, I dedicated everything I had to it, with constant and progressive modernization work that made what you see today and likewise the level of service you receive". There is



Lo spazio espositivo

si riceve in servizio". Tanta soddisfazione personale, coraggio d'impresa ed orgoglio 'materno'.

Nel 2018 poi una svolta importante: "Avviene il mio incontro con l'Architetto e artista 'visuale' Massimo Viti, il quale interpreta perfettamente questa mia richiesta esistenziale e professionale: poiché appassionata ed amante dell'arte, avevo desiderio fortissimo di portarla in albergo e, dunque, a casa mia e nella mia vita".

Laura sente profondamente la necessità di contornarsi del bello – e per questo lavora al completamento delle sue 'stanze delle meraviglie', di memoria ottocentesca, per appagare completamente questa sua aspirazione, non solo estetica ma a questo punto essenziale e 'vitale'.

Nel corso della passata estate poi, la conoscenza e la preziosa collaborazione con il critico d'arte Mauro Papa, Direttore del Polo Culturale Le Clarisse di Grosseto - e l'allestimento di una stagione importante di mostre qui in riviera con le esposizioni di Guido Venturini, Germano Paolini, Monica Mariniello, Francesco Burla, lo stesso Massimo Viti e Giuseppe Linardi. Stagione che si è recentemente conclusa con una antologica di tutti gli artisti coinvolti. Un grande interesse e molti visitatori per questa struttura che ha dato linfa innovatrice e avanguardie di cultura e colore alla vita di Castiglione della Pescaia.

"Ed è così che condivido con i miei ospiti la mia dilezione per l'arte", prosegue. Giorno dopo giorno una sorta di annullamento del quotidiano o meglio, diciamo noi, una sua estetizzazione sistematica. "Libri, opere visive, sculture, moda e le mie adorato e particolarissime ceramiche" concertano melodie sinfoniche accompagnando la mia vita.

"L'hotel è oggi lo spazio della mia bellezza – e qui arriviamo al suo ultimo desiderio – per questo rendo disponibili questi ambienti a chiunque voglia confrontarsi con il 'mio pubblico' attraverso le sue opere, che siano figurative o astratte, artigianato di qualità, oggettistica o design", ci dice entusiasta. Un luogo che molto si presta, aggiungiamo noi, a presentazioni di libri nonché al lancio di prodotti commerciali, riunioni aziendali od esclusivi 'business happenings' - con la sua dotazione di cucina e coffee break.

L'arte è per Laura "sostanza degli occhi, dell'anima, emozione e coinvolgimento", una dimensione ontologica che supera l'utile e la mera operatività. Il suo oggi è un quotidiano 'qualificato'. Gli ospiti del Lucerna, d'altronde, non smettono

a lot of personal satisfaction, business courage and maternal pride here.

Then in 2018 an important turning point: "I met with the architect and visual artist Massimo Viti, who perfectly interprets this existential and professional request of mine: being a passionate lover of art, I had a very strong desire to bring that to the hotel and, therefore, to my home and life".

Laura deeply feels the need to surround herself with beauty – and for this reason she works to finish her nineteenth-century style 'rooms of wonders' to completely satisfy her aspiration, not only aesthetic but at this point essential and vital too.

During the past summer there has been the knowledge input of and precious collaboration with art critic Mauro Papa, Director of the Polo Culturale Le Clarisse in Grosseto – and the preparation of an important season of exhibitions here on the Riviera with exhibitions of Guido Venturini, Germano Paolini, Monica Mariniello, Francesco Burla, Giuseppe Linardi and Massimo Viti himself. A season that recently ended with an anthology show of all the artists involved. Great interest and many visitors for this place that has brought innovative energy and avant-gardes of culture and colour to the life of Castiglione della Pescaia.

"And this is how I share my love for art with my guests," she continues. Day after day a sort of annulment of the everyday or rather, we should say, a systematic aestheticization of it. "Books, visual works, sculptures, fashion and my beloved and very special ceramics – the concert of symphonic melodies that accompanying my life.

"The hotel is today the space of my beauty – and here we come to her final wish – and so I make these spaces available to anyone who wants to deal with my audience through their works, whether they are figurative or abstract, quality craftsmanship, objects or design", she enthusiastically explains. A place that lends itself, we add, to book presentations as well as the launch of commercial products, corporate meetings or exclusive business events – ready with its kitchen and coffee break arrangements.

For Laura, art is "the substance of the eyes, of the soul, emotion and involvement", an ontological dimension that goes beyond the useful and the merely operative. Her daily existence is something carefully curated. The guests at the Lucerna, on the other hand, never stop looking around, enraptured by the beautiful detachment that emanates and



L'arte che si 'respira' ed è protagonista

mai di guardarsi attorno, rapiti dal bello avulso che promana e trascende da questo non-luogo, utopia audace nel cuore di Castiglione della Pescaia.

Non ci resta allora che scegliere una delle 50 camere dell'albergo per trascorrere giorni sognanti in riva al mare e a due passi dal centro festaiolo, deliziati viepiù dalla cucina maremmana del suo ristorante – aperto solo di sera – e gestito con passione dal fratello "Nello", come l'amato nonno.

transcends from this non-place, a daring utopia in the heart of Castiglione della Pescaia.

