

Anno XXII, Nr. 171 / PRIMAVERA 2023

ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

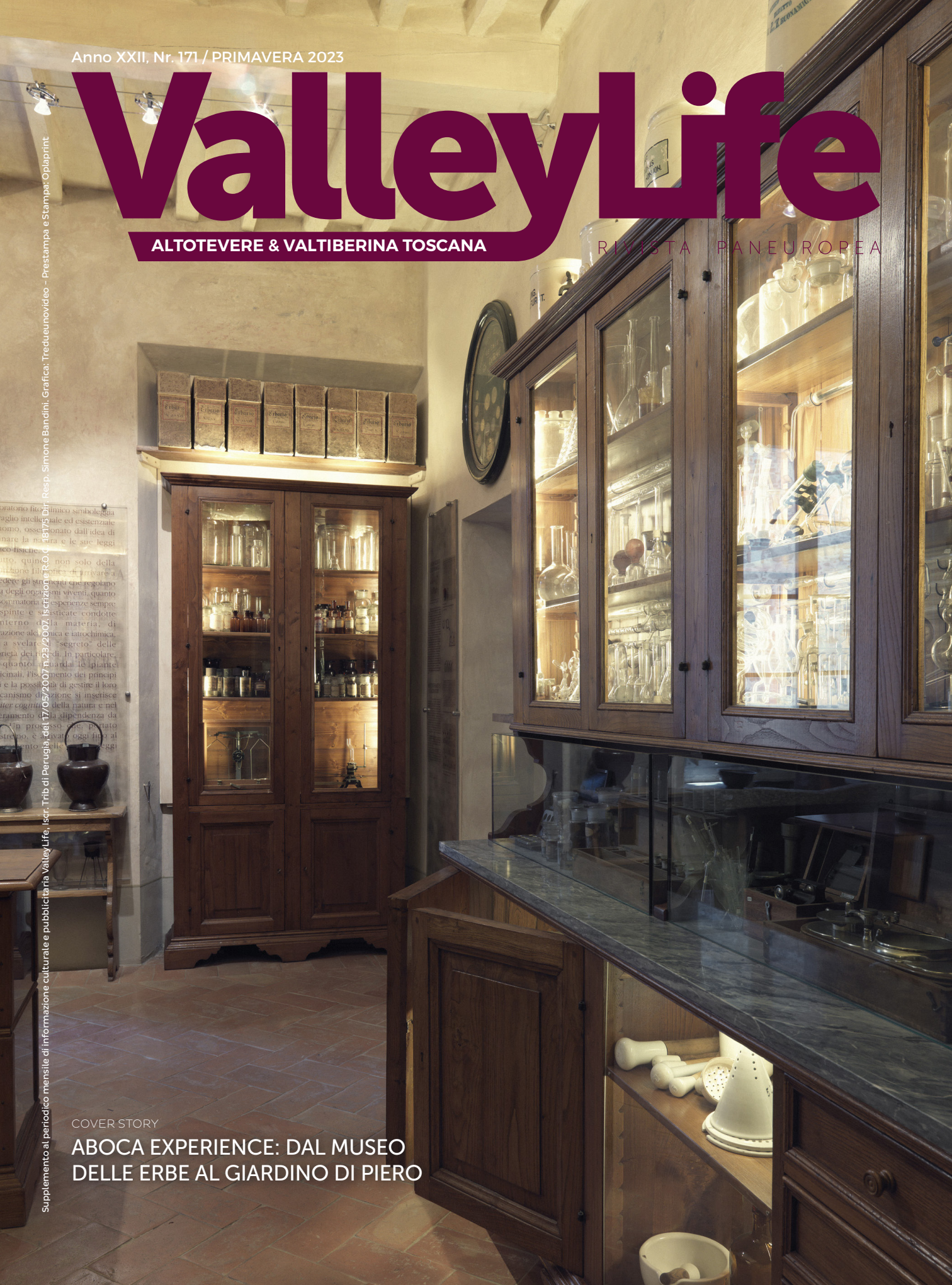
RIVISTA PANEUROPEA

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib di Perugia del 17/05/2007 n. 23/2007, iscrizione n. 018175. Resp. Simone Bandini. Grafica: Tredueunovideo - Pre stampa e Stampa: Oplaprint

laboratorio fito-farmacologico simbolizza il dialogo intellettuale ed esistenziale con la natura, ossessionato dall'idea di svelare la natura e le sue leggi occulte. Tutto, quindi, non solo della cultura filosofica di Paracelsus, ma anche degli organismi viventi, quanto sommativa di esperienze sempre spinte e sagistrate condotte intorno alla materia, di azione alchemica e iatrocimica, a svelare il "segreto" delle piante medicinali. In particolare, è quanto riguarda le piante medicinali, l'isolamento dei principi e la possibilità di gestire il loro meccanismo d'azione si inserisce nel processo che, portato in avanti, è arrivato oggi fino al momento della sintesi degli

COVER STORY

ABOCA EXPERIENCE: DAL MUSEO DELLE ERBE AL GIARDINO DI PIERO



DOVE INIZIA IL TUO VIAGGIO

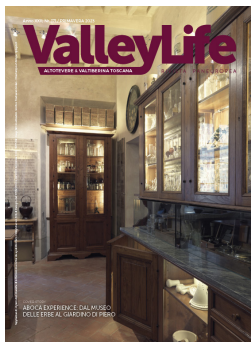
UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

102 1018.it

SUMMER 23



RYANAIR BRITISH AIRWAYS transavia Wizz albanwings Aerolitalia



In copertina: "Dal laboratorio Fitochimico di Aboca Museum"

PRIMAVERA 2023

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel. 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Jacopo Tonelli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

321Video

PHOTO CREDITS

321Video e Simone Bandini

AUTORI

Simone Bandini Editore di Valley Life. Dott. in Filosofia.

Jacopo Tonelli Direttore editoriale Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana", co-fondatore di 321Video

Patrizia Cherici collaboratrice di Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana".

Anita Sarti Dott.ssa in Storia dell'Arte, educatrice museale e collaboratrice di Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana".

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 a Città di Castello mercoledì 24 maggio, alle ore 21:30, all'interno delle mura urbane della città

ValleyLife

REDAZIONE E PUBBLICITÀ

321Video

Via Lapi, 3

06012 Città di castello (PG)

320 9123647 Jacopo

www.valleylife.it

info@tredeueunovideo.it

8 Quiche lorraine e perdita del reale
Quiche Lorraine and the Loss of Reality

10 La comunicazione del '23
To Communicate in '23



12 Aboca Experience: dal Museo delle Erbe al Giardino di Piero
Aboca Experience: from the 'Museum of Herbs' to the 'Garden of Piero'

14 Il custode delle memoria
The Memory Keeper

24 La Dukes Sansepolcro promossa in Serie 'C'
Dukes Sansepolcro Promoted to Serie 'C'



30 L'Umbria nel cuore di Linda
Umbria in the Heart of Linda

36 Il nuovo punto vendita di Beautypool
The New Beautypool Store

41 Guardare al futuro con PROJECT HOUSE e 3ENERGY
Looking to the Future with PROJECT HOUSE and 3ENERGY

50 Cash & Co, la moda è una questione di famiglia
Cash & Co, Fashion is a Family Matter

56 AstroZombie, la cultura del tatuaggio
AstroZombie, Tattoo Culture

62 Dietro ad un Sì!
Behind the Scenes of a... Yes!

70 Sotto la fresca ombra de "I Tre Noci"
Under the Cool Shade of "I Tre Noci"



74 Casale Regnano, dove la natura incontra il gusto
Casale Regnano, where Nature Meets Taste

79 Il Fiore, in vino stat virtus
Il Fiore, in Vino Stat Virtus

86 Le Civette, gioco ed identità in cucina
Le Civette, Playing Identity in the Kitchen

92 Sapore e gusto all'Orizzonte!
The Wonderful Taste of 'L'Orizzonte'

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



Laboratorio **Biochimico**

TIFERNO

Analisi Cliniche Chimiche e Microbiologiche

**RIAPERTURA
CENTRO PRELIEVI
TRESTINA**

Sede di Trestina

Via Unione Sovietica, 1 - C/O
Centro Comm. COOP, 1
06012 Citta' Di Castello (PG)

Sede di Città di Castello

Viale Rodolfo Morandi, 23
06012 Citta' Di Castello (PG)

Centro Analisi Biturgense

Via Montefeltro, 1 C/O
52037 Sansepolcro (AR)
Tel: +39 0575 742 547
info@cansansepolcro.it

TEL. +39 (0) 075 855 93 94 - WWW.LABORATORIOTIFERNO.IT -
INFO@LABORATORIOTIFERNO.IT

COLLEZIONE
ESTATE 2023

COLLAGE

*Corso Giacomo Matteotti, 87
Anghiari
0575 749305*

M E F U I



MOSCHINO

MARYAN MEHLHORN®

coyà

Allevamento Alpaca



Passeggiate con alpaca e visite guidate

Sansepolcro (AR)

Tel. 339 1335399



www.coya.farm



La Pieve Vecchia

RISTORANTE PIZZERIA



Tesori gastronomici ed eccellenze locali

Loc. Pieve Vecchia, 12 52037 Monterchi (AR)

Telefono: [+39 0575 709053](tel:+390575709053)

info@ristorantelapievevecchia.it

www.ristorantelapievevecchia.it





QUICHE LORRAINE E PERDITA DEL REALE

Quiche Lorraine and the Loss of Reality

DI SIMONE BANDINI



Che grado di consistenza ha la tua vita?

E qui per consistenza non intendendo il peso specifico della Quiche Lorraine che ti stai avidamente pappando con un calice di vino ancestrale – ricacciando altrove la meccanica consequenziale della tua giornata. Un aperitivo catartico, che tuttavia non elimina il problema (Non ti sei dimenticato vero di documentare l'accaduto vero? Nessuno fa happy hours sofisticati come te, non dimenticare il tuo valore!).

Chissà se poi tutto questo incanto del vivere si fermerà al sognante, esclusivo aperitivo. Oppure seguirà dell'altro: forse una cena in famiglia e un certo senso circolare delle cose. Poi un sonno riparatore nelle cavità perdute di un animo appiattito, un azzeramento riparatore che concederà, mirabilmente, seconde possibilità.

Ma quale problema, si dirà? Ci sono davvero delle questioni da affrontare?

Sì, ce ne sono. Quella Quiche Lorraine potrà mutare, giorno dopo giorno, in un boccone avvelenato: non ti basteranno più le stravaganze che saranno solo strani e disturbanti rituali.

Non basta purtroppo qualche momento esotico, disseminato qua e là, quando lo permette la vita borghese, a qualificare il tuo percorso di vita, a definire la tua identità, a renderti degno dell'esistenza che ti è stata data; non lo sono i fatti materiali e le contingenze che compongono la tua giornata, non lo sono i tuoi denari. Tutto questo non conta: sarà nutrimento per vermi, o magari un tiepido venticello che disperderà le tue ceneri.

Siamo qua per significare, vivere e manifestare l'unicità

What degree of consistency does your life have?

And here by consistency not meaning the specific weight of the Quiche lorraine who you are avidly papping with a glass of ancestral wine - falling elsewhere the consequential mechanics of your day. A cathartic aperitif, which however does not eliminate the problem (You should not forget to take a picture. Nobody does sophisticated happy hours like you, do not forget your value!).

