

Anno XX n° 265 / AUTUNNO 2021

# ValleyLife

VALDICHIANA E LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

ENOTECA MEUCCI – IL NUOVO SIMPOSIO

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 Casti (Tobu Group srl) - Stampa: Petrucci srl



Foto di Carol J. Coller

*Bindella*

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA  
MONTEPULCIANO

*Garantiamo i nostri vini dal tralico al calice*



*Tanti anni con un solo profumo di Montepulciano*



*Terra, vite, vita*

Bindella Tenuta Vallocaia  
Via delle Tre Berte 10/A,  
53045, Montepulciano (SI)  
Coordinate GPS: 43.095512, 11.866569

Info e degustazioni:  
Tel+39 0578767777 Cell +39 3336383111  
visite@bindella.it

Instagram: bindella.vallocaia  
Facebook: Bindella - Tenuta Vallocaia

foto di Alessandro moggi



In Copertina:  
Enoteca Meucci – Il Nuovo Simposio  
Foto di Carol J. Collier

## AUTUNNO 2021

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

**DIRETTORE EDITORIALE:**  
Carol Janice Collier (Tel. 380 5837638)

**PROJECT AND MARKETING MANAGER**  
Arianna Colomb

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

**TRADUZIONI**  
Sophie A. Vaiuso

**PHOTO EDITOR**  
Francesco Zocchi

### AUTORI

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

**Carol J. Collier:** Direttore editoriale Valley Life "Valdichiana e Lago Trasimeno". Dott.ssa in Lettere

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

**Valentina Piccini:** Fashion blogger. Direttrice di Valley Life "Alto Tevere"

**Arianna Colomb:** Dott.ssa in Lingue Straniere, specializzata in spagnolo e russo

**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 il 20 ottobre alle 12:00 - ed è cominciata la raccolta delle olive.

**PHOTO CREDITS**  
Gerardo Ruggiero – Foto Gierre

# ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITÀ  
Via Pergo n. 6,  
52044 Cortona (Ar)  
Tel. 380 583 7638  
carol.valleylife@gmail.com  
valdichiana@valleylife.it  
www.valleylife.it

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

**10** Auguri di Abbondanza in Autunno  
*Wishes for Abundance in Autumn*



**CULTURE**

**12**

**12** Enoteca Meucci – Il Nuovo Simposio  
*Enoteca Meucci – The New Symposium*

**18** Jutta Wilhelm Coerper – Artista e designer  
*Jutta Wilhelm Coerper – Artist and Designer*

**22** DelBrenna - Gioiellieri da tre generazioni  
*DelBrenna – Jewelers for Three Generations*

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



**LIFESTYLE**

**38**

**38** La Casa di un Vescovo in Toscana  
*A Bishop's House in Tuscany*

**44** La 41° Mostra Nazionale del Tartufo Bianco  
*The 41st National White Truffle Exhibition*

**50** L'Emporio dei Sognatori  
*The Emporium for Dreamers*

**56** Fattoria Bittarelli – Un Amore per la Terra  
*Fattoria Bittarelli – A Love for the Land*



**PLEASURE**

**64**

**64** Le Torri di Porsenna – Un Moderno Agriturismo in un'antica Abbazia  
*Le Torri di Porsenna – A Modern Country House in an Ancient Abbey*

**70** La favola dell'Incanto  
*The fairy tale of L'Incanto*

**76** Ricetta per l'Autunno  
*Recipe for the Autumn*

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

**84** La Vecchia Cantina di Montepulciano – Una Storia nel Vino  
*La Vecchia Cantina di Montepulciano – A History in Wine*

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

**If you have a house in Valdichiana or Lake Trasimeno area please subscribe for free and ask for your complimentary copy**



# CORTONA INTERNATIONAL

Estate agency - Agenzia immobiliare



in  
Via Nazionale No. 73  
Cortona's main street

[www.CortonaInternational.com](http://www.CortonaInternational.com)  
Tel: 0575 603790 - Email: [cortonainternational@gmail.com](mailto:cortonainternational@gmail.com)



**Osteria di  
Villa Schiatti**  
da *Cristiano*



**OSTERIA DI VILLA SCHIATTI DA CRISTIANO  
UN RISTORANTE TOSCANO GOURMET**



**INFO@OSTERIADIVILLASCHIATTI.IT / WWW.OSTERIADIVILLASCHIATTI.IT**  
**TEL. +39 331 3106377**



## ***FOTO GIERRE***

*Servizi fotografici e video professionali per cerimonie, strutture turistiche, agriturismi, case vacanza, hotel.*

Via G. Matteotti 37 - Camucia di Cortona (Ar)

Tel. 0575 604878 - [info@fotogierre.it](mailto:info@fotogierre.it)



## Quality Guides in **Tuscany** and **Umbria**

**[www.omniaguide.it](http://www.omniaguide.it)**  
**[omniaguidecortona@gmail.com](mailto:omniaguidecortona@gmail.com)**  
**tel: +39 329 126 4769**



## 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 uscirne 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

*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



Il Vulcano Arenal nella provincia di Alajuela, Costa Rica

davvero”, mi ripeteva spesso il mio allenatore in preparazione della maratona di Reggio Emilia. Correva l’anno 2010 e mi ero 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. Frecce 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 escatologi - 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.

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 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



La corsa, un gesto classico

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)



## AUGURI DI ABBONDANZA IN AUTUNNO

### Wishes for Abundance in Autumn

DI CAROL JANICE COLLER



Foto di Gerardo Ruggiero - Foto Gierre

Ogni anno la stagione autunnale sembra arrivare senza preavviso. Proprio quando pensiamo che il caldo non possa diventare più intenso, verso la fine di agosto o l'inizio di settembre, arriva una serie di temporali e improvvisamente l'aria diventa diversa, più fresca, promettendo giornate miti e pomeriggi di sole. Quest'anno non ha fatto eccezione: nonostante il clima imprevedibile, la primavera gelida e l'estate torrida, è arrivato l'autunno. Le piante sembrano sapere tutto ancora prima che noi possiamo accorgerci del cambio di stagione e gli animali cominciano subito a mangiare il doppio per mettere su uno strato invernale di grasso e pelliccia.

Siamo in quella stagione perfetta per tirare fuori i cestini per il foraggio. I vigneti della zona sono impegnati con la vendemmia e tra poco la raccolta delle olive sarà il principale compito da svolgere, ma lungo i sentieri di montagna e sulle strade non asfaltate, ci sono copiose delizie selvatiche da raccogliere. Tutta quell'abbondanza di fine estate che chiama le feste del raccolto in tutto il Paese e, anche nel nostro piccolo angolo

Every year the Autumn season seems to sweep in without much warning. Just when we think the heat will never subside, around the end of August or the beginning of September there comes a series of rain storms, and suddenly the air is different, cooler, and promising colder days even if the actual heat comes back at midday. This year of altering climate and extreme weather, what with our freezing spring and a hot, dry summer, was no exception. The plants seem to know all about it before we humans catch up to the change, and our animals start eating double straight away to build a winter layer of fat and fur.

Now is when we can begin to take our baskets out to forage. Naturally the local vineyards will have the vendemmia to think of, and later there will be the olives to pick, but in the hedgerows and along the mountain paths and unpaved roads, there are wild things to be gathered. All that end of summer abundance that gives rise to harvest festivals all over the country invades our small corner of the world and we pull on the gum boots or

di mondo, ci mettiamo gli stivali di gomma o le scarpe da ginnastica sporche e andiamo a cercare quello che l'autunno ha da offrire.

Troveremo gli ultimi fichi prima che vengano divorati dai cinghiali, a ottobre ci sono le uve fragola della pergola per fare marmellate e succhi. Per i nostri vicini che li riconoscono, ci sono i funghi (porcini, gallinacci o pioppini) e per quelli come me che non sono capaci, c'è comunque il mercato settimanale per soddisfare la voglia di funghi.

Speravamo di trovare delle belle mele cotogne profumate, ma sembra che il ghiaccio primaverile di quest'anno abbia distrutto i loro fiori lasciandoci senza frutti. Si dice che la mela offerta alla dea Afrodite da Paride fosse una mela cotogna, e non c'è niente come una ciotola di mele cotogne gialle e fragranti per lasciare un profumo divino in cucina. In assenza di mele, ho adocchiato le prugne nel campo di un vicino e i boccioli di rosa canina da raccogliere sul Monte Ginezzo. Con le prime faremo lo sloe-gin, le seconde diventeranno una gelatina acidula e ambrata.

Le prugne, o frutti del prugnolo (*Prunus spinosa*), fanno parte della famiglia delle Rosacee e hanno un sapore asprigno e duro. Non sono molto buone da mangiare direttamente dalla pianta (anche se gli uccelli sembrano goderne), ma possono essere addomesticate dall'alcol e sono perfette per essere immerse nel gin per ricavarne un liquore dolce dal sapore di prugna.

I cinorodi della rosa canina sono pronti quando sono di colore rosso scuro o arancione, morbidi ma non mollicci. La gelatina fatta con la rosa canina è notoriamente laboriosa, ma deliziosa e ricca di vitamina C. La rosa canina ha infatti così tanta vitamina C, che durante la seconda guerra mondiale il governo britannico la usava per fare uno sciroppo con l'obiettivo di sostituire gli agrumi, impossibili da ottenere al tempo.

Ci saranno i frutti degli ippocastani da portare in tasca che, stando al folclore locale, ci proteggeranno dai fastidi invernali e faremo mazzi di foglie rosse e oro per abbellire le nostre tavole con colori caldi e accoglienti. Per la fine di ottobre anche le castagne saranno pronte per essere arrostite, e con queste, tutti i nostri desideri di abbondanza autunnale saranno soddisfatti.

grubby trainers and go out to search.