We just have to choose one of the 50 rooms of the hotel to spend dreamy days by the sea and a stone's throw from the festival zone, increasingly delighted by the Maremman cuisine of the restaurant – open only in the evening – and managed with passion by brother Nello, named like the beloved grandfather.



A due passi il mare



Le camere su toni chiari e rilassanti



La struttura nel centro di Castiglione della Pescaia

Per richieste in merito alle esposizioni, info e prenotazioni:
Art Hotel Lucerna, Via IV Novembre 27, Castiglione della Pescaia (Gr)
Tel. 0564 933620 / email: info@hotellucerna.it / www.hotellucerna.it

TRATTORIA LEA, LA BIBBIA DELLA CUCINA TIFERNATE

Trattoria Lea, the Bible of Tifernate cuisine

DI VALENTINA PICCINI





L'elegante interno del locale nel centro storico

"Si va a mangiare dalla Lea": dal 1986 il punto di riferimento per la cucina tipica e non solo a Città di Castello

Chi non è stato dalla Lea?

Beh, se per qualche strano motivo non lo avete mai fatto, date il via alle prenotazioni, perchè anche quest'anno la celebre trattoria tifernate vi aspetta con i suoi gustosi piatti e nel pieno rispetto di tutte le norme Covid!

In famiglia, con gli amici, dal 1986 a Città di Castello (e da qualche anno in pieno centro storico), la Trattoria Lea è il punto di riferimento per chi vuole gustare piatti di terra a base di funghi, tartufo e tradizione, accompagnati da buon vino e da un'atmosfera che sa di casa.

La cucina tipica umbra, il cui sapore si conserva in quel termine "Trattoria" che la Lea orgogliosamente conserva, sembra non temere la competizione di quelle nazionali e non più in voga - come il sushi, giapponese, cinese fino a macrobiotico, vegano, vegetariano - e si allea con il vino, che è l'alter ego di una verace serata trascorsa intorno ad una tavola, specialmente

"Let's go eating to Lea's": since 1986 the reference point for typical cuisine and not only in Città di Castello

Who hasn't been to Lea's?

Well, if for some strange reason you have never done it, start booking, because this year the famous tifernate restaurant awaits you with its tasty dishes and in full compliance with all Covid rules!

As a family, with friends, since 1986 in Città di Castello (and for a few years in the historic center), the Trattoria Lea is the reference point for those who want to taste earth dishes based on mushrooms, truffles and tradition, accompanied by good wine and an atmosphere that smells like home.

The typical Umbrian cuisine, whose flavor is preserved in that term "Trattoria" that Lea proudly preserves, seems not to fear the competition of the national ones and no longer in vogue - such as sushi, Japanese, Chinese up to macrobiotic, vegan, vegetarian - and allied with wine, which is the alter ego of a true evening spent around a table, especially after years of



Cappelletti in brodo, uno dei piatti tradizionali della Lea



Tagliata accompagnata da porcini



Pasta rigorosamente fatta in casa dalla Lea

Foto di Gabriele Ciprezzi



Antipasti con tartufo

dopo anni di distanziamento.

La storia di questo ristorante si intreccia con quella di Città di Castello, già dal lontano 1910, in cui aprì i battenti come punto di ristoro per la gente del posto. Nel 1930 si trasformerà in Osteria da Primo, fino al momento del magico incontro con i coniugi Antonio e Lea. E' lì, nel 1986, che la Trattoria la Lea inizia il suo nuovo corso, portato avanti con professionalità e tanto impegno proprio dai figli di Lea, Cristiano e Marco.

Un locale che tutt'oggi, a più di cento anni dalla sua nascita, è capace di offrire piatti tipici della cucina tifernate come il celebre paltone, i cappelletti in brodo, la pasta con i ceci, l'agnello alla brace. Ma non dimentichiamo i piatti a base di

distance.

The history of this restaurant is intertwined with that of Città di Castello, as far back as 1910, in which it opened its doors as a refreshment point for the locals. In 1930 it will be transformed into Osteria da Primo, until the moment of the magical meeting with the spouses Antonio and Lea. It is there, in 1986, that the Trattoria la Lea begins its new course, carried out with professionalism and much commitment by Lea's sons, Cristiano and Marco.

A place that still today, more than a hundred years after its birth, is able to offer typical dishes of Tifernate cuisine such as the famous paltone, cappelletti in brodo, pasta with chickpeas,



I migliori salumi tipici umbri alla Trattoria Lea



Voglia di tartufo. Dalla Lea lo troverai sempre

funghi, dove il porcino accompagna le divine tagliatelle fatte in casa, la scaloppina o la tagliata e dulcis in fundo - anche se l'annata è stata abbastanza avida - il tartufo: a Città di Castello il tartufo si mangia dalla Lea!

Persino le verdure saltate in padella qui fanno di "vero", perché gli ingredienti sono di primissima qualità e le preparazioni ricercate, ma allo stesso talmente semplici da non lasciare segni di pesantezza a fine pasto.

