

Anno XX n° 166 / INVERNO 2021

ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

SPOSARSI COME IN UNA FAVOLA
ALL'ANTICO BORGO DI CELLE

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib. di Perugia, n. 17/05/2007 n. 23/2007. Iscrizione R.O.C. 18/75 Dir. Resp. Simone Bandini, Grafica: Alessio Casi (Tobu Group srl) - Stampa: Petrucci srl

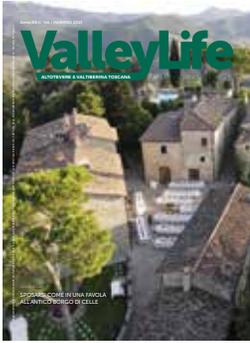
LINGANTO

RISTORANTE PIZZERIA



*Vi Augura Buone Feste
e vi aspetta nella sua atmosfera
accogliente per serate indimenticabili*

Via Tiberina Nord, 920 - 52037 - SANSEPOLCRO (AR) - Tel. 0575 742411



In Copertina:
Un sogno che diventa realtà:
Sposarsi all'antico borgo di Celle

INVERNO 2021

DIRETTORE RESPONSABILE:
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE:
Valentina Piccini

PROJECT AND MARKETING MANAGER
Andrea Del Siena

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

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI

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

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

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

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

Questa rivista è stata chiusa in un freddo giovedì mattina di dicembre, tra fuoco acceso e caffè fumante

ValleyLife

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

6 Non è mai più tardi di mezzanotte
It's never later than midnight

8 Eventi storici svelati
Historical events unveiled

12 Con(volare) e festeggiare le nozze al Borgo di Celle
Getting married at Borgo di Celle



22 Istituto Omnicomprensivo "Fanfani - Camaiti"

26 IIS G. Giovagnoli Sansepolcro

30 Centro di formazione G. O. Bufalini di Città di Castello



34 Il Museo Malakos capitale mondiale della malacologia
The Malakos Museum, world capital of malacology

37 Al via la stagione di prosa al teatro degli Illuminati
The season of prose at the Teatro degli Illuminati begins

42 Curiosità storiche su Borgo San Sepolcro: l'epoca dei Crociferi
Historical Curiosities about Borgo San Sepolcro: the Crucifers era

48 Un Sanzio inedito
An unpublished Sanzio

56 Il mio San Francesco di Assisi
My Saint Francis of Assisi

60 Dal museo multimediale al trenino della miniera
From the multimedia museum to the mine train

64 La potenza del fuoco
The power of fire



70 Ristrutturare e riqualificare con 3Energy e Project House
Renovating and redevelopment with 3Energy and Project House

76 Italservizi, il trasloco semplice che mancava
Italservizi, the simple move that was missing



82 Ristorante Enoteca Berghi
Restaurant Enoteca Berghi

88 Caffè Gerasmo
Gerasmo Caffè

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



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



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

CENTRO PISCINE SPECIALIZZATO

FONI
PISCINE srl

PISCINE ♦ **BENESSERE** ♦ **OUTDOOR**



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



NON È MAI PIÙ TARDI DI MEZZANOTTE

It's never later than midnight

DI SIMONE BANDINI

“Quindi cadere nella malattia mortale è non poter morire, ma non come se ci fosse la speranza della vita, anzi, l'assenza di ogni speranza significa qui che non c'è nemmeno l'ultima speranza, quella della morte”

La malattia mortale (1849), Søren Kierkegaard

‘So falling into deadly disease is not being able to die, but not as if there were the hope of life, on the contrary, the absence of all hope here means that there is not even the last hope, that of death’

The Deadly Disease (1849), Søren Kierkegaard



Soren Kierkegaard (1813-1855)

È al centro di una notte come tante altre che si consumano le nozze demoniache di materialismo e capitalismo. Nell'indifferenza degli astri che dispensano per sé, senza mai dissiparla o sprecarla, la magia creativa e mitopoietica della propria rivoluzione.

At the heart of a night like so many others the demonic marriage of materialism and capitalism is consummated. In the indifference of the stars that dispense for themselves, without dissipation or wastage, the creative and mythopoetic magic of their own revolution.

Sì, certamente ce ne siamo accorti. Ci siamo accorti di come l'esistenza terrena si sia 'ridotta', come risucchiata da più bocche: la meccanica totalizzante della professione o del 'guadagnarsi la pagnotta', un 'vissuto' familiare che è la versione buffa e caricaturale dell'antico focolare domestico (dove ci sono solo esigenze, cose da fare, laddove è dimenticato l'essere per essere, dove l'appartenenza tramonta nel provvisorio e nella contingenza), una burocrazia di stato che, ai tempi della nuova pandemia globale, avvolge nelle sue spire e codifica ogni spazio di azione individuale e collettivo, financo la possibilità stessa di autodeterminarsi.

Yes, we certainly noticed something. We realized how earthly existence has been 'reduced', as if sucked up by several mouths: the all-encompassing mechanics of the profession of 'earning one's daily bread', in a family 'experience' which is the comic and caricatured version of the ancient domestic hearth (while now there are only needs, things to do, where being for being's sake is forgotten, where belonging fades into the provisional and contingent), a state bureaucracy that, at the time of the new global pandemic, wraps in its coils and encodes every space of individual and collective action, even the very possibility of self-determination.

Nel tempo libero qualche amicizia o flirt virtuale (talvolta reale!), una partita a padel con gli amici, forse una serata sul divano pizza e birra (con filmone apocalittico o distopico) o, per i più alternativi le discussioni impegnate sul pensiero fluido, il mai sopito pericolo fascista, le ultime dal web sulla dittatura sanitaria, senza dimenticare il nuovo complotto mondiale ad opera di tecnocrati umanoidi.

In your free time some friendship or virtual flirtation (sometimes real!), a game of padel with friends, perhaps an evening on the sofa with pizza and beer (with some apocalyptic or dystopian blockbuster) or, for the more alternative, discussions on fluid thinking, the fascist danger that never goes away, the latest from the web on the health dictatorship, without forgetting the new world conspiracy of humanoid technocrats.

Questa lunga notte della libertà e dell'identità è la tenebra incontrastata del materialismo: la palude dell'indistinto dove arrancano a bracciate, rachitiche nelle acque mefitiche, le sue Erinni – gettando le braccia al centralismo, allo statalismo più bieco e rassegnato – dove la vita stessa vale uno pneuma. Ma è un 'soffio' tutt'altro che eroico.

Questo movimento informe, assolutamente rettilineo e modernissimo, ci fa gridare come antichi malinconici semidei: "Il n'est jamais plus tard que minuit!".

Non è mai più tardi di mezzanotte: il divino afflato che agita l'animo elevandolo – e che elevandosi domina lo spirito (e pure la carne!) – si è perduto nell'esaltazione da accumulo – di beni e valori senza direzione né origine, da ultimo senza alcun discernimento né consistenza assiologica.

La vita è appunto 'ridotta' ad una metastasi poiché, di per sé, ha valore esclusivamente nella sua operatività, nella sua natura 'maligna', mortale e caduca. Nella sua radice materiale. Per la mera causalità dei suoi effetti, l'esistenza è ciò che ci accade, non più ciò che siamo.

La volontà si fonde con la necessità, piuttosto che la libertà.

This long night of freedom and identity is the undisputed darkness of materialism: the swamp of indistinction where its Erinyes ['Furies'] - thrusting their arms toward centralism, to the most sinister and resigned form of statism - trudge along, stunted in the mephitic waters - where life itself is worth a pneuma. But it is a 'breath' that is anything but heroic.

This shapeless movement, absolutely straightforward and very modern, makes us cry out like ancient melancholy demigods: "Il n'est jamais plus tard que minuit!"

It is never later than midnight: the divine breath that stirs the soul by elevating it - and which by elevating it dominates the spirit (and also the flesh!) - is lost in the exaltation of accumulation - of goods and values without direction or origin, ultimately without any discernment or axiological consistency. Life is precisely 'reduced' to a metastasis since, in itself, it has value exclusively in its operation, in its 'malignant', deadly and transient nature. In its material root. By the mere causality of its effects, existence is what happens to us, no longer what we are.

Will merges with necessity rather than freedom.



Il rimorso di Oreste di William-Adolphe Bouguereau (1862)

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
"Glycerine", Bush

EVENTI STORICI SVELATI

Historical events unveiled

DI VALENTINA PICCINI

Lo strano caso della "Peste Danzante" che in più riprese colpì l'Europa medievale e rinascimentale e che solo oggi trova spiegazione

The strange case of the "Dancing Plague" which repeatedly struck medieval and Renaissance Europe and which only today finds explanation

Ci sono eventi che tuttora lasciano perplessi storici e scienziati e uno di questi è sicuramente quello della "Peste Danzante", che colpì in più di un'occasione l'Europa del medioevo, fino a culminare, nel 1518, nello strano caso di Strasburgo.

Immaginate di essere un cittadino di Strasburgo (meravigliosa città dell'Alsazia) e di vedere la vostra vicina uscire di casa ed iniziare a ballare in un caldo luglio del 1518. Un ballo inarrestabile, eppure Frau Troffea, ballò letteralmente tutto il giorno, fermandosi solo quando si addormentò a causa della stanchezza. La mattina dopo, appena sveglia, ha riprese a ballare.

A quel punto le gente iniziò a prestare attenzione, attorno a lei si formò una folla intorno a lei per vederla ballare senza musica, con tanto di piedi insanguinati e contusi, ma la signora non si fermava. 4 giorni dopo, altre 34 persone hanno iniziato a ballare senza sosta e nelle seguenti 4 settimane questi raggiunsero la quota di 400: 400 ballerini che danzavano senza musica, in modo incontrollabile, urlando di dolore ed implorando aiuto.

E non si trattava certo di una cosa innocua, perché col caldo estivo almeno 15 di loro morivano ogni giorno a causa di disidratazione. A nulla servì il consiglio comunale, che chiamò

There are events that still perplex historians and scientists and one of these is certainly that of the "Dancing Plague", which struck on more than one occasion the Europe of the Middle Ages, until culminating, in 1518, in the strange case of Strasbourg.

Imagine being a citizen of Strasbourg (wonderful city of Alsace) and seeing your neighbor leave the house and start dancing in a hot July 1518. An unstoppable dance, yet Frau Troffea literally danced all day, stopping only when she fell asleep because of fatigue. The next morning, when she woke up, she started dancing again.

At that point the people began to pay attention, around her a crowd formed around her to see her dancing without music, with blood and bruised feet, but the lady did not stop. Four days later, 34 other people started dancing non-stop and over the next four weeks they reached the level of 400: 400 dancers dancing without music, uncontrollably, screaming in pain and begging for help.

And it was certainly not a harmless thing, because in the summer heat at least 15 of them died every day due to dehydration. The city council, which called the doctors to



Rappresentazione del ballo di San Vito



Vera effigie di S. VITO MARTIRE
che si venera nella Chiesa Arcipretale di
S. STEFANO del SOLE (Azellino)

a raccolta i medici: si trattava, secondo loro, di "sangue caldo", che causava follia surriscaldando il cervello.

I salassi erano impossibili da attuare, vista l'impossibilità di far star ferme queste persone e allora si decise per un altro rimedio: il consiglio assunse musicisti e organizzò una festa per cercare di stancare i ballerini. Non funzionò, ovviamente e allora si decise che non si trattava di casi di "sangue caldo", ma di una maledizione sulla città, rea di ospitare troppi peccatori. Così il consiglio ha deciso di agire. Chiusero tutte le case da gioco e i bordelli e bandirono dalla città tutti quelli che consideravano peccatori. Erano così disperati che hanno persino reso illegale la musica e il ballo. Ovviamente, nemmeno questi provvedimenti servirono a nulla: i superstiti continuavano a ballare con piedi sanguinanti e pieni di piaghe. Tutto ciò andò avanti, nella disperazione generale, fino a settembre, quando i superstiti (non molti, a dirla tutta), tornarono alla loro solita vita. Curioso, no? Eppure questa "Peste Danzante" appare negli annali d'Europa già nel 1247, 1278, 1375, 1381, 1428 e probabilmente in molte altre date non documentate. Ci sono stati casi in cui le persone non solo ballavano ma avevano allucinazioni e casi in cui gli afflitti erano tutti bambini.

PENSATE SI TRATTI DI LEGGENDA? NO.

Le fonti scritte ed iconografiche documentano ampiamente "The Dancing Plague" e una prima, straziante testimonianza, è documentata nella vita di San Vito, martirizzato nel 303 d. C. con i santi Crescenzo e Modesto. Vito, "latitante" perché fedele al Cristianesimo e denunciato dal suo stesso padre, aveva grande fama di guaritore: fu rintracciato dai soldati dell'imperatore Diocleziano, che cercava qualcuno che potesse guarire il figlio sofferente di spasmi e dolori. Probabilmente il giovane soffriva di epilessia, una malattia che all'epoca, faceva sì che i malati fossero considerati indemoniati.

Dopo che Vito gli guarì il figlio, Diocleziano lo fece torturare poiché egli continuava a non voler giurare fedeltà agli dei romani. Prima lo fece immergere in un calderone di pece bollente, da cui il Santo uscì illeso, poi lo fece gettare fra i leoni che invece di assalirlo, gli leccarono i piedi diventando

collect, did nothing: it was, according to them, of "warm blood", which caused madness overheating the brain.

The bloodletting was impossible to carry out, given the impossibility of stopping these people and then decided for another remedy: the council hired musicians and organized a party to try to tire the dancers. It didn't work, of course, and so it was decided that it was not "hot blood" cases, but a curse on the city. I'd rather have too many sinners.

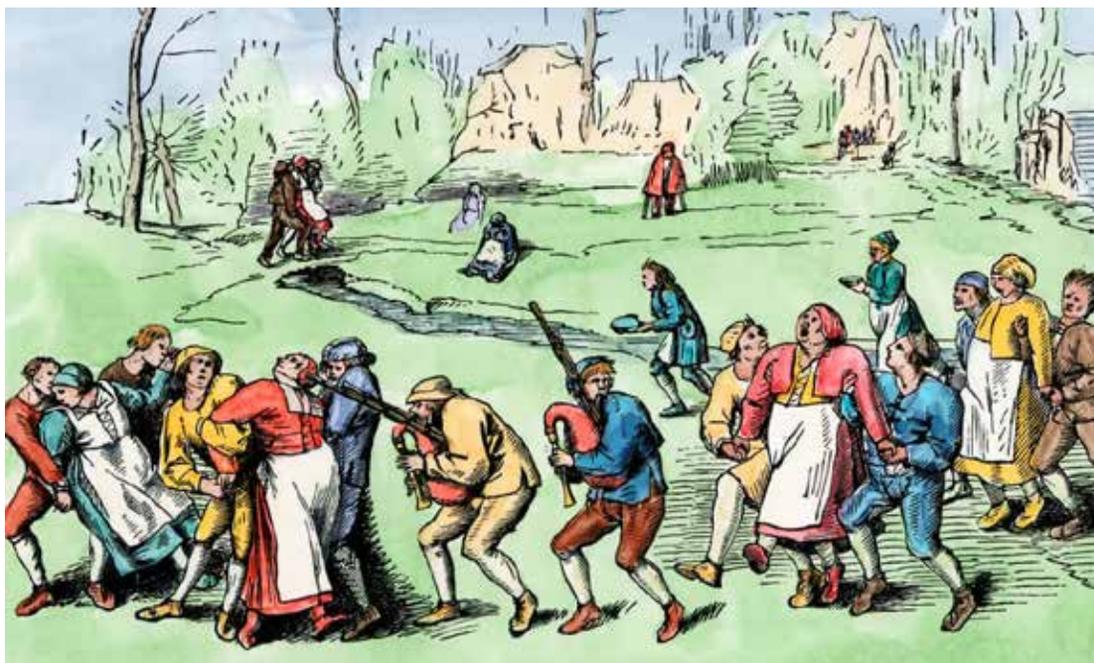
So the board decided to act. They closed down all the gambling houses and brothels and banished from the city all who considered themselves sinners. They were so desperate, they even made music and dancing illegal. Of course, not even these measures served any purpose: the survivors continued to dance with bloody feet and full of sores.

All this went on, in general despair, until September, when the survivors (not many, to be honest), returned to their usual life. Funny, isn't it? Yet this "Dancing Plague" appears in the annals of Europe as early as 1247, 1278, 1375, 1381, 1428 and probably on many other undocumented dates. There were cases where people not only danced but had hallucinations and where the afflicted were all children.

Do you think it's a legend? NO.

The written and iconographic sources extensively document "The Dancing Plague" and a first, heartbreaking testimony, is documented in the life of San Vito, martyred in 303 d. C. with Saints Crescenzo and Modesto. Vito, "fugitive" because of his Christianity and denounced by his own father, had a great reputation as a healer: he was tracked down by the soldiers of the emperor Diocletian, who was looking for someone who could heal his son suffering from spasms and pains. The young man probably suffered from epilepsy, a disease that at the time, caused the sick to be considered possessed.

After Vito healed his son, Diocletian had him tortured because he continued not to swear allegiance to the Roman gods. First he made him plunge into a cauldron of boiling pitch, from which the Saint came out unharmed, then he threw him among the lions that instead of assaulting him, licked his feet becoming meek. Then he had it hung alive to an euculeo, a wooden easel



Il ballo di San Vito

mansueti. In seguito lo fece appendere vivo a un eculeo, cavalletto di legno su cui si facevano stendere i detenuti che poi venivano tirati per le mani e piedi facendo allungare il corpo fino a romperne le ossa. Ma mentre il suo corpo veniva lacerato, apparvero degli angeli che lo liberarono e lo trasportarono presso il fiume Sele dove si lasciò morire. Non si conosce bene l'età di Vito quando morì, alcuni studiosi dicono 12 anni, altri 15 e altri ancora 17.

Quella da cui San Vito guarì il figlio di Diocleziano - e che oggi prende, appunto, il nome di Ballo di San Vito - era una malattia nervosa di origine infettiva, oggi conosciuta anche come Corea. Si tratta di una infermità caratterizzata da contrazioni muscolari, complicate da movimenti involontari, che colpisce a preferenza i ragazzi da 5 a 15 anni e il sesso femminile più del maschile.

La malattia s'inizia in genere con uno stato di lieve irrequietezza, che gradatamente s'accenna e alla quale fa seguito uno stato d'agitazione motoria pressoché continua. Il tronco viene flesso o esteso, il capo rotato da un lato all'altro, gli arti estesi o piegati bruscamente e in modo disordinato, e questi movimenti possono divenire così intensi da impedire la deambulazione e la stazione eretta. A volte anche la parola può essere impedita.

Le contrazioni sono accentuate dai movimenti volontari e dalle emozioni e la durata media del decorso, quando il paziente sopravvive è di 2-3 mesi, sempre che non sussistano complicazioni cardiache, o disturbi mentali gravi; essa tende però alle recidive. Anatomopatologicamente si ritiene che la corea sia un'encefalite disseminata.

E insomma, come sempre, la scienza ha una spiegazione per tutto, anche per quello che sembra soprannaturale!

on which they made lay the prisoners who were then pulled by the hands and feet making stretch the body until they broke the bones. But as his body was being torn, angels appeared and freed him and transported him to the Sele River where he let himself die. It is not well known the age of Vito when he died, some scholars say 12 years, another 15 and still 17.

The one from which San Vito healed the son of Diocletian - and which today takes the name of Ballo di San Vito - was a nervous disease of infectious origin, today also known as Korea. It is an infirmity characterized by muscular contractions, complicated by involuntary movements, which preferably affects boys from 5 to 15 years and the female sex more than male.

The disease usually begins with a state of slight restlessness, which gradually increases and which is followed by a state of motor agitation almost continuous. The trunk is flexed or extended, the head rotated from side to side, the limbs extended or folded abruptly and in a disorderly way, and these movements can become so intense as to prevent walking and standing. Sometimes even the word can be prevented.

Contractions are accentuated by voluntary movements and emotions and the average duration of the course, when the patient survives is 2-3 months, provided that there are no cardiac complications, or serious mental disorders; However, it tends to recidivism. Anatomopathologically it is believed that korea is a disseminated encephalitis.