Who knows if all this enchantment of living will stop at the dreamy, exclusive aperitif. Or something else will probably happen: perhaps a family dinner and a certain circular sense of things. Then a restoring sleep in the lost cavities of a flattened soul, a repaired reset that will admirably grant second possibilities.

But what problem, will you say? Are there really questions to deal with?

Yes, there are. That Quiche Lorraine will be able to change, day after day, in a poisoned bite: extravagances will only be strange and disturbing rituals and will no longer be enough.

Unfortunately, some exotic moment, scattered here and there, allowed by bourgeois life, are not enough to qualify your path of life, either to define your identity and to make you worthy of the existence that has been given to you; neither the material facts and contingencies that make up your day, or the money you have. All this does not count: it will be nourishment for worms, or maybe a warm breeze that will disperse your ashes.

We are here to witness, live and manifest the uniqueness

del nostro essere, della nostra anima e del nostro respiro impermanente. Per questo non si deve cadere nella trappola demoniaca dell'indistinto, segno 'distintivo' del mondo moderno.

Non dobbiamo, dunque, perdere il senso del reale che ci permette una corretta, per quanto approssimativa, definizione di chi siamo – orientando le nostre azioni e statuizioni con un principio di verità, fedeltà e aderenza. In questo senso vi regalo dei 'comandamenti' di sopravvivenza che – se non possono liberare la vostra energia vitale e 'viaggiare al vostro posto' – almeno possono tenere lontani quei veleni implacabili che ammorzano un quotidiano ormai prestabilito.

Iniziamo svestendo i panni dei comunicatori seriali che siete diventati. 'Condivido dunque sono' non può sostituire il noto assioma cartesiano che fonda l'operato dell'uomo sulla manifestazione del suo pensiero dubitante. Basta condivisioni compulsive sui social e uso smodato della fotografia via dispositivo. Imparate a tenere per voi, gelosamente, quanto di valore emotivo, di studio o di ricerca, vi appartiene e coltivate nella realtà senza scadimenti inutili e didascalici.

Non scambiate la vostra identità digitale con quella reale. Dovete rispettare il senso di attualità e responsabilità che richiede la vostra vita. Per cui prendete partito a viso aperto, senza nascondervi in pretenziose e spesso vigliacche affermazioni da tastiera. Siate pronti a fronteggiare le conseguenze delle posizioni assunte. Non scappate via nell'inconsistenza digitale che si accende e spegne a piacimento. Il profilo social non potrà mai essere un alter ego consistente, ma solo un feticcio di gomma, un imbarazzante avatar infantile.

Cerchiamo di non eccedere in balistiche di natura mentale, in psicologismi e pensieri accademici che infettano la semplicità e linearità del ragionamento. Tornate a essere ciò che mangiate senza indulgere in frequentazioni cervelotiche che nemmeno voi stessi padroneggiate e che nascondono voi a voi stessi. E che artatamente complicano e ingolfano la manifestazione elementare della realtà che non abbisogna di forzature ermeneutiche.

Da ultimo rifuggite imitazione e rappresentazione. Siate invece emanazione, puntuale epifania del vostro essere nelle sue molteplici forme.

E se non sapete cosa dire, emettete piuttosto anche un suono qualsiasi – e che sia di rivolta.

of our being, our soul and our impermanent breath. For this reason, one should not fall into the demonic trap of indistinct, a 'distinctive' sign of the modern world.

We must therefore not lose the sense of reality that allows us a correct, however approximate, definition of who we are - orienting our actions and choices with a principle of truth, loyalty and adherence. In this sense, I am giving you some 'commandments' of survival that - if they cannot free your vital energy and 'travel to your place' - at least they can keep those relentless poisons away, infecting a pre-established day life.

You should begin with giving up the role of the serial communicators you have become. "I share, therefore I am" cannot replace the well-known Cartesian axiom that founds man's essence on the manifestation of his doubtful thought. It is enough! Compulsive shares on social networks and immoderate use of photography via device. Learn to keep for yourself, jealously, what emotionally belongs to you, study or research; look at the 'real' world without unnecessary and didactic exploits.

Do not exchange your digital identity with the real one. You have to respect the sense of topical and responsibilities that requires your life. So you start open-face, without hiding in pretentious and often cowardly keyboard statements. Be ready to face the consequences of the positions taken. Do not run away in the digital inconsistency that lights up and turns off at will. The social profile can never be a substantial alter ego, but only a fetish of rubber, an embarrassing childhood avatar.

Please try not to exceed mental ballistics, in psychology and academic thoughts that infect the simplicity and linearity of the reasoning. Go back to 'being what you eat' without indulging in cavillous thinking by hiding yourself behind your thoughts. All this artfully complicate and swallow the elementary manifestation of reality that does not need hermeneutic forcing.

Lastly, run away from imitation and representation. Instead, be an emanation, punctual epiphany of your being in its multiple forms.

And if you don't know what to say, you are welcome to emit any 'revolutionary' sound.



🎵 ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Depeche Mode, "Ghosts Again"



LA COMUNICAZIONE DEL '23

To Communicate in '23

DI JACOPO TONELLI



Siamo nell'anno 2023, i social impazzano con trends sempre più frequenti e creativi, i contenuti digitali sono in pieno fermento e il metaverso sembra già un fenomeno passato e obsoleto (forse).

L'uomo ha in mano una tecnologia che placa ogni sua bramosia d'informazione scritta e audiovisiva; ma chi invece dovrà creare i contenuti da far fruire al genere umano, riuscirà a stare al passo con la qualità di questi e con il continuo mutamento delle preferenze?

Tecnologia e creatività sono un connubio incredibilmente complesso e immensamente ramificato che riesce a giostrarsi nel mondo della comunicazione audiovisiva grazie alle tante persone e mezzi – vedi divulgatori, scrittori, grafici, videomaker, fotografi, etc – che utilizzano gli strumenti di comunicazione, come i social, per fornire informazioni a tutti quelli che navigano in rete.

Se questo continuo flusso di informazioni e contenuti che crea 'lavoro' a tante categorie di creativi era parso enormemente utile all'ampliamento della conoscenza umana – ora questo patrimonio rischia di vanificarsi in una spirale 'artificiale'.

La comunicazione del '23 sarà basata sulla A.I. – acronimo di intelligenza artificiale – ovvero l'insieme di tutte le applicazioni che eseguono attività complesse, che in passato richiedevano l'intervento umano mentre oggi sono eseguite in

We are in the year 2023, social media are going crazy with increasingly frequent and creative trends, digital content is in full swing and the metaverse already seems a past and obsolete phenomenon (perhaps).

Man has in his hands a technology that appeases all his greed for written and audio-visual information; But, who has to create the contents to be enjoyed by mankind, can really manage to keep up with the quality of these ones and with the continuous change of preferences?

Technology and creativity are an incredibly complex and immensely branched combination that manages to juggle in the world of audio-visual communication thanks to the many people and means – see popularisers, writers, graphic designers, video-makers, photographers, etc. – who use communication tools, such as social media, to provide information to all those who surf the net.

If this continuous flow of information and content that creates 'work' for many categories seemed enormously useful for the expansion of human knowledge – now this heritage risks being thwarted in an 'artificial' spiral.

The communication of '23 will be based on A.I. – acronym for Artificial Intelligence – or the set of all applications that perform complex tasks, which in the past required human intervention while today they are performed in self-learning

auto apprendimento e automiglioramento. Una vera e propria sostituzione della creatività umana che ha generato non poco scompiglio nel mondo culturale, in quello intellettuale e nella sfera social.

L'A.I. pensata da un cervello umano che però ne supera le capacità e la velocità di apprendimento, sembra essere l'innovazione e allo stesso tempo lo 'scoglio' di quest'anno: essa, infatti, è capace di generare presentazioni, tesi, fotografie (vedi il vincitore del Sony World Photography Award), riprodurre voci e, perché no, anche scrivere testi, magari come quello che state leggendo.

Seppur per l'utente finale che ho citato all'inizio questo non porterà un grosso cambiamento, ma anzi un aumento del proprio fabbisogno informativo, questa situazione ci porterà alla formulazione di una domanda esistenziale e alla nascita di un dilemma etico. Quello che vedremo, leggeremo e sentiremo quest'anno, sarà reale o prodotto da A.I.?

Sarà giusto per chi crea, ignorare questo nuovo strumento di supporto? O dovrà utilizzarlo a proprio vantaggio?

Personalmente credo che siamo di fronte ad una svolta 'umanistica' (o disumana?) non indifferente, che ha tanti aspetti complessi e immensamente ramificati - che rischia di limitare la creatività umana superandola. O magari elevarla, spostando in avanti la linea dell'orizzonte?

Vedremo come procederà la comunicazione del '23, sicuramente ignorare questo fenomeno, non è la giusta soluzione.

and self-improvement. A real replacement of human creativity that has generated quite a stir in the cultural, intellectual and social spheres.

The A. I. designed by a human brain that exceeds its capacity and learning speed, seems to be innovation and at the same time the 'stumbling block' of this year: in fact, it is able to generate previews, theses, photographs (see the winner of the Sony World Photography Award), reproduce voices and, why not, even write texts, perhaps like the one you are reading.

Although for common users this will not bring a big change, but rather an increase in their information needs, this situation will lead us to the formulation of an existential question and the birth of an ethical dilemma. Will what we see, read and hear this year be real or produced by A.I.?

Will it be right for creators to ignore this new support tool? Or will they have to use it to their advantage?

Personally, I believe that we are facing a not indifferent 'humanistic' (or inhuman?) turn, which has so many complex and immensely branched aspects - which risks limiting human creativity by overcoming it. Or maybe elevate it, by moving the horizon line forward?

We will see how the communication of '23 will go on. Surely, ignoring this phenomenon is not the right answer.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
David Bowie, "Changes"

ABOCA EXPERIENCE: DAL MUSEO DELLE ERBE AL GIARDINO DI PIERO

Aboca Experience: from the 'Museum of Herbs' to the 'Garden of Piero'

A CURA DI JACOPO TONELLI





Sala Interna dell'Aboca Museum

Cosa accomuna un museo interattivo, un ristorante e un'azienda attiva nel campo della salute e che sviluppa dispositivi medici a base di sostanze vegetali? Lo avremmo scoperto quell'assolato pomeriggio di giugno in cui abbiamo fatto visita ad "Aboca Museum" per poi, in serata, scoprire i sapori e l'atmosfera dell'Osteria Il Giardino di Piero.

What is bonding an interactive museum, a restaurant and a company active in the field of health and that develops medical devices based on vegetable substances? We would have discovered that on a sunny June afternoon in which we visited "Aboca Museum" and then, in the evening, sampling the flavours and atmosphere of the Osteria "Il Giardino di Piero".



Iniziamo così il nostro viaggio dal "Museo delle Erbe", che si snoda tra le sale del prestigioso palazzo rinascimentale Bourbon del Monte. All'ingresso un'antica pietra incastonata su una parete riporta un'iscrizione: PRODEST-OBEST (GIOVANUOCE), probabile riferimento all'attività che veniva esercitata nel palazzo: l'arte della spezieria. Il messaggio porta subito l'attenzione sul delicato equilibrio e la sapienza necessari nella preparazione dei medicamenti.