There will be the last of the figs before they are devoured by the wild boar, and as we reach October there are the Concord grapes from the pergola for making jams and juice. For our neighbors who recognize them, there are mushrooms – porcini, gallinacci or pioppini - and the rest of us who do not recognize them will settle for what we find at the weekly market.

We were hoping for lovely perfumed quinces, but it looks as though this year's spring ice may have destroyed their blossoms leaving us without their fruit. The apple Paris offered to the goddess Aphrodite was said to have been a quince, and there is nothing like a bowl of yellow, fragrant quinces to leave a divine scent in the room. In the absence of quinces, I do, however, have my eye on the sloes in a neighbor's field and rose hips up on Mt. Ginezzo to pick. With the former we'll be making sloe-gin and the latter will become a tart, jewel colored jelly.

Sloes, or blackthorn fruit (*Prunus spinosa*) are a member of the Rosacea family and have a sharp, astringent taste. They are not much good for eating off the thorny bushes (birds seem to enjoy them) but they can be tamed by alcohol and they are perfect for soaking in gin to create a plummy flavored, sweet liqueur.

The rose hips of the *Rosa canina* are ready when they are dark red or orange and softening but not mushy. The jelly made from the rose hips is notoriously labor intensive, but delicious and high in vitamin C. Rose hips have so much vitamin C, that during World War II the British government used them to make a syrup as a source of the vitamin to replace citrus fruits which were impossible to get from the warmer latitudes.

There will be horse chestnuts to carry in our pockets, according to the local folklore to protect us from the gripe, and bunches of red and gold leaves to grace our tables with their warm colors. By the end of October the edible chestnuts will be ready to roast as well, and with them, all our wishes for Autumn abundance will have been fulfilled.

# ENOTECA MEUCCI - IL NUOVO SIMPOSIO

Enoteca Meucci - The New Symposium

DI CAROL J. COLLIER



Guidando verso sud dalla cittadina di Camucia-Cortona sulla strada statale 71 che porta al lago Trasimeno, si trova la piacevole frazione di Riccio.

Questa zona, chiamata così per la nobile famiglia che un tempo aveva delle proprietà terriere in quest'area, abbraccia quella che era l'antica strada romana "Cassia Vetus" che correva tra le città etrusche di Arezzo e Perugia e che fu un'arteria principale della Valdichiana per oltre due millenni e mezzo. Lungo questa strada troviamo una piacevole sorpresa: una sorta di borgo, dove l'imprenditore Mauro Meucci e sua moglie Laura hanno ideato il moderno "Borgo Dei Ricci" e l'Enoteca Meucci.

Driving south from the village of Camucia-Cortona on State Road 71 towards Lake Trasimeno, is the pleasant hamlet of Riccio.

This area, called "Riccio" after the noble family which once had lands here, embraces what was the ancient Roman "Cassia Vetus" road running between the Etruscan cities of Arezzo and Perugia and a main thoroughfare in the Valdichiana for over two and a half millennium. Along this ancient route, however, is a refreshing surprise, a sort of hamlet within a hamlet, because it is here that entrepreneur Mauro Meucci and his wife Laura have created their own modern "Borgo Dei Ricci" and the Enoteca Meucci.



L'elegante complesso, con la sua enoteca "Vineria del Re" e il raffinato ristorante "Enoteca Meucci", è un tradizionale casolare toscano che insieme al suo incantevole giardino, "Enoteca al Fresco", si traduce in una formula vincente di architettura tradizionale, arredamenti moderni e una vista mozzafiato.

Mauro e Laura hanno acquistato l'edificio di fronte alla loro attività iniziale, il Bar Riccio, nel 2017 con l'obiettivo di creare uno spazio unico per dare voce alle loro passioni, il vino e la cucina, e nel 2019, dopo un'attenta pianificazione, hanno creato l'Enoteca. Appena un anno dopo, nel 2020, Mauro lancia il wine bar Vineria del Re con il giardino "Enoteca al Fresco" e nello stesso anno, al primo piano del casolare, decide di creare uno spazio davvero speciale: il ristorante Enoteca Meucci.

In questo angolo tranquillo e senza pretese del Comune di Cortona, l'Enoteca Meucci ha moltissimo

The elegant complex of Enoteca Meucci with its wine bar, the Vineria del Re, and the fine Ristorante Dell'Enoteca Meucci, is housed in what was a traditional "casolare" or farmstead. Along with its delightful garden, the "Enoteca al Fresco", it is a mixture of traditional architecture, beautiful landscaping, and sleek, modern décor.

Mauro and Laura purchased the building across the street from their initial business, Bar Riccio, in 2017 with an eye to creating a unique space to give voice to their twin passions, wine and cuisine, and in 2019, after careful planning, created the Enoteca. Just a year later in 2020 Mauro launched the Vineria del Re wine bar with its "Enoteca al Fresco" garden and that same year, on the first floor of the casolare, it was decided to create a truly special space – The Ristorante Dell'Enoteca Meucci.

In this quiet, unassuming corner of the Comune of Cortona, Enoteca



L'Enoteca



Mauro e Laura



La Vineria del Re winebar



Una varietà di prodotti enogastronomici disponibile nell' Enoteca

da offrire: una scelta più di 2000 etichette diverse che sono esposte come un'opera d'arte moderna, pareti decorate da un incredibile mosaico fatto centinaia di vini e liquori, dai vini da tavola ai vini più pregiati, ognuno con particolari caratteristiche e virtù. L'Enoteca Meucci, oltre ai vini, offre una selezione di altri prodotti del territorio che comprendono dolci, marmellate, pasta e molto altro.

Nell'adiacente Vineria Del Re, con il suo scintillante bar e l'atmosfera intima, è possibile gustare un bicchiere di vino o un cocktail con gli amici, assaggiando cibi tipici toscani in un abbinamento perfetto grazie ai consigli del sommelier interno dell'Enoteca. In estate questa esperienza può essere vissuta nell'ampio giardino "Enoteca al Fresco" che, insieme al ristorante, può ospitare fino a 130 persone.

Il ristorante dell'Enoteca Meucci dispone di due sale da pranzo ed è il regno dello chef Massimo Romano e della sua brigata. È un ristorante che offre piatti che, pur rispettando le antiche tradizioni della cucina toscana, delizia il palato con il suo

Meucci has much to offer. In the Enoteca itself customers can choose from the over 2000 different labels which are displayed almost as a work of modern art. The walls of the Enoteca are adorned with an amazing mosaic of hundreds of different wines and spirits, from very drinkable table wines, to those fine wines at the top of the classifications, all with their particular characteristics and virtues. Enoteca Meucci, besides wines, offers a selection of other products from the territory which include confectionary, jams, pasta and much more.

At the adjacent Vineria Del Re, with its shining bar and intimate atmosphere, one can enjoy a convivial glass of wine or a cocktail with friends, sampling typical Tuscan foods, while pairing them with the perfect accompanying wine with advice from the Enoteca's in-house sommelier. In summer this experience carries over into the spacious "Enoteca al Fresco" garden which, along with the restaurant, can seat up to 130 persons.

The Ristorante Dell'Enoteca Meucci features two dining rooms



Il Ristorante

tocco fresco e gourmet. Il ristorante si concentra su prodotti freschi e di stagione, in gran parte provenienti dalla zona circostante, e sull'utilizzo della cottura a bassa temperatura per preservare integrità e gusto, così come sull'uso innovativo di erbe e spezie, queste solo alcune delle chicche da scoprire in questo magico luogo. Dagli antipasti ai dolci, autenticità e creatività sono alla base del menu. Lo chef Massimo porta in cucina una competenza e una professionalità acquisite grazie a innumerevoli esperienze nelle cucine di tutta l'Italia, e in diversi grandi ristoranti di Mosca, Lisbona, Parigi e Londra. Tali esperienze si prestano ad uno spirito creativo che pervade tutto il complesso dell'Enoteca Meucci.

Mauro Meucci afferma di non essere né uno chef, né un sommelier, ma piuttosto un uomo d'affari con una visione e della ristorazione.

Mettendo insieme la sua idea per Enoteca Meucci e un team di persone qualificate e in grado di realizzarla, ha creato sia

and is the realm of chef Massimo Romano and his team. This is a restaurant offering dishes that, while respecting the longstanding traditions of Tuscan cuisine, brings a fresh gourmet twist to delight the palate, with a dedication to fresh seasonal foods, many sourced from the surrounding area. Cooking at low temperature to preserve the integrity of the ingredients is one of the innovations being explored, as well as novel uses of herbs and spices. From the starters to the desserts, authenticity and creativity are the foundations of the menu. Chef Massimo brings an expertise to the kitchen deriving from his experiences in kitchens around Italy, and a variety of the great restaurants of Moscow, Lisbon, Paris and London. These experiences lend themselves to a creative spirit which pervades all of the Enoteca Meucci complex. Mauro Meucci states that he is neither a chef, nor a sommelier, but rather a businessman with a vision and ideas. In bringing together his idea for Enoteca Meucci and the talented people



Chef Massimo Romano

un business fiorente che un invitante spazio di ritrovo, luogo perfetto per una chiacchierata con gli amici, un aperitivo, una cena o forse per un nuovo e moderno simposio.

capable of realizing it, he has created both a thriving business and an inviting gathering space – perfect for a chat with friends over an aperitif or dinner, or perhaps for a new, modern day symposium.