And in short, as always, science has an explanation for everything, even for what seems supernatural!



Rappresentazione della _peste danzante_ che colpì Strasburgo nel 1518



CON(VOLARE) E FESTEGGIARE LE NOZZE AL BORGO DI CELLE

Getting married at Borgo di Celle

DI SIMONE BANDINI



Una cerimonia unica nell' antico borgo

Come in un castello, la fiaba del giorno più bello.

Siamo tornati al Borgo di Celle dopo averne scoperto, nelle due passate edizioni, la struttura custodita dall'antico borgo medievale ed il curatissimo ristorante gourmet. Ci troviamo nuovamente al cospetto dello chef Gianfranco Termine e con lui approfondiamo la formula per i matrimoni che, già vi anticipiamo, ha una sua identità ed esclusività forte e definita.

Nella mente di ogni sposa o, volendo essere moderni, nell'immaginazione di ogni coppia che intende annunciare e sigillare la propria eterna (si spera) unione, c'è un matrimonio unico, irripetibile e mai uguale ad altri.

Come già anticipato dal magazine americano "Brides" in estate, la stragrande maggioranza degli intervistati dichiara che l'ultimo anno e la pandemia globale li ha portati a preferire cerimonie e location più studiate, personalizzate, con l'utilizzo di dettagli 'made to measure' e con un budget crescente dedicato agli ospiti - che dovranno sentirsi perfettamente inclusi, coccolati ed integrati nei festeggiamenti.

Grazie inoltre, si fa per dire, alle restrizioni in vigore, i promessi sposi hanno riscoperto l'intimità stessa del giorno più bello nonché la sua formalità, privilegiando brigate più snelle e riservate, tuttavia dedicando loro un impeccabile cerchio celebrativo, dal 'seating' alla 'mise en place', da menù ultra-elaborati a presentazioni scenografiche dei piatti: "Teorie intricate nelle apparecchiature, cucina raffinata ed incredibile con vini di alto profilo". Il tutto nell'atmosfera incalzante, mondana e strettamente glamour di un 'upscale dinner party', un evento elegante da vivere e ricordare.

Il Borgo di Celle con le sue fantastiche 'facilities' - il ristorante "La Confraternita" e l'area wellness incastonata nella struttura,

Like in a castle, the fairy tale of the most beautiful day.

We returned to Borgo di Celle after discovering, in the two past editions, the structure guarded by the ancient medieval village and the well-kept gourmet restaurant. We find ourselves again in the presence of chef Gianfranco Termine and with him we have to deepen the formula for weddings that, already we anticipate, has its own identity and strong and defined exclusivity.

In the mind of every bride or in the imagination of every couple who intends to announce and seal its (hopefully) eternal union, there is a unique marriage, unrepeatable and never equal to others.

As already anticipated by the American magazine "Brides" in the summer, the vast majority of respondents declare that the last year and the global pandemic has led them to prefer ceremonies and more studied locations, personalized, with the use of details 'made to measure' and with a growing budget dedicated to guests - who must feel perfectly included, pampered and integrated in the celebrations.

Also "thanks" to the restrictions due to Covid19, the betrothed couple has rediscovered the very intimacy of the most beautiful day as well as its formality, privileging more slender and reserved brigades, however dedicating them an impeccable celebratory circle, from the 'seating' to the 'mise en place', from ultra-elaborate menus to scenic presentations of dishes: "Intricate theories in equipment, refined and incredible cuisine with high-profile wines". All in the fast-paced, mundane and glamorous atmosphere of an 'upscale dinner party', an elegant event to live and remember.

Borgo di Celle with its fantastic facilities - the restaurant "La Confraternita" and the wellness area set in the structure, is the



Dire sì a Borgo di Celle

è l'epifania perfetta di questo fiabesco desiderio.

"Abbiamo studiato delle soluzioni ad personam, con menù disegnati sulle aspettative di ogni coppia, potendo impiegare il borgo nella sua interezza. Un matrimonio dinamico e itinerante, se desiderato: dalla piscina panoramica alla piazza antica, dalle intime salette interne alla terrazza panoramica del ristorante. Dall'aperitivo all'antipasto a buffet, il corpo del ricevimento fatto di piatti 'main' gustati in sala - e magari la torta nuziale, tempo permettendo, presentata e tagliata in giardino dai novelli sposi", spiega lo chef manager Gianfranco Termine.

Agli sposi è concessa in esclusiva, quale fosse un'arcaica concessione ai festeggiamenti, l'intera struttura. Un sogno senza limiti né specialmente problemi di orario o logistici, da vivere tutto d'un fiato e fino all'ultimo momento con i propri cari e amici: poiché il borgo è isolato come un vascello sospeso nella notte, si può pensare ad uno spettacolo pirotecnico persino alle tre di notte!

"Abbiamo pensato ad un piccolo cadeau per le coppie che vengono da fuori valle: un pacchetto all inclusive comprensivo pure di fotografo, auto di rappresentanza ed ingresso omaggio (l'indomani) al centro benessere per gli sposi - che possono immergersi nelle calde acque della piscina con idromassaggio, provare il nuoto contro corrente e l'idromassaggio, la sauna o il bagno turco e indulgere nei trattamenti personalizzati", ci racconta ancora Termine.

perfect epiphany of this fairy-tale desire.

"We studied ad personam solutions, with menus designed on the expectations of each couple, being able to use the village in its entirety. A dynamic and itinerant wedding, if desired: from the panoramic swimming pool to the ancient square, from the intimate rooms inside the panoramic terrace of the restaurant. From the aperitif to the buffet appetizer, the body of the reception made of dishes is 'main' enjoyed in the room - and maybe the wedding cake, weather permitting, presented and cut in the garden by the newlyweds", explains the chef manager Gianfranco Termine.

The bride and groom are granted exclusively, whatever an archaic concession to the festivities, the entire structure. A dream with no limits and no matter of time or logistics, to live all in one breath and until the last moment with your closest friends: since the village is isolated as a vessel suspended in the night, you can think of a fireworks show even at three in the night!

"We thought of a small cadeau for couples who come from outside the valley: an all-inclusive package including also photographer, representative car and free entrance (the next day) to the spa for the bride and groom - who can immerse themselves in the warm waters of the pool with whirlpool, try swimming against the current and the jacuzzi, the sauna or Turkish bath and indulge in personalized treatments", tells us again Termine.



Cascade di fiori bianche per un matrimonio shabby chic



Decorazioni ricercate per il tuo matrimonio

Primo cantante e attore all'opera, il ristorante la Confraternita di Celle è un laboratorio di ricerca sulla tradizione gastronomica locale, con un menù all'insegna dei piatti tipici della cucina umbra: "Raffinati profumi e sapori, con i migliori prodotti freschi di stagione, accompagnati da vini selezionati delle migliori cantine".

Curiosando nei menù proposti agli sposi, notiamo un opulento, pantagruelico antipasto a buffet, di terra e di mare. Tra i primi tradizionali troviamo delle "Tagliatelle al sugo d'Oca", i "Tortelli di Patate con Crema di Scalogno e Tartufo", i "Bauletti di Bufala con Pesto di Pistacchio e Concassè di Pomodoro", gli "Gnocchi con Asparagi, Zafferano e Cuore di Bue", i "Tortelli di Patate con Vellutata di Zafferano, Zucchini e Pancetta", "Tagliatelle ai Funghi Porcini", tra i primi di mare dei fantasiosi "Tagliolini con Pesce Spada, Melanzane e Pomodorini", gli "Strozzapreti al Sugo di Mare", il "Risotto alla Marinara", gli "Gnocchi di Patate con Vongole, Seppie e Polvere di Pistacchio".

The first singer and actor at work, the restaurant la Confraternita di Celle is a research laboratory on the local gastronomic tradition, with a menu full of typical dishes of Umbrian cuisine: "Refined aromas and flavors, with the best fresh seasonal products, accompanied by selected wines from the best wineries".

Looking through the main menus we spot a rich, opulent buffet with a selection of both traditional and sea food. Among first courses the traditional "Tagliatelle with Goose Sauce", "Potato Tortelli with Shallot Cream and Truffle", "Buffalo Mozzarella Cases with Pistachio Pesto and Tomato Concassè", "Gnocchi with Asparagus, Saffron and Ox Heart Mozzarella", "Potato Tortelli with Saffron Soup, Zucchini and Bacon", "Tagliatelle with Porcini Mushrooms"; among the sea food first courses, the imaginative "Tagliolini with Swordfish, Aubergines and Cherry Tomatoes", the "Strozzapreti with Sea Sauce", the "Risotto alla Marinara", the "Potato Gnocchi with Clams, Cuttlefish and Pistachio Powder".



Un luogo magico in cui dire sì

Citiamo invece dai main di terra": il "Filetto di Maiale Bardato", la "Suprema di Faraona con Verdurine al Timo", il "Filetto di Manzo all'Alpina con Patate Arrosto", il "Reale di Manzo Glassato con Patate Arrosto e la "Spalla di Suino Arrosto" – mentre le specialità di mare annoverano un sontuoso "Filetto di Rombo con Pomodorini, Zucchine e Capperi", il "Salmone Arrosto con Emulsione di Sedano e Chips di Patate", la "Coda di Rospo in Porchetta" e la "Ricciola con Salsa Mediterranea".

We mention instead from the main of land": the "Fillet of Pork Bardato", the "Suprema di Faraona with Verdurine with Thyme", the "Fillet of Beef all'Alpina with Roasted Potatoes", the "Royal Of Beef Glazed with Roasted Potatoes and the "Shoulder of Roasted Pork" – while the seafood specialties include a sumptuous "Turbot Fillet with Cherry Tomatoes, Zucchini and Capers", the "Roast Salmon with Celery Emulsion and Potato Chips", the "Monkfish in Porchetta" and the "Amberjack with Mediterranean Sauce".



Decorazioni nei toni preferiti dagli sposi



Tavoli per gli ospiti super eleganti

Info:

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

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening *"Ci sei sempre stata", Luciano Ligabue*

L'ACQUARIO



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

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



FN NICOLETTI FALEGNAMERIA

dal 1980



**La Qualità
è il nostro marchio
di famiglia.
Al vostro servizio
da 30 Anni**



Via dei Mugnai, 2 - Umbertide (PG) - Tel. 0759 411342
info@falegnamerianicoletti.com

ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO “FANFANI – CAMAITI”

DI VALENTINA PICCINI

La scuola per trovare il lavoro dei tuoi sogni: oltre l'80 per cento degli studenti trova lavoro subito dopo il diploma. Indirizzi innovativi nel settore agrario forestale ed alberghiero con l'esperienza del Convitto

L'Istituto Tecnico Agrario si caratterizza per una cultura tecnico-scientifica attenta all'innovazione dei processi produttivi, progettuali e metodologici. Particolare attenzione è riservata alla trasmissione dei saperi finalizzata alla conservazione e tutela del patrimonio ambientale. In base alla normativa vigente, negli ultimi tre anni, sono previste 400 ore di alternanza scuola lavoro presso qualificate aziende del settore operanti nel territorio italiano ed europeo. Nell'arco del percorso formativo gli studenti promuovono i prodotti del territorio in sinergia con le aziende ed Enti Pubblici, inoltre, acquisiscono particolari competenze tecniche inerenti il settore enologico, oleario, zootecnico.



L'Istituto professionale forestale, situato a Pieve Santo Stefano, ha un corso di studi quinquennale che porta alla formazione di una figura tecnica in grado di promuovere una gestione sostenibile del bosco, dell'agricoltura montana e del verde urbano. Approfondisce le tematiche della multifunzionalità dei territori montani, la tutela della biodiversità, del territorio, del paesaggio e la gestione della aziende agroforestali applicando tecniche innovative per lo sviluppo sostenibile del bosco e dell'azienda agraria. Al terzo anno è proposta una qualifica professionale di "addetto alle operazioni di selvicoltura e salvaguardia dell'ambiente" rilasciata dalla regione Toscana, riconosciuta a livello nazionale ed europeo. Nel corso degli studi sono previste attività di alternanza scuola-lavoro che coinvolgono attivamente gli studenti nei cicli produttivi delle aziende del territorio e, attraverso il progetto europeo Erasmus plus, anche stage formativi in aziende estere.



L'Istituto Alberghiero di Caprese Michelangelo presenta un corso di studi articolato in cinque anni. Nei primi due anni, gli alunni, oltre ad assolvere l'obbligo scolastico, sono inseriti nelle attività laboratoriali di cucina, sal-bar ed accoglienza turistica. Dal terzo anno i ragazzi possono scegliere, in modo consapevole e responsabile, l'indirizzo di specializzazione tra il settore cucina, sala-bar ed accoglienza turistica. Al terzo anno di studi gli allievi conseguono una qualifica regionale riconosciuta in tutto il territorio nazionale ed Europeo. Negli ultimi tre anni del corso, gli studenti partecipano alle attività di alternanza scuola lavoro presso prestigiose aziende italiane ed europee.



L'esperienza del Convitto.

Gli studenti sono ospitati in moderne strutture, come nei migliori college americani ed inglesi, hanno a disposizione educatori ed educatrici per lo svolgimento dei compiti pomeridiani. Un ottimo servizio mensa, una lavanderia interna, un bar e numerose iniziative di svago, garantiscono ai ragazzi una vita studentesca serena e ricca di amicizie. Un'infermeria specializzata ed un'infermiera interna assicurano un'assistenza sanitaria continua ed immediata. La giornata tipo di uno studente che risiede nel nostro college è così organizzata: sveglia alle sette, prima colazione a mensa o al bar e trasferimento a scuola per l'inizio delle lezioni; il suono della campanella è alle 8:20. Le lezioni terminano alle 13:30. Giusto il tempo di una piccola pausa e poi di nuovo a mensa per il pranzo. Nel pomeriggio si svolgono i compiti insieme agli educatori e poi un po' di relax. C'è chi guarda un po' di TV, chi preferisce seguire attività più impegnative come il calcio e l'equitazione, chi invece sceglie uno sport più estremo come il rafting (e so...). Per le ragazze non mancano uscite nei centri di bellezza termali della vicina Emilia Romagna. Per tutti c'è modo di prendere parte a progetti educativi e ricreativi come corsi di teatro, danza e canto.

La preside, Dott.ssa Laura Cascianini, ci tiene a precisare un plus che tocca gli studenti di tutti e tre gli indirizzi: le lezioni si svolgono solo su 5 giorni (sabato libero!) e in tutti e tre gli indirizzi sono presenti molte attività sportive, che completano l'offerta formativa.



INFO E CONTATTI

Istituto Omnicomprensivo Fanfani-Camaiti
www.fanfanicamaiti.gov.it
mail.aris01800a@istruzione.it

Istituto Professionale Alberghiero Caprese Michelangelo (AR), Loc. Zenzano - 52033 Caprese Michelangelo (AR)
Tel. 0575.793554

Segui anche canali social FB - TW - YOUTUBE

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO "FANFANI CAMAITI" OPEN DAY

Sito internet: www.fanfanicamaiti.edu.it

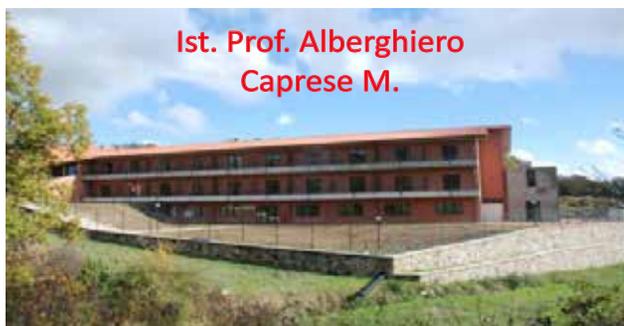
MAIL: aris01800a@istruzione.it

Mail PEC: ariso1800a@pec.istruzione.it



Sede scuola Ist. Tec. Agrario e Prof. Forestale

Via San Lorenzo, 18 - 52036 Pieve Santo Stefano (AR)
tel. 0575/799552 - fax 0575/799553



**Ist. Prof. Alberghiero
Caprese M.**

Sede distaccata di Caprese Michelangelo
sede centrale tel. 0575/799552 - fax 0575/793554



Convitto

Via San Lorenzo, 18 - 52036 Pieve Santo Stefano (AR)
tel. 0575/799552 - fax 0575/799553



OPEN DAY



ISTITUTO TECNICO AGRARIO

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
NUOVA CURVATURA ARTICOLAZIONE: PRODUZIONI,
TRASFORMAZIONE

*Via San Lorenzo, 18 – 52036 Pieve Santo Stefano (AR)
Tel. 0575/799552 – FAX 0575/799553 –*

ISTITUTO PROFESSIONALE FORESTALE

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

*Via San Lorenzo, 18 – 52036 Pieve Santo Stefano (AR)
Tel. 0575/799552 – FAX 0575/799553 –*

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

*Loc. Zenzano – 52033 Caprese Michelangelo (AR)
Tel. e FAX 0575/793554*

INCONTRANO

Gli studenti e le loro famiglie nei giorni

Weekend: 6/7 NOVEMBRE 2021 dalle ore 09.30/12.00

Weekend: 27/28 NOVEMBRE 2021 dalle ore 09.30/12.00

Weekend: 11/12 DICEMBRE 2021 dalle ore 09.30/12.00

Weekend: 15/16 GENNAIO 2022 dalle ore 09.30/12.00

*Per esigenze particolari è possibile prenotare visite anche in
giorni diversi da quelli sopra indicati*

Il Dirigente Scolastico riceve su appuntamento per ogni informazione

Durante gli incontri sarà possibile visitare le Scuole e i singoli laboratori accompagnati dagli Insegnanti e dai Tecnici preposti.

Sarà possibile inoltre visitare il Convitto annesso all'Istituto.

Per gli accessi si segue la normativa COVID. Non è previsto il Green Pass per gli studenti.

IIS G. GIOVAGNOLI SANSEPOLCRO

DI VALENTINA PICCINI

Dal 1837 il punto di riferimento in Valtiberina (e non solo) per i ragazzi amanti dell'arte. Una palestra di creatività che oggi si rinnova con percorsi professionali di nuova generazione



L'Istituto d'istruzione superiore di Sansepolcro G. Giovagnoli è da sempre la palestra della creatività della Valtiberina, sia nell'arte che nelle professioni, grazie ai suoi molteplici indirizzi che permettono ai giovani di sviluppare il particolare talento su una disciplina specifica.

L'Istituto Giovagnoli si colloca in quest'ottica della conoscenza e della formazione, che si assumono come costanti nel percorso di studio, e ha la finalità di considerare lo studente come risorsa, in cui l'identità professionale da acquisire richiama non solo abilità di ordine strettamente tecnico delle "Arti" e dei "Mestieri" ma si caratterizza anche come un capitale umano da costruire e ricostruire lungo tutto l'arco dell'esistenza.

Dal 1837 l'I.I.S. "G. Giovagnoli" rappresenta due secoli di storia della formazione artistica e professionale in Valtiberina. L'istituto, sotto un'unica dirigenza, offre un ventaglio di percorsi: liceale artistico, professionale e, novità di quest'anno, anche l'indirizzo tecnico ad indirizzo informatico. Ogni percorso ha un ventaglio di approfondimenti.