Un successo gastronomico all'insegna della cucina umbra, dunque, ma anche umano: oltre a Cristiano e Marco, la sala è gestita da ragazzi di grande esperienza e cortesia... E mi raccomando, non lasciatevi scappare gli auguri cantati (con tanto di microfono) dalla Chica!

Per gli appassionati del buon bere, La Lea offre una carta dei vini molto vasta, che spazia dai rossi corposi alla bollicina più raffinata e sarete guidati nell'abbinamento con i piatti del menù per gustarli al meglio.

grilled lamb. But let's not forget the mushroom dishes, where the porcino accompanies the divine homemade noodles, scallop or cut and dulcis in fundo - although the vintage was quite greedy - the truffle: in Città di Castello the truffle is eaten by the Lea!

Even sautéed vegetables here taste "true", because the ingredients are of the highest quality and the preparations sought after, but at the same time so simple that they leave no signs of heaviness at the end of the meal.

A gastronomic success in the name of Umbrian cuisine, therefore, but also human: in addition to Cristiano and Marco, the room is run by young people of great experience and courtesy... And I recommend, do not miss the wishes sung (with microphone) by the Chica!

For lovers of good drinking, La Lea offers a very wide wine list, ranging from full-bodied red wines to more refined bubbles and you will be guided in pairing with the dishes of the menu to enjoy them at their best.



I fratelli Marco e Cristiano Cuccarini



Un'ampia selezione di vini vi aspetta dalla Lea

ORARIO D'APERTURA
Tutti i giorni
Pranzo: 12:30 ~ 14:30 (lunedì escluso)
Cena: 19:30 ~ 22:00
Per informazioni e prenotazioni 075 852 1678

LASSÙ TRA STORIA, CUCINA E NUVOLE: LA CONFRATERNITA DI CELLE

Up there between history, cuisine and clouds: the
Brotherhood of Celle

DI SIMONE BANDINI





Il ristorante di Borgo di Celle si affaccia sulle colline umbre

informazione pubblicitaria

Una posizione davvero privilegiata per questo hotel ristorante sull'Alta Valle del Tevere - dall'alto della sua terrazza panoramica: la Confraternita di Celle è più di una dimora antica, completamente ristrutturata, vieppiù una location prestigiosa per ricevimenti esclusivi: dai matrimoni alle cresime, dalle comunioni ai battesimi, meeting o cene business. Un'orchestra sinfonica che suona sinfonie gourmet alla corte dello chef Gianfranco Termine - che qualche anno or sono abbiamo già intervistato sulle pagine di Valley Life.

A truly privileged position for this hotel restaurant on the Upper Tiber Valley - from the top of its panoramic terrace: the Confraternity of Celle is more than an ancient residence, completely renovated, more than a prestigious location for exclusive receptions: from weddings to confirmations, from communions to baptisms, meetings or business dinners. A symphony orchestra that plays gourmet symphonies at the court of chef Gianfranco Termine (we have already interviewed him) on the pages of Valley Life.

Il Borgo di Celle è tornato all'antico splendore grazie ad un'accurata opera di restauro che ha riportato alla luce le testimonianze di un glorioso passato. Una storia secolare, ricca di avventure - che si intrecciano con le leggende popolari - e che ha lasciato impronte sulle pietre incisioni e simboli come la Ruota Celtica, la Croce Templare e il Giglio di Francia che scopriamo per le vie del borgo.

The village of Celle has returned to its former splendor thanks to a careful restoration work that has brought to light the testimonies of a glorious past. A centuries-old story, full of adventures - which are intertwined with popular legends - and which left engraved on the stones carvings and symbols such as the Celtic Wheel, the Templar Cross and the Lily of France that we discover through the streets of the village.



Non solo carne, i deliziosi primi di pesce di Borgo di Celle



Lo chef al lavoro

Oggi Celle torna a vivere i suoi antichi fasti grazie all'unione di una storia avvincente ed una natura lussuriosa nelle fantastiche 'facilities' del Relais, del ristorante e dell'area wellness - che lo rendono un invidiabile angolo di paradiso, dove rilassarsi e godere di una delle più belle visioni panoramiche dell'Umbria. Il piccolo paese accoglie i suoi ospiti donando loro vera tranquillità e profonda rilassatezza. È proprio lo chef Gianfranco Termine ad illustrare la filosofia culinaria della Confraternita di Celle, laboratorio di ricerca sulla tradizione gastronomica locale, parlando del suo menù

all'insegna dei piatti tipici della cucina umbra: "Raffinati profumi e sapori, utilizzando solo i migliori prodotti freschi di stagione, accompagnati da vini selezionati delle migliori cantine". Solo qualche esempio per suscitare curiosità: tra gli antipasti il "Prosciutto di Norcia tagliato al coltello a vista e fichi", il "Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere - presidio slow food - su crostone di pane e rape", i "Moscardini alla Luciana" oppure la "Seppia grigliata su crema di bietole e cipolla in agrodolce".

Ci sono poi una curatissima selezione di formaggi, una scelta di zuppe, i migliori primi tramandati e rivisitati quali un "Tortello di zucca e amaretti fatto in casa con burro, parmigiano e tartufo", le "Tagliatelle fatte in casa al sugo d' anatra", il "Cappellaccio di coniglio fatto in casa con porcini e crema di Grana Padano", oppure in alternativa, dei gustosissimi "Spaghetti alla chitarra con calamari, fasolari e gamberi".