L'Enoteca al Fresco



Antico torchio

ENOTECA



MEUCCI

Info e Contatti:  
Enoteca Meucci  
Loc. Riccio. 65/66 - 52044 Cortona (AR)  
Tel. 0575 67158 - Mob. +39 333 196 5439  
[info@enotecameucci.it](mailto:info@enotecameucci.it)



# JUTTA WILHELM COERPER ARTISTA E DESIGNER

Jutta Wilhelm Coerper - Artist and Designer

DI CAROL J. COLLIER

Oggi mi trovo nell'appartamento di Jutta Wilhelm Coerper a Cortona, una casa che parla di una vita fatta di viaggi in climi stranieri, di arte e di amore per la bellezza. Ci sono quadri e mobili colorati ovunque, e oggetti provenienti dall'Africa e dal Sud America. Libri d'arte fiancheggiano una parete con una serie di figure votive e poggiatesta africani sulla mensola in alto. Nella stanza accanto, insieme alle scatole di colori, alle matite e alla carta, Jutta lavora ai suoi disegni. Questo ambiente meravigliosamente confortevole è, in breve, la Wunderkammer di un'artista.

I am meeting today in Jutta Wilhelm Coerper's apartment in Cortona, a home that speaks of a life of travel in foreign climes, of art and the love of beauty. There are colorful paintings and furnishings everywhere, and objects from Africa and South America. Art books line one wall with a series of votive figures and African head-rests on the shelf above. And, in the next room, with boxes of paints and pencils and paper, a work space for Jutta to design. This comfortable environment is, in short, the Wunderkammer of an artist.



Libri d'arte e oggetti Africani



Sedia in ferro e legno



Tavolino in ferro dipinto

Jutta è nata a Coblenz, nella regione tedesca della Renania, durante la Seconda Guerra Mondiale e ha studiato arte e design a Dusseldorf. Aveva sempre sognato di lasciare la Germania per viaggiare, e trascorse un anno a Roma per studiare e lavorare all'estero. Quando, dopo 6 anni di scuola d'arte, si presentò la possibilità di trascorrere un periodo in Sudafrica lavorando per un'azienda tessile, la giovane Jutta colse al volo l'occasione. Trascorse i successivi otto anni in Africa, dove finì per lavorare come responsabile del design in tre diverse aziende. È durante questo periodo che sviluppò un grande amore per la cultura africana e prendendo coscienza della difficile situazione della popolazione africana sotto l'Apartheid. Sempre in questo periodo, ha sviluppato un interesse per le questioni sociali di diversi popoli indigeni che coltiva ancora oggi.

In tutti i suoi affari, Jutta ha sempre prestato particolare attenzione ad offrire al suo personale un salario equo e dignitoso e si è sempre preoccupata di avere trasparenza nei suoi rapporti con i dipendenti incoraggiando gli altri a fare lo stesso.

Quando il suo periodo in Sudafrica è finito, si è trasferita a Doha in Qatar con il suo primo marito. In seguito si è trasferita in Kenya con il suo secondo marito peruviano, e le loro due figlie sono nate entrambe a Nairobi. Dal Kenya la famiglia andò a Santiago del Cile, dove vissero per sette anni e mezzo. In Cile Jutta ha lavorato in un'organizzazione di beneficenza insegnando arte alle donne locali, cercando di condividere con i suoi studenti la sua privilegiata esperienza artistica.

Ad un certo punto ha ritrovato la sua strada per il Kenya, prima tramite il lavoro in uno studio di design e poi avviando due attività di design: creare arredi unici per la casa, inizialmente "tutti neri e scuri" ma, quando ha capito l'energia dei colori e la carica che danno, ha abbracciato l'arte africana e i tessuti combinati con il suo stile unico e le linee moderne.

Jutta was born in Coblenz in the Rhineland in Germany during the War, and went to study art and design in Dusseldorf. She had always dreamed of leaving Germany to travel, and spent a year abroad studying and working in Rome. When, after 6 years of art school, the possibility to spend a period in South Africa working for a textile company presented itself, the young Jutta jumped at the opportunity. She was to spend the next eight years in Africa where she ended up working as a design head in three different companies. It is during this period that she developed a great love of African culture and was awakened to the plight of the population under Apartheid. Also at this time, she developed an interest in the social issues of different indigenous peoples which persists to this day.

In all her business dealings, Jutta has always paid particular attention to offering her personnel a fair, living wage and to transparency in her dealing with employees and has encouraged others to do the same.

When her time in South Africa ended, she moved to Doha in Qatar with her first husband. She later moved to Kenya with her Peruvian second husband, and their two daughters were both born in Nairobi. From Kenya the family travelled to Santiago, Chile where they would live for seven and a half years. In Chile Jutta worked in a charitable organization teaching art to local women, trying to share the artistic experience she had been privileged enough to have with her students.

Jutta eventually found her way back to Kenya first working in a design firm and later starting two of her own design businesses, making unique home furnishings, initially "all black and dark", but when she realized the energy of colors and the charge they give, she embraced African art and textiles combined with her own unique style and modern lines.

Jutta's furnishings make use of iron, brushed up to a rich, silvery finish, and a variety of marvelous fabrics and leathers.



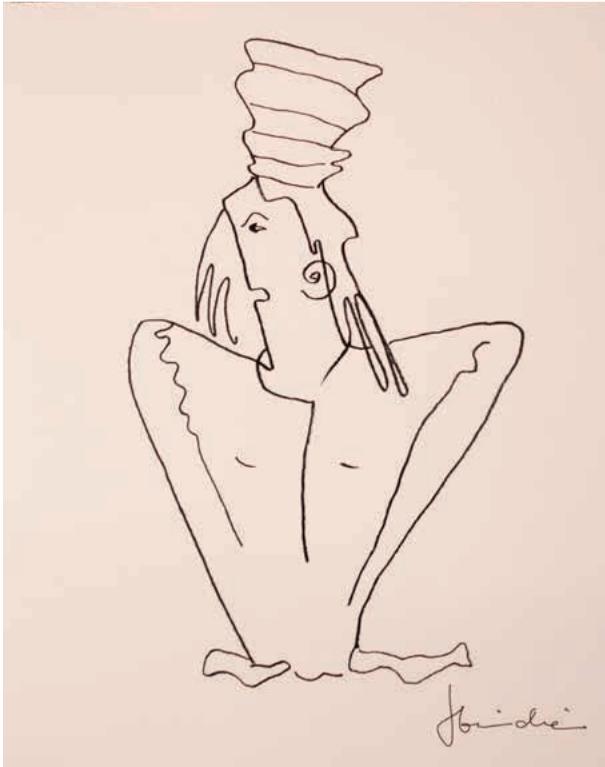
Uno dei disegni unici di Jutta



Materiali da disegno

Nella creazione dei suoi mobili Jutta utilizza il ferro, spazzolato fino ad ottenere una ricca finitura argentata, e una varietà di meravigliosi tessuti e pelli. Ultimamente i suoi dipinti si sono fusi con i suoi mobili, con una serie di tavoli le cui superfici sono dipinte su legno. Questi pezzi sono completati da lampade con basi in ferro o bronzo e tonalità colorate e traslucide. Nell'ultimo anno, Jutta è tornata alla pittura divertendosi a combinare colori e texture su diverse superfici e continuando a cavalcare la sua onda creativa. "Ho sempre cercato la bellezza", dice. Dopo una vita di arte e design, credo che l'abbia raggiunta.

Lately her paintings have merged with her furniture, with a series of tables whose surfaces are colorful paintings on panel. These pieces are complimented by lamps with iron or bronze bases and colorful, translucent shades. In the last year, Jutta has returned to painting, enjoying the combining of colors and textures on a surface and continuing on her own creative wavelength. "I've always been looking for beauty," she says. After a lifetime of art and design, I believe she has achieved that.



Disegno di Donna



Disegno di Donna su carta



Scultura da parete in ferro



# DELBRENNA - GIOIELLIERI DA TRE GENERAZIONI

DelBrenna - Jewelers for Three Generations

DI CAROL J. COLLER

*La Toscana è patria di molte famiglie che portano avanti lunghe tradizioni nelle più differenti arti e abilità artigianali. Passate di padre in figlio per generazioni, queste arti vengono affinate e perfezionate nel tempo, per questo motivo la dedizione della famiglia DelBrenna all'antica arte della lavorazione dell'oro e dell'argento e la passione per il mestiere, non è una sorpresa.*

Discendenti originari di un conte pugliese all'inizio del XIII secolo, furono introdotti all'arte orafa grazie a Giovanni DelBrenna, membro della famiglia residente a Firenze.

Fu Massimo Ghezzi DelBrenna, padre dell'attuale proprietario Sebastian Ghezzi DelBrenna, che negli anni settanta entrò nel campo della creazione di gioielli. Nel suo piccolo laboratorio di Castiglion Fiorentino, Massimo ideò in ogni suo piccolo dettaglio quella che sarebbe diventata la catena di gioielli caratteristica di DelBrenna: una complessa combinazione di maglie la cui realizzazione è, giustamente, un segreto di

*Tuscany is home to many families carrying on long traditions in various arts and artisanal skills. Passed father to son for generations, these arts are honed and perfected over time, so the DelBrenna family dedication to the ancient art of gold and silversmithing and the passion for their craft comes as no surprise.*

Originally descendants of a Apulian count in the early thirteenth century, it was later a Florentine member of the family, a certain Giovanni DelBrenna who was the first to apply himself to the art of goldsmithing.

In recent years, Massimo Ghezzi DelBrenna, the father of current owner Sebastian Ghezzi DelBrenna, went into the field of jewelry making in the seventies. In a small workshop in Castiglion Fiorentino, Massimo painstakingly invented what was to become DelBrenna's signature chain - complex combination of links, the making of which is, quite rightly, a



Creazione di un pezzo originale





Variatione delle catene DelBrenna

famiglia. Interamente forgiata a mano, DelBrenna ha preso il modello della catena e ne ha realizzato diverse varianti.