Il liceo artistico prevede il diploma in "Design del Gioiello" con le competenze per progettare gioielli e creare manufatti preziosi usando tecniche tradizionali ed innovative (lavorazione al banco, traforatura, sbalzo e cesello, smaltatura a fuoco, incisione, fusione a cera persa), anche nell'ottica della commercializzazione dei prodotti: "Design del Tessuto" con le competenze per definire il progetto grafico, il prototipo e la realizzazione di un manufatto tessile, essendo in grado di realizzare tessuti operati, broccati al telaio, tinture e stampe di tutti i tipi, in particolar modo con la tecnica serigrafica; "Design del Legno" con le competenze per progettare e realizzare oggetti, accessori e arredi in legno, con l'utilizzo di tecniche della tradizione territoriale (tarsia, intaglio, laccatura e doratura) e digitali; "Architettura e Ambiente" con le competenze per progettare interventi su spazi urbani ed extraurbani, elaborando esempi di opere architettoniche ad uso pubblico e privato, nonché complementi d'arredo attraverso tecniche di disegno tradizionale e software CAD 2D e 3D; "Grafica" con le competenze per progettare materiale editoriale e pubblicitario su carta convertibile all'uso multimediale (locandine, pieghevoli, brochure, cataloghi, libri), e materiale illustrativo usando sia tecniche tradizionali che digitali

L'indirizzo professionale forma diplomati in "Manutenzione e Assistenza Tecnica" che acquisiscono le competenze per comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti; attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, garantisce e certifica la messa a punto degli stessi e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione. Il Diplomato in "Arti Ausiliare delle Professioni Sanitarie: Odontotecnico" acquisisce le competenze per predisporre nel laboratorio odontotecnico apparecchi di protesi dentale provvisoria, fissa e mobile, su modelli forniti da medici dentisti applicando tecniche di ricostruzione che impiegano in modo adeguato materiali e leghe al fine di rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo. Il Diplomato in "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale" acquisisce le competenze per partecipare alla rilevazione dei bisogni socio-sanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali, collaborando nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale. Il Diplomato in "Industria e Artigianato per il Made in Italy: Lavorazione del Legno" acquisisce le competenze per innovare e valorizzare le produzioni tradizionali del territorio, padroneggiando le tecniche di lavorazione e gli adeguati strumenti gestionali per la commercializzazione dei prodotti artigianali.



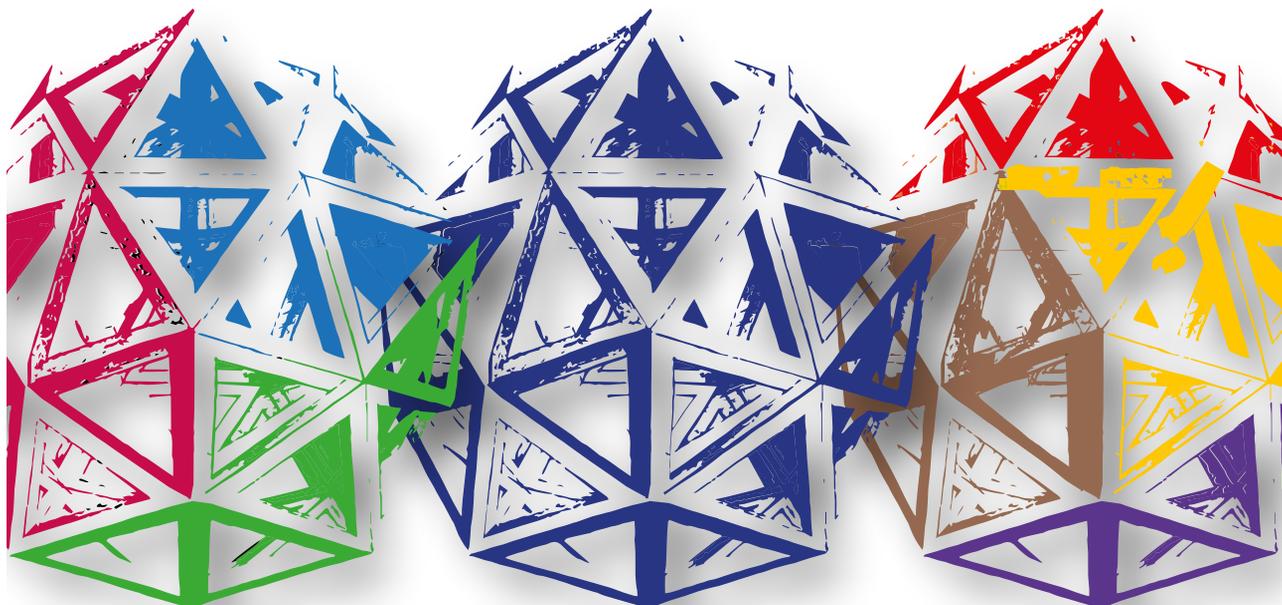
Il Diplomato dell'Istituto Tecnico in "Informatica" acquisisce competenze distintive nel campo dello sviluppo di software, dei sistemi informatici, dell'elaborazione delle informazioni, delle applicazioni e tecnologie Web, delle reti e apparati di comunicazione; è in grado di installare, gestire e utilizzare sistemi informatici, basi di dati, reti di sistemi di elaborazione, sistemi multimediali.

L'IIS G. Giovagnoli investe tante risorse sulla formazione e sull'ampliamento dell'offerta formativa. In particolare: per quanto concerne l'ambito linguistico, sono promossi corsi di preparazione al conseguimento delle certificazioni linguistiche Trinity, Cambridge e DELE in Inglese e Spagnolo; per quanto concerne l'ambito informatico, sono promossi corsi di preparazione al conseguimento della certificazione ECDL/EIPASS, con l'obiettivo prioritario di valorizzare e potenziare le competenze informatiche degli studenti; per quanto concerne l'ambito della mobilità giovanile all'estero, è promosso il progetto Erasmus+ che prevede la possibilità per gli studenti di permanere per 35 giorni all'estero, effettuando attività di tirocinio valide come PCTO, e di sviluppare competenze fondamentali per il modo del lavoro. Nell'ambito dell'inclusione, sono promosse numerose attività didattiche e non che permettono lo sviluppo dell'integrazione e della socializzazione tra il gruppo dei pari.



INFO E CONTATTI

IIS G. Giovagnoli
 Via Beato Ranieri, 8, 52037 Sansepolcro AR
<https://isgiovagnoli.edu.it/>
 mail: ARIS01700E@istruzione.it
 tel. 0575741405



 **I.I.S. G. GIOVAGNOLI** SANSEPOLCRO

**Scegli il tuo presente,
inventa il futuro.**



I.I.S.
G. GIOVAGNOLI
LICEO
ARTISTICO



Grafica



**Architettura
e Ambiente**



**Design del Legno
Design del Gioiello
Design del Tessuto**



I.I.S.
G. GIOVAGNOLI
ISTITUTO
PROFESSIONALE



**Manutenzione
e Assistenza Tecnica**



**Arti Ausiliarie delle
Professioni Sanitarie:
Odontotecnico**



**Servizi per la Sanità
e l'Assistenza Sociale**



**Made in Italy:
Lavorazione del Legno**



I.I.S.
G. GIOVAGNOLI
ISTITUTO
TECNICO



**Informatica
e Telecomunicazioni**

isgiovagnoli.edu.it



Ministero dell'Istruzione



I.I.S. G. Giovagnoli
Piazza San Francesco, 8
52037 - Sansepolcro (AR)
t/+39.0575741405



I.I.S.
G. GIOVAGNOLI
 SANSEPOLCRO



Ministero dell'Università



UNIONE EUROPEA
 Fondo sociale europeo
 Fondo europeo di sviluppo regionale



sabato
27 **Novembre** 2021
 ore 10.00 - 12.00
 ore 15.00 - 18.00

sabato 4 sabato 11 sabato 18 **Dicembre** 2021
 ore 10.00 - 12.00
 ore 15.00 - 18.00

sabato 15 * domenica 16 **Gennaio** 2022
 ore 10.00 - 12.00
 ore 15.00 - 18.00

* sabato 15 gennaio solo dalle 15 alle 18.

**Scegli il tuo presente,
 inventa il futuro.**



CENTRO DI FORMAZIONE G. O. BUFALINI DI CITTÀ DI CASTELLO

DI VALENTINA PICCINI



Studiare e formarsi nei settori di meccanica tradizionale, auto e moto, ristorazione e benessere (estetista e acconciatore) già dopo la terza media

La Scuola Bufalini offre la possibilità già in uscita dalla scuola secondaria di primo grado la possibilità di scegliere un percorso IeFP, cioè di istruzione e formazione professionale con durata triennale per il rilascio della qualifica professionale e di durata quadriennale per il rilascio del diploma professionale nei diversi settori: meccanico, ristorazione o del benessere (estetica e acconciatura).

Con la legge 30 del 23/12/2020 la Regione Umbria ha infatti regolamentato, in applicazione alla disciplina nazionale, i percorsi di istruzione e formazione duale che possono essere erogati solo da organismi di formazione professionale accreditati.

La Scuola Bufalini è uno dei centri di istruzione e formazione stabili della Regione Umbria, con oltre 112 anni di storia alle sue spalle, e gestisce percorsi di formazione duale e lavorando in stretto contatto con le necessità dei datori di lavoro con l'obiettivo di agevolare le transizioni e ridurre il divario in termini di competenze tra scuola ed impresa sono temi all'ordine del giorno e sull'agenda politica italiana ed europea.

Le ragazze e i ragazzi che decidono di scegliere, dopo la scuola secondaria superiore di primo grado, un percorso di Istruzione e formazione professionale vogliono arrivare velocemente al lavoro dei loro desideri. I nostri percorsi IeFP sono pertanto fortemente improntati su modalità che permettono loro di diventare tecnici specializzati provando fin da subito – cioè già durante il percorso di studio e prima ancora del conseguimento di un titolo - e nella modalità più corretta per la loro età, a sperimentare davvero il lavoro che vuoi fare “da grande”.

I percorsi hanno una **durata di 3 anni** ripartiti in attività didattica teorica, attività didattica di laboratorio, alternanza scuola / lavoro. Le lezioni hanno luogo dal Lunedì al venerdì. Al secondo e terzo anno viene svolta attività formativa specifica del settore, con alternanza scuola / lavoro all'interno di aziende convenzionate con la scuola stessa.

Il percorso triennale di Scuola Bufalini permette di: **conseguire una Qualifica Professionale** riconosciuta ed equiparata all'istruzione secondaria di secondo grado di un istituto professionale; **scegliere ed applicare**, in forma corretta e pertinente, **le tecniche più opportune in rapporto al risultato da ottenere grazie alla prevalenza di ore svolte nei laboratorio e l'attivazione di esperienze di alternanza scuola / lavoro** già dal secondo anno durante il quale gli studenti passeranno il 40% delle ore nelle migliori aziende del territorio; dal terzo anno potranno avere un contratto di apprendistato in quanto il 60% delle ore lo passeranno in azienda. **Chi volesse continuare potrà frequentare il quarto anno per ottenere il diploma professionale.**



I percorsi sono per tecnici specializzati in **meccanica tradizionale, auto e moto, ristorazione e benessere (estetista e acconciatore)**. La Scuola fornisce **gratuitamente**, grazie al finanziamento della Regione Umbria tutto il materiale didattico, il materiale necessario nei diversi laboratori e riconosce le spese sostenute dalle famiglie per i trasporti pubblici.



ASP GIOVANNI OTTAVIO BUFALINI
CENTRO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
Città di Castello - San Giustino

INFO E CONTATTI

Centro di formazione G. O. Bufalini di Città di Castello
Via San Bartolomeo, 1,
06012 Città di Castello PG
Telefono: 075 855 4245



ASP GIOVANNI OTTAVIO BUFALINI
CENTRO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
Città di Castello - San Giustino

AVVISO DI RECLUTAMENTO!

Allievi 16-18 Anni
per i corsi Biennali

**Percorsi Formativi territorio di
Città di Castello**

METALMECCANICA

- Operatore alla riparazione dei veicoli a motore
- Operatore meccanico [Indirizzo lavorazioni meccanica, per asportazione e deformazione]

SERVIZI RISTORATIVI E RICETTIVI

- Operatore della ristorazione

SERVIZI ALLA PERSONA

- Operatore del benessere - Acconciatore
- Operatore del benessere - Estetista

*Centro di formazione professionale
Giovanni Ottavio Bufalini, fondato nel 1909
a Città Di Castello*



UNIONE EUROPEA
Iniziativa di lavoro dell'Occupazione Giovanile
Fondo Sociale Europeo
Investiamo nel tuo futuro



INVESTIAMO NEL TUO FUTURO

Open DAY



ASP GIOVANNI OTTAVIO BUFALINI

- **SABATO 18 DICEMBRE**
- **SABATO 15 GENNAIO**
- **SABATO 22 GENNAIO**

Si può prenotare la propria visita ai nostri
laboratori telefonando al

07585554245

oppure scrivendo a

didattica.distanza@gobufalini.it



ASP GIOVANNI OTTAVIO BUFALINI
CENTRO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
Città di Castello - San Giustino

Via San Bartolomeo 1 - 06012 Città di Castello, Umbria



Lo staff del museo Malakos

IL MUSEO MALAKOS CAPITALE MONDIALE DELLA MALACOLOGIA

The Malakos Museum, world capital of malacology

DI VALENTINA PICCINI

Per due settimane Città di Castello e il museo delle conchiglie, "Malakos" saranno la capitale mondiale della malacologia : chiuso infatti uno storico accordo con il "Museum National D'Histoire Naturelle" di Parigi, la massima istituzione in materia.

For two weeks Città di Castello and the Museum of Shells, "Malakos" will be the world capital of malacology : Malakos has closed in fact a historic agreement with the "Museum National D'Histoire Naturelle" in Paris, the highest institution in the field.

"Il Sindaco Luca Secondi definisce Malakos una "eccellenza internazionale". Il fondatore, Prof. Bini, aggiunge che "i possibili risvolti positivi di questa collaborazione sono inimmaginabili". Stiamo parlando della collaborazione tra il museo malacologico Malakos di Città di Castello e il Museum National D'Histoire Naturelle di Parigi.

Per due settimane, all'inizio della primavera del 2022, Città di Castello si trasformerà infatti nella "capitale mondiale delle conchiglie" con sede presso il museo-laboratorio "Malakos" dove arriveranno i maggiori esperti di malacologia su iniziativa del "Museum National D'Histoire Naturelle" di Parigi, la massima istituzione in materia, per partecipare a due settimane di approfondimento.

"Ospitare gli specialisti del Museo Nazionale di Storia Naturale di Parigi e collaborare con il più importante centro di ricerca del mondo per la malacologia è una cosa che non avrei mai osato sognare. Ci sono tante strutture universitarie in Italia e vari musei che si occupano di questa materia ed aver scelto proprio noi è una delle più grandi soddisfazioni che io e le mie due insostituibili collaboratrici potevano avere; vuol dire che, se pur il nostro museo è giovanissimo, abbiamo lavorato bene." . Ne ha viste tante in vita sua in ogni angolo del mondo, "terramare", il professor, Gianluigi Bini, 70 anni, biologo fiorentino trapiantato da oltre 20 anni a Città di Castello, fondatore nel 2005 di "Malakos", a tutti gli effetti la collezione privata più grande d'Europa, con circa 600mila esemplari catalogati, ma la lettera proveniente da Parigi su carta intestata del prestigioso "Museum National D'Histoire Naturelle", l'ha senza dubbio colpito ed in parte emozionato.

Mayor Luca Secondi calls Malakos an "international excellence". The founder, Prof. Bini, adds that "the possible positive implications of this collaboration are unimaginable". We are talking about the collaboration between the Malacological Museum Malakos in Città di Castello and the National Museum D'Histoire Naturelle in Paris.

For two weeks, at the beginning of the spring of 2022, Città di Castello will be transformed into the "world capital of shells" with headquarters at the museum-laboratory "Malakos" where the major experts of malacology will arrive on the initiative of "Museum National D'Histoire Naturelle" in Paris, the highest institution in the field, to participate in two weeks of study.

"Hosting the specialists of the National Museum of Natural History in Paris and collaborating with the world's most important research center for malacology is something I would never have dared to dream of. There are many university structures in Italy and various museums that deal with this matter and having chosen us is one of the greatest satisfactions that I and my two irreplaceable collaborators could have; it means that, even if our museum is very young, we have worked well." . He has seen so many things in his life in every corner of the world, "land-sea", professor, Gianluigi Bini, 70 years, Florentine biologist transplanted for over 20 years in Città di Castello, founder in 2005 of "Malakos", the largest private collection in Europe, with about 600 thousand specimens catalogued, but the letter from Paris on headed paper of the prestigious "Museum National D'Histoire Naturelle", has undoubtedly struck him and in part moved.



Raccolta di conchiglie del museo Malakos

Non capita certo tutti i giorni di essere contattati dalla massima istituzione del settore malacologico con tanto di annuncio di visita-studio per approfondire le conoscenze in materia. “La mia esperienza di vita e di ricerca mi dice che - esclama soddisfatto il professor affiancato dalla dottoressa Debora Nucci, Biologa, responsabile della direzione operativa del museo e di tutte le iniziative didattiche, e della dottoressa Beatrice Santucci (Naturalista e Biologa dell’Evoluzione) che da circa oltre un anno si occupa della ricerca - se questa prima collaborazione sarà un successo, il rapporto con il Museo di Parigi diverrà stabile, con risvolti positivi che non posso neppure immaginare. Loro hanno le collezioni più vaste del mondo con oltre dieci milioni di esemplari, comprese le storiche collezioni di Lamarck ed altri giganteschi scienziati dal ‘700 fino ai nostri giorni e si servono per i loro studi dei maggiori ricercatori di tutto il mondo. Ed il Prof Philippe Bouchet, direttore del Dipartimento di Malacologia è riferimento assoluto per tutti coloro che studiano e approfondiscono questa materia”.

Anche il sindaco, Luca Secondi e l'assessore alla Cultura, Michela Botteghi nel commentare con soddisfazione e orgoglio la visita-studio dei “luminari” mondiali della malacologia hanno evidenziato come il museo “Malakos” “si sta a tutti gli effetti trasformando sempre di più anche in un vero e proprio centro di studio e ricerca capace di catalizzare l’attenzione e l’interesse di università italiane e straniere ed eccellenze mondiali come il museo Nazionale di Storia Naturale di Parigi, “con inevitabili ricadute positive per il territorio locale e regionale”. Il polo scientifico, Museo Malacologico, “Malakos”, è aperto al pubblico dal martedì al venerdì: 10-12,30 e 15-17, il week-end e festivi fino alle 18. Chiuso il lunedì, il 25 dicembre e 1 gennaio.

It certainly doesn't happen every day to be contacted by the highest institution of the malacological sector with a visit-study announcement to deepen the knowledge on the subject. “My experience of life and research tells me that Professor Debora Nucci, Biologist, responsible for the operational direction of the museum and all the educational initiatives, is satisfied, and Dr Beatrice Santucci (Naturalist and Biologist of Evolution) who has been involved in research for over a year - if this first collaboration is a success, the relationship with the Paris Museum will become stable, with positive implications that I can't even imagine. They have the largest collections in the world with over ten million specimens, including the historic collections of Lamarck and other gigantic scientists from the 1700s to the present day and they use for their studies the major researchers from around the world. And Prof Philippe Bouchet, director of the Department of Malacology is the absolute reference for all those who study and deepen this subject”.

Also the mayor, Luca Secondi and the Councillor for Culture, Michela Botteghi in commenting with satisfaction and pride the visit-study of the world “luminaries” of malacology have highlighted how the museum “Malakos” “is in effect transforming more and more also in a real center of study and research able to catalyze the attention and interest of Italian and foreign universities and world excellences as the National Museum of Natural History in Paris, “with inevitable positive repercussions for the local and regional territory”. The scientific center, Malacological Museum, “Malakos”, is open to the public from Tuesday to Friday: 10-12.30 and 15-17, weekends and holidays until 18. Closed on Mondays, December 25 and January 1.



Particolare di un oggetto esposto

INFO E CONTATTI

Museo malacologico Malakos
 % Villa Cappelletti
 Via Garavalle, Città di Castello (PG)
 tel. +39349.5823613 - 075.8552119.
www.malakos.it
mail.info@malakos.it
 FB e IG: museo malakos

AL VIA LA STAGIONE DI PROSA AL TEATRO DEGLI ILLUMINATI

The season of prose at the Teatro degli Illuminati begins

DI VALENTINA PICCINI

Stagione di prosa 2021-2022 all'insegna della qualità per riportare il pubblico al Teatro comunale degli Illuminati di Città di Castello. Botteghi: "Insieme al Teatro Stabile dell'Umbria per dare un segnale di fiducia a tutto il mondo della cultura"

Prose season 2021-2022 in the name of quality to bring the public to the Municipal Theater of the Illuminati in Città di Castello. Botteghi: "Together with the Teatro Stabile dell'Umbria to give a signal of trust to the whole world of culture"



Al via la stagione di prosa al Teatro degli Illuminati di Città-di Castello

Ci saranno Pambieri, Valentina Lodovini, Marisa Laurito e La commedia di De Filippo nella stagione di Prosa e danza del Teatro degli Illuminati che torna dopo l'interruzione dovuta alla pandemia.