Today Celle returns to live its ancient splendor thanks to the combination of a compelling history and a luxurious nature in the fantastic facilities of the Relais, the restaurant and the wellness area - which make it an enviable corner of paradise, where to relax and enjoy one of the most beautiful views of Umbria. The small town welcomes its guests giving them true tranquility and deep relaxation.

It is the chef Gianfranco Termine to illustrate the culinary philosophy of the Brotherhood of Celle, research laboratory on the local gastronomic tradition, talking about his menu

full of typical dishes of Umbrian cuisine: "Refined aromas and flavors, using only the best fresh seasonal products, accompanied by selected wines from the best wineries". Just a few examples to arouse curiosity: among the appetizers the "Prosciutto di Norcia cut to the visible knife and figs", the "Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere - slow food presidium - on crostone of bread and turnips", the "Moscardini alla Luciana" or the "Grilled cuttlefish on beet cream and sweet and sour onion".

There are also a fine selection of cheeses, a choice of soups, the best first handed down and revisited as a "Tortello of pumpkin and macarons homemade with butter, parmesan and truffle", the "Tagliatelle homemade with duck sauce", the "Homemade rabbit cappellaccio with porcini mushrooms and Grana Padano cream", or alternatively, delicious "Guitar spaghetti with squid, clams and shrimp".



Bella e buona la tartare dello chef



Veduta aerea dello splendido borgo antico

Tra i 'main' basti qui immaginarsi la "Guancia di vitello fondente con patata schiacciata e porro fritto" oppure la celebre "Oca arrosto imporchettata come da tradizione", le pregiate tagliate di manzo o le "Costine d'agnello fritte con scarola e olive taggiasche"; o se si vuole continuare con il menù di pesce una bella "Frittura di calamari, gamberi e paranza" oppure un "Trancio d'ombrina su crema di peperoni e cime di rapa". Adesso so che avete davvero appetito!

La logica meditata della Confraternita è quella di ritrovare il contatto con la natura ed il fascino della storia attraverso un moderno e intelligente utilizzo delle risorse naturali e delle materie prime offerte dal territorio.

E con l'aiuto della rete curiosiamo su "Tripadvisor" dove troviamo questa recensione: "Abbiamo soggiornato nel borgo ed abbiamo approfittato della presenza di questo valido ristorante. Si cena in terrazza, tempo permettendo, a lume di candela e con la possibilità di ordinare piatti gustosi e ben cucinati. L'antipasto del borgo offriva un'ampia selezione di salumi del posto e la 'tartare' è stata ottima. Buonissimi i primi, soprattutto le tagliatelle al sugo d'oca... speciali. Ottimi anche i vini proposti! Peccato non aver assaggiato il dolce, ma le quantità degli altri piatti non ce l'ha permesso. Rapporto qualità/prezzo giusto".

Il modo migliore per staccare la spina dalla routine giornaliera e lo stress del lavoro è immergersi nelle calde acque della piscina con idromassaggio, provare il nuoto contro corrente e l'idromassaggio, la sauna o il bagno turco e i trattamenti personalizzati. L'area wellness è perfettamente inserita nel contesto storico e può essere sfruttata da tutti voi. Per garantire tranquillità e sicurezza è possibile usufruire della zona benessere ad uso esclusivo e riservato per la coppia o il nucleo familiare. Avere l'intera area a propria disposizione è la dimostrazione dell'attenzione che la titolare dedica alla salvaguardia della salute, specie alle misure anti Covid.

Among the 'main' it is enough to imagine the "Guancia di vitello fondente con patata schiacciata e porro fritto" or the famous "Oca arrosto imporchettata come da tradizione", the fine cuts of beef or the "Costine d'agnello fritte con scarola e olive taggiasche"; or if you want to continue with the fish menu a nice "Fried squid, shrimp and paranza" or a "Slice of ombrina on cream of peppers and turnip tops". Now I know you really have an appetite!

The logic of the Confraternity is to rediscover the contact with nature and the charm of history through a modern and intelligent use of natural resources and raw materials offered by the territory.

And with the help of the network we browse on "Tripadvisor" where we find this review: "We stayed in the village and took advantage of the presence of this valid restaurant. Dinner on the terrace, weather permitting, by candlelight and with the possibility of ordering tasty and well cooked dishes. The appetizer of the village offered a wide selection of local cold cuts and the 'tartare' was excellent. Delicious the first, especially noodles with goose sauce... special. Excellent also the wines proposed! Too bad we did not taste the cake, but the quantities of other dishes did not allow us. Quality/ price ratio right".

The best way to unwind from the daily routine and stress of work is to immerse yourself in the warm waters of the swimming pool with whirlpool, try swimming against the current and whirlpool, sauna or steam bath and personalized treatments. The wellness area is perfectly inserted in the historical context and can be exploited by all of you. To ensure peace and security you can use the wellness area for exclusive use and reserved for the couple or the family. Having the entire area at your disposal is the demonstration of the attention that the owner dedicates to the protection of health, especially the anti Covid measures.