Dal 2001, Sebastian ha perfezionato la catena DelBrenna, realizzando quattro diverse tipologie, basate sull'originale, per accompagnare tutti i gioielli prodotti dall'azienda: integrandole con pietre preziose, ciondoli scultorei e monete. I pezzi sono creati in argento Sterling con una scelta di finiture di lusso o in oro.

Nel 2003 Sebastian ha incontrato sua moglie Megan, nata in America, si sono sposati nel 2006 e fin da subito hanno condiviso il sogno di creare una boutique nella piazza principale di Cortona, un luogo ricolmo di creazioni e creatività.

family secret. Entirely forged by hand, DelBrenna has taken this single idea for a chain and made several variations. From 2001, Sebastian has perfected the DelBrenna chain, making four different chain types, based on the original, to accompany almost all the jewelry produced by the company, integrating it with gemstones, sculptural pendants and coins. The pieces are created in Sterling silver with a choice of luxurious finishes or in gold.

When Sebastian met his American born wife Megan in 2003 and they married in 2006, they shared a vision to create a boutique in Cortona's main square, a place filled with all the ideas and creative verve they brought to the business.



Il proprietario Sebastian DelBrenna al lavoro



Monete antiche per un cioldolo originale

Due anni dopo hanno aperto la boutique DelBrenna e nel 2013 hanno creato uno showroom a Palazzo Venuti (un palazzo rinascimentale) per accomodare l'azienda in crescita.

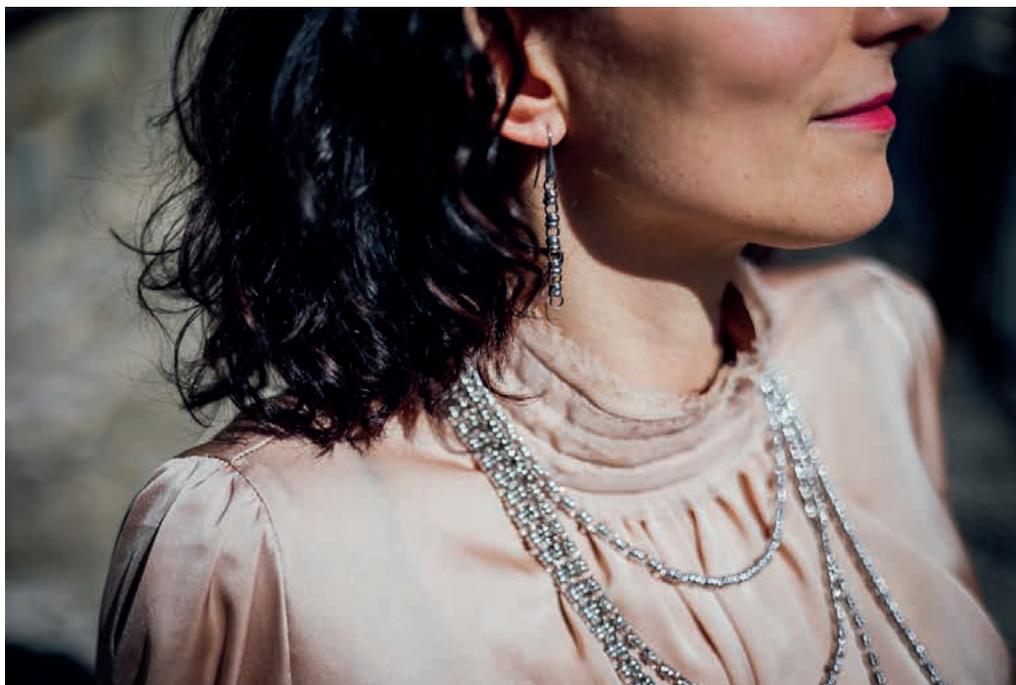
Nel 2018 Sebastian e Megan hanno portato il loro business anche negli Stati Uniti, aprendo un'altra elegante boutique a Kansas City, in Missouri, non lontano dalla città natale di Megan.

DelBrenna lavora continuamente all'evoluzione delle loro collezioni. La primavera e l'estate scorsa hanno visto l'arrivo delle collezioni "Piazza" e "Mini Filary", entrambe incorporano la catena DelBrenna come cornice per le varie pietre. Ma la gamma non finisce qui. DelBrenna ha molte altre collezioni tra cui scegliere e vi è anche la possibilità di creare su richiesta disegni personalizzati.

Two years later they opened the DelBrenna boutique and in 2013 they created a showroom in the Renaissance period Venuti Palace to accommodate the growing company.

In 2018 Sebastian and Megan took their business to the United States as well, opening another elegant boutique in Kansas City, Missouri, not far from Megan's hometown.

DelBrenna is continuously working on the evolution of their collections. This last spring and summer saw the arrival of their "Piazza" and "Mini Filary" collections both of which incorporate the DelBrenna chain as the setting for the various stones. But the variety doesn't end there. DelBrenna has many other collections to choose from and can also custom tailor designs for clients on demand.



I gioielli DelBrenna - eleganti e senza età

Sebastian e Megan DelBrenna hanno motivo di essere orgogliosi della lunga storia della famiglia e della loro dedizione all'arte della creazione di gioielli. L'entusiasmo e la passione che portano ad ogni fase dell'esperienza DelBrenna è evidente a chiunque varchi le loro porte.

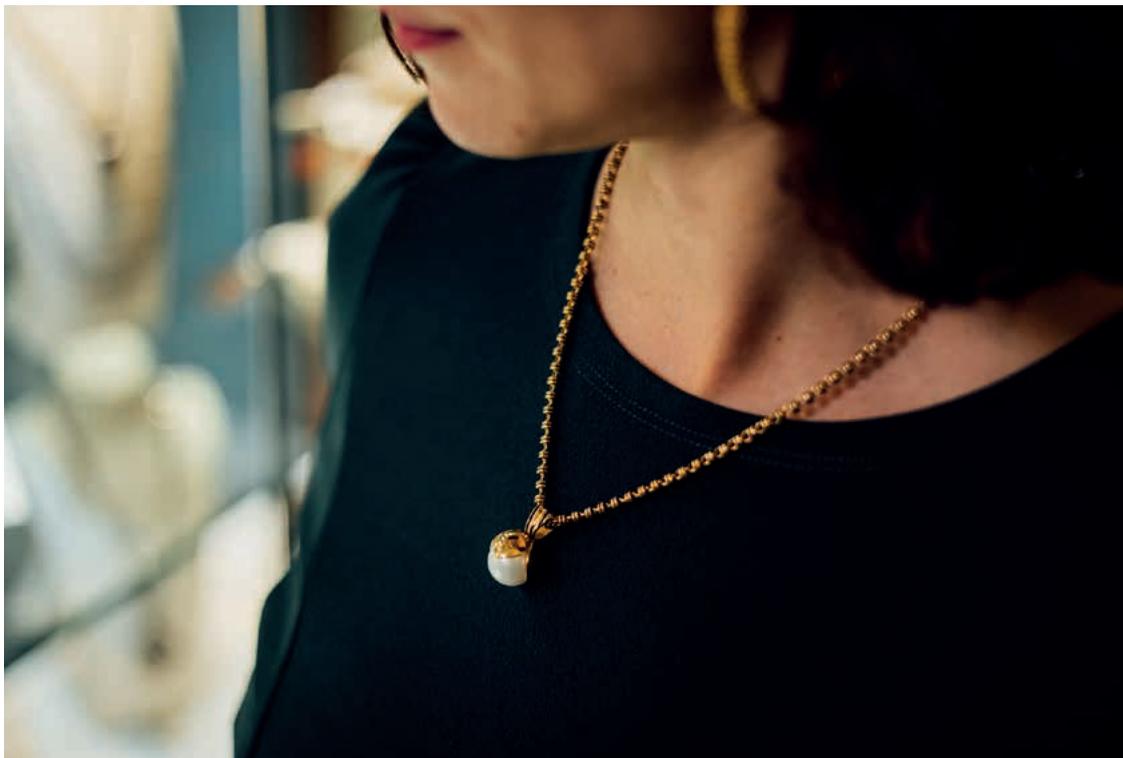
Mentre l'estate lascia il posto all'autunno e poi alla stagione natalizia, DelBrenna continua ad offrire un arcobaleno scintillante di tesori per regali che regaleranno gioia per gli anni a venire.

Sebastian and Megan DelBrenna have reason to be proud of their family's long history and standing dedication to the art of jewelry making. The enthusiasm and passion they bring to every part of the DelBrenna experience is evident to anyone who ventures through their doors.

As Summer gives way to Autumn and later to the holiday season, DelBrenna continues to offer a sparkling rainbow of treasures for gifts that will give pleasure for years to come.