"Il pubblico tifernate potrà tornare nel nostro rinnovato Teatro comunale degli Illuminati con una stagione di prosa di grande qualità, alla quale tenevamo moltissimo e che abbiamo voluto fin dal primo giorno dell'insediamento della nuova giunta per dare un messaggio di fiducia a tutto il mondo della cultura cittadino, convinti che talento e arte possano essere più forti anche della pandemia".

L'assessore alla Cultura Michela Botteghi ha presentato così in conferenza stampa la stagione di prosa 2021-2022 del Teatro comunale degli Illuminati insieme al direttore del Teatro Stabile dell'Umbria Nino Marino e alla responsabile della programmazione artistica Bianca Maria Ragni, alla presenza dell'amministratore unico di Sogepu Cristian Goracci.

Un cartellone di otto spettacoli con alcuni dei nomi più importanti del circuito nazionale, due esclusive regionali e un'anteprima dedicata a Raffaello il 20 dicembre. "Una stagione che riprende in corsa ma con altissima qualità, all'insegna di una collaborazione con l'amministrazione comunale che è stata orientata a offrire al pubblico una programmazione eterogenea, con grande interpreti e storie emozionanti, fatta apposta per chiamare di nuovo a teatro gli appassionati, che siamo sicuri torneranno con entusiasmo a seguire i nostri spettacoli", ha sottolineato il direttore Marino, mentre la responsabile del circuito Ragni ha evidenziato la parola d'ordine "varietà" nell'allestimento del cartellone, segnalando "la particolare attenzione riservata ai giovani delle scuole, che a Città di Castello hanno sempre risposto bene alla nostra proposta artistica, ai quali sarà riservata una formula promozionale in abbonamento con cinque spettacoli al prezzo d'ingresso singolo di 8 euro".

There will be Pambieri, Valentina Lodovini, Marisa Laurito and La commedia di De Filippo in the season of Prose and dance of the Teatro degli Illuminati, that returns after the interruption due to the pandemic.

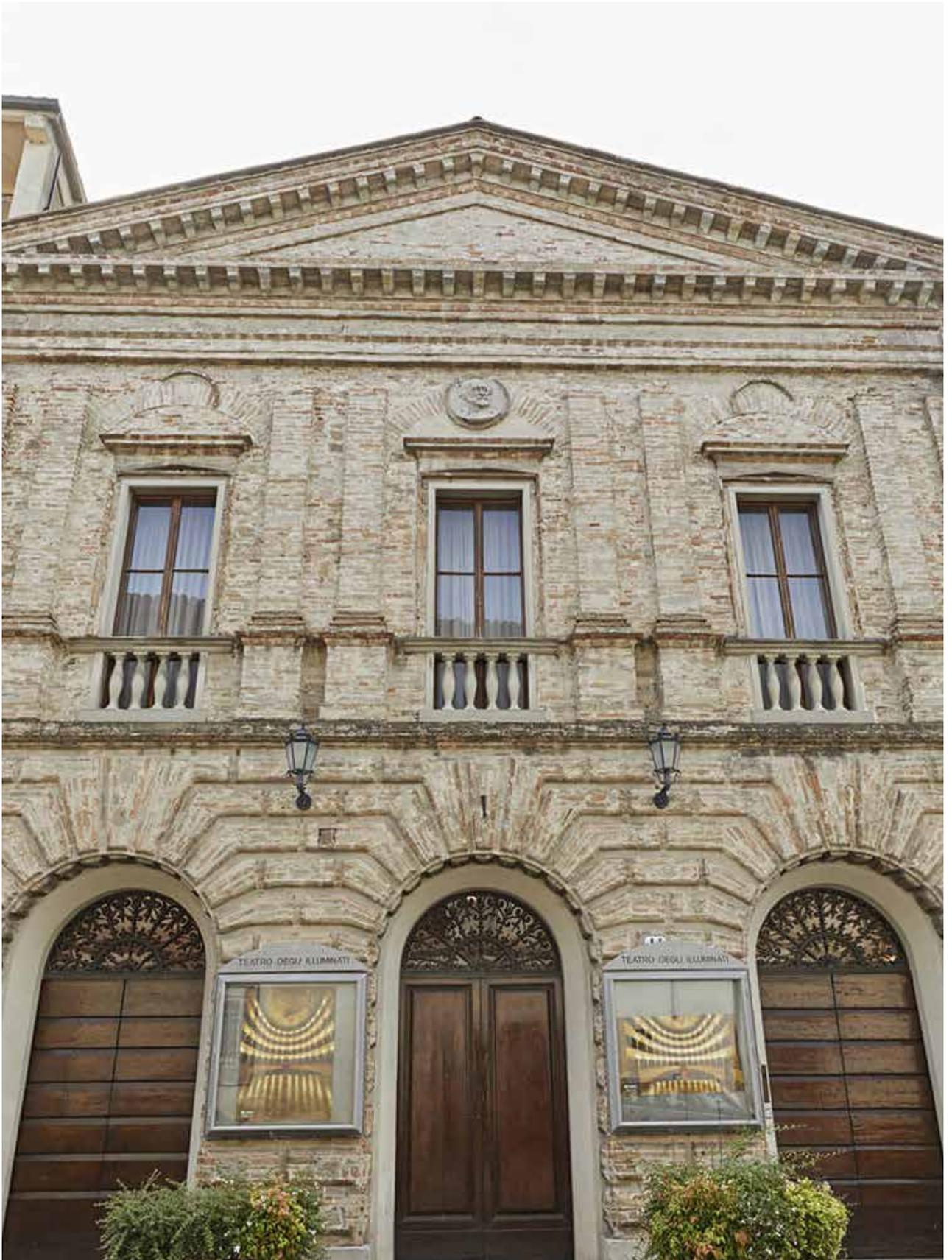
"The audience of Città di Castello will be able to return to our renewed Teatro comunale degli Illuminati with a season of great prose, To which we held a great deal and which we wanted from the first day of the inauguration of the new junta to give a message of trust to the whole world of city culture, convinced that talent and art can be stronger even than the pandemic".

The Councillor for Culture Michela Botteghi presented in a press conference the prose season 2021-2022 of the Teatro comunale degli Illuminati together with the director of the Teatro Stabile dell'Umbria Nino Marino and the head of artistic programming Bianca Maria Ragni, in the presence of the sole administrator of Sogepu Cristian Goracci.

A billboard of eight shows with some of the most important names of the national circuit, two exclusive regional and a preview dedicated to Raffaello on the 20th of December. "A season that starts running again with very high quality, in collaboration with the municipal administration that has been oriented to offer the public a heterogeneous programming, with great interpreters and exciting stories, made especially to call back to the theater fans, which we are sure will come back with enthusiasm to follow our shows", said the director Marino, while the head of the circuit Ragni highlighted the watchword "variety" in the preparation of the billboard, signalling "the special attention given to the young people of the schools, who in Città di Castello have always responded well to our artistic proposal, to which will be reserved a promotional formula in subscription with five shows at the single entry price of 8 euros".



Lo splendido soffitto del teatro degli Illuminati



L'esterno del Teatro degli Illuminati

A nome di Sogepu, che gestisce il Teatro comunale degli Illuminati e ha investito negli ultimi anni circa 100 mila euro in un restyling completo a beneficio del comfort degli spettatori, della qualità acustica e illuminotecnica, l'amministratore unico Goracci ha richiamato l'attenzione sul fatto che "in un mese dall'insediamento la nuova giunta sia riuscita a creare le condizioni per offrire una stagione di prosa di alto profilo, che va nella direzione da tutti noi auspicata di veder tornare il pubblico in un teatro nel quale sarà adeguatamente garantito il rispetto dei protocolli Covid-19 per la sicurezza degli spettatori".

In the name of Sogepu, which manages the Municipal Theater of the Illuminati and has invested in recent years about 100 thousand euros in a complete restyling for the benefit of the comfort of spectators, acoustic and lighting quality, the sole administrator Goracci drew attention to the fact that "in one month from the inauguration the new junta has succeeded in creating the conditions to offer a season of high-profile prose, that goes in the direction we all want to see the public return to a theater in which it will be adequately guaranteed compliance with the protocols Covid-19 for the safety of spectators".



Particolari della bellissima platea del teatro



Conferenza stampa per l'apertura della stagione di prosa 2021-2022

INFO E CONTATTI

Teatro stabile dell'Umbria,
Via Fucci 12,
Città di Castello (pg)
<https://teatrostabile.umbria.it/>
Tel. 075 575421
mail: tsu@teatrostabile.umbria.it
(da lunedì a venerdì, dalle ore 9 alle ore 13)



HSS

Health&SafetySolutions

Vi auguro
**BUON NATALE
E FELICE ANNO NUOVO**

**al tuo fianco per una
disinfezione sicura**



Info & Contatti - Tel. 333 2109413 (Mauro Zangarelli) - Tel. 335 5780160 (Gianluca Picchi)
Email. hsssr12020@gmail.com

CURIOSITÀ STORICHE SU BORGO SANSEPOLCRO: L'EPOCA DEI CROCIFERI

Historical Curiosities about Borgo Sansepolcro, the Crucifers era

DI VALENTINA PICCINI





Tra le confraternite assistenziali di San Sepolcro, ce n'è una più o meno volutamente ignorata dagli storici: si tratta dei misteriosi Crociferi, che si mescolano alla memoria templare per portare nuova luce sulla vera storia della città

Among the brotherhoods of Sansepolcro, there is one more or less deliberately ignored by historians: these are the mysterious Crucifers, which are mixed with the Templar memory to bring new light on the true history of the city

Nè laici, nè religiosi, i Crociferi scompaiono dalla storiografia di San Sepolcro per molti anni, addirittura secoli, per poi rientrare prepotenti nel Novecento e proporre un mistero da svelare: dove si trovava l'antica chiesa di San Cleto, appartenente all'ordine?

Neither lay nor religious, the Crucifers disappear from the historiography of San Sepolcro for many years, even centuries, and then return bullies in the twentieth century and propose a mystery to be revealed: where was the ancient church of San Cleto, belonging to the order?

Ma facciamo un passo indietro: per capire cosa gli "strani" Crociferi - strani perchè, come detto, non si trattava di monaci, ma nemmeno di una confraternita laica, tant'è che nei documenti sono spesso citati come "conversi"- abbiano a che fare con la storia di Sansepolcro occorre tornare al tormentato XII secolo, ovvero ai durissimi scontri tra benedettini e camaldolesi.

But let's take a step back: to understand what the "strange" Crucifers - strange because, as said, it was not monks, but not even a secular brotherhood, so much so that in the documents are often cited as "conversi"- to deal with the history of Sansepolcro we must return to the tormented twelfth century, to the harsh clashes between Benedictines and Camaldolese.

E' plausibile pensare che quando i camaldolesi, sostenuti dal papato e dallo stesso comune di Borgo San Sepolcro, presero possesso della antica abbazia di San Giovanni Evangelista (il Duomo), il Papa promosse contemporaneamente l'insediarsi di una piccola comunità di Crociferi, considerati un ordine "giovane" che non avrebbe cercato di minare il suo potere in un luogo così importante di Italia.

It is plausible to think that when the Camaldolese, supported by the Pope and the municipality of Borgo San Sepolcro, took possession of the ancient abbey of San Giovanni Evangelista (the Cathedral), the Pope promoted at the same time the installation of a small community of Crucifers, considered a "young" order that would not seek to undermine its power in such an important place of Italy.



Nei secoli XIII-XV le Confraternite a Sansepolcro si moltiplicarono

Ed ecco la prima sorpresa.

Tutti gli storici concordano nel dire che Sansepolcro nei primi anni del Duecento fu investita da un forte fervore assistenziale, che portò alla nascita di numerose Confraternite, prima tra tutte la Fraternita di San Bartolomeo, sorta tra il 1206 e il 1226; le Fraternite nel tempo diventeranno così importanti per la vita della città - e così ricche - da potersi permettere, anni avanti, di ordinare nientemeno che a Piero della Francesca il celebre Polittico della Misericordia e in questi secoli se ne contano una ventina, grazie a documenti propri o a lasciti testamentari. Ma nessuno storico locale accenna mai ai Crociferi.

Ebbene, il massimo studioso dei Crociferi, Prof. Pacini, alla fine del '900 cita nella sua opera un codice della Biblioteca di Treviso in cui sono elencati i possedimenti dell'ordine, tra cui figura anche l'ospedale di Burgo Sancti Sepulchri "con le sue pertinenze" e questo documento risale al 1195. I Crociferi, dunque, sono il primo ordine assistenziale di Sansepolcro, arrivato almeno 25 anni prima della Fraternita di San Bartolomeo.

Nella storia secolare di una città 25/30 anni sembrano pochi, ma spesso è in questi piccoli frangenti nascosti che si cela la storia vera e non raccontata di un territorio: perchè nella storiografia locale non si parla mai dei Crociferi e del loro "ospedale" già così potente da poter dialogare da una posizione di parità con quello di Città di Castello? E soprattutto, dove era questo ospedale e che fine ha fatto?

Nel tardo XVIII secolo un erudito veneziano, Francesco Antonio Zaccaria, si mette in viaggio per l'Italia, alla ricerca di tutti gli insediamenti crociferi o i documenti locali a loro relativi: è così che si viene a conoscenza che in Toscana, tra le altre sedi, secondo documenti antichi c'erano anche la chiesa di San Cleto dal Borgo Santo Sepolcro e quella di Santa Trinita da "Civita di Castello" (non è raro trovare Città di Castello menzionata tra i documenti riguardanti la Toscana). Ma c'è un problema: se era più che legittimo per i Crociferi dedicare una chiesa al loro "santo" fondatore, Cleto, perchè nessuno al Borgo nè hai mai sentito parlare e soprattutto perchè questa è completamente scomparsa dalla storia locale? Inoltre, come mai i Crociferi, dediti all'assistenza di malati e bisognosi, non figurano in nessun lascito testamentale?

Le chiese dedicate a San Cleto più vicine a noi si trovano a Terni e Rieti; l'insediamento crocifero di Sansepolcro, invece, assume questo nome solo nel XVIII secolo, quando probabilmente lo Zaccaria fraintende il nome "Hospitale Nucleti" (uno degli antichi nomi di Sansepolcro) con il nome "Hospitale Sancti Cleti": la storia è piena di questi refusi e non c'è altro modo di dimostrare la scomparsa di questa struttura dalla storiografia locale.

And here's the first surprise.

All historians agree that Sansepolcro in the early years of the thirteenth century was invested with a strong charitable fervour, which led to the birth of numerous confraternities, first of all the Fraternity of San Bartolomeo, risen between 1206 and 1226; the Fraternities in time will become so important for the life of the city - and so rich - that they can afford, years later, to order none other than Piero della Francesca the famous Polyptych of Mercy and in these centuries there are twenty, thanks to their own documents or wills. But no local historian ever mentions the Crucifers.

Well, the greatest scholar of the Crucifers, Prof. Pacini, at the end of the '900 told in his work about a code of the Library of Treviso, in which the possessions of the order are listed, including also the hospital of Burgo Sancti Sepulchri "with its pertinences" and this document dates back to 1195. The Crucifers, therefore, are the first welfare order of Sansepolcro, arrived at least 25 years before the Fraternity of San Bartolomeo.

In the centuries-old history of a city 25/30 years seem few, but it is often in these small hidden moments that lies the true and not told story of a territory: because in local historiography we never talk about the Crucifers and their "hospital" already powerful enough to be able to dialogue from a position of equality with that of Città di Castello? And more importantly, where was this hospital located and where did it disappear?

In the late eighteenth century a Venetian scholar, Francesco Antonio Zaccaria, decided to travel through Italy, searching for of all the crociferous settlements or local documents related to them: that's how you learn that in Tuscany, among other places, according to ancient documents there were also the church of San Cleto dal Borgo Santo Sepolcro and that of Santa Trinita da "Civita di Castello" (it is not rare to find Città di Castello mentioned among the documents concerning Tuscany). But there is a problem: if it was more than fair for the Crucifers to dedicate a church to their "saint" founder, Cleto, why did no one at Sansepolcro ever heard of it and why it completely disappeared from local history? Moreover, why the Crucifers, dedicated to help sick and needy people, do not appear in any testamentary legacy?

The churches dedicated to San Cleto closest to us are located in Terni and Rieti; the crociferous settlement of Sansepolcro, on the contrary, assumes this name only in the XVIII century, when Zaccaria probably misunderstands the name "Hospitale Nucleti" (one of the ancient names of Sansepolcro) with the name "Hospitale Sancti Cleti": the story is full of these typos and there is no other way to prove the disappearance of this structure from local historiography.



La Pala della Misericordia di PIERO DELLA FRANCESCA

I Crociferi avevano bisogno di uno spazio ampio, con terre da coltivare (da qui derivava il loro sostentamento) e una chiesa in cui un sacerdote veniva chiamato ad officiare riti religiosi, secondo la loro regola di vita para-monastica: una struttura molto ampia e in ottime condizioni, in cui condurre una vita para-monastica. Se aggiungiamo a questo il fatto che in tutti documenti più antichi citati non c'è traccia di San Cleto, ma solo della "Chiesa" o "dell'ospedale" di Borgo San Sepolcro beh... La spiegazione è solo una: i Crociferi condivisero per secoli la chiesa abbaziale con i camaldolesi, fino a fondersi con loro. Ecco perchè scompaiono lentamente dalla storia del Borgo, ed ecco perchè la chiesa-casa crocifera non è più menzionata in documenti successivi al concilio di Trento.

Crociferi e camaldolesi affermarono per anni il dominio papale sulla Valtiberina, probabilmente contribuendo al fiorire delle Confraternite locali (pensate che quella di san Bartolomeo riprende esattamente il colore della divisa dei Crociferi), scontrandosi solo con un altro potere forte: quello dei Templari. Ma ve ne parleremo nel prossimo numero!

The Crucifers needed a large space, with land to cultivate (from here derived their livelihood) and a church in which a priest was called to officiate religious rites, according to their rule of para-monastic life: a very large structure and with excellent condition, in which they could lead a para-monastic life. If we add to this the fact that in all older cited documents there is no trace of Saint Cleto, but only of the "Church" or "hospital" of Borgo San Sepolcro well... The explanation is only one: the Crucifers shared for centuries the abbey church with the Camaldolese, until they merged with them. That's why they slowly disappear from the history of the village, and that's why their church-house is no longer mentioned in documents after the Council of Trent.

Crucifers and monks ensured for years the papal dominion over the Valtiberina, probably contributing to the flourishing of the local Confraternities (just think that Saint Bartholomew's one takes exactly the color of the uniform of the Crociferi). They only clashed with another powerful order: the Templars. But we'll talk about it in the next issue!



L'antica chiesa abbaziale, oggi Duomo di Sansepolcro



UN SANZIO INEDITO

An unpublished Sanzio

DI VALENTINA PICCINI



Uno sguardo sulla mostra "Raffaello Giovane a Città di Castello", corredata da un ricco apparato iconografico, novità e 17 saggi scritti da alcuni tra i più importanti studiosi dell'artista nelle oltre 200 pagine del volume dedicato

La mostra "Raffaello giovane a Città di Castello e il suo sguardo" nella Pinacoteca comunale di Città di Castello si avvicina alla fine. Chiuderà i battenti il 9 gennaio 2021 con un successo di visitatori che solo nei primi 15 giorni di apertura ha sfiorato quota mille.