Il raffinato interno del ristorante

Da ultimo, il consiglio è pressoché obbligatorio: combinare la SPA ad una cena presso il ristorante La Confraternita di Celle, ogni qual volta vorrete concedervi ore preziose ed esclusive.

Finally, the advice is almost mandatory: combine the SPA to a dinner at the restaurant La Confraternita di Celle, whenever you want to give yourself valuable and exclusive hours.



Piatti buoni e belli, qui nulla è lasciato al caso

Info: Borgo di Celle, Loc. Celle 7, Città di Castello (PG)
Tel. (+39) 075 851 00 25 / Email: info@laconfraternitadicelle.com
Orari di apertura: Lunedì – Domenica: 12:00 – 14:00 | 20:00 – 23:00

Duri's Café

*"Credo ci voglia un dio,
ed anche un bar"*

**BAR, TABACCHERIA, VALORI BOLLATI, LOTTO, GRATTA E VNCI,
GELATI, COLAZIONI, APERITIVI**



Viale Giotto 59/61 - 53035 Le ville di Monterchi (AR)
Tel 0575.70097

LA CASA DI UN VESCOVO IN TOSCANA

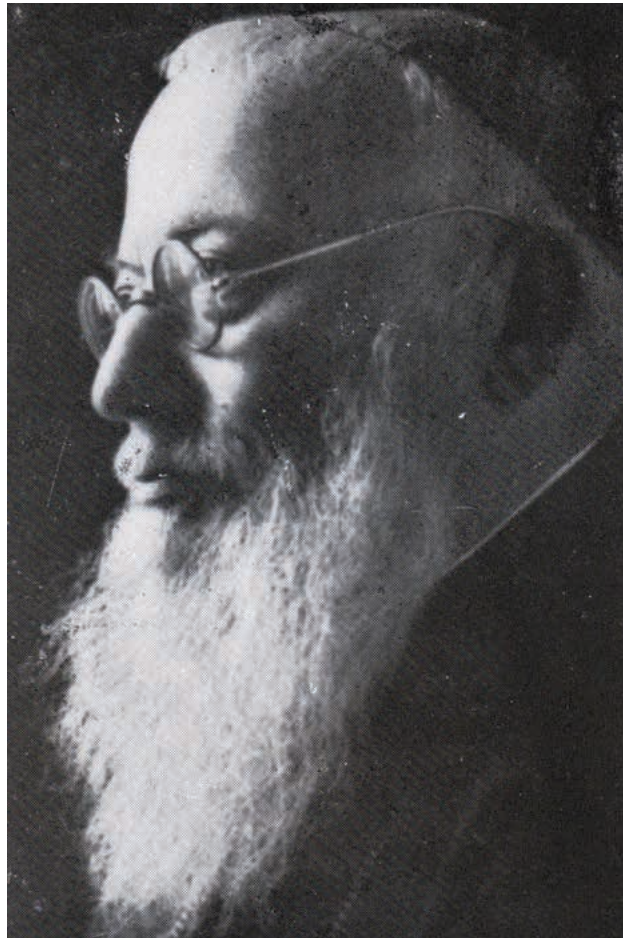
A Bishop's Home in Tuscany

DI PHILIP HAMPDEN-SMITH



Per quattro anni mia moglie Chrissy Hampden-Smith ed io abbiamo attraversato l'Italia alla ricerca della casa perfetta. Dopo aver abbandonato le ricerche ad Amalfi (troppo trafficata) e sul lago di Como (inverni troppo umidi) abbiamo scoperto Cortona. Una sera di giugno del 2017 abbiamo trovato "Il Padronale" e ce ne siamo innamorati: una proprietà a soli tre chilometri dalle mura della città, la quale - nel momento in cui il sole tramontava sulla facciata di pietra pastosa e consumata dal tempo - ci ha fatto comprendere che la nostra ricerca era terminata.

For four years my wife Chrissy Hampden-Smith and I crisscrossed Italy in search of our perfect home. After abandoning searches in Amalfi (too much traffic) and Lake Como (too damp winters) we discovered Cortona. Then one evening in June 2017 we saw, and fell in love with, "Il Padronale" only two miles outside the walls of the town. As the sun set on the mellow and time worn stone of its facade we knew our search was over.



Il Vescovo Paulino Tribbioli

La parte più antica della casa, la torre centrale, risale al XV secolo e il suo scopo originale era quello di torre di guardia a protezione del fianco della Toscana dall'Umbria papale. Divenne una casa nel 1771 quando furono aggiunte due ali a sinistra e a destra della torre dalla famiglia Tommasi, il cui stemma adorna una grande pietra incastonata nel muro sopra la porta principale. Questo si ripropone continuamente, consumato dal tempo, sulle pietre di copertura dei montanti divisorii delle bellissime finestre bifore in pietra, nella parte anteriore dell'edificio. La famiglia Tommasi non è l'unica ad aver lasciato traccia del suo passaggio nella casa: la parte anteriore mostra una magnifica targa in ceramica del XVII secolo, proveniente da Doccia e raffigurante la Madonna dei Sette Dolori. La Madonna trova le sue origini in Toscana, quando sette giovani fondarono l'Ordine dei Servi e istituirono i Sette Dolori come devozione principale del loro ordine. È un'opera bellissima che si ammira ancora nella sua nicchia originale.