Cominciamo dal percorso storico "Erbe e Salute nei Secoli", accompagnati dalla gentile e preparatissima Annalisa, prima di addentrarci autonomamente nel nuovo itinerario interattivo "Aboca Experience". Le sale del palazzo sono un susseguirsi di antiche stampe raffiguranti erbe medicinali, di alambicchi, mortai, bilance e altri strumenti legati alla preparazione e allo studio delle erbe medicinali. Tutto il percorso è arredato da preziosi "tappeti erbari", tappeti orientali con raffigurazioni di piante, fiori e alberi rappresentati con diversi stili. Nella "Stanza delle erbe", che riproduce un antico magazzino del '500 è possibile toccare con mano diverse resine, semi e fiori utilizzati nella preparazione di rimedi naturali mentre si è sovrastati dalla varietà di piante medicinali appese al soffitto al riparo dalla luce diretta, secondo l'antico metodo di essiccazione. Le erbe, provenienti dalle colline intorno a Sansepolcro, sono state raccolte rispettando il loro "tempo balsamico", cioè il periodo dell'anno in cui presentano la più alta concentrazione di principi attivi.

Il percorso storico è ricco di rimandi alla simbologia, all'alchimia e a conoscenze antiche. Ogni sala ha una sua identità e racconta una sua storia. Si inizia dalla sala dei mortai, dedicata

Thus we begin our journey from the "Museum of Herbs", which winds through the rooms of the prestigious Renaissance building Bourbon del Monte. At the entrance, an ancient stone set on a wall reports an inscription: Prodest-Obest (Benefits-Harms), probable reference to the activity that was carried out in the building: the art of spices. The message immediately brings attention to the delicate balance and wisdom necessary in the preparation of medicines.

Let's start from the historical path "Herbs and health over the centuries", accompanied by the gentle and very prepared Annalisa, before going independently in the new interactive itinerary "Aboca Experience". The halls of the palace are a succession of ancient prints depicting medicinal herbs, alembics, mortars, scales and other tools related to the preparation and study of medicinal herbs. The whole route is furnished by precious "herb's rugs", oriental rugs with representations of plants, flowers and trees in different styles. In the "Herbs Room", which reproduces an ancient 16th Century warehouse, it is possible to touch several resins, seeds and flowers used in the preparation of natural remedies while one is overlooked by the variety of medicinal plants hanging on the ceiling sheltered from direct light, according to the ancient drying method. The herbs, coming from the hills around Sansepolcro, were collected respecting their "balsamic time", that is, the period of the year in which they present the highest concentration of active ingredients.

The historical path is rich in references to symbolism, alchemy and ancient knowledge. Each room has its own identity and tells its own story. It starts from the "Mortars Room", dedicated



al più antico e indispensabile strumento dello speziale che da sempre ha avuto una valenza pratica nonché simbolica per l'arte farmaceutica. Qui si possono ammirare esemplari di mortai in pietra, ferro, bronzo, legno e avorio, testimonianze dello sviluppo tecnico e artistico dello strumento.

La stanza della storia racconta invece di come l'uomo abbia utilizzato le piante medicinali nel corso dei secoli, dalla Preistoria al Medioevo fino ai giorni nostri. Qui si possono ammirare preziosi erbari esposti lungo le pareti. Anche l'aspetto estetico è molto curato. Ne è un esempio la stanza delle ceramiche, contenente splendide decorazioni colorate con simboli araldici, fregi, fiori e motivi vegetali, figure epiche e religiose che rendono le ceramiche da farmacia dei pregiati manufatti. Osservando la collezione di vasi, brocche e albarelli, oltre al gusto artistico è possibile apprezzare i progressi tecnici avvenuti di secolo in secolo in risposta alla necessità di disporre di un materiale che assicurasse la conservazione delle sostanze medicamentose.

Dalle ceramiche si passa al vetro soffiato, modellabile e lucente, altro materiale utilizzato per la realizzazione di contenitori dei medicinali nelle antiche spezierie. Qui storte e fiale fanno la loro comparsa, utensili per la distillazione che rimandano al mondo della chimica e dell'alchimia. Senza dover fare un elenco completo di quanto il visitatore potrà avere il piacere di scoprire da sé, merita di essere menzionata la stanza che ricostruisce una farmacia dell'800. Per poter accedere a questo spazio si deve passare attraverso una piccola porticina, "la porta piccola". La nostra guida ci spiega che tra la sala per il pubblico e il laboratorio vi è sempre una porta, spesso piccola e angusta, a volte artisticamente mimetizzata tra gli scaffali dei medicinali. Essa segna per i profani il limite del consentito, protegge l'inaccessibilità dei luoghi, investiti da un'aura di mistero e di straordinario, nei quali segretamente si concretizza la sapienza del farmacista.

to the oldest and most indispensable instrument of the 'Speziale' which has always had a practical and symbolic value for pharmaceutical art. Here you can admire specimens of stone mortars, iron, bronze, wood and ivory, testimonies of the technical and artistic development of the instrument.

The "Room of History", instead, tells of how man has used medicinal plants over the centuries, from prehistory to the Middle Ages to the present day. Here you can admire precious herbariums exposed along the walls. The aesthetic aspect is also very cared for. An example is the ceramic room, containing splendid, coloured decorations with heraldic symbols, friezes, flowers and plant motifs, epic and religious figures that make pharmacy ceramics really fine products. By observing the collection of vases, jugs and 'albarelli', in addition to the artistic taste, it is possible to appreciate the technical progress that occurred in response to the need to have a material that ensured the conservation of medicinal substances.

From the ceramics you move on to the blown glass, modifiable and shiny, other material used for the creation of medicines containers in the ancient spices. Here some weird vials make their appearance, tools for the distillation that refer to the world of chemistry and alchemy. Without having to make a complete list of how much the visitor will have the pleasure of discovering for himself, the room that reconstructs a 19th century pharmacy deserves to be mentioned. In order to access this space, you must go through a small door. Our guide explains that between the room for the public and the laboratory there is always a door, often small and narrow, sometimes artistically camouflaged among the shelves of the medicines. It marks the limit of what is allowed, protecting the inaccessibility of places, invested by an aura of mystery and extraordinary, in which the pharmacist's wisdom is secretly shown.



Il nostro itinerario continua con “Aboca Experience”, il nuovo percorso interattivo offerto ai visitatori di Aboca Museum. Dagli alambicchi e dai mortai dell’800 si passa a tecnologie interattive grazie alle quali conoscere la storia e l’evoluzione dell’azienda. L’ambiente ha un gradevolissimo profumo di legno, materiale molto presente lungo tutto il percorso. La fruizione delle informazioni è molto intuitiva e vicina al gioco. Le proiezioni su grandi pannelli e la curata sonorizzazione dello spazio facilita l’immersione nei contenuti. Qui scopriamo che la cura dei prodotti parte già dalla scelta dei terreni utilizzati per la coltura delle piante medicinali. Cura che lascia i terreni più ricchi di biodiversità rispetto all’inizio della loro lavorazione. Sia dal percorso storia che dal percorso interattivo arriva un’informazione chiara: l’attenzione per la cura e la naturalità del prodotto. Cura della quale avremmo fatto esperienza in ambito culinario da lì a poco, continuando il nostro percorso a tavola!

A pochi passi dall’Aboca Museum si trova infatti il ristorante “Osteria Il Giardino di Piero”. Mentre entro nel ristorante mi chiedo quanto della cura impiegata nella preparazione delle piante medicinali possa essere impiegata in ambito culinario. La risposta non sarebbe tardata ad arrivare: moltissimo! L’ambiente che accoglie l’esperienza è curato tanto quanto il prodotto offerto, così come nel museo. Lo staff è molto cordiale e permette di rilassarsi e gustarsi i piatti in un ambiente elegante e accogliente. Se cercavamo una connessione tra il lavoro svolto con le erbe e la ristorazione eccolo trovato: le carni vengono da allevamenti biologici, con bovini e suini cresciuti a pascolo brado, i pecorini caprini e bovini provengono solo da pastori del territorio che non usano mangimi OGM. Anche il sale da cucina utilizzato è selezionato (si usa sale Himalayano). L’intero fabbisogno viene coperto con prodotti certificati e biologici.

L’antipasto è assolutamente delizioso. La qualità delle carni scelte invita a soffermarsi sui sapori, richiamando l’attenzione sul momento presente e su ciò che si sta gustando. Sia nella freschezza dei Ravioli di ricotta e spinaci con datterini e basilico che nel gusto acceso delle Tagliatelle al ragù di bovino e suino nero di bosco si trovano quella ricchezza di sfumature che solo i prodotti genuini e di qualità sanno dare. Il filetto al pepe verde è semplicemente da provare! Ci incuriosisce il contorno di fagiolini zolfini al fiasco. Li vediamo arrivare dentro una sorta di ampolla di vetro simile ad un grosso alambicco che ricorda gli strumenti alchemici visti poco prima al museo. Se si cercano piatti cucinati con maestria e al contempo un’accurata selezione delle materie prime, “Il Giardino di Piero” è assolutamente il posto dove andare. Completano la nostra cena due dessert: la Cheesecake al profumo di lime con salsa di lamponi e la Bavarese al pistacchio. Sia la bavarese, con la sua granella di pistacchi siciliani, che la cheesecake ricoperta

Our itinerary continues with “Aboca Experience”, the new interactive path offered to visitors to Aboca Museum. From alembics and mortars of the 19th Century we move on to interactive technologies thanks to which we learn the history and evolution of the company. The environment has a very pleasant wooden scent, a material very present along the entire route. The use of information is very intuitive and close to a game. Projections on large panels and the well-kept sounding of space facilitates immersion in content. Here we discover that the care of the products already starts from the choice of land used for the cultivation of medicinal plants. Treatment that leaves the land rich in biodiversity, more than before processing. Both from the history path and from the interactive path comes a clear information: attention to the care and naturalness of the product. Care of which we would have experienced in the culinary field shortly thereafter, continuing our path at the table!

A few steps from the Aboca Museum there is in fact the restaurant “Osteria Il Giardino di Piero”. While I enter the restaurant, I ask myself how much of the care employed in the preparation of medicinal plants can be used in the culinary field. The answer would not much be delayed: a lot! The environment that welcomes the experience is looked after as well the food offered. The staff is very friendly and allows you to relax and enjoy the dishes in an elegant and welcoming ambience. If we were looking for a connection between the work done with the herbs and the catering, here it is: the meats come from organic farms, with cattle and pigs grown in pasture branch, the goat and cattle ‘Pecorino Cheese’ come only from pastors of the area that do not use GMO feed. The kitchen salt used is also selected (Himalayan salt is used). The entire needs are covered with certified and organic products. Appetizers are delicious. The quality of the chosen meats invites you to dwell on flavours, attracting attention to the present moment and on what you are enjoying. It is incredible the freshness of the Ricotta and spinach ravioli with datterini and basil as well as the bright taste of the Tagliatelle with cattle sauce and black wild pig. The green pepper fillet is simply to try! We intrigue the outline of ‘Fagiolini zolfini’ in the flask. We see them arriving inside a sort of glass ampoule, like a large anchor that recalls the alchemical instruments seen shortly before at the museum.

If you are looking for dishes cooked with skill and at the same time an accurate selection of raw materials, “Piero’s garden” is absolutely the place to go. Two desserts complete our dinner: the Scent of lime scent with raspberry sauce and the Pistachio Bavarian - complete the meal while keeping the expectation raised by the appetizers. We conclude with an herbal tea that brings us back to the beginning of our itinerary, closing a circle that started from the path of herbs over the centuries

di crema di lamponi, completano il pasto mantenendo l'aspettativa sollevata dagli antipasti.