Nell'ambito delle iniziative collaterali è stato presentato il catalogo, oltre duecento pagine che costituiscono un importante tassello per gli studi sull'attività giovanile di Raffaello Sanzio, con particolare attenzione alle esperienze che il pittore visse a Città di Castello tra il 1499 e il 1504.

A cura di Laura Teza e Marica Mercalli è stato pubblicato da Silvana Editoriale, presenta un ricco apparato iconografico e si correda di 17 saggi scritti da alcuni tra i più importanti studiosi di Raffaello del panorama internazionale (Filippo Camerota, Tullia Carratù, Angela Cerasuolo, Matteo Ceriana, Donal Cooper, Sybille Ebert-Schifferer, Sylvia Ferino-Pagden, Alessandra Ferlito, Tom Henry, Rudolf Hiller von Gaertringen, Francesca Mavilla, Marica Mercalli, Laura Picchio Lechi, Giorgia Pinto, Matteo Procaccini, Maria Rita Silvestrelli, Francesco Paolo Di Teodoro, Laura Teza, Carla Zaccheo), oltre che di una sezione dedicata all'edizione critica dei documenti relativi alla presenza del giovane Raffaello a Città di Castello.

A look at the exhibition "Raffaello Giovane a Città di Castello", accompanied by a rich iconographic apparatus, novelties and 17 essays written by some of the most important scholars of the artist in over 200 pages of the book dedicated

The exhibition "Raffaello giovane a Città di Castello e il suo sguardo" in the Municipal Art Gallery of Città di Castello is nearing its end. It will close its doors on January 9, 2021 with a success of visitors that only in the first 15 days of opening has reached a thousand attendances.

As part of the side initiatives was presented the catalog, over two hundred pages that are a masterpiece for studies of young Raffaello Sanzio, with particular attention to the experiences that the painter lived in Città di Castello between 1499 and 1504.

Edited by Laura Teza and Marica Mercalli was published by Silvana Editoriale, presents a rich iconographic apparatus and is accompanied by 17 essays written by some of the most important scholars of Raphael on the international scene (Filippo Camerota, Tullia Carratù, Angela Cerasuolo, Matteo Ceriana, Donal Cooper, Sybille Ebert-Schifferer, Sylvia Ferino-Pagden, Alessandra Ferlito, Tom Henry, Rudolf Hiller von Gaertringen, Francesca Mavilla, Marica Mercalli, Laura Picchio Lechi, Giorgia Pinto, Matteo Procaccini, Maria Rita Silvestrelli, Francesco Paolo Di Teodoro, Laura Teza, Carla Zaccheo), as well as a section dedicated to the critical edition of documents relating to the presence of the young Raphael in Città di Castello.



Pale a confronto



Maneggiare con cura

Tra le novità, la ricostruzione scientifica a colori della prima opera documentata di Raffaello, l'Incoronazione di San Nicola da Tolentino, a cura di Francesco Paolo Di Teodoro e Filippo Camerota, visibile in mostra attraverso un'installazione digitale prodotta dal Museo Galileo di Firenze, e il resoconto scientifico dell'importante intervento di restauro, ad opera dell'Istituto Centrale del Restauro (ICR), del Gonfalone della Confraternita della SS. Trinità, unica opera mobile dell'artista rimasta in Umbria, oggi collocata alla Pinacoteca comunale di Città di Castello nella stessa sala del 'Martirio di San Sebastiano', di Luca Signorelli, uno degli artisti più studiati dal pittore urbinato negli anni della sua giovinezza. Il restauro ha permesso di colmare alcune delle lacune presenti nell'opera e lasciate 'a vista' nel precedente intervento del 2006, sempre curato dall'ICR.

Ben trentuno schede sono poi dedicate alle opere in mostra, alcune delle quali sono state rilette alla luce dei nuovi studi, offrendo importanti informazioni inedite. Sono analizzati i tre frammenti della Pala Baronci e tre disegni di Raffaello presenti in mostra, oltre alle opere di Giovanni Santi, Perugino e Pintoricchio, fondamentali per la formazione dell'artista. Vengono esaminate alcune tavole di Luca Signorelli, Girolamo Genga e Francesco Tifernate e una sezione è stata dedicata ad alcune copie, dipinte o a stampa, del celebre Sposalizio della Vergine, ultima opera realizzata dall'artista in città.

Among the novelties, the scientific color reconstruction of the first documented work of Raphael, the Coronation of Saint Nicholas of Tolentino, edited by Francesco Paolo Di Teodoro and Filippo Camerota, visible in the exhibition through a digital installation produced by the Museo Galileo in Florence, and the scientific account of the important restoration work, by the Central Restoration Institute (ICR), the banner of the Brotherhood of SS. Trinità, the only mobile work of the artist left in Umbria, now located at the Municipal Art Gallery of Città di Castello in the same room of the "Martirio di San Sebastiano", by Luca Signorelli, one of the most studied artists by Raffaello in his youth. The restoration has allowed to fill some of the gaps present in the work and left 'exposed' in the previous intervention of 2006, always edited by the ICR.

Thirty-one pages are dedicated to the works on display, some of which have been reread in the light of new studies, offering important unpublished information. The three fragments of the Baronci Altarpiece and three drawings by Raphael in the exhibition are analyzed, in addition to the works of Giovanni Santi, Perugino and Pintoricchio, fundamental for the training of the artist. Some plates by Luca Signorelli, Girolamo Genga and Francesco Tifernate are examined and a section has been dedicated to some copies, painted or printed, of the famous Sposalizio della Vergine, the last work made by the artist in the city.



Lo Sposalizio della Vergine

Alla presentazione del catalogo hanno partecipato la professoressa Michela di Macco, presidente del Comitato nazionale per i 500 anni dalla morte di Raffaello Sanzio, e il professor Alessandro Zuccari, ordinario di Storia dell'arte moderna dell'Università La Sapienza di Roma e Accademico Linceo. Sono intervenuti, inoltre, le due curatrici della mostra, Marica Mercalli e Laura Teza, Antonella Tiranti, dirigente del Servizio Turismo della Regione Umbria, l'assessore comunale alla Cultura di Città di Castello, Michela Botteghi e l'onorevole Walter Verini.

The presentation of the catalogue was attended by Professor Michela di Macco, president of the National Committee for the 500th anniversary of the death of Raffaello Sanzio, and Professor Alessandro Zuccari, Professor of History of Modern Art at La Sapienza University of Rome and Academic Linceo. Also present were the two curators of the exhibition, Marica Mercalli and Laura Teza, Antonella Tiranti, director of the Tourism Service of the Umbria Region, the City Councillor for Culture of Città di Castello, Michela Botteghi and the Honorable Walter Verini.



Raffaello giovane a Città di Castello e il suo sguardo



I giardini all'italiana di Palazzo Vitelli alla Cannoniera

“Il Comitato – ha dichiarato di Macco – ha molto apprezzato questo progetto scientifico e ha dato il suo contributo perché potesse essere trasferito nel catalogo. Sono molto soddisfatta di questo perché Città di Castello rappresenta un momento determinante per capire Raffaello giovane, la sua capacità di guardarsi intorno, di recepire e combinare in modo del tutto innovativo per la sua capacità di sintesi inventiva. Con questa mostra il patrimonio artistico, storico e culturale si arricchisce ulteriormente e Città di Castello è protagonista di questo percorso”.

“The Committee - said of Macco - greatly appreciated this scientific project and gave its contribution so that it could be transferred into the catalog. I am very satisfied with this because Città di Castello is a crucial moment to understand the young Raffaello, his ability to look around, to transpose and combine in a completely innovative way for his ability to synthesize inventiveness. With this exhibition the artistic, historical and cultural heritage is further enriched and Città di Castello is the protagonist of this path”.



Panorama di Città di Castello




RAFFAELLO GIOVANE A CITTÀ DI CASTELLO E IL SUO SGUARDO

**CITTÀ DI CASTELLO PINACOTECA COMUNALE
30 OTTOBRE 2021 / 9 GENNAIO 2022**

<p>Orari di apertura Martedì - Domenica 10.00-12.00 / 15.00-18.00 Chiusa il 23 dicembre, 31 gennaio, il lunedì ad eccezione dei festivi e prefestivi</p>	<p>Ingresso adulto € 10,00 il dono € 6,00 agevolazioni per famiglie prenotazione consigliata categorizzata solo per gruppi</p>	<p>Visita guidata Visite guidate e prenotazioni per gruppo e scuole</p>	<p>Museo Raffaello Cultura Città di Castello 05032 P.zza G. Cesare 10 www.cittadicastello.com</p>	<p>Pinacotecaaperta@ci.castello.pc.it f i</p>
---	---	--	--	--

Una mostra speciale che celebra la formazione di Raffaello



Nel cuore
di **Città di Castello**
la tua pausa
all' insegna di
piatti tipici e tartufo



Corso Camillo Benso Conte di Cavour, 8F - **Città di Castello (PG)**
Tel. **075 852 1678**

Farmacia Cantucci

La Farmacia che viene a casa tua...



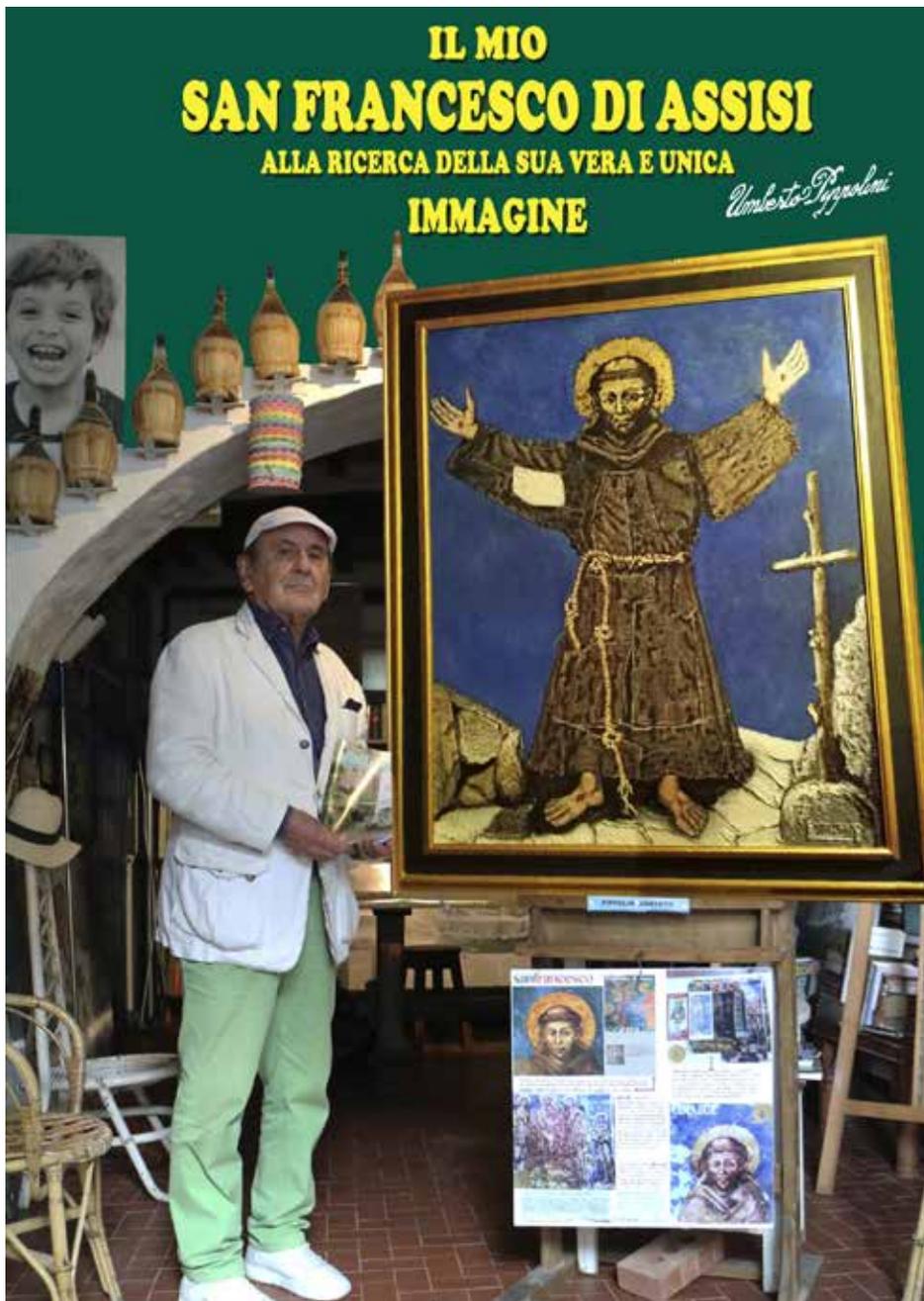
Non puoi muoverti da casa o non hai tempo per andare in Farmacia?

Chiama lo 0575 742083

o invia un messaggio **Whatsapp al 333 3628447**

e ti consegneremo i medicinali direttamente a casa tua **GRATUITAMENTE**

Via XX Settembre, 90 - 52037 - **SANSEPOLCRO (AR)** - Tel. **0575 742083**
Tramite **SMS o Whatsapp - 333 3628447**



Il nuovo libro di Umberto Pippolini

IL MIO SAN FRANCESCO DI ASSISI

My Saint Francis of Assisi

DI SIMONE BANDINI

*"Il cuore ha le sue ragioni, che la ragione non conosce affatto
Blaise Pascal*

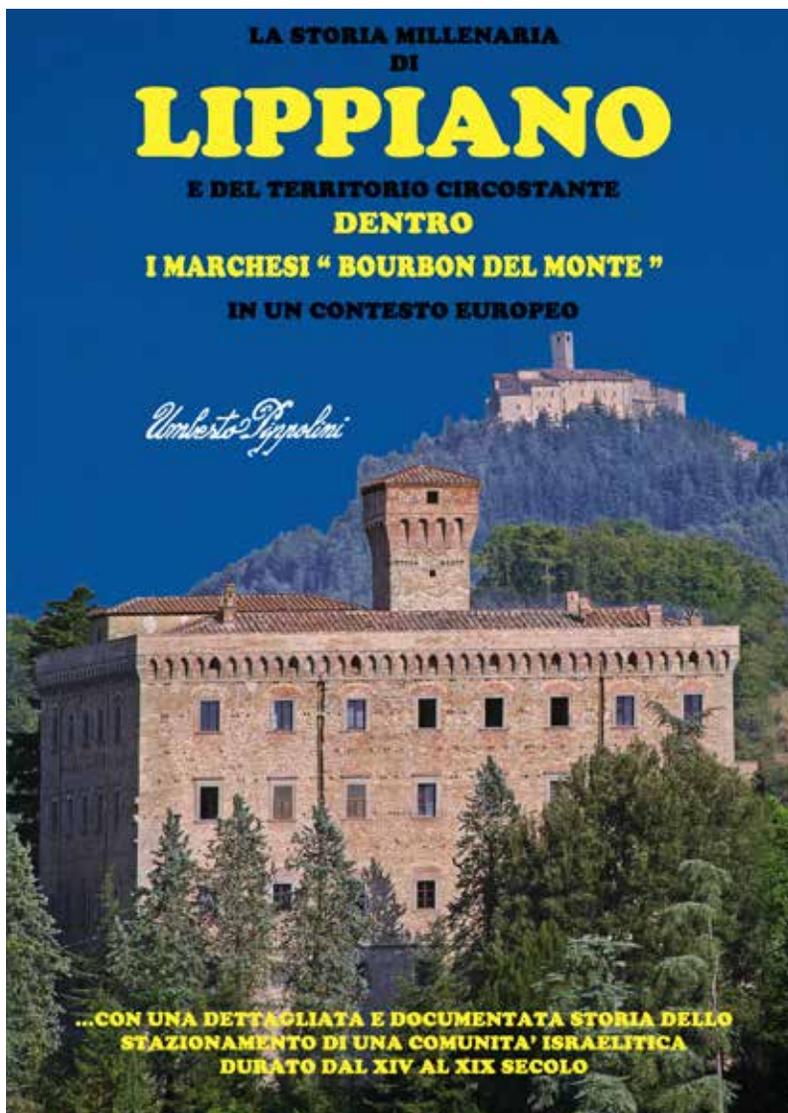
In una recente edizione di Valley Life (n. 163, primavera 2021) avevamo già raccontato l'appassionata ricerca storico-documentale di Umberto Pippolini su Francesco di Bernardone, meglio noto come "San Francesco di Assisi". L'emozionante ricerca di Umberto - stimato professionista ed inesauribile creativo - si è conclusa con l'uscita del testo, già disponibile in libreria: "Il Mio San Francesco di Assisi - Alla ricerca della sua unica e vera immagine".

*"The heart has its reasons, which reason does not know at all
Blaise Pascal*

In a recent edition of Valley Life (n. 163, spring 2021) we had already told the passionate historical-documentary research of Umberto Pippolini on Francesco di Bernardone, better known as "Saint Francis of Assisi". The exciting research of Umberto - esteemed professional and inexhaustible creative - ended with the release of the text, already available in the bookstore: "Il Mio San Francesco di Assisi - Alla ricerca della sua unica e vera immagine".



L'autore del libro con la Dottoressa Piccini Valentina



La copertina del primo libro, dedicato al borgo medievale di Lippiano

Si tratta del suo secondo libro dopo l'uscita, l'anno scorso, della "Storia millenaria di Lippiano – Dentro i Marchesi Bourbon Del Monte". Un vero bestseller, che ha richiesto successive ristampe per l'interesse e il gradimento suscitato.

Questo nuovo libro di Umberto Pippolini è una narrazione 'pittorica' del Santo, la storia della sua iconografia: l'insieme cioè delle 'immagini' rappresentate nella pittura, scultura e negli affreschi - che fin dalla storiografia del XIII e fino al XX Secolo ha raffigurato San Francesco.

E pare proprio che Pippolini abbia raggiunto il suo obiettivo: ridare a San Francesco la sua "unica e vera immagine". Un cammino difficile, tortuoso e non privo di insidie sibilline, il suo. Ma infine luminoso nella individuazione e poi celebrazione di quella immagine 'ritrovata'; che la Basilica Patriarcale di San Francesco di Assisi dei Minori Conventuali, il 4 ottobre 1926, presente il Legato Pontificio, celebrò a suprema glorificazione - in occasione del settecentesimo centenario della sua morte, avvenuta nel 1226.

L'indagine appassionata che l'autore porta avanti, con una dedizione che carezza il sacrificio, va certamente oltre l'immagine iconografica con i suoi aggiornamenti o

It is his second book after the release, last year, of "Storia millenaria di Lippiano - Dentro i Marchesi Bourbon Del Monte". A real bestseller, which required subsequent reprints for the interest and appreciation aroused.

This new book by Umberto Pippolini is a narrative 'pictorial' of the Saint, the history of his iconography: that is, the whole of the 'images' represented in painting, sculpture and frescoes - that since the historiography of the XIII and up to the XX Century has represented Saint Francis.

And it seems that Pippolini has achieved his goal: to give back to Saint Francis his "unique and true image". A difficult path, tortuous and not devoid of sibilline pitfalls, his. But at last bright in the individuation and then celebration of that 'rediscovered' image; that the Patriarchal Basilica of St Francis of Assisi of Conventual Minors, on 4 October 1926, present the Papal Legate, celebrated a supreme glorification - on the occasion of the eighteenth centenary of his death, occurred in 1226.

The passionate investigation that the author carries out, with a dedication that caresses the sacrifice, certainly goes beyond the iconographic image with its updates or counterfeits, and

contraffazioni, e ci parla piuttosto dell'anima di San Francesco: Umberto si accosta infatti alla figura del Santo più con 'intelletto d'amore' che non acribia critica.

Il suo libro merita davvero una particolare attenzione, per la mole di documenti setacciati, le argute intuizioni ed i puntuali ragguagli anche storiografici. Ma, ci sentiamo di dire, dedicatevi alla sua lettura per tentare di partecipare di quella 'misteriosa forza e determinazione che guidarono l'anima di Francesco' - che il Santo sia un faro nello sforzo di recuperare lo spirito metafisico e fondante della civiltà occidentale.