A sinistra della nicchia che contiene la Madonna, c'è un'altra placca di marmo molto più semplice che cattura l'attenzione. Colpisce sia per il suo candore che per la sua semplicità. Inciso

The oldest part of the house, the central tower, goes back to the 15th century, its original incarnation being a watchtower protecting Tuscany's flank with Papal Umbria. It became a house when two wings to the left and right of the tower were added in 1771 by the Tommasi family, whose coat of arms adorns a large stone set into the wall above the main door. The Tommasi theme continues with their weathered crest appearing regularly on the capstones of many of the beautiful stone mullioned windows to the front of the building. In addition to the Tommasi connection, the front of the house displays a magnificent 17th century ceramic plaque from the area of Doccia of Our Lady Of Seven Sorrows. Our Lady of Seven Sorrows has its origins in Tuscany when seven Tuscan youths founded the Servite Order and set up the Seven Sorrows as the principal devotion of their order. It is a beautiful piece of work which still sits in its original niche.

To the left of the niche that holds the Madonna, there is another much simpler plaque in marble that catches the eye...striking in both its whiteness and its simplicity. Etched into the plain white marble are the following words. "In questa casa nacque Mons Paulino Tribbioli che lasciò orme indelebili

nel marmo bianco si leggono le seguenti parole: In questa casa nacque Mons Paolino Tribbioli che lasciò orme indelebili Di Cappuccino Missionario in India e per 43 anni Vescovo di Imola. 13.12.1868 - 12.5.1956. Nel Centenario della sua nascita. Chi era dunque Paolo Tribbioli e quale impronta ha lasciato su questa terra?

Paolino Giovanni Tribbioli nacque il 13 dicembre 1868 da una famiglia di contadini analfabeti che lavoravano la terra con un contratto feudale per un proprietario terriero locale. All'epoca l'Italia unita era una nuova Italia, non aveva nemmeno un decennio e il mondo stava cambiando. Il lungimirante padre di Paolino, comprendendo l'opportunità che la chiesa avrebbe fornito al suo giovane figlio, lo iscrisse al Collegio dei Cappuccini di Montevarchi.

Il giovane Paolino era un ottimo studente. Ebbe un grande successo accademico e alla fine, nel 1884, fu battezzato Paolino da Cortona per poi essere ordinato a Siena nel 1891. Con il suo talento per l'organizzazione e la sua capacità di attirare le persone a sé, fu mandato in India nell'ottobre di quell'anno e non tornò in Italia fino al 1898. Il suo tempo in India fu in gran parte trascorso ad Agra dove, dopo tre anni, divenne il Vicario della Cattedrale Cattolica. Questo fu un risultato sorprendente per qualcuno così giovane e così nuovo nella lontana India. Un grave attacco di malaria lo allontanò fino ai piedi dell'Himalaya, al confine con il Tibet, dove trascorse il periodo

Di Cappuccino Missionario in India e per 43 anni Vescovo Di Imola. 13/12/1868 - 12/5/1956. Nel Centenario della sua nascita." (In this house was born Monsignor Paolino Tribbioli who left indelible traces of the Capuchin Mission in India and for 43 years Bishop of Imola 13/12/1868 - 12/4/1956. In the Centennial of his birth.)

So just who was Paolo Tribbioli and what imprint did he leave behind on this Earth?

Paolino Giovanni Tribbioli was born on the 13th of December, 1868, into an illiterate farming family who worked the land under a feudal contract for a local landowner. Italy was a new creation then, not even a decade old. The world was changing. Paolino's far-sighted father, understanding the opportunity that the church would provide his young son, enrolled him into the Capuchin College in Montevarchi.

Young Paolino was a very good student. He did well and was eventually christened Paolino da Cortona in 1884, and in 1891 he was ordained in Siena. With his flair for organisation and his ability to attract people to him he was sent to India in October of that year and did not return to Italy until 1898.

His time in India was largely focused on Agra, where after three years he became the Vicar or "Vicariò" of the Catholic Cathedral. This was an astonishing achievement for someone both so young and so new to India.

A severe bout of malaria saw him evacuated to the foothills of



Stemma della famiglia Tommasi



Terracotta invetriata della Madonna dei Sette Dolori

di recupero dalla malattia studiando l'inglese, lingua in cui divenne presto esperto.

Riacquistata la salute, tornò ad Agra e infine in Italia, dove divenne il segretario generale dell'Ordine dei Cappuccini, ruolo che richiedeva una certa padronanza della lingua inglese.

Tribbioli continuò a sognare un ritorno in India, ma non gli fu mai possibile. Nel frattempo, la sua etica di lavoro e la sua lungimiranza avevano attirato l'attenzione di Papa Pio X, che gli chiese di cambiare incarico. Nel 1913 fu consacrato come Vescovo di Imola, un compito che eseguì per ben 43 anni, fino alla sua morte nel 1956. Papa Pio gli diede personalmente il titolo di Monsignore in riconoscimento alle sue opere e ai consigli che aveva donato a Pio durante il suo papato.