Concludiamo con una tisana alle erbe che ci riporta all'inizio del nostro itinerario, chiudendo un cerchio che è partito dal percorso delle Erbe nei Secoli per passare al mondo interattivo di Aboca Experience e infine alle prelibatezze dell'Osteria Il Giardino di Piero.

Grazie a questo percorso attraverso i secoli, tra tappeti persiani, alambicchi e cibo biologico una cosa appare chiara e cioè che la qualità e la cura dei dettagli non passa mai di moda.

to move on to the interactive world of Aboca Experience and finally to the delicacies of the Il Giardino di Piero Osteria.

Thanks to this path through the centuries, between Persian rugs, alembics and biological food one thing appears clear and that is: quality and attention to detail never goes out of fashion.



Info:

“Aboca Museum”:

Via Niccolo' Aggiunti 75. Sansepolcro (Ar)

Tel. 0575 733589

www.abocamuseum.it

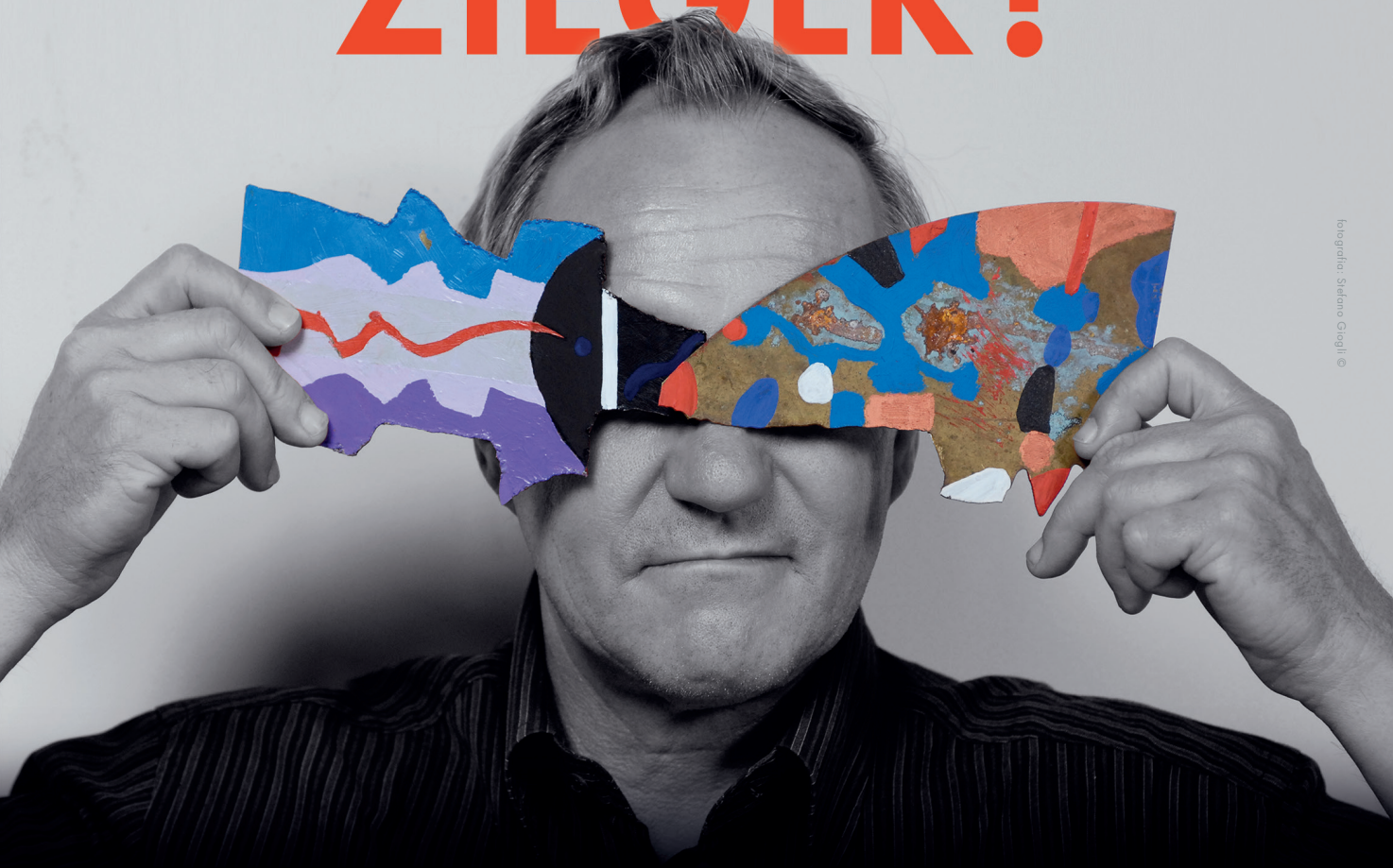
Osteria “Il Giardino di Piero”:

Via Niccolo' Aggiunti 98/B. Sansepolcro (Ar)

Tel. 0575 733119

mail: osteriailgiardinodipiero.it

WHO IS ZIEGER?



fotografia: Stefano Giorgi ©

Antologica di Bruno Zieger

a cura di Lorenzo Fiorucci

27.05–02.07.2023

Palazzo Facchinetti, Città di Castello

Vernissage 27 maggio ore 11:00

Nuovo Cinema Castello

Video "Who is Zieger" di Fabio Galeotti

ORARI

10:00 – 13:00 17:00 – 20:00
dal giovedì alla domenica

CONTATTI

whoiszieger@gmail.com
333 223 3361

Con il patrocinio del



In collaborazione con



Con la partecipazione di



ARTEGRAF



enorossi



SPAPPERI



IL CUSTODE DELLA MEMORIA

The Memory Keeper

A CURA DI SIMONE BANDINI

Dino Marinelli

"Con questo film abbiamo voluto raccontare un uomo straordinario e il suo grandissimo amore per la nostra città, un amore che proviamo anche noi e che siamo felici di aver trasmesso col nostro lavoro"

Elena Giogli

Premiata di recente a Roma da Claudia Gerini e Marco Giallini – vincendo il Premio "Sorriso Rai Cinema Channel" e trionfando su ben 400 documentari in gara – la regista Elena Giogli ci parla del suo ormai celebre documentario su Dino Marinelli.

"With this film we wanted to tell an extraordinary man and his great love for our city, a love that we also feel and that we are happy to have transmitted with our work"

Elena Giogli

Recently awarded in Rome by Claudia Gerini and Marco Giallini – winning the "Sorriso Rai Cinema Channel" Award and triumphing over 400 documentaries in competition – director Elena Giogli talks to us about her now famous documentary on Dino Marinelli.



Foto di Marco Milanese

"Il documentario che racconta la vita del mitico custode della Pinacoteca di Città di Castello Dino Marinelli, un tifernate eccezionale, simbolo vivente della memoria della nostra città" – ci racconta Elena – "è nato da una mia idea e di Luca Rubini, caro amico (e ora anche produttore esecutivo del film, n.d.r.) che per molti anni è stato proiezionista del Cinema Eden; molto vicino a Dino, anch'egli autentico cultore delle memorie di Città di Castello, Luca sapeva come stessi lavorando da sceneggiatrice e autrice in tv e come mi piacessero documentari e biografie. Così mi ha convinto a lanciarmi in questa nuova avventura produttiva".

"Dino si è fidato e abbiamo lavorato molti mesi alla preparazione, con interviste e ricerche. Abbiamo quindi riunito una troupe di professionisti validissimi, quasi tutti tifernati, come Cristian Doti, Michele Fiorucci, Marco Milanese, Alessandro Simoncini e Jovica Nonkovich che si sono lanciati nel progetto con grande passione; così come gli attori di Medem: Mauro Silvestrini, Irene Bistarelli, Alessia Martinelli e Enrico Paci, l'attore Michelangelo Pulci (che ha creato per noi il piccolo film irresistibile sul dialetto tifernate) e tutti gli intervistati – che hanno accettato di partecipare con gioia. Abbiamo girato in luoghi bellissimi della città come la Pinacoteca, la Tipografia Grifani Donati, il Teatro degli Illuminati, la Galleria delle Arti, il parco di Palazzo Vitelli a Sant'Egidio, Piazza Matteotti e Piazza Gabriotti, incontrando l'entusiasmo di tutti i cittadini",

"The documentary that tells the life of the legendary custodian of the Pinacoteca di Città di Castello Dino Marinelli, an exceptional Tifernate, a living symbol of the memory of our city" - Elena tells us - "Was born from my idea and Luca Rubini, dear friend (and now also executive producer of the film, editor's note) who for many years was a projectionist of Cinema Eden; very close to Dino, also an authentic lover of the memories of Città di Castello, Luca knew how I was working as a screenwriter and author on TV and how I liked documentaries and biographies. So he convinced me to embark on this new production adventure".

"Dino trusted us and we worked many months on the preparation, with interviews and research. We have therefore gathered a troupe of very valid professionals, almost all from Città di Castello, such as Cristian Doti, Michele Fiorucci and Marco Milanese, who have launched themselves into the project with great passion; as well as the actors of Medem: Mauro Silvestrini, Irene Bistarelli, Alessia Martinelli and Enrico Paci, the actor Michelangelo Pulci (who created for us the irresistible little film on 'Tifernate' dialect) and all the interviewees – who agreed to participate with joy. We shot in beautiful places in the city such as the Pinacoteca, the Grifani Donati Typography, the Illuminati Theater, the Gallery of the Arts, the park of Palazzo Vitelli in Sant'Egidio, Piazza Matteotti and Piazza Gabriotti, meeting the enthusiasm of all citizens",



racconta.

"Girare con Dino è stato divertentissimo e ci ha insegnato ogni giorno qualcosa di più su Città di Castello e sulla 'Tiferno' che fu, ci ha fatto vivere momenti bellissimi e provare nostalgia per epoche che noi, per motivi anagrafici, non abbiamo mai vissuto ma che, grazie a lui e ai suoi racconti, ci è sembrato di poter vedere, toccare e sentire", prosegue.

In un documentario di questo tipo la cosa più difficile è quella di selezionare e scegliere il materiale, poi uniformarlo con ritmo ed equilibrio: in questo sono stati fondamentali i due montatori: Marco Rizzari, con la collaborazione di Giampiero Civico. La cosa che ci rende più felici è che il film ora sia su Rai Play e possa essere visto in tutta Italia.

Elena Giogli ha dedicato il premio vinto a Roma al protagonista Marinelli: "Una persona eccezionale e unica, senza la quale questo film non esisterebbe", ha poi ricordato che Dino ha da

she says.

"Shooting with Dino was fun and taught us every day something more about Città di Castello and the 'Tiferno' that was, it made us live beautiful moments and feel nostalgia for eras that we, for reasons of age, have never lived but that, thanks to him and his stories, we seemed to be able to see, touch and feel," she continues.

In a documentary of this type the most difficult thing is to select and choose the material, then standardize it with rhythm and balance: in this, the two editors were fundamental: Marco Rizzari, with the collaboration of Giampiero Civico. The thing that makes us happiest is that the film is now on Rai Play and can be seen throughout Italy.

Elena Giogli dedicated the award won in Rome to the protagonist Marinelli: "An exceptional and unique person, without whom this film would not exist", she then recalled that



Dino Marinelli con Elena Giogli

poco compiuto 90 anni e tutti i membri della giuria si sono uniti a lei nell'invviare virtualmente tanti auguri al nostro illustre concittadino.