Massimo Ghezzi DelBrenna, il padre di Sebastian



Un ciandolo con la catena DelBrenna



Contatti:  
Piazza della Repubblica 12, Cortona AR  
Telefono:  
Negozio 0575 601518  
Ufficio 0575 630643  
Email: [info@delbrenna.com](mailto:info@delbrenna.com)



**BONINSEGNI AUTO**  
 CORTONA - 0575 6071  
[www.boninsegnauto.it](http://www.boninsegnauto.it)





**NUOVO SUV  
 3008  
 PLUG-IN HYBRID**

PEUGEOT partner TOTAL. Nuova Peugeot SUV Plug-in Hybrid. Benzina 180CV, da 20,49 € (I.P.T. esclusa) in chiavi alla mano, 180CV, 200 km/h, 100 km di riserva, consumi ciclo urbano/extraurbano/misto 12,8/6,5/8,2 l/100km. Peugeot SUV Plug-in Hybrid. Benzina 180CV, da 20,49 € (I.P.T. esclusa) in chiavi alla mano, 180CV, 200 km/h, 100 km di riserva, consumi ciclo urbano/extraurbano/misto 12,8/6,5/8,2 l/100km. Peugeot SUV Plug-in Hybrid. Benzina 180CV, da 20,49 € (I.P.T. esclusa) in chiavi alla mano, 180CV, 200 km/h, 100 km di riserva, consumi ciclo urbano/extraurbano/misto 12,8/6,5/8,2 l/100km.



Viale Gramsci 66/68 Cortona  
 telefono: 0575 6071



# 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.



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.

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

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.

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



L'arte che si 'respira' ed è protagonista



A due passi il mare



Le camere su toni chiari e rilassanti

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 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.

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 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.



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







Gerardo Ruggieri : Gierre Foto

# LA CASA DI UN VESCOVO IN TOSCANA

A Bishop's Home in Tuscany

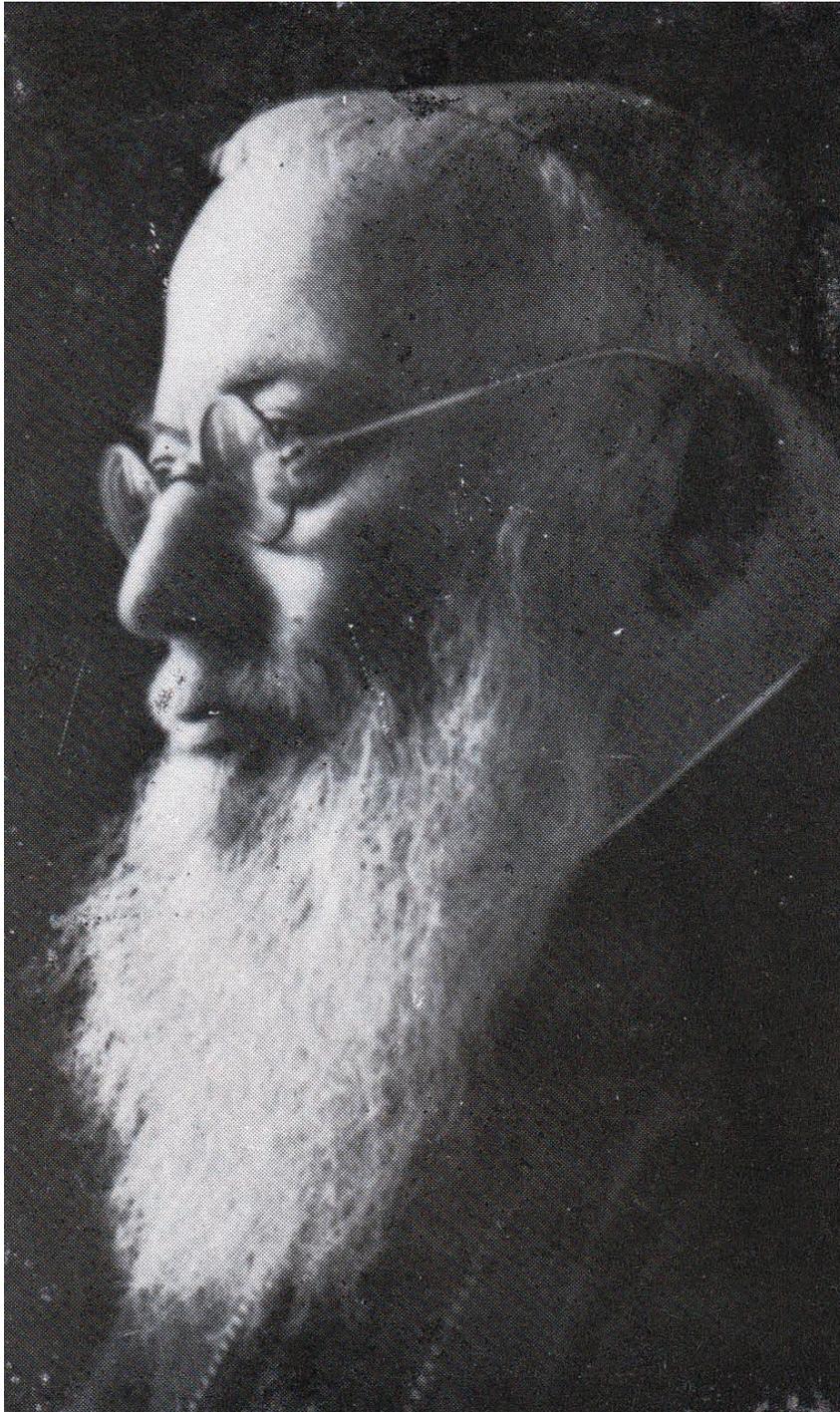
DI PHILIP HAMPDEN-SMITH

Villa Il Padronale



*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 Paolino 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 Paolino Tribbioli che lasciò orme indelebili



Terracotta invetriata della Madonna dei Sette Dolori

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



Scorcio della torre

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



Una tappa obbligata per gli amanti del tartufo

# LA 41° MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

The 41st National White Truffle Exhibition

DI VALENTINA PICCINI

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

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

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 bianco ma 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 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.

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.

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.



Un'occasione per degustare ed acquistare



Delizie al tartufo bianco

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 cavautori: 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".

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".



Tartufo bianco, una delizia da assaporare ed acquistare alla mostra

## **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 al 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](mailto: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](mailto:mostratartufocdc@gmail.com)





"Pronto, su 'l mar natale cui nasconde la duna, ride il sole autunnale, dolce come la luna."  
Gabriele D'Annunzio



# 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 VIAN DANTE. 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.*

*If you are looking for a shop specializing in trekking, walking, running, biking (and much more), you'll find it at VIAN DANTE. 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.*



Massimiliano fuori dal suo negozio

«VIAN DANTE - 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».

VIAN DANTE, nondimeno, rispecchia una filosofia di vita. Ricontrabile 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 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.

"VIAN DANTE - 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".

VIAN DANTE, 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 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.



Scarpe tecniche e modaiole



Dal campionario invernale

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;

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



Tecnica ed eleganza al ViaN Dante

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 VIAnDANTE 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.

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 VIAnDANTE 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.



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

# FATTORIA BITTARELLI UN'AMORE PER LA TERRA

Fattoria Bittarelli – A Love for the Land

DI ARIANNA COLOMB



Basta un breve e romantico viaggio sulle tortuose strade della campagna umbra, per scorgere Poggio del Sole, che si erge tra il Lago Trasimeno e il Lago di Chiusi. Qui, abbracciata dalle dolci colline punteggiate da cipressi, che separano il lago Trasimeno dalla Valdichiana, sorge l'Azienda Agricola della famiglia Bittarelli.

After a short romantic drive through the winding roads of the Umbrian countryside, Poggio del Sole (literally "Sunny Knoll") rises up between Lake Trasimeno and the Lago di Chiusi. Here, nestled in the rolling hillsides dotted with cypress trees that separate the Trasimeno Lake from the Valdichiana, stands the Bittarelli family farm.

La famiglia Bittarelli vive e lavora la terra da cui sorta l'azienda nel 1940, quando svolgeva ruoli da braccianti per i proprietari del podere. Nel 1970 i tre fratelli Bittarelli acquistarono la casa e i terreni circostanti e iniziarono la loro attività agricola. Dal 2007 è diventata l'attività di Patrizio, di sua moglie e dei figli - la terza generazione della famiglia Bittarelli che lavora orgogliosa la propria terra.

La loro missione è semplice: prendersi cura della terra e assicurarsi di restituirle ciò che prendono. Parlando con Patrizia, la moglie di Patrizio, ho percepito un senso di nostalgia dal modo in cui ha raccontato della loro azienda. Non si tratta di affari, ma di un ritorno alla terra e ai modi semplici dei braccianti e dei contadini che li hanno preceduti. La loro filosofia agricola si basa su due pilastri portanti: il rispetto della natura e l'autonomia nel lavoro.

L'agricoltura dei Bittarelli utilizza la naturale fertilità del suolo, evitando l'impiego di pesticidi o fertilizzanti, permettendogli di ottenere la certificazione ufficiale per prodotti biologici. Non ci sono serre nella proprietà, si coltivano esclusivamente verdure e legumi di stagione, lasciando che i prodotti maturino nei propri tempi per garantire la massima qualità nel prodotto finale. Inoltre, coltivano solo prodotti territoriali: ceci, lenticchie, piselli selvatici, fagioli borlotti e cannellini, farro e orzo. La loro principale fonte di orgoglio è la Fagiolina del Trasimeno, un fagiolo autoctono che cresce solo nell'area circostante il lago. I Bittarelli, insieme ad altre aziende agricole vicine, stanno promuovendo una petizione per far diventare questi fagioli un

The Bittarelli family have been working and inhabiting the land the farm now stands on since 1940, when they worked as farm hands for the owners of the property. In 1970 three Bittarelli brothers bought the house and surrounding land and started their agricultural business. Since 2007 it's been Patrizio's business, which he now shares with his wife and his children – a proud third generation of the Bittarelli family working their own land.

Their mission is simple: to care for the land and make sure they give back that which they take from it. When speaking to Patrizia, Patrizio's wife, I felt a certain sense of nostalgia in the way she talked about their farm. It's not about business, it's about a return to the land and to the simple ways of the farm workers and peasants that came before them. Their agricultural philosophy is based on two main pillars, a respect for nature and autonomy in their work.