Il libro è reperibile presso le seguenti librerie:

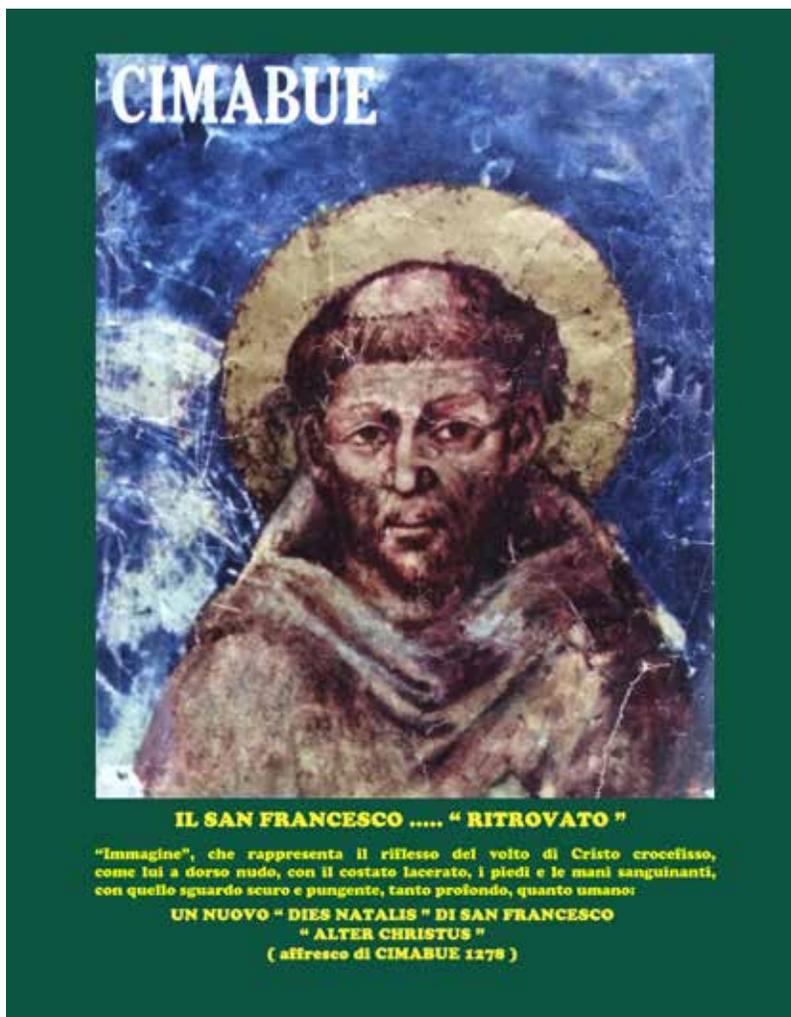
- Città di Castello: Libreria Paci Tifernate, Piazza Matteotti 2 / Libreria Sacro Cuore, Piazza Gabriotti 106
 - Sansepolcro: Libreria del Frattempo, Viale Diaz 2
 - Montefalco: La Regaleria dal 1863, Corso Mameli 56
 - Ponte San Giovanni: Libreria Grande, Via della Valtiera 229/1
 - Arezzo: Libreria Theuth, Viale Michelangelo 26 / Libreria Edizon by Biblion, Piazza Risorgimento 31
 - Lucca: La libreria Ubik, Via Fillungo / Luccalibri - Libreria Caffè Letterario, Via Regina Margherita 113
 - Santa Maria degli Angeli-Assisi: Libreria Mondadori piazza Garibaldi 2B.
 - Assisi: Libreria Eredi Di E.Zubboli Touring Club Italiano, Piazza del Comune
- Ed inoltre presso Il "Bar il Pretino" a Lippiano (Pg)

speaks rather of the soul of Saint Francis: Umberto in fact approaches the figure of the Saint more 'with intellect of love' than not uncritical criticism.

His book really deserves special attention, for the amount of documents sifted, the witty insights and the timely information also historiographical. But, we hear you say, dedicate yourself to his reading to try to participate in that mysterious strength and determination that guided the soul of Francis' - that the Saint is a beacon in the effort to recover the metaphysical and founding spirit of Western civilization.

The book is available at the following bookstores:

- Città di Castello: Libreria Paci Tifernate, Piazza Matteotti 2 / Libreria Sacro Cuore, Piazza Gabriotti 106
 - Sansepolcro: Biblioteca del Frattempo, Viale Diaz 2
 - Montefalco: La Regaleria dal 1863, Corso Mameli 56
 - Ponte San Giovanni: Libreria Grande, Via della Valtiera 229/1
 - Arezzo: Theuth Library, Viale Michelangelo 26 / Edizon Library by Biblion, Piazza Risorgimento 31
 - Lucca: La libreria Ubik, Via Fillungo / Luccalibri - Libreria Caffè Letterario, Via Regina Margherita 113
 - Santa Maria degli Angeli-Assisi: Libreria Mondadori piazza Garibaldi 2B.
 - Assisi: Libreria Eredi Di E.Zubboli Touring Club Italiano, Piazza del Comune
- And also at the "Bar il Pretino" in Lippiano (Pg)



La quarta di copertina con il volto _Santo_ del Cimabue



Conoscere Il Parco Minerario di Abbadia San Salvatore

DAL MUSEO MULTIMEDIALE AL TRENINO DELLA MINIERA

From the multimedia museum to the mine train

DI JORI DIEGO CHERUBINI

Viaggiare sottoterra a bordo di un trenino, osservare le fasi di lavorazione del mercurio, vedere come e dove si svolgeva il (duro) lavoro dei minatori, dare un'occhiata ai maestosi residui di archeologia industriale: foto curiosità e aneddoti che si trovano solo al Parco Museo Minerario di Abbadia San Salvatore, inserito tra i Musei di rilevanza regionale.

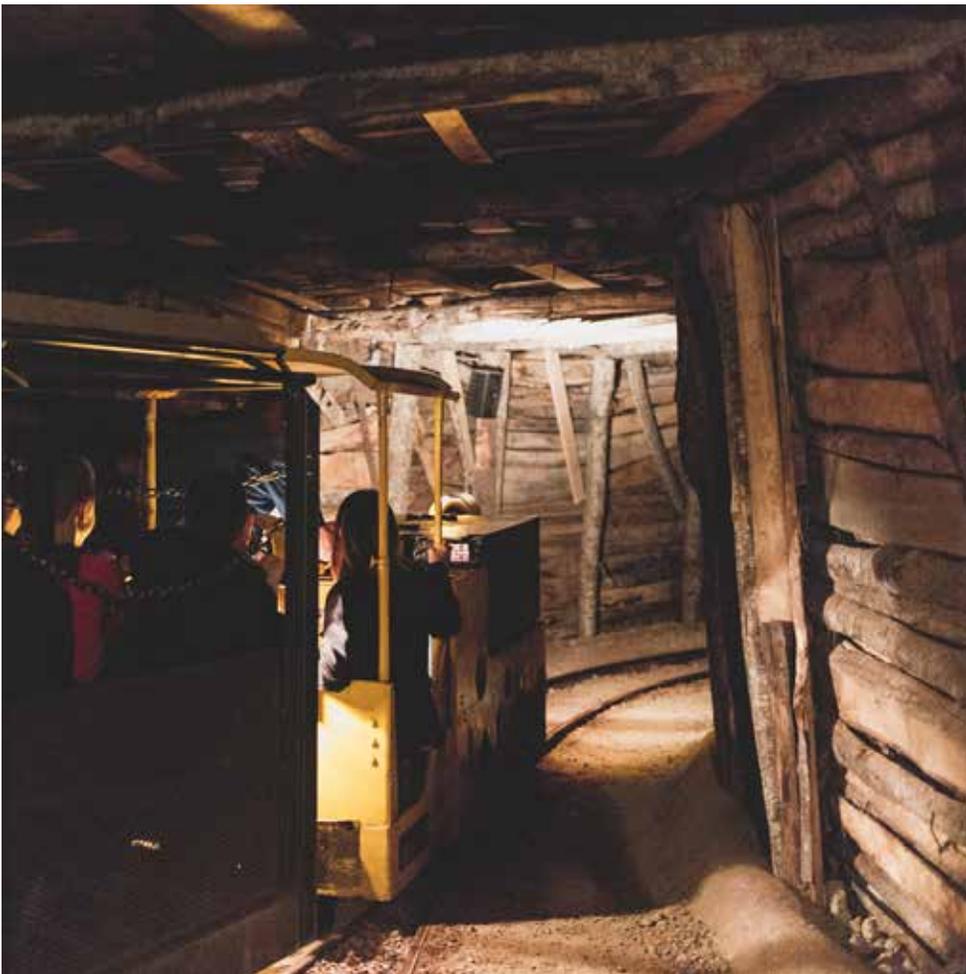
Travelling underground on a small train, observe the stages of mercury processing, see how and where the (hard) work of the miners took place, take a look at the majestic remains of industrial archaeology: photos of curiosities and stories that can only be found in the Abbadia San Salvatore Mining Museum Park, recently included among the Museums of regional importance.

La visita al Parco Museo Minerario di Abbadia San Salvatore si struttura su tre parti, ognuna avvincente. La prima è rappresentata dal Museo «I luoghi del mercurio», dove, simile a una sceneggiatura, tutto ruota attorno all'elemento metallico, immergendo lo spettatore nella narrazione della vita mineraria: il mito, il territorio, il lavoro, gli uomini e la materia costituiscono i capitoli del racconto; le tecnologie multimediali accompagnano il visitatore in un percorso ricco di fascino: «esistono numerosi parchi minerari - ci spiega Massimo Sabatini, presidente del Consorzio Terre di Toscana - ma pochissimi che trattano il mercurio come elemento principale che fa la differenza nel racconto, entusiasmante; collaboriamo strettamente con due importanti realtà europee: Idrija in Slovenia, con cui siamo gemellati, e Almadén in Spagna, che, assieme ad Abbadia, formano i tre poli principali a livello europeo. Nel percorso si incontrano filmati, video e testimonianze orali di chi ha vissuto in miniera».

Il secondo step riguarda il percorso in galleria, forse la parte più emozionante della visita: «si tratta di un tragitto tra le viscere della terra - racconta Sabatini - che dura mezz'ora: si percorrere nel trenino d'epoca dei minatori (con locomotore e vagoncini risalenti agli anni '50), man mano che si avanza viene ricostruito l'ambiente minerario, dagli albori fino agli anni Settanta. È un viaggio al buio in un ambiente sconosciuto, misterioso, affascinante per gli adulti e entusiasmante per i bambini, tanto che il target principale sono proprio le famiglie.

The visit to the Abbadia San Salvatore Mining Museum Park is structured in three parts, each one fascinating. The first is represented by the multimedia museum 'The Geography of Mercury', where, like a script, everything revolves around this metal element and immerses the viewer in the narrative of mining life: the myth, the territory, the work, the men and the material constitute the chapters of the story; multimedia technologies take the visitor on a fascinating journey: "there are numerous mining parks - explains Massimo Sabatini, president of the Terre di Toscana Consortium - but very few focused on mercury and it is no coincidence that we are twinned with Idrija in Slovenia and Almadén in Spain which, together with Abbadia, formed the three main poles of mercury production in Europe. In the museum you will find films, videos and oral testimonies of those who spent their lives in mining." The second step is the journey through the tunnel, perhaps the most exciting part of the visit: "it's a journey through the bowels of the earth - Sabatini tells me - which lasts half an hour: it's made in the vintage miners' train (with locomotive and wagons dating back to the 1950s) and the world of mining is recreated as it progresses, from the beginning to the 1970s. It's a journey in the dark in an unknown, mysterious environment, fascinating for adults and exciting for children, so much so that the main target is families.

The third part of the visit begins in the Clock Tower, home to the old ovens: "it is a documentary museum, where the guide



Un'esperienza nelle viscere della montagna

Nella «Torre dell'orologio», sede dei vecchi forni, inizia la terza parte della visita: «è il museo documentale, dove la guida affronta nei dettagli le fasi di lavorazione, dall'estrazione alla trasformazione, fino ad arrivare alla distillazione del prezioso metallo liquido».

Lo stabilimento in attività dava lavoro a 1500 persone, coinvolgendo numerose figure professionali, «alla fine del percorso - riprende il presidente - che in tutto dura un'ora e quaranta, si ha la contezza di cosa fosse la vita in miniera». Una sezione del museo è dedicata al paese di Abbadia, che, dai primi del '900, ha vissuto uno sviluppo industriale senza precedenti: «sono passati da qui i migliori tecnici mondiali e le tecnologie industriali d'avanguardia, il paese è letteralmente esploso anche dal punto di vista demografico, con ospedale, campo sportivo, teatri e servizi di ogni genere, trasformandosi da piccolo borgo di montagna a cittadina vera e propria».

Il parco Museo Minerario si sviluppa verso l'esterno: «alcuni percorsi arrivano al "Garibaldi", un pozzo degli anni '30 che scende a 450 metri di profondità, con l'argano e i macchinari ancora intatti».

Il museo, di proprietà comunale, è riconosciuto «di rilevanza regionale», significa che appartiene alla schiera di musei con alto valore scientifico. Un ruolo cruciale viene svolto dal Consorzio Terre di Toscana, che si occupa alacremente di gestione museale e turistica, i cui soci sono in massima

deals with the processing phases in detail, from extraction to transformation, up to the distillation of the precious liquid metal."

Work in the mine was made up of numerous trades; up to 1500 people worked there, with carpenters, cooks, mechanics and guards... "at the end of the track - the president continues - which

in all lasts an hour and forty minutes, you'll know what life in the mine was like." A section of the Park is dedicated to the town of Abbadia San Salvatore, which, from the early 1900s, experienced unprecedented industrial development: "the best engineers in the world and many avant-garde industrial technologies passed through here, and the town literally exploded demographically, with a hospital, football stadium, theatre, and services of all kinds, transforming itself from a small mountain village into a real town."

The Mining Museum Park then moves outdoors: "some paths arrive at the 'Garibaldi', a pit from the 1930s that goes down 450 metres, with its winch and machinery still intact."

The museum, owned by the municipality, has recently been designated 'of regional significance', meaning that

it belongs in the ranks of museums of great scientific value. A crucial role is played by the Terre di Toscana Consortium, which deals with museum and tourist management, and whose members are mostly employed in the hospitality sector. Moreover, it belongs to the 'National Park of Mercury Mines



L'interessante percorso multimediale



Studio dei minerali

parte addetti al settore ricettivo. Oltretutto, fa parte del «Parco Nazionale delle Miniere di Mercurio del Monte Amiata», che comprende anche i siti minerali Siele, Cornacchino, Morone e il museo di Santa Fiora».

Il Parco Museo Minerario è in continua evoluzione e si arricchisce sempre di nuova zone: «nei prossimi anni prevediamo ulteriori percorsi esterni, e per facilitare la visita esterna il Consorzio sta pensando all'introduzione di un trenino elettrico gommato». Le possibilità sono pressoché infinite: «in collaborazione con l'amministrazione stiamo pensando di creare altri spazi, come una foresteria o un centro studi di alta formazione. Vorremmo trasformare la zona nel punto di partenza per il turismo sportivo sull'Amiata: bike, ciaspole, trekking...; nel 2021 abbiamo ospitato i Campionati nazionali di tiro con l'arco».

Il sito è molto frequentato dagli studiosi che si occupano di archeologia industriale, e, va da sé, dai turisti (prima della pandemia la media era di 15mila entrate all'anno): «arrivano da tutta Italia, da Aosta a Catania, ma anche tantissimi stranieri soprattutto dalla Germania (la miniera è stata costruita da loro, ndr), Inghilterra e Francia, e da chi visita la Val d'Orcia e dedica mezza giornata al museo». A supporto delle visite scolastiche, e non, il museo programma laboratori di piccola chimica e geologi; un valore aggiunto - conclude Sabatini - è dato dal valore delle guide che conoscono approfonditamente l'argomento, giacché sono figli o nipoti di minatori». Alla fine del percorso si trova uno spazio espositivo con libri che parlano di territorio e minerali, oltre a prodotti enogastronomici come liquori, marmellate, tisane, formaggi. Per la visita è consigliata la prenotazione.

of Monte Amiata', which includes, in addition to this one, the mineral extraction sites of Siele, Cornacchino, Morone and the museum of Santa Fiora."

Returning to the Abbazia Park Museum, it is constantly developing and every ten years or so is enriched with a new section: "and in the next few years we plan further outside trails." The area extends for seven hectares and it's difficult to walk through them all: "and so, with the Consortium we are thinking of a train on rubber tyres for the external route, although, for the future, the possibilities are almost endless: guest-house, high-level training centre... in general we would like to transform the area into the starting point for sports on the Amiata: biking, snowshoeing, trekking; in 2021 we hosted the National Archery Championships."

The site is very popular with scholars in industrial archaeology, and, it goes without saying, with tourists (before the pandemic the average was 15 thousand entries a year): "they come from all over Italy, from Aosta to Catania, but also many foreigners especially from Germany (the mine was built by Germans, ed.), England and France, and by those visiting the Val d'Orcia who dedicate half a day to the museum." Speaking of museums, he plans small chemistry and geology laboratories, very suitable for schools." At the end of the itinerary there is an exhibition space with books that talk about the territory and minerals, as well as food and wine products such as liqueurs, jams, herbal teas and cheeses. Added value is given by the guides: "they know the subject in depth, since they are the children or grandchildren of miners." Reservations are recommended for the visit.



Una visita scolastica

Info:

Parco Museo Minerario
Via Suor Germana, 5, Abbazia San Salvatore (Si)
Tel 0577 778324 - info@terreditoscana.net
www.museominerario.it



La tradizione millenaria delle Fiaccole

LA POTENZA DEL FUOCO

The power of fire

DI JORI DIEGO CHERUBINI

Torna l'inverno, nasce Gesù ed è Natale. E il 24 dicembre, come ogni anno, tornano le fiaccole di Abbadia San Salvatore. La tradizione millenaria, che si rinnova attraverso l'antico rito del fuoco, consiste nell'accendere le fiaccole (altissime cataste di legna) per scacciare il buio di un periodo difficile e accogliere la luce del nuovo anno. Dopo il 2020, quando era stata costruita un'unica fiaccola «simbolica», finalmente è possibile tornare a incontrarsi tra le strade e condividere il periodo più bello dell'anno con i canti delle Pastorelle, salsicce e vin brulè. Ne abbiamo parlato con Fabrizio Tondi, sindaco di Abbadia San Salvatore, tra i massimi conoscitori della festa.

Winter returns, the Saviour is born and it's Christmastime. And on December 24th, as every year, the torches of Abbadia San Salvatore return. This millennial tradition, renewed through the ancient rite of fire, consists in lighting the 'torches' (actually very tall bonfires of wood) to chase away the darkness of a difficult period and welcome in the light of the new year. After 2020, when only a single symbolic torch was built, it is finally possible to meet again in the streets and share the most beautiful time of the year with the songs of the Pastorelle, sausages and mulled wine. We talked about it with Fabrizio Tondi, mayor of Abbadia San Salvatore and one of the greatest connoisseurs of this festa.

Si riparte? «Sì. Lo scorso anno è stato un momento solenne, simile, per certi versi, all'immagine del Papa durante la Via Crucis, solo e nel silenzio della preghiera, quest'anno si può parlare di ripartenza; come ricorda Don Francesco (il parroco del paese) le fiaccole si sono accese sempre, anche durante le guerre: è la forza della tradizione che vince qualsiasi ostacolo». C'è un sentimento implicito nella liturgia delle fiaccole: «è il desiderio che tutti hanno nel cuore, quando si chiude un ciclo annuale, che è andato progressivamente nel buio, e si apre la luce che porta a un nuovo anno; dopo il periodo liturgico dell'Avvento con in testa l'immagine del Sacro bambino, che è la nuova vita che arriva. In questo, il rito del fuoco, con l'accensione delle fiaccole, è il massimo che la mente umano può immaginare, e dà un fondamento grandissimo alla tradizione».