La regista ha poi raccontato di aver ricevuto i complimenti personalmente da Marco Giallini, il talentuoso attore romano dalla comicità innata, famoso per pellicole come: "Perfetti Sconosciuti" e "Non ci resta che il crimine" e per l'acclamata serie televisiva "Rocco Schiavone". Giallini ha raccontato di essere rimasto molto colpito dalla figura di Dino Marinelli e di essere particolarmente affezionato alla nostra città perché sua madre era originaria di Città di Castello.

Il protagonista Dino Marinelli, estremamente soddisfatto per questo bellissimo risultato ha dichiarato che già è molto bello "fare cinquina" (facendo riferimento al fatto di essere rientrati nella cinquina delle opere finaliste) ma addirittura "fare tombola" è una gioia senza precedenti. Dino ha aggiunto che: "Poter mostrare le meraviglie di Città di Castello in tutta Italia e all'estero, grazie al lavoro di Elena, per me ha un significato profondissimo: è il proseguimento e l'amplificazione del lavoro che ho fatto per tanti anni in Pinacoteca, quando raccontavo a tutti la nostra splendida città rinascimentale". Il divo tifernate ha infine ringraziato tutto il pubblico che in questi giorni ha visto e votato il film e in particolare i suoi concittadini che lo stanno coprendo di un affetto sincero, da lui sempre ricambiato. Ricordiamo che Dino Marinelli è stato ufficialmente il custode

Dino has just turned 90 and all the members of the jury joined her in sending virtually many wishes to our illustrious fellow citizen.

The director then said that she had received compliments personally from Marco Giallini, the talented Roman actor with innate comedy, famous for films such as: "Perfect Strangers" and "We just have to crime" and for the acclaimed television series "Rocco Schiavone". Giallini said that he was very impressed by the figure of Dino Marinelli and that he was particularly fond of our city because his mother was originally from Città di Castello.

The protagonist Dino Marinelli, extremely satisfied with this beautiful result, declared that it is already very nice to "make cinquina (five winning numbers)" – referring to the fact of being back in the pool of finalist works – but even: "Winning the bingo is an unprecedented joy". Dino added that: "Being able to show the wonders of Città di Castello throughout Italy and abroad, thanks to Elena's work, has a very deep meaning for me: it is the continuation and amplification of the work I did for many years in the Pinacoteca, when I told everyone about our beautiful Renaissance city". The "Tifernate" star finally thanked all the public who in these days has seen and voted for the film



di Palazzo Vitelli alla Cannoniera ma nel corso degli anni, grazie al suo spirito e al suo ingegno, è diventato una guida artistica apprezzata, un giornalista, un poeta e uno scrittore, con più di dieci libri all'attivo. Citato da studiosi d'arte, da testate giornalistiche nazionali e internazionali, ospite di trasmissioni Tv, dalla Rai alla Bbc. Nel documentario ci sono testimonianze di rilievo: Vittorio Sgarbi, Valeria Ciangottini, Mauro Silvestrini, Alvaro Tacchini, Walter Verini, Massimo Zangarelli, Sara Scarabottini, Paolo Puletti, Luigi Amadei, Sara Borsi, Giovanna Mariucci, Michela Botteghi, Silvia Consigli e Antonio Giogli.

La trama è ricca di storie divertenti, racconti biografici e vicende d'altri tempi che si intrecciano ai ricordi di Dino, sempre pronto a raccontare gustosi aneddoti su personaggi incontrati in Pinacoteca come il maestro Alberto Burri, Massimo Troisi, Roberto Benigni e Dario Fo.

Dopo gli importanti riconoscimenti ricevuti dalla pellicola all'estero: ricordiamo la selezione al festival "Los Angeles, Italia" di Hollywood, il premio al miglior documentario al festival indiano "Knight of the Reel", la menzione d'onore al "Festival del Cinema di Nizza" e il premio alla miglior opera prima al "Festival del Cinema Indipendente di Berlino", arriva dunque un importante riconoscimento italiano conferito da Rai Cinema - il canale dedicato alle migliori opere cinematografiche.

and in particular his fellow citizens who are covering him with a sincere affection, which he always reciprocates.

We recall that Dino Marinelli was officially the custodian of Palazzo Vitelli alla Cannoniera but over the years, thanks to his spirit and ingenuity, he became an appreciated artistic guide, a journalist, a poet and a writer, with more than ten books to his credit. Cited by art scholars, national and international newspapers, guest of TV broadcasts, from Rai to BBC. In the documentary, in addition to the presence of talented actors such as: Michelangelo Pulci, Irene Bistarelli, Enrico Paci, and Alessia Martinelli there are important testimonies: Vittorio Sgarbi, Valeria Ciangottini, Mauro Silvestrini, Alvaro Tacchini, Walter Verini, Massimo Zangarelli, Sara Scarabottini, Paolo Puletti, Luigi Amadei, Sara Borsi, Giovanna Mariucci, Michela Botteghi, Silvia Consigli and Antonio Giogli. The plot is full of funny stories, biographical stories and events of other times that are intertwined with the memories of Dino, always ready to tell tasty anecdotes about characters met in the Pinacoteca such as the master Alberto Burri, Massimo Troisi, Roberto Benigni and Dario Fo.

After the important awards received by the film abroad: we remember the selection at the "Los Angeles, Italia" festival in Hollywood, the award for best documentary at the Indian festival "Knight of the Reel", the honourable mention at the "Nice Film Festival" and the award for best first film at the "Berlin Independent Film Festival" and finally this important Italian recognition conferred by Rai Cinema - the channel dedicated to the best cinematographic works.



Info: Il film rimarrà disponibile per un anno sulla piattaforma Rai Play: per vederlo dal televisore basterà accedere alla piattaforma e digitare il titolo dell'opera; da tutti gli altri dispositivi come cellulari e computer basta andare sul sito: www.raiplay.it

Info: The film will remain available for a year on the Rai Play platform: to watch it from the TV, simply access the platform and type the title of the work; From all other devices such as mobiles and computers just go to the site: www.raiplay.it

AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE.

Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue**, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.

Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU

www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name.....

Address.....

..... Post code.....

Email.....



Da sinistra a destra

MAMELI (coach) LUCIFERO (primo assistente) MENICETTI 10, TOGNACCINI 1, ALUNNI BRECCOLENTI 15, ORTOLANI 45, OCCHIROSSI 18, BAZANI 8, TARASENKO 9, PASCOLINI 13, PETROVIC 26, SCHLITZER 33, FRATINI 11, SPILLANTINI 3, CECCI 14, BUTINI, CORVINA (direttore sportivo)

LA DUKES SANSEPOLCRO PROMOSSA IN SERIE 'C'

Dukes Sansepolcro Promoted to Serie 'C'

DI PATRIZIA CHERICI

È trascorso poco più di un mese dalla festa di premiazione per la promozione in Serie 'C' della Prima Squadra della Dukes Basket Sansepolcro. Incontriamo il Presidente della Società Michele Allegrini e il dirigente della prima squadra Maurizio Corvina per farci raccontare questa avventura.

Just over a month has passed since the great awards party for the promotion to Serie 'C' of the First Team of Dukes Basket Sansepolcro. We meet the President of the Company Michele Allegrini and the manager of the first team Maurizio Corvina to tell us about this adventure.

“Tutto è iniziato lo scorso anno in estate” – dice Corvina – “L’umore non era alle stelle, deluso dall’ appena concluso campionato nel quale, per una differenza minima di canestri la squadra non era riuscita ad accedere ai play off, nonostante avesse disputato un grande girone di ritorno. Abbiamo quindi analizzato con attenzione la situazione cercando di capire se fosse stato il caso di formare una squadra per provare nella stagione successiva a vincere il campionato e salire così di serie! L’aggiornamento dei regolamenti nazionali (accorpamento previsto per la prossima stagione tra Serie C Silver e Gold) e il sopraggiungere di buone occasioni, quali il ritorno in squadra di Spillantini (tornato a Sansepolcro dopo aver maturato altre esperienze altrove), la conferma dell’argentino Bazani (giocatore di grande impatto per il suo atletismo) e la new entry dello statunitense Shlitzer (miglior marcatore della squadra

It all started last year in summer” - says Corvina - “The mood was not sky-high, disappointed by the just concluded championship in which, for a minimal score difference, the team had not been able to access the playoffs, despite having played a great return round. We then carefully analysed the situation trying to understand if it was appropriate to form a team to try, the following season, to win the championship and thus move up into the next series! The update of the national regulations (merger scheduled for next season between Serie C Silver and Gold) and the arrival of good opportunities, such as the return to the team of Spillantini (returned to Sansepolcro after having gained other experiences elsewhere), the confirmation of the Argentine Bazani (player of great impact for his athleticism) and the new entry of the American Shlitzer (best scorer of the team in the championship and among the top five in Italy), made us think that perhaps this step could

nel campionato e tra i primi cinque in Italia), ci avevano fatto pensare che forse questo passo poteva e doveva essere fatto! Così abbiamo cominciato la nostra avventura assieme al preparato e ottimo staff dell'anno precedente: con coach Pier Luigi Mameli, Alessandro Lucifero ed il preparatore atletico Niccolò Santi.

"Nonostante qualche piccolo incidente di percorso (quattro le partite perse da noi e non vinte dagli altri, dato che le abbiamo condotte per 38 minuti con 6/7 punti di vantaggio e poi perse negli ultimi due minuti) abbiamo vinto il campionato con tre giornate di anticipo! Questa grande vittoria ci ha proiettato oggi in una dimensione totalmente diversa: siamo ora ad un livello dove serviranno tante entrate in termini di sponsor dato che ci troveremo a dover investire non solo nei giocatori, ma su tutta l'organizzazione tecnica anche in termini di personale (assistenza medica, preparatori atletici, dirette tv e relativi report che diventano obbligatori in Serie C): sarà quindi necessario un aumento dell'organico della squadra. Proprio in questi giorni si riunirà il direttivo per effettuare una programmazione dettagliata ed attenta e procedere con una nuova attribuzione di ruoli e compiti ben precisi così da farci trovare pronti per affrontare al meglio la nuova stagione", racconta.

"Cercheremo di rasentare quella che per noi riteniamo essere la perfezione a livello organizzativo" – continua il Presidente Allegrini – "Vogliamo ricordare che l'attività cestistica biturgense nasce nel lontano 1957 grazie al prof. Pellico Barbagli a cui è stato intitolato sia il Torneo Internazionale di Basket giovanile (oggi giunto alla sua 13° edizione e che si svolgerà nelle giornate del 2-3-4 Giugno) sia il playground; negli ultimi trent'anni il Basket Sansepolcro ha raggiunto una finale nel 1991 che abbiamo perso; nel 1997 abbiamo vinto il campionato di serie D e siamo andati in C2; nel 1999, dopo aver dominato il campionato, abbiamo perso la finale per passare in C1. quest'anno con il passaggio in C: da qui...si vola direttamente in B2! Temo inoltre a sottolineare come quest'annata sia stata

and should be taken! So, we started our adventure together with the prepared and excellent staff of the previous year: with coach Pier Luigi Mameli, Alessandro Lucifero and the athletic trainer Niccolò Santi.