Conosciuto e rispettato nella chiesa, divenne noto a tutti come Il Martire della Pazienza - non male come epitaffio per un contadino di Cortona. Ci chiediamo se il Vescovo Tribbioli sia mai tornato alla sua casa d'infanzia per guardare di nuovo la Signora dei Sette Dolori e contemplare una vita ben vissuta. Non lo sapremo mai.

the Himalayas and border with Tibet. As he recuperated he used his time to study English in which he became fluent.

Regaining his health, he returned to Agra and eventually to Italy, where he soon became the Secretary General for the Capuchin Order who had wanted a talented English speaker, which Tribbioli now was.

Tribbioli continued to dream of a return to India. But it was not to be. Meanwhile, his work ethic and his far-sightedness had attracted the attention of Pope Pius X, who asked him to change course and in 1913 he was consecrated as the Bishop of Imola, a post he held for a record 43 years until his death in 1956. Pope Pius also personally gave him the title of Monsignor in recognition of his works and the advice he had rendered to Pius during his period as Pope.

Well-known and respected in the church he became known by all as, "Il Martire della Pazienza" or "The Martyr to Patience" - not a bad epitaph for a farm boy from Cortona. One wonders if Bishop Tribbioli ever returned to his boyhood home to look up again at the Lady of the Seven Sorrows to contemplate a life well lived? We shall never know.



Essenze colorate in giardino



Scorcio della torre

L'EMPORIO DEI SOGNATORI

The emporium for dreamers

DI JORI DIEGO CHERUBINI

Se siete alla ricerca di un negozio specializzato in trekking, camminate, corsa, bike (e molto altro), la risposta si chiama VIAnDANTE. Massimiliano e Francesca hanno aperto lo scorso luglio, dopo essersi trasferiti in Toscana da Milano. Diventando, in poco tempo, un punto di riferimento per tanti appassionati che passano dalla Val d'Orcia. Il posto ideale per chi corre, cammina, pedala, ama le escursioni o viaggiare senza una meta precisa.

«VIAnDANTE - spiega Massimiliano - è per gli esploratori, i sognatori e i curiosi che seguono una strada per nutrire il corpo, la mente e l'anima». Siamo nel centro di San Quirico d'Orcia, in piena Via Francigena: «Ci siamo ispirati all'itinerario di Sigerico, l'arcivescovo di Canterbury, che iniziò il cammino nel 990 d.C. e durante il viaggio annotava le tappe del percorso fino a creare la relazione più antica sulla Francigena».

VIAnDANTE, nondimeno, rispecchia una filosofia di vita. Riscontrabile nell'eccellenza e unicità dei prodotti: «Ci rivolgiamo a chi ha bisogno di qualità, in articoli come zaini, calzature, bastoni per camminare, oltre a una vasta attrezzatura per il trekking». A proposito di marche: il negozio

If you are looking for a shop specializing in trekking, walking, running, biking (and much more), you'll find it at VIAnDANTE. Massimiliano and Francesca opened it last July, after moving to Tuscany from Milan. And it has become in just a short time a point of reference for the many sporting types who pass through the Val d'Orcia. It's absolutely the top spot for those who run, walk, pedal, love hiking or travel without a specific destination.

“VIAnDANTE - Massimiliano explains - is for explorers, dreamers and the curious who follow a path so as to nourish the body, mind and soul”. We are in the centre of San Quirico d'Orcia, in the middle of the Via Francigena: “We were inspired by the itinerary of Sigeric, the Archbishop of Canterbury, who began the journey in 990 AD and during the journey noted the stages of the route thereby creating the oldest extant record of the Via Francigena”.

VIAnDANTE, indeed, reflects a whole philosophy of life. It can be seen in the excellence and uniqueness of the products on offer: “We cater to those who need quality, in items such as backpacks, footwear, walking sticks, as well as carrying



Lo shop 'francigeno'

propone Ferrino, (l'azienda italiana specializzata in outdoor), Asolo (scarpe da trekking realizzate artigianalmente), Scarpa (scarpe per il tempo libero senza rinunciare allo stile), Tecsoport (abbigliamento tecnico per trekking, running e cycling), oltre ad accessori per semplificare la vita di chi viaggia, come luci per la bici, coltellini, borracce, impermeabili per la pioggia e molto altro.

Ma il fiore all'occhiello di VIA n DANTE sono certamente i capi d'abbigliamento, pensati da Massimiliano insieme all'amica stilista e fashion designer Ilaria Volonté. Insieme hanno dato vita a una linea «da indossare in vacanza e rivivere in città», comprendente scarpini (da uomo e donna), cappelli, giacche, maglieria e borse.

«Ogni capo - spiega il titolare - si distingue per la ricerca molto accurata di materiali e tessuti, per i dettagli originali e i filati pregiati (come panno casentino, jacquard, merino, fustagno, lino, cachemire, cotone, paglia e cuoio)». E non mancano le proposte più originali: «per l'inverno abbiamo la "stupida", che non è una persona poco intelligente bensì un berretto militare rivisitato; poi il mitico tabarro, un mantello a ruota di antichissime origini che sta tornando di moda; e una nostra interpretazione della bisaccia del pellegrino, in questo caso da donna, che ha una vestibilità incredibile; oltre a giacche in fustagno e maglieria in cotone, viscosa e merino 100%, poi capispalla in tessuto tecnico, piumino o in morbida lana cotta dell'Alto Adige».