Uno dei punti più suggestivi da cui ammirare le fiaccole è l'antichissima abbazia di San Salvatore: «è una porta verso l'infinito - osserva Tondi - che sovrasta la comprensione umana; la fiamma, unica ma trina, apparsa sulla cima di un abete, a distanza di secoli continua a emanare luce e calore nelle fiaccole (cita la leggenda del Re longobardo Ratchis che, durante un tragitto verso Roma, si fermò per una battuta di caccia nei boschi dell'Amiata e durante la sosta gli apparve il Signore sulle fronde di un albero, ndr)».

Let's start it up again? "Yup. Last year was a solemn moment, similar, in some ways, to the image of the Pope during the Via Crucis, alone and in the silence of prayer, but this year we can speak of a reboot; as Don Francesco (the parish priest of the town) recalls, the torches have always been lit, even during wartime: it is the strength of a tradition that overcomes any obstacle."

There is an implicit sentiment in the rite of the torches: "it is the desire that everyone has in their hearts, when an annual cycle closes, which has progressively gone into darkness, and the light that leads to a new year opens; after the liturgical period of Advent with the image in mind of the Holy Child who brings new life. In this, the fire ritual with the lighting of the torches is the maximum that the human mind can imagine, and gives a very great foundation to the tradition."

One of the most evocative points from which to admire the torches is the ancient abbey of San Salvatore: "it is a door to infinity - observes Tondi - which dominates human understanding; the flame, single but tripartite, appeared on the top of a fir-tree, and centuries later continued to emanate light and heat (according to the legend of the Lombard King Ratchis who, during a journey to Rome, stopped for a hunting trip in the woods of the Amiata and during his stay the Lord appeared to him in the branches of a tree, ed.)."



Il fuoco, epifania del sacro

Le fiaccole si sono rinnovate anche dal punto di vista tecnico. Se prima venivano costruite grossolanamente, oggi assumono una forma precisa e sempre più alta e geometrica: «...è il desiderio di altezza, che avvicina al divino... Da ragazzi andavamo a chiedere i pezzi di legna alle famiglie, segare a mano e con l'accetta era un lavoro faticoso, oggi è più facile, grazie alle motoseghe e al fatto che parte della legna viene messa a disposizione da Macchia faggeta e Unione dei Comuni». Meraviglia non poco il senso - profondo - di appartenenza da parte dei più giovani, trasmesso visceralmente nell'ambito familiare. Ad Abbadia San Salvatore, nel mese che precede l'accensione delle fiaccole, si formano piccole comunità di ragazzi, ma non solo, intente a compiere qualcosa che viene apprezzato da tutti».

Negli anni la tradizione si è evoluta attraverso una propria liturgia. Che consiste nella cerimonia di accensione (visibile in streaming) partecipata da migliaia di turisti, si svolge davanti alle massime autorità civili e religiose, un momento impagabile e unico, a cui segue un corteo che si snoda nelle vie del borgo. Il costante interesse verso le fiaccole non poteva che trasformarsi in cultura. Libri e film. Come il recente Figli del fuoco (visibile su YouTube): «Trasmette perfettamente il senso della festa - osserva il sindaco - e mette un plinto fondante su questa tradizione», poi c'è Sacro Fuoco, il libro fotografico di Stefano Visconti e Flavia Veronesi (Società Editrice Fiorentina).

The torches have been renewed from a technical point of view. If before they were built roughly, today they take on a precise and increasingly tall and geometric shape: "... it is the desire for height, which brings us closer to the divine... As boys we went asking families for pieces of wood, sawn by hand and chopped with the ax it was hard work, today it is easier, thanks to chainsaws and the fact that part of the wood is made available by Macchia Faggeta and the Unione dei Comuni." The sense a profound one of belonging on the part of the youngest, viscerally transmitted within the family, is not a little surprising. In Abbadia San Salvatore, in the month preceding the lighting of the torches, small communities of children are formed, but not only children, intent on doing something that is appreciated by all."

Over the years the tradition has evolved through its own rituals. The lighting ceremony (also visible in streaming) attended by thousands of tourists, takes place in front of the highest civil and religious authorities, a priceless and unique moment, followed by a procession that winds through the streets of the town.

The long fascination with the torches could only become culture. Books and films. Like the recent Figli del fuoco [Sons of Fire] (visible on YouTube): "It perfectly conveys the sense of celebration observes the mayor and gives this tradition a



Le cataste (fiaccole) nelle piazze di Abbadia San Salvatore

«Chi è venuto una volta alle Fiaccole - dice Tondi - tende a ritornare ed è dimostrato dall'incredibile risonanza che sta avendo negli ultimi anni. Poiché - conclude Tondi - la fiaccola è attesa e desiderio di condivisione, stare insieme, pur nel freddo e nel disagio, sentimenti ben conosciuti da chi è cresciuto in montagna».

foundation plinth," then there is *Sacro Fuoco*, the photo volume by Stefano Visconti and Flavia Veronesi (Società Editrice Fiorentina).

"Whoever goes to the 'Torches' once Tondi tells me tends to come back and this is demonstrated by the incredible resonance the ceremony has had in recent years. Because he concludes the torch means both a hope and a desire to share, to be together, even in cold and discomfort, feelings well known by those who have grown up in the mountains."



La lavorazione del legname sull'Amiata

Info:
Pro Loco Abbadia San Salvatore
Tel. 0577 770361

📍 **CITTA' di CASTELLO (PG)**

Via Morandi n. 23

☎ 075 855 93 94

@laboratotiferno@gmail.com

📍 **TRESTINA (PG)**

- PUNTO PRELIEVI -

Via Unione Sovietica

(Centro Commerciale Coop)



📍 **SANSEPOLCRO** - Via Montefeltro, n.1

c/o Centro Commerciale Valtiberino

☎ 0575.74 25 47

@ info@cabsansepolcro.it



Laboratorio Biochimico TIFERNO

Analisi Cliniche Chimiche e Microbiologiche

ORARI:

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



**ALLERGIE
BATTERIOLOGIA
IMMUNOTTERIA
SIEROLOGIA INFETTIVA
BIOCHIMICA**

**TOSSICOLOGIA
ALTA SPECIALISTICA
AUTOIMMUNITA'**

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



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



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

RISTRUTTURARE E RIQUALIFICARE CON 3ENERGY E PROJECT HOUSE

Renovating and redevelopment with 3Energy and
Project House

DI VALENTINA PICCINI



KRONOTERM
POMPE DI CALORE

ADAPT
QUIET, FRIENDLY, AND
ADAPTABLE

CREA LA TUA
VILLA - CASA - AZIENDA
"NO GAS"

SFRUTTA AL MASSIMO IL TUO
IMPIANTO FOTOVOLTAICO
MASSIMIZZANDO
E
OTTIMIZZANDO
CONFORT E CONSUMI



ave

dumina
sistema domotico

SICUREZZA



3ENERGY
ELECTRICITY / SOLAR / WATER



3ENERGY
ELECTRICITY / SOLAR / WATER



L' interno degli uffici

Il team di esperti che punta ad un'edilizia verde e al passo con i tempi

Quattro giovani che lanciano una sfida tutta nuova per la vallata: progettazione e realizzazione, ma anche riqualificazione e recupero dell'antica identità delle nostre case tipiche, nel segno di un'ingegneria e una termoidraulica green.

Una realtà che mancava in Valtiberina: un approccio Green alle ultime tendenze dell'efficientamento energetico, unito alla progettazione della tua abitazione o al suo ripristino: 3Energy e Project House di San Giustino si uniscono per dare al cliente la possibilità di un pacchetto a 360 gradi, dalla progettazione alla realizzazione.

Se devi costruire una nuova casa, o ristrutturare una più o meno antica, la domanda sarà sempre la stessa: "a chi mi affido?". Ed è più che lecita, perchè molto spesso si trovano professionisti esperti in riqualificazione, altri in edilizia ex-novo, altri ancora nella parte termoidraulica, che di solito viene pensata dopo la progettazione della casa stessa.

Risultato? Siamo disorientati, confrontiamo preventivi su preventivi, assistiamo a tecnici che affermano l'uno il contrario dell'altro, quasi fosse una gara. Perdiamo tempo e con esso entusiasmo, oltre a ritrovarci con le idee totalmente confuse .

A San Giustino nasce una realtà che viene incontro a chi deve realizzare o ristrutturare la propria abitazione, storica o "vintage" che sia, con soluzioni chiavi in mano: stiamo parlando della 3Energy, che si affianca allo studio di progettazione dell'architetto Michela Rosi.

"Da da 10 anni - afferma Michela - ho esperienza in ristrutturazioni, nuove edificazioni in ambito civile, industriale e artigianale, inoltre misono interessata e specializzata in riqualificazione ed efficienza energetica, studiando nuovetecnologie e materiali ecosostenibili, suggerendo e

The team of experts that aims at a green building and in step with the times

Four young people who launch a whole new challenge for the valley: design and implementation, but also redevelopment and recovery of the ancient identity of our typical houses. in the sign of engineering and thermo-hydraulic green.

A reality that we missed in Valtiberina: a green approach to the latest trends in energy efficiency, combined with the design of your home or its restoration: 3Energy and Project House in San Giustino come together to give the customer the possibility of a 360-degree package, from design to implementation.

If you want to build a new house, or renovate a more or less ancient one, the question will always be the same: "who can I trust?". And it is more than fair, because very often you find experts in redevelopment, others in ex-novo construction, still others in the thermohydraulic part, which is usually thought after the design of the house itself.

Result? We are disoriented, we compare estimates on estimates, we assist to technicians who affirm the opposite of each other, as if it were a race. We lose time and enthusiasm with it, as well as finding ourselves with totally confused ideas .

In San Giustino is born a reality that meets those who have to realize or restructure their own home, whether historical or "vintage", with turnkey solutions: we are talking about the 3Energy, which joins the design studio of the architect Michela Rosi.

"For 10 years now - says Michela - I have experience in renovations, new constructions in civil, industrial and craft, and I have been interested in and specialized in upgrading and energy efficiency, studying new technologies and eco-sustainable materials, suggesting and employing the latter,



La squadra al completo

impiegando questi ultimi, per le ristrutturazioni del nostro patrimonio edilizio esistente. Propongo la riqualificazione dell'antico in chiave contemporanea, con un occhio al rispetto dell'ambiente". Bellissima questa affermazione, perchè un territorio come la Valtiberina non può prescindere dal salvaguardare il suo patrimonio immobiliare.

Al suo fianco la giovane Giulia, architetto laureata all'Università di Bologna entra a far parte del team durante il percorso di studi, incuriosita dalla visione di un'architettura contemporanea ma rispettosa della storia e dell'ambiente. Concluso il percorso formativo, ho accolto con piacere l'idea di condividere la stessa visione e ambizione anche in un percorso lavorativo.

Maturità, esperienza, grinta e ambizione: questa la ricetta alla base della squadra creata con Alessio e Andrea Selvaggi, fratelli operanti da anni nel settore della termoidraulica e dell'automazione, che forniscono soluzioni a basso impatto ambientale - leggi: anche facendo risparmiare l'utente .

Alessio nasce elettricista e lo è da 20 anni, ma negli ultimi 10, grazie alla passione per l'efficientamento energetico e il rispetto per la natura, è arrivato ad avere una profonda conoscenza dell'evoluzione green degli impianti termoidraulici. Grazie a costanti corsi di formazione e all'appartenenza al gruppo di professionisti italiani, chiamato Sigillo Sicuro, offre ai suoi clienti soluzioni bin continuo aggiornamento.

Per il fratello Andrea, invece, dopo oltre 5 anni nel campo dell'automazione industriale, è nata la voglia di mettersi in gioco e l'ambizione di conoscere nuove tecnologie in ambito civile, condividendo lo stesso progetto green e le idee di Alessio.

for the restructuring of our existing building stock. I propose the redevelopment of the ancient in key contemporary, with an eye to respect for the environment". This is a beautiful statement, because a territory like Valtiberina can not disregard to safeguard its real estate.

Alongside her, the young Giulia, an architect graduated from the University of Bologna, joined the team during her studies, intrigued by the vision of contemporary architecture but respectful of history and the environment. After the training, I welcomed with pleasure the idea of sharing the same vision and ambition also in a career path.

Maturity, experience, determination and ambition: this is the recipe behind the team created with Alessio and Andrea Selvaggi, brothers operating for years in the field of thermohydraulics and automation, which provide solutions with low environmental impact - read: also saving the user .

Alessio is an electrician since 20 years, but in the last 10, thanks to the passion for energy efficiency and respect for nature, has come to have a deep knowledge of the green evolution of thermo-hydraulic systems. Thanks to constant courses of Training and membership in the group of Italian professionals, called Secure Seal, offers its customers bin solutions continuous updating.

For his brother Andrea, however, after more than 5 years in the field of industrial automation, was born the desire to get involved and the ambition to know new technologies in the civil field, sharing the same green project and ideas of Alessio.

"Many of our customers are looking for advanced solutions for the new building, but also for the older building, because the targeted enhancement of the ancient can pass on its history while satisfying the current needs and comforts," says Michela.



Soluzioni elettriche e termoidrauliche d' avanguardia



Il Motto

“Molti nostri clienti sono alla ricerca di soluzioni avanzate per il nuovo edificato, ma anche per l'edilizia più datata, in quanto la valorizzazione mirata dell'antico può tramandare la sua storia soddisfacendo contemporaneamente le esigenze e i confort attuali”, dice Michela.

“Alla base della nostra realtà”, continua Alessio, “c'è il dialogo e l'assenza di gerarchie: non è il classico studio dove il progettista detta la soluzione e l'installatore esegue, noi tutti partecipiamo alla costruzione della soluzione più adatta; una buona idea può venire da ogni componente del gruppo”.

La progettazione, per 3Energy, è infatti un ponte di collegamento tra il cliente che la richiede e il luogo nel quale si inserisce: un buon progetto è dunque infatti, quello che soddisfa le esigenze di chi lo commissiona, inserendosi armoniosamente nel contesto. Esiste un intorno che merita rispetto tanto quanto chi paga i lavori; non c'è architettura in un progetto che non rispetta l'ambiente.

L'idea innovativa nel territorio di questa azienda, sia per le ristrutturazioni che per le nuove edificazioni, è un'architettura sostenibile, green, fatta di materiali ecologici e basso impatto ambientale, fonti energetiche rinnovabili e minori emissioni in atmosfera.

Un esempio concreto sono le case no gas, elettriche e quando possibile autosufficienti. Grazie ad un'attenta e mirata progettazione, combinata all'installazione di pompe di calore professionali, completamente elettriche, queste case vengono di fatto staccate dal metano, con l'opportunità di ottenere il fabbisogno elettrico a loro necessario tramite l'installazione di un impianto fotovoltaico.

“At the base of our reality”, continues Alessio, “there is dialogue and the absence of hierarchies: it is not the classic studio where the designer dictates the solution and the installer performs, we all participate in the construction of the most suitable solution; A good idea can come from any member of the group”.

The design, for 3Energy, is in fact a bridge between the customer who requires it and the place in which it fits: a good project is in fact, the one that meets the needs of those who commission it, fitting harmoniously into the context. There is an environment that deserves as much respect as those who pay for jobs; there is no architecture in a project that does not respect the environment.

The innovative idea of this company, both for renovations and for new buildings, is a sustainable architecture, green, made of ecological materials and low environmental impact, renewable energy sources and lower emissions into the atmosphere.

A concrete example are houses no gas, electricity and whenever possible self-sufficient. Thanks to a careful and targeted design, combined with the installation of professional heat pumps, completely electric, these houses are in fact detached from methane, with the opportunity to obtain the necessary electrical needs through the installation of a photovoltaic system.



La domotica



Elettrica, domotica e progettazione al vostro servizio

Anche le pompe di calore installate sono in grado di riscaldare e raffreddare la casa continuando ad usare i più radiatori già installati, per quanto sia possibile optare per una sostituzione con termoconvettori di ultima generazione, o riscaldamento radiante a pavimento, soffitto o parete; inoltre la formazione e le competenze dei due impiantisti del team, permettono al cliente qualora interessato di rivolgersi alla 3ENERGY per la realizzazione di tutti gli impianti necessari ad un'abitazione, dall'idrico-sanitario, al termico, all'elettrico, fino a quello di sicurezza. Grazie alla collaborazione con PROJECT HOUSE, si può richiedere anche la progettazione degli stessi, rivolgendosi e interfacciandosi quindi con un unico TEAM.

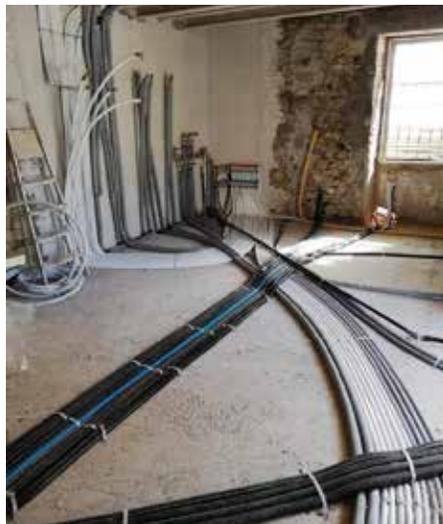
La sfida per il futuro? La decarbonizzazione, tramite soluzioni energeticamente sostenibili ad ampio raggio, per un futuro e un mondo migliore per tutti, soprattutto per i nostri figli.

Even the installed heat pumps are able to heat and cool the house by continuing to use the most radiators already installed, as far as it is possible to opt for a replacement with the latest generation convector, or underfloor radiant heating, ceiling or wall; In addition, the training and skills of the two installers of the team, allow the customer if interested to contact the 3ENERGY for the construction of all the necessary systems for a home, from water-sanitation, thermal, electric, up to safety. Thanks to the collaboration with PROJECT HOUSE, you can also request the design of the same, addressing and interfacing with a single TEAM.

The challenge for the future? Decarbonisation, through energetically sustainable broad-based solutions, for a future and a better world for all, especially for our children.



Progettazione architettonica con soluzioni termoidrauliche di nuova generazione, volte alla sostenibilità



Sistemi di riscaldamento a pavimento per il massimo comfort

INFO E CONTATTI

3ENERGY di Selvaggi Alessio,
VIALE F. NARDI, 18/A,
06016, San Giustino, Perugia
Tel. +393928882316

STUDIO TECNICO PROJECT HOUSE

Architetto Michela Rosi,
VIALE F. NARDI, 18/A,
06016, San Giustino, Perugia
Tel. +393335743942

ITALSERVIZI, IL TRASLOCO SEMPLICE CHE MANCAVA

Italservizi, the simple move that was missing

DI VALENTINA PICCINI

Un team capace di rendere il tuo trasloco un momento di catarsi e quasi relax, ci crederesti?

A team that can make your move a moment of catharsis and almost relax, would you believe it?



Dall'esperienza nei trasporti di Valerio Colagiovanni e dei suoi collaboratori nasce Italservizi Foligno, che cura il tuo trasloco dalla scatola al riadattamento del mobilio, per renderlo un momento senza stress

From the experience in transport of Valerio Colagiovanni and his collaborators was born Italservizi Foligno, who takes care of your move from the box to the adaptation of the furniture, to make it a time without stress

Secondo i sondaggi il trasloco può trasformarsi in uno degli eventi più stressanti nella vita di una persona. Gestire il caos e affrontare il cambiamento non è facile ma ci sono dei trucchi che possono aiutarti.
Devi organizzare un trasloco ma non sai come fare?

According to surveys, the moving day can become one of the most stressful events in a person's life. Managing chaos and facing change is not easy but there are tricks that can help you.
Do you have to arrange a move, but you don't know how?

Se la tua azienda deve trasferirsi in uno stabilimento con uffici più grandi o un magazzino più spazioso oppure devi traslocare in una casa nuova, segui questi 8 consigli per farlo in modo ordinato e pratico.

If your company needs to move to a factory with larger offices or a more spacious warehouse or you need to move to a new home, follow these 8 tips to do so in an orderly and practical way.