"Despite some small mishaps (four games lost by us and 'not won by the others', since we led them for 38 minutes with 6/7 points ahead and then lost in the last two minutes) we won the championship three days early! This great victory has projected us today into a totally different dimension: we are now at a level where we will need a lot of income in terms of sponsorships since we will have to invest not only in the players, but on the entire technical organization also in terms of personnel (medical assistance, athletic trainers, live TV and related reports that become mandatory in Serie C): An increase in the team's staff will therefore be necessary. In these days the board will meet to carry out a detailed and careful planning and proceed with a new assignment of precise roles and tasks in order to make us ready to better face the new season", he says.

"We will try to border on what for us stands for perfection at an organizational level" - continues President Allegrini - "We want to remember that the Sansepolcro basketball activity was born in 1957 thanks to prof. Pellico Barbagli to whom both the International Youth Basketball Tournament (now in its 13th edition and which will take place on 2-3-4 June) and the playground was named; in the last thirty years Basket Sansepolcro reached a final in 1991 that we lost; in 1997 we won the Serie D championship and went to C2; in 1999, after dominating the championship, we lost the final to move to C1. In conclusion, "the maximum level" was reached this year with the transition to C: from here ... you fly directly to B2! I would also like to underline how this year was "sensational" also with respect to the youth teams: the U20 earned access to the Final Four; the U17 GOLD is playing the second phase for the regional title; the U17 SILVER is facing the second phase for the Tuscan Cup and is in the running to access the Final Four; the U15 reached the Final Six and earned the 4th place; the U14 is playing the second phase for the Tuscan Cup and is





"clamorosa" anche dal punto di vista delle squadre giovanili: l'U20 si è guadagnata l'accesso alle Final Four; l'U17 GOLD sta giocando la seconda fase per il titolo regionale; l'U17 SILVER sta affrontando la seconda fase per la Coppa Toscana ed è in corsa per accedere alle Final Four; l'U15 è arrivata alle Final Six e si è guadagnata il 4° posto; l'U14 sta giocando la seconda fase per la Coppa toscana ed è in corsa per accedere alle Final Six!"

Grandi soddisfazioni anche nel settore femminile dove l'U14 deve disputare una gara per qualificarsi alle Final Four. È inoltre motivo di orgoglio per la nostra Società ricordare che alcune delle nostre ragazze tesserate Dukers, sono state date in prestito all'Umbertide PFU e due di loro in particolare si sono contraddistinte: Veronica Foiani e Gaia Nappi. La loro partecipazione al campionato di serie C femminile si è conclusa con una schiacciante vittoria contro Yale Pescara, aggiudicandosi così il passaggio di categoria in serie B! Veronica Foiani ha inoltre esordito in serie A2 contro il Battipaglia", conclude.

in the running to access the Final Six!"

Great satisfaction also in the women's sector where the U14 must play a race to qualify for the Final Four. It is also a source of pride for our team to remember that some of our girls have been loaned to Umbertide PFU and two of them in particular have distinguished themselves: Veronica Foiani and Gaia Nappi. Their participation in the women's Serie C championship ended with a crushing victory against Yale Pescara, thus winning the category change in Serie B! Veronica Foiani also made her debut in Serie A2 against Battipaglia", he concludes.



NON LASCIARTI SFUGGIRE L'OCCASIONE
DI PARTECIPARE AL

**QUINTO
summer
CAMP
2023**

DALLA FINE DELLA SCUOLA PER TUTTO
GIUGNO E LUGLIO
PER INFO: **+39 353 414 3662**

PISCINE PINCARDINI SANSEPOLCRO

Dato che l'estate è alle porte, volgiamo ora la nostra attenzione all'attesissimo "Dukes Summer Camp 2023", quest'anno alla sua quinta edizione! L'idea della Società di organizzare un campo estivo per i ragazzi è nata anche grazie alle richieste e suggerimenti di alcune famiglie, i cui figli, finita la stagione di campionato, desideravano continuare a frequentarsi e giocare insieme! Il direttivo Dukes si è messo subito all'opera e in collaborazione con 'Acquapark Le Piscine Sansepolcro' ha dato vita a questo progetto che già dal primo anno ha ottenuto un gran successo con la partecipazione di più di cento bambini! Dalla fine della scuola, per tutto il mese di giugno fino a tutto luglio la Società Dukes è pronta a far vivere una nuova magica estate a tutti i bambini e le bambine dai 6 ai 14 anni! Un campo estivo all'insegna dello sport, con fantastici tuffi e bagni in piscina, giochi di gruppo, attività culturali e di studio e soprattutto tanto divertimento ed allegria, il tutto coordinato da un preparato staff di istruttori ed animatori in un ambiente immerso nel verde e nel centro città! Un'occasione unica per fare nuove amicizie, per passare momenti indimenticabili e perché no... anche per diventare un nuovo componente della Dukes Pallacanestro Sansepolcro!

Since summer is just around the corner, we now turn our attention to the highly anticipated "Dukes Summer Camp 2023", this year in its fifth edition! The idea to organize a summer camp for boys was also born thanks to the requests and suggestions of some families, whose children, after the championship season, wanted to continue dating and playing together! The Dukes board immediately got to work and in collaboration with 'Acquapark Le Piscine Sansepolcro' gave life to this project that since the first year has achieved great success with the participation of more than one hundred children! From the end of school, throughout the month of June until the end of July, the Dukes are ready to make all boys and girls aged 6 to 14 live a new magical summer – dedicated to sport, with fantastic diving and swimming in the pool, group games, cultural and study activities and above all lots of fun and joy, all coordinated by a trained staff of instructors and animators in a green environment just in the city centre! A unique opportunity to make new friends, to spend unforgettable moments and why not... also to become a new member of Dukes Pallacanestro Sansepolcro! Finally, an absolute news dedicated to all basketball players (members and non-members of the team): the "Dukes Training Camp" from 12/06 to 16/06 and from 19/06 to 23/06

Da ultimo, un'assoluta novità dedicata a tutti i giocatori di basket (tesserati e non tesserati della società): il "Dukes Training Camp" dal 12/06 al 16/06 e dal 19/06 al 23/06 – pensato con un allenatore speciale: Nick Schlitzer! L'obiettivo di questo progetto sarà quello di aiutare i giocatori a migliorarsi sotto ogni aspetto, sia tecnico che fisico, per poter elevare il proprio livello di gioco: al termine di ogni giornata saranno organizzate partite 5 vs 5 dove i ragazzi sfideranno diversi giocatori della prima squadra, ricevendo da loro utilissimi consigli per migliorare le loro scelte 'in campo' e migliorare la visione di gioco!

– with the participation of a special coach: Nick Schlitzer! The goal of this project will be to help players improve in every aspect, both technical and physical, in order to raise their level of play: at the end of each day, 5 vs 5 games will be organized where the boys will challenge different players of the major team, receiving useful advice to improve their choices 'on the field' and improving their game strategy!

Per approfondimenti e info:
www.basketdukes.it

DUKES 2023 TRAINING CAMP

 SANSEPOLCRO (AR)
 INFO: +39 340 84 64 167



COACH NICHOLAS SCHLITZER



ALLENAMENTI INDIVIDUALI
CON ALLENATORI
SPECIALIZZATI



PARTITELLE 5vs5



ALLENAMENTI FISICI
PRESSO LA PALESTRA
BADCREW

ORARI:
08:30
20:30



12.06.2023
16.06.2023
19.06.2023
23.06.2023

L'UMBRIA NEL CUORE DI LINDA

Umbria in the Heart of Linda

DI SIMONE BANDINI



Welchome è l'agenzia internazionale della Dr.ssa Linda Cesari – che ha costruito il suo network di relazioni attorno ad una innata, particolare sensibilità, grazie al suo impegno accademico e alla sua esperienza di vita. Fondata nel 2005, si è fatta strada nel panorama immobiliare distinguendosi per professionalità e affidabilità. Ricostruiamo la sua storia e scattiamo un'istantanea di questa brillante realtà imprenditoriale.

Welchome is the International Agency of Dr. Linda Cesari - which has built its network of relationships around an innate, particular sensitivity, thanks to its academic commitment and her life experience. Founded in 2005, she made his way into the real estate business distinguishing himself for professionalism and reliability. We reconstruct her story and start a snapshot of this brilliant entrepreneurial reality.



Casa Magia

Siamo nel suo ufficio di Città di Castello; l'abbiamo raggiunto salendo le scale di una bellissima palazzina liberty nei pressi del centro. Sono subito a mio agio, come succede con un'amica che si frequenta da molti anni. "A cavallo del nuovo millennio mi sono laureata come interprete a Trieste con una predilezione naturale per la lingua inglese. Mentre stavo seguendo gli ultimi corsi e preparando la tesi, il caso volle che conoscessi una coppia di meravigliosi britannici, Susan e Simon. Così presi ad aiutarli nel loro progetto di ristrutturazione di un vecchio casolare nelle campagne umbre. Mi sono appassionata agli aspetti architettonici e immobiliari proprio grazie a loro, nel progetto di riconversione di questo rustico durato alcuni anni – di sogni, sfide e intuizioni", ci racconta.

Di qua la partenza del suo percorso imprenditoriale ed un ufficio in Piazza Sanzio, sempre nel capoluogo tiferate, in virtù della collaborazione con gli ingegneri di 'Umbria Progetti' con i quali sviluppa le sue competenze tecniche e, specialmente, comprende e fa propria l'importanza di poter fornire un servizio completo che possa toccare tutti gli aspetti della compravendita e ristrutturazione di case.

Poi nel 2019 il trasferimento nel nuovo studio di Via Gramsci / Viale Vittorio Veneto (gli uffici hanno infatti un doppio accesso) dove ora ci stiamo amabilmente raccontando: "Condivido la struttura con uno studio legale. Una collaborazione che mi ha permesso di approfondire le questioni, talvolta spinose, legate alle transazioni. È mio eminente modus operandi quello di reperire tutti i dati e le informazioni necessarie al fine di offrire la più completa e concreta assistenza".

Ma che cosa è cambiato nell'immaginario degli 'stranieri'?

We are in her office in Città di Castello; We reached it by climbing the stairs of a beautiful Liberty palazzo near the centre. I am immediately comfortable, as happens with a friend who has been attending for many years. "At the turn of the new millennium I graduated as an interpreter in Trieste with a natural preference for the English language. While I was following the latest courses and preparing the thesis, the case wanted that I knew a couple of wonderful British: Susan and Simon. So, I took to help them in their renovation project of an old farmhouse in the Umbrian countryside. I was passionate about the architectural and real estate aspects thanks to them, in the project of conversion of this rustic building lasting a few years - of dreams, challenges and intuitions ", tells us.

From here the departure of his entrepreneurial journey and an office in Piazza Sanzio, always in Città di Castello, collaborating with the engineers of 'Umbria Projects' with which she develops her technical skills and, especially, includes and makes her own the importance of being able to provide a complete service that can touch all aspects of the sale and renovation.

Then in 2019 the transfer to the new study in via Gramsci / Viale Vittorio Veneto (the offices have a double access) where we are now amiably talking: "I share the structure with a law firm. A collaboration that allowed me to deepen some issues, sometimes thorny, linked to transactions. It is my eminent modus operandi to find all the data and information necessary in order to offer the most complete and solid assistance".

But what has changed in the imagination of the 'foreigners'?

che si innamorano dei luoghi e decidono di eleggervi la loro residenza elettiva? "Il mondo è cambiato più volte, e con esso il mercato immobiliare. Sono mutate le aspettative, in concreto. Se prima c'era una passione univoca per i casali e l'isolamento, questa è in parte venuta meno. C'è sempre una ricerca della tranquillità ma non di posti troppo remoti, con i servizi principali nel raggio di 15/20 minuti. Rilevo peraltro la ricerca di immobili con potenziale ricettivo, pensando alla gestione di un bed & breakfast oppure di un agriturismo".