Ma non è tutto. Da VIA n DANTE è possibile trovare il necessario per gli animali che viaggiano, grazie ad accessori comprendenti capi sartoriali, come cappottini in panno casentino, pettorine, borracce, ciotole ripiegabili e trasportini. Trovandoci nel luogo perfetto per chi ama camminare, ecco mappe e cartine centrate su Toscana, Lago Trasimeno, Monte Amiata e Val d'Orcia, e c'è anche il timbro nella credenziale per i pellegrini, essendo l'emporio associato al circuito della Via Francigena.



Massimiliano fuori dal suo negozio

an extensive range of trekking equipment". Speaking of brands: the store stocks Ferrino, (the Italian company specializing in the outdoors), Asolo (handcrafted trekking shoes), Scarpa (leisure shoes without sacrificing style), Tecsoport (technical clothing for trekking, running and cycling), as well as accessories to simplify the life of travellers, such as bike lights, pocket knives, water bottles, raingear and much more.

But the flagship of VIA n DANTE are certainly the clothing items, designed by Massimiliano together with his friend the stylist and fashion designer Ilaria Volonté. Together they have created a line "to wear on vacation and relive in the city", including shoes (for men and women), hats, jackets,

knitwear and bags. "Every garment - the proprietor explains - is distinguished by very careful research into materials and fabrics, made with original detailing and fine yarns (such as Casentino cloth, jacquard, merino, moleskin, linen, cashmere, cotton, straw and leather)". And there is no shortage of more original offerings: "for winter we have the stupida" which is not an unintelligent person but a revisited military cap; then the mythical cloak, a wheeled cloak of ancient origins that is making a comeback; and our interpretation of the pilgrim saddlebag, in this case for women, which has an incredible fit; as well as jackets in moleskin and knitwear in 100% cotton, viscose and merino, then outerwear in a technical fabric, down or soft boiled wool from South Tyrol".

But that is not all. At VIA n DANTE it is possible to find all you need for travelling with animals, thanks to accessories that include tailored garments, such as Casentino cloth coats, harnesses, water bottles, foldable bowls and pet carriers. Finding ourselves in the perfect place for those who love to walk, here are maps centered on Tuscany, Lake Trasimeno, Monte Amiata and the Val d'Orcia, and one can also get your pilgrim stamp here as the store is associated with the Via Francigena route.



Scarpe tecniche e modaiole



Tecnica ed eleganza al ViaN Dante



Dal campionario invernale



Formalità e Comodità

Info: VIAnDANTE Via Dante Alighieri 54b, San Quirico d'Orcia (Siena). Tel +39 0577 897790
info@viandante-francigena.com / www.viandante-francigena.com



**VI ASPETTIAMO A CENA
VENERDÌ, SABATO E DOMENICA SERA!**



**CONTATTI: IL PALAZZETTO DEL MONTE,
VIA DEL PALAZZETTO 10/12, MONTE SANTA MARIA TIBERINA (PG)
PRENOTAZIONI: TEL. 075 8571027 / 338 8652654**



Piscina in Cemento Armato
dim. 8,00 x 4,00 h1,50

6.500,00⁰⁰ + IVA

KIT PISCINA COMPOSTA DA

Disegno tecnico per disposizione accessori

RIVESTIMENTO INTERNO DI MEMBRANA ELBTAL ARMATA spessore 1,5mm*
colori a scelta: membrana in rotoli, PVC liquido, fettuccia in PVC, tetraidrofurano
solvente per saldatura, bordino in alluminio, chiodi ad espansione.

KIT DI PULIZIA: retino, spazzolone, scopa triangolare, termometro, tubo galleggiante
Ø 38mm x L 12m, asta telescopica allungabile 2,40-4,80m in alluminio, Pool Tester.

ACCESSORI VASCA:

- 02 Skimmer sfioratori
- 04 Bocchette di mandata
- 02 Prese di fondo
- 01 Regolatore di livello elettronico

IMPIANTO DI FILTRAZIONE:

- 01 Filtro a sabbia da 14 mc/h completo di sabbia
e valvola multiviva
- 01 Pompa 0.7kw auto adescante con prefiltro
- 01 Centralina di controllo elettronica per comando filtrazione
fari e riempimento automatico.
- 01 Collettori e raccordi di collegamento

KIT ILLUMINAZIONE:

- 02 Fari a led bianco 18w
- 01 Trasformatore

Beautypool
Il bello della piscina

CONTATTI:

Cell 347 8444144 - 333 7154816

beautypool@marcobindella.com

RISTORANTE ENOTECA
Berghi
DAL GRIGINO



Ti aspettiamo per assaporare piatti tipici e novità ricercate
anche nella nostra veranda sul corso

Via XX Settembre, Via Giordano Bruno, 24, 52037 Sansepolcro AR
Tel. 328 487 1361 - 0575 165 23 97