Italservizi Foligno dispone di ampi magazzini di deposito per i vostri mobili

1) Parti dalle scatole

La prima scelta essenziale per un trasloco perfetto è quella delle scatole!

Le scatole più pratiche per traslocare sono quelle con le maniglie e il fondo automatico.

Questa tipologia di scatole è molto resistente ed è velocissima sia da montare che da chiudere grazie al pratico fondo automatico. Le maniglie, presenti sia sui lati corti che sui lati lunghi, facilitano notevolmente il trasporto e le rendono particolarmente adatte agli spostamenti.

Inoltre, le pratiche tabelle laterali ti permettono di catalogare e identificare velocemente il contenuto di ogni scatola.

1) Parts of boxes

The first essential choice for a perfect move is that of the boxes!

The most practical boxes to move are those with handles and automatic bottom. This type of box is very resistant and is very fast to mount and to close thanks to the practical automatic bottom. The handles, present on both short and long sides, greatly facilitate the transport and make them particularly suitable for moving.

In addition, the practical side tables allow you to quickly catalog and identify the contents of each box.

2) Cataloga meticolosamente ogni scatola

Etichettare meticolosamente le tue scatole è fondamentale per trovare a colpo d'occhio tutto quello che si cerca una volta arrivati nel nuovo ambiente. Scrivi con un pennarello e in maniera leggibile ma cerca di essere più preciso possibile, non basta scrivere "cucina" sulla scatola!

2) Meticulously catalogue each box

Meticulously labeling your boxes is crucial to finding out at a glance what you are looking for once you arrive in the new environment. Write with a marker and legibly but try to be as precise as possible, not just write "kitchen" on the box!

Una volta trovato il tuo metodo sar  tutto pi  facile. Ad esempio, oltre a scrivere "cucina" aggiungi il contenuto della scatola (bicchieri, piatti, padelle...) cos  da poterle organizzare meglio e da non dover aprire ogni scatola per sapere cosa contiene.

3) Salvaguarda i tuoi mobili con le fodere di plastica

Le fodere di plastica ti permettono di proteggere i tuoi mobili durante il trasporto senza rischiare di rovinarli inutilmente. Possono sembrare trascurabili ma faranno una grande differenza.

4) Proteggi piatti e bicchieri con gli alveolari

Piatti e bicchieri sono due delle cose che si rompono pi  frequentemente durante i traslochi, per evitare questo spiacevole inconveniente utilizza gli appositi alveolari. Per un'ulteriore protezione utilizza l'interfaldina in cartone, indispensabile quando devi separare gli oggetti pi  fragili.

5) Trasporta agevolmente i tuoi vestiti con la scatola appendiabiti

Trasportare i vestiti durante un trasloco, specialmente quelli delicati, richiede molta attenzione.

La soluzione per non stropicciarli e poterli riporre direttamente nel nuovo armadio   la scatola appendiabiti: un armadio viaggiante per i tuoi abiti, l'ideale per i traslochi!

Questa speciale scatola   dotata anche di: maniglie laterali, anta frontale apribile, asta interna appendi grucce e barra blocca grucce.

Once we find your method, it'll be easier. For example, in addition to writing "kitchen" add the contents of the box (glasses, dishes, pans...) so you can organize them better and not have to open every box to know what it contains.

3) Protect your furniture with plastic liners

The plastic liners allow you to protect your furniture during transport without risking to ruin them unnecessarily. They may seem negligible but they will make a big difference.

4) Protect plates and glasses with alveolars

Plates and glasses are two of the things that break most frequently during the movers, to avoid this unpleasant inconvenience use the appropriate alveolars.

For additional protection use the cardboard interlayer, indispensable when you have to separate the most fragile objects.

5) Easily carry your clothes with the clothes hanger box

Transporting clothes during a move, especially delicate ones, requires a lot of care.

The solution to not rub them and be able to store them directly in the new wardrobe is the clothes hanger box: a traveling wardrobe for your clothes, ideal for moving!

This special box is also equipped with: side handles, opening front door, internal pole hangers and bar locks hangers.



Autocarro con sponda idraulica



La ditta giusta ti fornir  anche la piattaforma per i piani sopraelevati

6) Organizza tutti i tuoi documenti con le scatole multiuso e i contenitori archivio

Ti consigliamo di trasportare ordinatamente i documenti più importanti nei contenitori archivio. Dividili per argomento o tipologia e riponi i contenitori nelle scatole multiuso.

7) Aggiungi cose all'ultimo momento grazie alle versatili scatole telescopiche

Ti sei dimenticato una camicia? Un album di foto? Nessun problema! Grazie alle scatole telescopiche che si regolano in altezza puoi aggiungere quello che ti era sfuggito.

8) Fai una stima delle tempistiche

Ti lasciamo con un ultimo consiglio: ricordati di iniziare per tempo!

Prepara una "tabella di marcia" con date e scadenze per aiutarti a pianificare comodamente e in anticipo tutti gli step.

6) Organize all your documents with multipurpose boxes and storage containers

We advise you to neatly transport the most important documents in the storage containers. Divide them by topic or type and store the containers in multipurpose boxes.

7) Add things at the last minute thanks to the versatile telescopic box

Did you forget a shirt? A scrapbook of photos? No problem! Thanks to the telescopic boxes that adjust in height you can add what you missed.

8) Estimate the timing

We leave you with one last piece of advice: remember to start early!

Prepare a "roadmap" with dates and deadlines to help you plan comfortably and in advance all the steps.



Piccoli e grandi traslochi



Riadattare il tuo mobili è parte fondamentale del trasloco

Last but not least... Scegli la ditta di traslochi giusta! La Italservizi Foligno di Valerio Colagiovanni opera anche nel settore della Valtiberina, fornendoti i migliori imballaggi, prezzi competitivi e soprattutto garantendoti un trasloco di qualità.

Dal riadattamento della vecchia cucina allo studio e riprogettazione del mobilio esistente, Valerio e i suoi collaboratori sapranno guidarvi verso un pacchetto chiavi in mano che vi garantirà la giusta tranquillità in un momento così stressante.

Un fatto da non trascurare, perchè davvero aziende forniscono questo servizio: Italservizi dispone di ampi magazzini dove poter depositare il vostro mobilio in caso di utilizzo futuro.

Last but not least... Choose the right moving company! Italservizi Foligno by Valerio Colagiovanni also operates in the Valtiberina sector, providing you with the best packaging, competitive prices and above all guaranteeing you a quality move.

From the adaptation of the old kitchen to the study and redesign of the existing furniture, Valerio and his collaborators will guide you towards a turnkey package that will ensure the right tranquility in such a stressful time.

A fact not to be neglected, because really companies provide this service: Italservizi has large warehouses where you can deposit your furniture in case of future use.



Montaggio e smontaggio della cucina nel trasloco

INFO E CONTATTI

ITAL SERVIZI SRLS,
VIA LARGO FILIPPO NERI, 5
06034, Foligno (PG)
Tel. +393492374624 - 0742321445

RISTORANTE ENOTECA BERGHI

Restaurant Enoteca Berghi

DI VALENTINA PICCINI





VIA PASTRIZIA

Ristorante Berghini
"Virginia"

L'accogliente veranda del ristorante

Una pausa durante le festività natalizie "Dal Grigino": dove terra e mare si incontrano nel segno della tradizione

Lo vedete non appena varcata Porta Fiorentina, antico ingresso della città di Borgo Sansepolcro: il "Ristorante Enoteca Berghi dal Grigino", con il caratteristico déhor, vi accoglie nel centro storico per una pausa all'insegna della convivialità e del gusto. In principio fu "il Grigino", che nella metà degli anni '20 dava ristoro a concittadini e forestieri con i suoi caratteristici capelli grigi. Oggi il Ristorante enoteca Berghi è gestito dal pronipote Andrea, accompagnato dalla sua grande famiglia: il figlio Giacomo con la compagna Nicoleta, bravissima cuoca, il fratello Silvio, la compagna Elisabetta.

Il clima che si respira è familiare ed informale, ma anche estremamente elegante: la bellissima veranda sul corso di Sansepolcro durante le feste natalizie si adorna di luci, l'atmosfera si fa ancora più calda, c'è voglia di prendersi una pausa dai ritmi lavorativi e gustarsi un tipico antipasto toscano, un buon vino, una tagliata ginepro e rosmarino...

Ma anche un baccalà e dei gamberi difficilissimi da trovare negli altri ristoranti della zona, perchè la cuoca Nicoleta ha una grande abilità nel cucinare il pesce e nell'abbinare i suoi sapori con quelli della tradizione toscana.

A break during the holiday season "Dal Grigino": where land and sea meet in the sign of tradition

You can see it as soon as you cross Porta Fiorentina, the ancient entrance of the city of Borgo Sansepolcro: the "Restaurant Enoteca Berghi dal Grigino", with the characteristic déhor, welcomes you in the historic center for a break full of conviviality and taste.

In the beginning it was "il Grigino", which in the mid-1920s gave refreshment to fellow citizens and foreigners with its characteristic gray hair. Today the Berghi Restaurant is run by his great-grandson Andrea, accompanied by his big family: his son Giacomo with his partner Nicoleta, a very good cook, his brother Silvio, his partner Elisabetta.

The atmosphere is familiar and informal, but also extremely elegant: the beautiful veranda on the course of Sansepolcro during the Christmas holidays is adorned with lights, the atmosphere is even warmer, there is the desire to take a break from the working rhythms and enjoy a typical Tuscan appetizer, a good wine, a cut juniper and rosemary...

But also a cod and shrimp difficult to find in the other restaurants in the area, because the cook Nicoleta has a great skill in cooking fish and in combining its flavors with those of the Tuscan tradition.



Cappelletti in brodo



Cavolo cappuccio con Aringa



L'interno del locale nel centro storico

Che sia una cena romantica o un pranzo in compagnia di amici e parenti, questo ristorante è la scelta giusta: ottimo rapporto qualità/prezzo, vista sulla strada maestra della città, ricercatezza dell'ambiente con le mostre d'arte che si alternano nei vari periodi dell'anno. E poi il cibo, ovviamente: la "tartare del Grigino" si incontra con tartufo, che scende dolce ad aromatizzare paste fatte in casa e secondi piatti, il patè toscano e i salumi tipici vengono smorzati dalle verdure da provare la scarola in padella con olive - i dolci della cuoca deliziano il palato ed aprono la strada ai cantucci toscani. A proposito di tradizione, come ogni anno l'Enoteca Berghi anche per questo 2021 prevede un menù di Capodanno che accompagnerà i suoi clienti verso il nuovo anno con cibi tipici (vedi le lenticchie, che non possono mancare), ma anche con tante sorprese all'insegna del gusto!

Whether it's a romantic dinner or a lunch with friends and family, this restaurant is the right choice: excellent quality/price ratio, view on the main street of the city, refinement of the environment with art exhibitions that alternate in the various periods of the year. And then the food, of course: the "tartare del Grigino" meets with truffle, which comes down sweet to flavor homemade pasta and second courses, the Tuscan patè and the typical meats are dampened by vegetables- try the escarole in the pan with olives - The sweets of the cook delight the palate and open the way to the Tuscan cantucci. Speaking of tradition, as every year the Enoteca Berghi also for this 2021 provides a New Year's menu that will accompany its customers towards the new year with typical foods (see the lentils, which can not miss), but also with many surprises in the name of taste!



Crostini con cavolo nero e gota



Vista interna della veranda

Infine, non dimentichiamo che il ristorante enoteca Berghi é anche pizzeria, personalmente adorata dai miei bambini e propone un ricco menù di pizze cotte in forno a legna e preparate con ingredienti di prima qualità. La lenta lievitazione garantisce l'ottima digeribilità, mentre le farciture spaziano da quelle più classiche, fino a pesce, verdure di stagione, tartufi e porcini.

Amanti del vino? Elisabetta ed Andrea ricercano costantemente per voi i migliori vini del comparto aretino, senza dimenticare i grandi classici!

Finally, let's not forget that the restaurant enoteca Berghi is also a pizzeria, personally adored by my children and offers a rich menu of pizzas cooked in a wood oven and prepared with top quality ingredients. The slow leavening ensures excellent digestibility, while the fillings range from the most classic, up to fish, seasonal vegetables, truffles and porcini mushrooms.

Do you love wine? Elisabetta and Andrea are constantly looking for the best wines in the Arezzo sector, without forgetting the great classics!



Le tavole esterne apparecchiate per la cena

Ristorante Enoteca Berghi "dal Grigino"

Via Giordano Bruno, 45 - Sansepolcro (AR)

Tel. +39 328 4871361

E-mail: info@ristoranteberghi.it

Giorno di chiusura: lunedì



CAFFÈ GERASMO

Caffè Gerasmo

DI VALENTINA PICCINI

Foto di Thomas Kroeckertskothén



Nel cuore di Sansepolcro, un'attività tutta rinnovata nel segno dell'eleganza e della ricercatezza. Pranzi veloci, aperitivi, dopocena in un locale che vi lascerà senza fiato

Entrando nel nuovo Caffè gerasma di Via XX settembre a Sansepolcro, di fronte alla storica prima sede dello stesso, si ha una sicurezza: c'è lo zampino di una donna! Perché solo una donna - nello specifico la proprietaria Sonia - potrebbe pensare un locale di simile gusto, dove il moderno lascia il passo ad accenni vintage e dove una cioccolata calda in famiglia o un aperitivo con gli amici non sono mai fuoriluogo.

Ma veniamo al principio: nel maggio 2021, in piena crisi post-pandemia, Sonia Fortunato decide di portare avanti la sua personale scommessa: un locale tutto rinnovato (e molto ampliato) nel centro di Sansepolcro, dove chiunque, dal passante che prende il caffè al mattino, agli amanti del tè o della cioccolata calda pomeridiana, fino ai giovani che amano l'aperitivo, possano sentirsi a casa.

Ad aiutarla nell'impresa - e che impresa - il figlio Francesco Caroscioli, giovane volto noto della città: una bellissima squadra che gestisce un team di ragazzi volentieri e pronti ad accompagnare la clientela in un percorso fatto non solo di caffè, perchè da Gerasma, volendo, ci si passa tutta la giornata!

In the heart of Sansepolcro, an entirely renewed activity in the name of elegance and sophistication. Quick lunches, aperitifs, after dinner in a place that will leave you breathless

Entering the new Caffè gerasma in Via XX settembre in Sansepolcro, in front of the former seat of the same bar, you feel the confidence that there is the touch of a woman, over there! Because only a woman - here, the owner Sonia - could think of a place with similar taste, where the modern gives way to vintage hints and where a hot chocolate with our family or an aperitif with our friends are never out of place.

But let's go back to the beginning: in May 2021, in the midst of the post-pandemic crisis, Sonia Fortunato decides to carry on her personal bet: an all renovated (and very expanded) Coffee Bar in the center of Sansepolcro, where anyone, from passer-by who has coffee in the morning, to tea-lovers or chocolate-lovers in the afternoon, until the young people who love the aperitif, can feel at home.

To help her in the business - and what a business - her son Francesco Caroscioli, a young well-known face of the city: a beautiful team that runs a team of guys willing and ready to accompany customers in a journey made not only of coffee, because at Gerasma's, you can spend all day!



Sonia al lavoro



Il bellissimo locale rinnovato



la preparazione dei cocktail

Il nuovo Caffè gerasmo è un ambiente super raffinato, dove i sofà di velluto verde intenso sponano le trasparenze di tavoli e sedie per creare un'atmosfera ricca di suggestioni. Il ocale del centro storico è stato completamente ristrutturato, per creare un ambiente moderno, dai toni super accoglienti... Ma il locale è rinnovato non solo nell'ambiente.

Partiamo da un'iniziativa bella per quanto insolita per Sansepolcro, il mercoledì dello studente, dal sapore universitario: il caffè Gerasmo offre infatti la possibilità agli studenti di usufruire delle sale interne dalle 14 alle 18 , con wi-fi gratuito e servizio al tavolo.

Ma Gerasmo è anche un locale per aperitivi e dopocena, in cui incontrarsi senza fretta e prenderci il tempo che ci è mancato con gli amici; i pranzi veloci e le degustazioni del venerdì sera completano l'offerta nel segno della convivialità.

The new Caffè gerasmo is a super refined environment, where the sofas of intense green velvet combine the transparencies of tables and chairs to create an atmosphere full of suggestions. The coffee bar of the old town has been completely renovated, to create a modern environment, with super welcoming tones... But the restaurant is renovated not only in the environment.

We start from a beautiful initiative as unusual for Sansepolcro, the student Wednesday, university flavor: the coffee Gerasmo offers the opportunity for students to use the indoor halls from 14 to 18, with free wi-fi and table service.

But Gerasmo is also a place for aperitifs and after dinner, in which you can meet without haste and take the time you missed with friends; fast lunches and Friday evening tastings complete the offer in the sign of conviviality.



Francesco Caroscioli, braccio destro della mamma Sonia



Dettagli del nuovo Caffè Gerasmo

Ora però veniamo a noi genitori: dove posso gustare un tè o una cioccolata calda in tutta calma, magari mentre sono a spasso con mio figlio? Assolutamente da Gerasmo, dove la linea Nuova Eraclea vi guiderà in un'esperienza sensoriale che abbraccia tutte le sfumature della cioccolata, dalla classica liscia e al latte a tutte quelle aromatizzate, come la mia preferita, arancia e cannella. Tra una cucchiata di panna ed una di marshmallows qui ci si sente a casa, coccolati e prontib ad affrontare le gelide giornate invernali.

Uno sguardo d'obbligo va, infine, a ciò che maggiormente caratterizza qualunque bar: il caffè. Delizia per chi lo ama, disposto a percorrere chilometri per assaporare il migliore, da Gerasmo possiamo degustare il buonissimo Caffè Veraldi, eccellenza aretina ricercata in tutta Italia dagli amanti del settore.

In pieno rispetto delle normative di settore, in questo locale sono attuati tutti i protocolli anti-Covid 19: disinfezione delle superfici dopo il contatto, mascherina e richiesta del Green pass per le consumazioni al tavolo.

But now let's come to parents! Where can I enjoy a tea or a hot chocolate in peace, maybe while I'm walking with my son? Absolutely from Gerasmo, where the Nuova Eraclea line will guide you in a sensory experience that embraces all the nuances of chocolate, from the classic smooth and milk to all those flavored, like my favorite, orange and cinnamon. Between a spoonful of cream and a marshmallows here you feel at home, pampered and prontib to face the cold winter days.

Finally, a must look at what most characterizes any bar: coffee. Delight for those who love it, willing to travel miles to taste the best, Gerasmo we can taste the delicious Caffè Veraldi, Arezzo excellence sought throughout Italy by lovers of the industry.

In full compliance with the industry regulations, all the anti-Covid 19 protocols are implemented in this room: disinfection of surfaces after contact, mask and request of the green pass for consumption at the table.



L' esterno illuminato che si affaccia in Via XX settembre

INFO E PRENOTAZIONI

Caffè Gerasmo,
Via XX Settembre
52037 Sansepolcro AR

Tel. 0575 741950

Duri's Café

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

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



Viale Giotto 59/61 - 52035 Le ville di Monterchi (AR)
Tel 0575.70097



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

6.500,00⁰⁰ + IVA

KIT PISCINA COMPOSTA DA **Disegno tecnico per disposizione accessori**

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

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

ACCESSORI VASCA:

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

IMPIANTO DI FILTRAZIONE:

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

KIT ILLUMINAZIONE:

- 02 Fari a led bianco 18w
- 01 Trasformatore

Beautypool
Il bello della piscina

CONTATTI:

Cell 347 8444144 - 333 7154816

beautypool@marcobindella.com



“I fiori non hanno limiti”

NEGOZIO DI ARTIGIANATO FLOREALE LOCALE



“SERVICE” | WEDDING | FESTE | BOUQUET FLOREALI

Casa Del Fiore di Sara Gigli e c.
Via Giordano Bruno 68 a Sansepolcro
Fisso: 0575 74 24 90 / Sara 339 68 37 535 / Simonetta 338 45 09 258.
fioridisara@gmail.com