Insomma, gli investimenti sono divenuti più 'razionali' - anche se la componente emotiva, romantica, non è affatto tramontata in progetti di natura sentimentale, familiari. È così fin dai tempi del Grand-Tour: "Oggi la mia clientela prevalente è americana, canadese, australiana ed europea continentale. Prima della pandemia invece il numero dei britannici era preponderante". Talvolta succede che l'acquisto 'perfetto' - nella perfetta coniugazione di esigenze e budget - sia sopraffatto dagli aspetti psicologici dell'innamoramento, che avviene puntualmente su proprietà, diciamo così, 'imperfette'! In questa sintonia del sentire, delle sensazioni irrazionali: "Devo dire, in ogni caso, che chi mi viene a trovare non rimane mai deluso dalle zone o dalle soluzioni - che sono davvero eterogenee", precisa.

Pur lavorando su tutto il Centro Italia, Linda ha una vocazione per la sua terra, l'Umbria: "Una regione bellissima con una luce particolare - altrimenti non avremmo avuto San Francesco!". "Piuttosto differenziata, come si diceva, diversa nelle diverse valli" - prosegue - "Il suo isolamento l'ha mantenuta autentica e fino a qualche anno fa dovevo spiegare ai miei clienti dove geograficamente si trovasse... La qualità dei suoi immobili è paragonabile a quelli della Toscana ma risulta meno conosciuta, quindi meno inflazionata, con la sua natura generosa e l'accoglienza della sua gente: la sua storia, spiritualità, semplicità e ruralità".

Ma come avviene la selezione di una proprietà? Quali sono i criteri determinanti?

"La scelta parte sempre, o quasi, dall'immobile, dalle sue caratteristiche distinte.

who fall in love with the places and decide to take their elective residence? "The world has changed several times, and with it the real estate market. Expectations have changed, concretely. If before there was a univocal passion for farmhouses and isolation, this is now over. There is always a search for tranquillity but not for remote places, with the main services within a range of 15/20 minutes. Moreover, I detect the search for properties with tourist rental potential, thinking of the management of a bed & breakfast or a farm".

In short, investments have become more 'rational' - even if the emotional, romantic component is not totally over reflecting in some 'sentimental' projects. It has been like this since the time of the Grand-Tour: "Today my main clients are American, Canadian, Australian and European in general. Before Covid-19 pandemia, on the other hand, the number of British was predominant". Sometimes, it happens that a 'perfect' purchase - in the ideal pairing of needs and budgets - is overwhelmed by the psychological aspects of falling in love, which takes place punctually on properties, let's say, 'imperfect'! In this harmony of feeling, of irrational sensations: "I must say, in any case, that those who come to see me never get disappointed by the areas or solutions - which are truly heterogeneous", specifies.

While working throughout Central Italy, Linda has a vocation for its land, Umbria: "A beautiful region with a particular light - otherwise we would not have had St. Francis!". "Rather differentiated, as they said, different in the different valleys" - he continues - "its isolation has maintained the region authentic and, until a few years ago, I had to explain to my customers where it was in the world map ... the quality of its properties is comparable to those of Tuscany but is less known, therefore less inflated, with its generous nature and the welcoming soul of its people: its history, spirituality, simplicity and rurality".

But how does the selection of a property happen? What are the decisive criteria?

"The choice always starts, or almost, from the property, with its distinctive characteristics. The location is absolutely and always decisive together with its structural quality; Together with the farmhouses, the historic buildings or the characterized



La Dott.ssa Linda Cesari



Il nucleo di Parrano

La location è assolutamente e sempre determinante assieme alla sua qualità strutturale; sono molto ricercati, assieme ai casali, i palazzi storici o comunque gli edifici caratterizzati, con identità definite. Poi è decisiva la fattibilità dell'operazione; per questo, prima di proporre un oggetto sul mercato, se ne deve verificare attentamente la condizione tecnica e architettonica".

Il consulente immobiliare, in ultima analisi, deve conciliare le esigenze di tutte le parti coinvolte nella transazione e poi nella eventuale ristrutturazione: "Entro a far parte di veri e propri progetti di vita ed è bene farlo con cura e professionalità".

"Easily, safely, happily with my Welchome", è il suo motto.

buildings are very sought after, with defined identities. Then the ease of the operation is decisive; For this reason, before proposing an object on the market, the technical and architectural condition must be carefully verified".

The real estate consultant, ultimately, must reconcile the needs of all the parties involved in the transaction and then in the possible renovation: "I am part of real-life projects and it is good to do it with care and professionalism".

"Easily, Safely, Happily with My Welchome", is her motto.



Shiny Happy People

Info:

Dott.ssa Linda Cesari
Welchome Exclusive Italian Properties

Via Gramsci 8, Città di Castello (Pg)

Tel. +39 339 2365848

info@welchome.net

www.welchome.net

TAPPEZZIERE BERNARDINI GIULIANO

Fornitura e installazione tende da sole e da interno
Rivestimenti poltrone e salotti, zanzariere



Via Tarlati, 1200 - Sansepolcro (AR)

Tel. 0575 720197 / 335 1221540

Mail: tappezzeriaberna@tiscali.it

AUDIO MONK



AUDIOMONK STUDIO

- PRODUZIONE
- MIX
- MASTER
- DIDATTICA

#trustthemonk





IL NUOVO PUNTO VENDITA DI BEAUTYPOOL

The New BeautyPool Store

DI SIMONE BANDINI





In studio, Benedetto Rinaldi

Torniamo dagli amici fondatori di Beautypool, Marco Bindella e Benedetto Rinaldi, con un'importante novità da raccontare. Stavolta si tratta del loro nuovo punto vendita di Città di Castello, aperto di recente nella zona industriale, prezioso riferimento per il settore tecnico della piscina, in grado di soddisfare la richiesta più completa e specializzata di materiali e accessori.

Let's go back to our friends of Beautypool, Marco Bindella and Benedetto Rinaldi, with an important news to tell. This time it is their new store in Città di Castello, recently opened in the industrial area, a precious reference for the technical sector of the swimming pool, able to satisfy the most complete and specialized request for materials and accessories.

Gli specialisti di Beautypool si presentano sul mercato ormai da qualche anno come un gruppo di professionisti in grado di trovare soluzioni efficienti ed immediate: costruzione ex-novo, ristrutturazione, manutenzione, rivestimenti ad hoc, ricerca perdite e risoluzione dei più svariati problemi: che siate i proprietari di un'abitazione privata o di una struttura ricettiva poco importa. La loro missione è quella di aiutarvi in ogni caso al meglio delle loro possibilità.

The specialists of Beautypool have been on the market for some years now as a group of professionals able to find efficient and immediate solutions: construction from scratch, renovation, maintenance, coatings, leak research and resolution of the most varied problems: whether you are the owner of a private home or an accommodation facility it does not matter. Their mission is to help you in any case to the best of their ability.

"Per completare questo servizio", ci raccontano, "mancava uno spazio fisico in grado di ospitare il magazzino ed un punto di contatto con il pubblico, per poter assistere la nostra affezionata committenza e tutti coloro che hanno necessità di approvvigionarsi di materiali, prodotti chimici e accessori per la gestione della loro piscina". Il negozio è ben presto diventato utilissimo per il 'fai da te' e come appoggio logistico per sviluppare business e relazioni, grazie anche all'innesto della nuova segretaria Sonia che se ne prende cura e gestisce appuntamenti, sopralluoghi e preventivi, mentre gli 'operativi' sono spesso fuori nei cantieri.

"To complete this service", they tell us, "There was a lack of a physical space capable of hosting the warehouse and a point of contact with the public, to be able to assist our loyal client and all those who need to procure materials, chemicals and accessories for the management of their pool". The shop soon became very useful for the 'do it yourself' and as a logistical support to develop business and relationships, thanks also to the grafting of the new secretary Sonia who takes care of it and manages appointments, inspections and estimates, while the 'operatives' are often out on construction sites.

L'azienda si è ormai affermata nel Centro Italia ed oltre. In inverno, ben mi ricordo e con una punta di sana invidia, di aver sentito Marco in Senegal, inviarmi delle foto 'tropicali' della ristrutturazione di una piscina in un prestigioso resort. Lo scorso mese ci siamo invece incontrati per un caffè qui dalle mie parti, a Firenze, dove egli stesso si era recato per un progetto in una villa - nei pressi della scenografica collina di Arcetri.

The company has now established itself in Central Italy and beyond. In winter, I remember well and with a touch of healthy envy, to have heard Marco in Senegal, send me 'tropical' photos of the renovation of a swimming pool in a prestigious resort. Last month we met for coffee here in my area, in Florence, where he himself had gone for a project in a villa - near the scenic hill of Arcetri.

But if on the one hand we think about taking work outside the region, on the other we must improve the service offered near

Ma se da una parte si pensa a prendere del lavoro anche fuori regione, dall'altra si deve migliorare il servizio offerto nei pressi della 'casa madre'. Per questo nasce il punto vendita Beautypool che vanta la collaborazione con aziende leader della chimica, materiali, accessori e impiantistica quali Lapi, Ma.Ri.Pool, C.P.A., Italian Pools e tante altre.

Che dire poi delle ultime tendenze dal mondo delle acque? Il mercato asseconda chiaramente il trend mondiale filo-ecologico e la domanda di minor consumo di acqua e di energia, nonché l'utilizzo di tecnologie di filtraggio più dolci e meno impattanti sulla pelle, con il metodo a sale e ad ossigeno, limitando ove possibile l'utilizzo del cloro: "Promuoviamo per questo la piscina a risparmio energetico ed altre tecnologie alternative quali la pompa a velocità variabile, in grado di limitare i consumi in modo intelligente, la filtrazione con vetro puro – che a differenza della sabbia è inerte e non vi si insediano potenziali colonie di batteri, per un vantaggio ambientale evidente nei minori lavaggi e una disinfezione completa", precisano.

Le tecnologie a sale e ossigeno, inoltre, oltre a presentare notevoli benefici per la pelle, permettono un invecchiamento più lento delle acque e quindi dei trattamenti e lavaggi più sporadici.

In un momento in cui, per ragioni di eco-sostenibilità, le normative europee, nazionali e locali stanno mutando rapidamente – anche in relazione alla scarsità di acqua prevista, in talune aree e in particolari condizioni meteorologiche, è fondamentale affidarsi a una consulenza sia iniziale che in corso d'opera estremamente attenta e qualificata anche in questo ambito. Questo vigore legislativo deve essere padroneggiato, poiché può prevedere ad esempio limitazioni quali il divieto di svuotamento o riempimento della piscina in certi periodi, la facoltà o meno di utilizzare acque di pozzi e acquedotti. Pensare ad una piscina a risparmio energetico, per svariati motivi, è dunque preferibile sotto molti profili. Meglio efficientare la propria, se invece già se ne possiede una.

the 'parent company'. This is why the Beautypool store was born, which boasts the collaboration with leading companies in chemistry, materials, accessories and plant engineering such as Lapi, Ma.Ri.Pool, C.P.A., Italian Pools and many others. What about the latest trends from the world of water? The market clearly follows the pro-ecological global trend and the demand for lower water and energy consumption, as well as the use of softer filtering technologies that have less impact on the skin, with the salt and oxygen method, limiting the use of chlorine where possible: "For this reason, we promote the energy-saving pool and other alternative technologies such as the variable speed pump, able to limit consumption in an intelligent way, filtration with pure glass – which unlike sand is inert and does not settle potential colonies of bacteria, for an environmental advantage evident in less washing and complete disinfection", they specify.