The Bittarelli's agriculture takes advantage of the natural fertility of the soil, without the use of pesticides or fertilizers, which has gained them the official Organic certification. They do not have any greenhouses on the property. They grow exclusively seasonal vegetables and legumes, letting the produce ripen in its own time to ensure the highest quality of flavour. They also only grow crops which are autochthonous to the land. This includes chickpeas, lentils, wild peas, borlotti and cannellini beans, spelt and barley. Their main source of pride, however, is the " Fagiolina del Trasimeno", an autochthonous bean that grows only in the area surrounding the Lake.



Preparando il terreno



La Fagiolina del Trasimeno



Pronti per la cottura



Vista sul Lago Trasimeno

prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP) in modo da poter continuare a salvaguardare questa varietà di Vigna unguiculata.

L'azienda agricola Bittarelli è completamente autosufficiente per l'acqua, utilizzando un pozzo proprio. Hanno installato pannelli solari per ridurre l'impatto negativo sul territorio, con l'obiettivo di utilizzare esclusivamente fonti di energia rinnovabili. Durante l'inverno, le uniche fonti di riscaldamento sono le stufe a legna, alimentate dagli avanzi della potatura degli alberi della loro terra. I prodotti derivanti dalle loro coltivazioni, così come le marmellate fatte con i frutti dei loro frutteti, possono essere acquistati o consumati direttamente in azienda. Con il loro Agriristorante, situato al piano terra della cascina, chiudono il cerchio della produzione. Propongono un menù fisso che varia a seconda di ciò che la terra ha da offrire a seconda della stagione. Non hanno un cuoco professionista, ma Patrizia, autodichiarata massaia, gestisce la cucina da sola. Il suo obiettivo è riscoprire i sapori della terra, e riportare alla vita il gusto genuino della cucina contadina, del cibo fresco, che, come dice Patrizia, rischiano di perdersi con il tempo.

Bittarelli, along with other farms nearby, are petitioning for these beans to become a product with Protected Designation of Origin (DOC) so that they can continue to safeguard this variety of Vigna unguiculata.

In terms of autonomy, the Bittarelli farm is completely self-sufficient for water, making use of the farm's own well. They have installed solar panels to reduce their negative impact on the land, in a move towards using only renewable energy. In winter, their only sources of heating come from wood burning stoves, which are fuelled, of course, by using the leftovers from the pruning of the trees on their land. The products deriving from their crops, as well as jams made from the fruits of the land, can be bought or consumed directly at the farm. With their Agriristorante, located on the ground floor of their farmhouse, they close the circle of production. They serve food on a fixed menu depending on what the land has to offer season by season. They do not employ a professional chef, but Patrizia, a self-declared massaia (homemaker), runs the kitchen herself. Her mission is to rediscover the flavours of the land, and rediscover especially the unadulterated flavours of peasant cuisine, of fresh food, which, as Patrizia says, risk being



Le marmellate



La proprietaria Patrizia Bittarelli



Il negozio

L'azienda agricola Bittarelli offre visite didattiche e laboratori per bambini e adulti che vogliono scoprire le dinamiche dell'agricoltura e apprendere i passi da compiere per portare il cibo dall'orto alla cucina. Patrizia tiene anche corsi di cucina, in cui tutti gli ingredienti sono, ovviamente, prodotti dalla terra dei Bittarelli: dalla farina alle uova, dalla frutta fresca alle verdure dell'orto.

I tour in fattoria si concludono generalmente con un pasto all'Agristorante, ma c'è anche la possibilità di prenotare senza dover partecipare a un tour... Purché si prenoti in anticipo!

Un tipico menù autunnale della fattoria Bittarelli si fonda su tre ingredienti - uva, fichi e Fagiolina del Trasimeno.

Antipasto: prosciutto e fichi, accompagnato da una focaccia all'uva.

Primo piatto: gnocchetti (fatti con grani tradizionali) con salsa di zucca gialla e salsiccia.

Secondo piatto: faraona cotta all'uva, con contorno di purè di zucca e patate.



Preparati gustosi dalla fattoria

lost with time. The Bittarelli farm offers educational tours and workshops for kids and adults alike, dealing with agriculture and the transition of food from the garden to the kitchen. Patrizia also runs cooking classes, all the ingredients of which are, of course, products of the Bittarelli land - from the flour to the eggs, fruits picked freshly from the trees and vegetables from the vegetable patch. Farm tours generally conclude with a meal at

the Agristorante, but you can also book in for a meal without having to sign up for a tour - as long as you book in advance! A typical Autumn menu at Bittarelli farm might be based on three ingredients - grapes, figs and the Fagiolina del Trasimeno:

Antipasto: prosciutto and figs, accompanied by a grape focaccia

First course: gnocchetti (made with traditional grains) with a yellow pumpkin and sausage sauce

Second course: guinea fowl cooked with grapes, with a side of pumpkin and potato mash

Dessert: fig and nut pie



I diversi prodotti della terra

Dessert: torta di fichi e noci.

Visitare l'azienda significa vivere un'esperienza genuina della vita agricola umbra, delle sue tradizioni, dei suoi sapori e panorami. I loro prodotti, i tour e i menù riflettono l'amore e il rispetto per la terra della famiglia Bittarelli e offrono momenti unici ai visitatori che troveranno un'accoglienza calorosa con Patrizio e Patrizia alla Fattoria Bittarelli tutto l'anno.

A visit to the farm promises a genuine experience of Umbrian farm life and its traditions, flavours and vistas. Their products, tours and menus reflect a love and respect for the land and offer a unique experience to visitors who will find a warm welcome with Patrizio and Patrizia at Bittarelli Farm throughout the year.



**B** Azienda Agricola  
**Dittarelli P.**

Soc. Agricola Bittarelli Patrizio e figli s.s.  
Località Poggio del Sole, 19 - VALANO  
06061 - Castiglione del Lago (PG)  
Umbria - ITALY  
Cell. +39.335.5455622  
Scrivici su WhatsApp  
[info@agricolabittarelli.it](mailto:info@agricolabittarelli.it)



**COSCI  
SERVICE**



**COSCI  
SERVICE**

*tutto per tutti ... Ecoheme!*

**GESTIONE SERVIZI PER ABITAZIONI**



**COSCI  
SERVICE**

**Cosci Service S.a.s**

Viale Regina Elena, 3 - 52044 Camucia - Cortona / Piazzale della Costituzione, 23 - 52044 Mercatale - Cortona  
(+39) 0575 603750 - (+39) 334 7649909 - (+39) 339 2010683 - [info@cosciservice.it](mailto:info@cosciservice.it)



# LE TORRI DI PORSENNNA UN MODERNO AGRITURISMO IN UN'ANTICA ABBAZIA

Le Torri di Porsenna – A New Country House in an Ancient Abbey

DI CAROL J. COLLER



Bruno e Marisella Batinti, dopo diversi anni di produttiva esperienza nel settore dell'ospitalità con la loro azienda "Le Torri di Porsenna" (dal nome dell'antico e potente re etrusco di Chiusi), hanno trasferito la loro attività in una nuova e stimolante sede a Petignano del Lago, nel Comune di Castiglione del Lago. Il nuovo agriturismo e la vigna annessa, che si affaccia sulle dolci colline circostanti il Lago Trasimeno, è degno del suo nome e certamente adatto a un re.

Questa confortevole e pittoresca struttura, che comprende l'agriturismo, la casa sull'albero, la spa e il ristorante, si è evoluta da ciò che rimaneva dell'antica abbazia olivetana del XV secolo, fondata da sette frati benedettini provenienti dal monastero di San Secondo sull'Isola Polvese nel 1495. Più tardi, nel XVIII secolo la proprietà divenne un'azienda agricola, ma gli edifici conservano ancora l'architettura sobria ed elegante dell'originaria Abbazia della Madonna del Pino, costruita in quel mattone rosso tanto amato e caratteristico dei territori vicino a Siena.



Interno a piano terra

Bruno and Marisella Batinti, after several productive years of hospitality experience with their business "Le Torri di Porsenna" ( named for Chiusi's ancient and powerful Etruscan king) found a new and inspiring site for their country house in Petignano del Lago, in the Comune di Castiglione del Lago. Overlooking the rolling hills and vineyards near to Lake Trasimeno, the new location for their country house and working vineyard is well named, as it is certainly fit for a king.

This comfortable and picturesque structure, which includes the country house, treehouse, spa and restaurant, has evolved from what remained of the ancient 15th century Olivetan abbey, founded by seven Benedictine brothers coming from the Monastery of San Secondo on Polvese Island in 1495. Later, in the 18th century the property became a private farm, but the buildings still retain the sober, elegant architecture of the original Abbey of the Madonna del Pino, built in the red brick that is so well loved and characteristic in the



Una sala grande davanti al camino



Relax nelle chaise longue della "Tisaneria"



La piscina del spa per godere un pace totale

Quando Bruno e Marisella hanno scoperto la proprietà nel 2014, la vecchia fattoria e gli antichi edifici erano caduti in rovina e la struttura aveva bisogno di essere completamente ristrutturata. I progetti prevedevano la creazione di 13 comode e belle camere da letto da quelle che un tempo erano celle dei monaci, la costruzione di una suggestiva casa sull'albero, la trasformazione dell'ex refettorio nella "Sala Grande" del ristorante e del Bistrot al piano terra, ma anche la costruzione di una spa, in linea con la loro dedizione all'idea di benessere come parte integrante dell'esperienza di ospitalità.

Oltre alla grande piscina esterna, la spa delle Torri di Porsenna dispone di una piscina al chiuso riscaldata, di una sauna finlandese e bagno turco, docce sensoriali con cromoterapia e di una "Tisaneria", ovvero una stanza in cui rilassarsi su delle poltrone appese al soffitto in cui si può galleggiare dolcemente sorseggiando una tisana calda. C'è anche una varietà di trattamenti e massaggi disponibili. Tutto questo mentre si gode della spettacolare vista sulla campagna circostante.



Una casa sull' albero per tornare bambini

territories near Siena.

When Bruno and Marisella discovered the property in 2014, the old farm and ancient buildings had fallen into ruin and the structure needed to be completely restored. Their plans included creating 13 beautiful, comfortable rooms from what were once monk's cells, building a charming tree house, transforming the former refectory into the "Sala Grande" for the restaurant and the Bistrot on the ground floor, but also building a spa, in keeping with their dedication to the idea of wellness as an integral part of the hospitality experience.

Besides the large, outdoor pool, the Torri di Porsenna spa features a heated indoor pool, a Finnish sauna and a Turkish bath, sensory chromotherapy showers, and a "Tisaneria" or a room for relaxing in lounges suspended from the ceiling where one can gently float while sipping a hot tisane. There are also a variety of treatments and massages available. All this while enjoying the spectacular view of the surrounding countryside.

Il ristorante fa parte del regno di Marisella, inizialmente anche chef de Le Torri di Porsenna, ora supervisore del funzionamento del ristorante e della cucina, in cui la talentuosa Mary è ora la cuoca, incentrata sulla qualità dei piatti e dei loro ingredienti. È per questo che il ristorante ha un suo orto da cui provengono gran parte dei prodotti, compreso il famoso Aglione toscano che viene utilizzato nei pici fatti in casa. Sono presenti anche prodotti locali speciali, come lo zafferano del lago Trasimeno e il maiale di cinta senese, inoltre le varie tipologie di pasta e di dolci sono prodotte all'interno del ristorante. I terreni di Torri di Porsenna comprendono anche 450 ulivi secolari che forniscono l'olio d'oliva al ristorante.

Dopo l'acquisto della proprietà, Bruno e Marisella hanno raggiunto l'obiettivo di ripristinare i due ettari di vigneti che erano stati trascurati per diversi anni. Con l'aiuto del loro staff e di un enologo professionista, nel 2017 hanno vendemmiato per la prima volta e quest'anno si stanno godendo il vino di quell'annata, un eccellente e corposo blend ottanta per cento Sangiovese e venti per cento Merlot. Producono cinquemila bottiglie l'anno, molte delle quali vengono consumate nel ristorante e acquistate dagli ospiti, ma sono anche disponibili in diverse enoteche della zona.

Le Torri di Porsenna oggi è un'incantevole agriturismo, un produttore di vino e di olio d'oliva. Questa storica proprietà è attrezzata per ospitare eventi speciali come piccoli concerti, feste e matrimoni nei giardini e nelle deliziose sale da pranzo. Qui si può godere di tutto il meglio che il territorio ha da offrire: un senso di pace e comfort, un servizio di qualità, cibo e vino meravigliosi e trattamenti rilassanti nella spa, il tutto all'interno dell'antica e suggestiva campagna umbra.

The restaurant is part of the realm of Marisella, who initially acted as the chef for Le Torri di Porsenna herself. She still oversees the workings of the restaurant and its kitchen today where the talented Mary is now the cook, and insists on the quality of the dishes and their ingredients. To this end, the restaurant has its own vegetable garden where much of the produce comes from, including the famous Tuscan aglione garlic which goes into their homemade pici pasta. The various pastas and desserts are all made in the restaurant and special local products such as the saffron of Lake Trasimeno and Cinta Senese pork are also featured. The Torri di Porsenna lands also include 450 centuries-old olive trees which provide olive oil for the restaurant.

After purchasing the property, restoring the two hectares of vineyards which had been neglected for several years was another important objective for Bruno and Marisella. With the help of their staff and a professional enologist, in 2017 they had their first grape harvest and this year they are enjoying the wine from 2018 – eighty percent Sangiovese and twenty percent Merlot – which has proven to be an excellent, full-bodied blend. They produce five-thousand bottles a year, much of which is consumed in the restaurant and purchased by guests, but is also available in a number of wine shops in the area.

Le Torri di Porsenna today is an enchanting country house and a working producer of wine and olive oil. This historic property is equipped to host special events such as small concerts, parties and weddings in their gardens and lovely dining rooms. Here one can experience all the best that the territory has to offer – a sense of peace and comfort, quality service, wonderful food and wine, and soothing treatments in the spa, all within the ancient and inspiring Umbrian countryside.



Il Ristorante



Una tavola per due



Un posto romantico per passare la serata



LE TORRI DI PORSENNNA  
AGRITURISMO DI CHARME E BENESSERE

Agriturismo Torri di Porsenna  
Loc. Giorgi, 46  
06061 Petignano del Lago (PG)  
Tel. 075 3754676 - 075 832679  
WhatsApp 075832679  
Fax 075 8352244  
Cell. 335 1253525  
e-mail: [letorridiporsenna@gmail.com](mailto:letorridiporsenna@gmail.com)

# LA FAVOLA DELL'INCANTO

The fairy tale of L'Incanto

DI VALENTINA PICCINI



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

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!

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, ma anche gustare i piatti rivisitati della tradizione biturgense o una bella pizza in famiglia... O perché 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 déco, ti innamorerai di quel mobbiletto che scorgi accanto a te o del vassoio a particolare su cui viene servita una determinata portata... Non c'è problema, perché 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, poiché il suo impasto di farine speciali ed ingredienti segreti



Vini e champagne ricercati per accompagnare la serata all'Incanto

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

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!

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 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 déco, 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



Pizza bella e buona con farciture di prima scelta

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! 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 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 né sangue, né i liquidi che ne

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!

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 technique thanks to which the dish arrives at the table without losing blood, nor the liquids



Carne succulenta con la nuova cottura a freddo alla brace



L'ambiente ricercato del ristorante l'incanto



Demetra

2



Bisteca  
Black Angus  
Australia

Bisteca  
Black Angus  
Australia

Bisteca  
Black Angus  
Australia

I migliori tagli di carne conservati in ambienti frigoriferi

informazione pubblicitaria

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 "aggredita", poiché 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.

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!

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 flavour.

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!



Le migliori selezioni di carni accompagnate da deliziose chips



Pasta fatta a mano da Irene



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

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



# RICETTA PER L' AUTUNNO PANE DI MELA PRALINATO

## RECIPE FOR AUTUMN Praline Apple Bread

DI CAROL J. COLLER

### INGREDIENTI:

- 250 gm. mascarpone
- 200 gm. zucchero di canna integrale
- 2 uova
- 2 cucchiaini vaniglia
- 250 gm. farina
- 2 cucchiaini lievito pane degli angeli
- ½ cucchiaino bicarbonato
- ½ cucchiaino sale
- 2 mele aspre (tipo 'Granny Smith') sbucciate e tritate
- 150 gm. di noci tritate (noci o pecan) divisi in 2 porzioni

### GLASSÈ PRALINATA:

- zucchero di canna scuro e burro

### PREPARAZIONE:

Scaldare il forno a 180 gradi. Ungete a Preriscaldate il forno a 350 gradi. Ungere leggermente una teglia da 24cm. Accantonare.

Usando una frusta elettrica, sbatti insieme il mascarpone, lo zucchero, le uova e la vaniglia a bassa velocità fino a quando non saranno ben amalgamati. Quindi aggiungere la farina, il lievito e il sale. Continuare a sbattere a bassa velocità fino a quando non saranno ben amalgamati.

Mescolare le mele e metà delle noci nella pastella. Trasferire l'impasto nella teglia.

Cospargere il resto delle noci sopra e premerle leggermente nella pastella. Infornare per circa 1 ora o finché uno stuzzicadenti inserito al centro non ne esce pulito.

Raffreddare nella padella per circa 20-30 minuti e poi trasferire su una gratella per raffreddare completamente.

### PER LA GLASSÈ PRALINATA:

In una piccola casseruola, mettere il burro e lo zucchero di canna. A fuoco medio, portalo a ebollizione. Abbassa la fiamma e poi fai sobbollire mescolando finché la salsa non si addensa. Togliere dal fuoco e versare sul pane. Raffreddare completamente prima di tagliare.

### INGREDIENTS:

- 1 c. mascarpone
- 1 c. brown sugar
- 2 eggs
- 2 tsp. vanilla
- 2 cups flour
- 2 tsp. baking powder
- ½ tsp. baking soda
- ½ tsp. salt
- 1 ½ cups tart, crisp apples (like Granny Smith) peeled and finely chopped
- 1 cup nuts (walnuts or pecans) chopped and divided in 2 portions

### PRALINE TOPPING:

- ¼ cup brown sugar and ¼ cup butter

### PREPARATION:

Preheat the oven to 350 degrees . Lightly grease a 9 inch loaf pan. Set aside.

Using an electric mixer, beat together the mascarpone, sugar, eggs and vanilla on low speed until well blended. Then add the flour, leavening and salt. Continue to beat on low speed until well blended.

Fold the apples and half of the nuts into the batter. Transfer the batter into the loaf pan.

Sprinkle the rest of the nuts on top and press them lightly into the batter. Bake for about 1 hour or until a toothpick inserted in the center comes out clean.

Cool in the pan for about 20-30 minutes and then transfer to a wire rack to cool completely.

### FOR THE PRALINE TOPPING:

In a small sauce pan, place the butter and brown sugar. Over medium heat, bring it to a boil. Lower the heat and then simmer while stirring until the sauce thickens. Remove from heat and drizzle over bread. Cool completely before cutting.

# 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](mailto:info@laconfraternitadicelle.com)  
Orari di apertura: Lunedì – Domenica: 12:00 – 14:00 | 20:00 – 23:00

# LA VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO - UNA STORIA NEL VINO

La Vecchia Cantina di Montepulciano - A History in Wine

DI CAROL J. COLLER

VECCHIA CANTINA DI MONTEPERUCCIAMO



DAL 1937

Montepulciano, che domina la Val D'Orcia a ovest e la Valdichiana a est, si erge come un monumento su queste terre, un monumento alla lunga tradizione vinicola dell'Italia centrale. I suoi vigneti si estendono sui fianchi della collina e sui pendii sottostanti, nella zona geografica destinata alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano. Qui, saldamente piantata nel territorio storico di Montepulciano, alle porte della città, si trova la Vecchia Cantina di Montepulciano che si occupa di produzione di vino da oltre ottant'anni.

Fondata nel luglio del 1937 come cooperativa da quattordici viticoltori locali, uniti per facilitare sia la produzione che la vendita dei loro vini, la Vecchia Cantina imbottiglia il suo primo vino nel 1940 durante la seconda guerra mondiale. Negli anni '50, dopo i difficili anni della guerra e una grande riorganizzazione delle terre, la Vecchia Cantina ha agito come forza trainante per la produzione di vino nella zona, un ruolo che ricopre ancora oggi con gli oltre 400 soci e oltre mille ettari di vigneti, che producono circa sette milioni di bottiglie di vino all'anno.

L'attuale sede della Vecchia Cantina è stata costruita nel 1970 e comprende gli uffici amministrativi, i magazzini, lo stoccaggio del vino, la linea di imbottigliamento, il negozio per la vendita diretta al pubblico e due vaste bottaie sotterranee. A Montepulciano Stazione si trova un altro polo importante dell'azienda, il centro di vinificazione, dove arrivano le uve dei soci e dove avvengono le prime lavorazioni del vino.

Upon its rock outcropping, overlooking the Val D'Orcia to the West and the Valdichiana to the East, Montepulciano rises up like a monument over these lands, a monument to the long tradition of winemaking in Central Italy. Its vineyards spread out on the flanks of the hill and the slopes below in the geographical area designated for the production of Vino Nobile di Montepulciano. Here, firmly planted in the historic terroir of Montepulciano and just at the gates of the city, the Vecchia Cantina Di Montepulciano has been producing wine for over eighty years.

Founded in July of 1937 as a cooperative of fourteen local winemakers who banded together to facilitate both the production and the sales of their wines. Vecchia Cantina bottled its first wine in 1940 during the war. After the difficult war years, in the 1950's and the reorganization of the lands, the Vecchia Cantina acted as a driving force for wine production in the area, a role that they cover to this day with the over 400 member vineyard owners and over a thousand hectares of vineyards producing around seven million bottles of wine annually.

The current offices of Vecchia Cantina were constructed in 1970 and include the administrative offices, warehouses, storage tanks for the wine, bottling line, the shop for direct sales to the public and two vast subterranean barrel rooms. There is a large second facility at Montepulciano Stazione which is another important site for the company as the site



Montepulciano dall'alto

La prima bottaia "storica" è stata costruita nel 1972 ed è molto particolare perché ha un ingresso a vetri che dà sulla strada statale, visibile da chiunque passi. La bottaia contiene 160 grandi botti di rovere di Slavonia di varie capacità. La

seconda, la moderna bottaia è stata progettata e realizzata nel 2001 e si estende per ben 2800 metri quadrati sotto terra. Qui, sotto il soffitto a volta, si trovano circa 400 botti di rovere di Slavonia oltre a tonneau e barriques in rovere francese. La Cooperativa produce un gran numero di vini molto pregiati, il "Vino Nobile di Montepulciano DOCC annata" e il "Vino Nobile di Montepulciano Riserva" in primis e le troviamo oltre sotto alla linea classica "Vecchia Cantina" anche sotto le prestigiose etichette Cantina del Redi, Poggio Stella e Astorre Noti. La maggior parte dei vini prodotti dalla Cooperativa sono a base di uva Sangiovese, ed infatti è storicamente conosciuta per i suoi rossi, ma l'azienda offre anche vini bianchi e rosati,



La vendemmia in corso

of the winemaking center, where members' grapes arrive and where the first processing of the wine takes place.

The first, "historic" cellar was built underground in 1972 and is a singular space, with a glass entrance facing onto the

state road where the "bottaia" is visible to passersby. The cellar contains 160 large casks of Slovenian oak of varying capacities. The second, modern barrel room was planned and executed in 2001 and extends for an incredible 2800 square meters underground. Here, under the vaulted ceiling, are 400 casks of Slovenian oak as well as the French oak tonneaus and barriques. The cooperative produces a large number of very fine wines, the "Vino Nobile di Montepulciano DOCC annata" and the

"Vino Nobile di Montepulciano Riserva" first and foremost produced under the Vecchia Cantina label, but also under the prestigious Cantina del Redi, Poggio Stella and Astorre Noti labels. The majority of the wines produced are reds in an



Il Presidente della cooperativa, Andrea Rossi

spumanti e il dolce Vin Santo. La Vecchia Cantina produce da alcuni anni anche una linea di vini completamente biologici. La Cooperativa offre sia visite guidate alle cantine che degustazioni su prenotazione. Proprio pensando ai numerosi visitatori e amanti del vino, che qui vengono ogni anno, la Vecchia Cantina sta costruendo un nuovissimo centro di accoglienza, uno spazio elegante in grado di ospitare degustazioni, pranzi ed eventi di ogni tipo e il cui completamento è previsto per settembre 2022. Il nuovo centro di accoglienza combinerà la tradizione con l'esperienza e l'innovazione, e darà al visitatore l'opportunità di comprendere la filosofia della Vecchia Cantina di Montepulciano ma anche di scoprire una lunga e illustre storia nel vino.



Un bicchiere di vino buono con tipicità locali

area historically known for red wine, but the cooperative also offers white and rosè wines, spumante and the sweet Vin Santo. For a number of years the Vecchia Cantina has produced a line of completely organic wines as well.

The Vecchia Cantina offers both visits to the cellars and wine tastings with an advance reservation. Keeping in mind the numerous visitors and wine lovers who arrive every year, the Vecchia Cantina is constructing a brand new welcoming center, which will create an elegant space that can accommodate wine tastings, dinners and events of all sorts and is projected to be completed by September of

2022. This center will combine tradition with experience and innovation, and give the visitor the opportunity to discover and comprehend the dedication of the Vecchia Cantina di Montepulciano to their craft, and a long and illustrious history in wine.



Botti di vino Cantina del Redi



Degustazione nelle nuove cantine



Nella Vecchia Cantina di Montepulciano



Un invito alla Vecchia Cantina



Info e Contatti:  
+39 0578 7160 92  
[info@vecchiacantinadimontepulciano.com](mailto:info@vecchiacantinadimontepulciano.com)  
Soc. Coop. Vecchia Cantina di Montepulciano Soc. Agr.  
Via Provinciale, 7 – 53045, Montepulciano (Siena)

# 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 dopo anni di distanziamento.



Cappelletti in brodo, uno dei piatti tradizionali della Lea

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 funghi, dove il porcino accompagna le divine tagliatelle fatte

*"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 distance.



Tagliata accompagnata da porcini

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, grilled lamb. But let's not forget the mushroom dishes, where



Antipasti con tartufo



Foto di Gabriele Ciprezzi

Pasta rigorosamente fatta in casa dalla Lea

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 sanno 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.

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 migliori salumi tipici umbri alla Trattoria Lea



Voglia di tartufo. Dalla Lea lo troverai sempre



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



  
**AL TOCCO**  
RISTORANTE · CORTONA

Via Benedetti, 24 - 52044 Cortona (AR) - Tel. +39 0575 956470 - Mob. +39 392 1320432

# ValleyLife



**CHIEDI DI DIVENTARE NOSTRO PARTNER | JOIN OUR CLUB**

## PER INFORMAZIONI GENERALI

Editore Dr. Simone Bandini: Tel. 339 7370104 | [info@valleylife.it](mailto:info@valleylife.it)

## PER LE SINGOLE RIVISTE

**Chianti & Valdelsa:** Direttore Giovanni Salvietti

Tel. 366 1894575 | [chianti.valleylife@gmail.com](mailto:chianti.valleylife@gmail.com) | [chianti@valleylife.it](mailto:chianti@valleylife.it) | Barberino Tavarnelle (Fi)

**Siena, Valdorcia & Amiata:** Direttore Jori Diego Cherubini

Tel. 328 5816968 | [jori.cherubini@gmail.com](mailto:jori.cherubini@gmail.com) | [siena@valleylife.it](mailto:siena@valleylife.it) | Abbadia San Salvatore (Si)

**Alto Tevere & Valtiberina Toscana:** Direttrice Valentina Piccini

Tel. 393 9815621 | [mammeaspillo@gmail.com](mailto:mammeaspillo@gmail.com) | [valtiberina@valleylife.it](mailto:valtiberina@valleylife.it) | Sansepolcro (Ar)

**Valdichiana & Lago Trasimeno:** Direttrice: Carol Coller

Tel. 380 583 7638 | 335 532 7264 | [valdichiana@valleylife.it](mailto:valdichiana@valleylife.it) | Cortona (Ar)

**Maremma Toscana:** Direttore Dario Migliorini

Tel. 339 8192256 | [dario@capannina.it](mailto:dario@capannina.it) | Castiglione della Pescaia (Gr)