Moreover, salt and oxygen technologies, in addition to presenting significant benefits for the skin, allow a slower aging of the waters and therefore more sporadic treatments and washes. At a time when, for reasons of eco-sustainability, European, national and local regulations are changing rapidly – also in relation to the expected scarcity of water, in certain areas and in particular weather conditions, it is essential to rely on qualified advice both initially and in progress. This legislative force must be mastered, since it can provide, for example, for limitations such as the prohibition of emptying or filling the pool at certain times, the right or not to use water from wells and aqueducts. Thinking of an energy-saving pool, for various reasons, is therefore preferable in many respects. Better to make your own more efficient, if you already have one.







Un valido aiuto, Sofia

Info:

Il nuovo punto vendita è in
Via G. Beccari 30 a Città di Castello
Tel. 376 1516399

www.piscinebeautypool.com
ufficiobty@gmail.com

Per sopralluoghi e preventivi:
Tel. 347 8444144 (Marco) / 333 7154816 (Benedetto)

Palazzetto

PIANTE



**ORTIVE DA SEMI SELEZIONATI F1
AROMATICHE E TAPPEZZANTI
VASTO ASSORTIMENTO DI ERBACCE
PERENNI
ARBUSTI E BORDATURE
TUTTE LE STAGIONALI**

Via Colonnata 2 -Fraz. Calzolaro Umbertide (PG)
Tel. 328 4338316

GUARDARE AL FUTURO CON PROJECT HOUSE E 3ENERGY

Looking to the Future with PROJECT HOUSE and 3ENERGY

DI JACOPO TONELLI

PROJECTHOUSE e 3ENERGY, due aziende con una missione in comune: offrire soluzioni progettuali e costruttive di comfort puntando su nuove tecnologie e sull'efficiamento energetico.

Michela, Giulia, Alessio e Andrea: questa è la squadra di PROJECTHOUSE e 3ENERGY, una realtà importante e innovativa del territorio che promette un servizio a 360 gradi di progettazione e realizzazione di impianti per edifici e immobili in genere nell'ambito energetico, garantendo risparmio, sicurezza e rispetto per la natura.

Il tutto, infatti, parte da un'attenta progettazione: è qui che entrano in gioco Michela e Giulia, con PROJECT HOUSE, la prima architetto laureatosi a Firenze con una passione da sempre per il recupero del patrimonio edilizio esistente attraverso il suo consolidamento ed efficientamento, la seconda architetto laureatosi a Bologna, incuriosita dalla visione di un'architettura contemporanea ma rispettosa della storia e dell'ambiente. Il loro lavoro inizia mettendo al centro le richieste e i bisogni di chi ha un'abitazione – ed è in cerca di un futuro rinnovabile e sicuro.

Le proposte fatte in fase progettuale sono innovative, come l'utilizzo di fotovoltaico o della pompa di calore 'Kronoterm' che sono un valido sostituto ai vecchi condizionatori utilizzati per riscaldare gli ambienti d'inverno. Un'ottima alleata efficiente e di poco consumo perché studiata per far fronte ai momenti più freddi dell'anno, per riscaldare la casa, collegandola ad impianti radianti a pavimento o soffitto, ma anche ai tradizionali termosifoni, eliminando la caldaia.

Una particolarità è che i prodotti proposti dallo studio sono stati tutti testati dalla loro squadra, volendo offrire soluzioni ecosostenibili e con un notevole risparmio sulle bollette – per arrivare ad una casa sostenibile al 100%, completamente autonoma, azzerando la bolletta del gas.

Dalla progettazione si passa alla realizzazione; qui entra in gioco il team di 3ENERGY, con Alessio e Andrea, esperienza da vendere nel campo edile e termoidraulico. Dal progetto alla messa in opera testano in primis sulle proprie abitazioni le tecnologie che vengono proposte all'utente finale; un'efficienza, si può dire, provata al 100% che utilizza, per fare degli esempi, le nuove nanotecnologie per coibentazioni

PROJECTHOUSE and 3ENERGY, two companies with a common mission: to offer design and construction solutions for comfort by focusing on new technologies and energy systems efficiency and updates.

Michela, Giulia, Alessio and Andrea: this is the team of PROJECTHOUSE and 3ENERGY, an important and innovative company of our area that promises a 360-degree service on design and new energy systems for buildings, guaranteeing savings, safety and respect for nature.

In fact, everything starts from careful planning: this is where Michela and Giulia come into play, with PROJECT HOUSE – the first is an architect who graduated in Florence with a passion for the recovery of the existing building heritage through its consolidation and efficiency, the second who graduated in the same field in Bologna, intrigued by the vision of contemporary architecture but respectful of history and the environment.

Their work begins by focusing on demands and needs of the owners who are looking for a renewable and secure future.

The proposal made in the design phase are innovative, such as the use of photovoltaic or the heat pump 'Kronoterm' which are a valid substitute for the old air conditioners used to heat the rooms in winter. An excellent ally, efficient and with little exercise costs, because it is designed to cope with the coldest moments of the year, to heat the house, connecting it to radiant floor or ceiling systems, but also to traditional radiators, and by eliminating the boiler.

A peculiarity is that the products proposed by the study have all been tested by their team, wanting to offer eco-sustainable solutions and with considerable savings on bills – to get to a 100% sustainable house, completely autonomous, eliminating the gas bill.

From design to implementation, here the 3ENERGY team comes into play, with Alessio and Andrea who are very experienced in thermo-hydraulic field. First of all, they test on their homes the technologies that are proposed to their clients; An efficiency, it can be said, 100% proven that uses, to give examples, the new nanotechnologies for insulation rather than ceiling heating to allow energy efficiency – even in the most critical situations, as in the case of palaces or

Pompa di calore KRONOTERM





piuttosto che il riscaldamento a soffitto per permettere un efficientamento energetico anche in situazioni più critiche, come nel caso di palazzi o edifici nei centri storici. Un argomento di grande attualità viste le nuove norme di adeguamento energetico in discussione nell'Unione Europea.

Ottima conoscenza del territorio, del clima e delle tecnologie che vengono proposte e poi installate permettono a questa squadra di procedere con sicurezza nei loro lavori.

Anche negli ultimi periodi, dove il costo dell'energia è salito alle stelle, le soluzioni versatili proposte (come la pompa di calore, talvolta abbinata al fotovoltaico) hanno permesso di avere un consistente risparmio.

Molta attenzione sulla scelta della giusta coibentazione, altra occasione di efficienza per le famiglie, attraverso l'uso di nanotecnologie e materiali naturali, o anche di materiali plastici ma con controllo del flusso dell'aria meccanizzato.

Oltre al risparmio si pensa anche al comfort dei proprietari, dare tranquillità e performance d'impianto e materiali a chi sceglie delle soluzioni di qualità e sostenibili: parliamo anche delle colonnine di ricarica delle auto Full-electric e ibride plug-in con proposte razionali per la casa come linee dedicate e flessibili, al fine di evitare eventuali mancanze di tensione dovute all'elevato consumo, specie per chi ha una casa full electric.

buildings in historic centres. A very topic subject, given the new energy adaptation standards under discussion in the European Union.

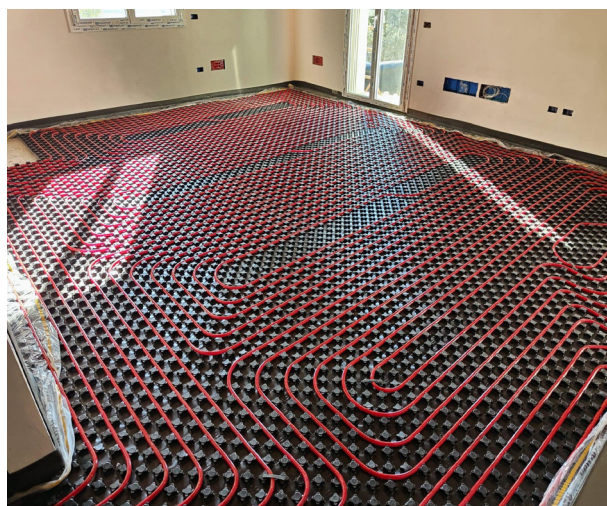
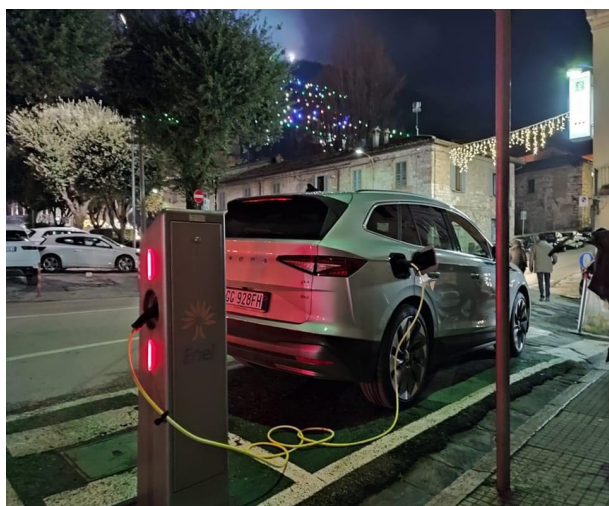
Excellent knowledge of the area, the climate and the technologies that are proposed and then installed allow this team to proceed safely in their work.

Even in recent periods, where the cost of energy has skyrocketed, the versatile solutions proposed (such as the heat pump, sometimes combined with photovoltaics) have allowed to have a substantial saving.

Much attention is paid to the choice of the right insulation, another opportunity for families, through the use of nanotechnologies and natural materials, or even plastic materials, but with mechanized air flow control.

In addition to savings, they also have in mind the comfort of owners, giving peace of mind, performance and the best materials to those who choose quality and sustainable solutions: they are also talking about the charging stations for Full-electric and plug-in hybrid cars – with rational proposals for homes such as dedicated and flexible lines, in order to avoid any power failures due to high consumption – especially for those who have a full electric house.

Those who come to PROJECTHOUSE and 3ENERGY for a new energy renovation project are perfectly assisted by Michela's team that – after a careful inspection and control of the



Chi arriva da PROJECTHOUSE e 3ENERGY per un nuovo progetto di ristrutturazione energetica o ex-novo è perfettamente coadiuvato dal team di Michela che – dopo un attento sopralluogo e controllo del fabbisogno energetico della casa – propone la soluzione migliore per la sua efficienza energetica; da lì la squadra di Alessio interviene per una messa in opera veloce e sicura.

Efficientamento energetico ed economico grazie ad un accurato flusso di lavoro, a una scelta di qualità e di tecnologia per un futuro sostenibile nel massimo comfort. Una famiglia quella di PROJECTHOUSE e 3ENERGY che si posiziona perfettamente nel futuro dell'edilizia e della termodinamica sostenibile.

energy needs of the house – proposes the best solution for its energy efficiency; from there Alessio's team intervenes for a fast and safe implementation.

Energy and economic efficiency thanks to an accurate workflow, a choice of quality and technology for a sustainable future in maximum comfort. PROJECTHOUSE and 3ENERGY are perfectly positioned in the future of sustainable construction and thermodynamics.



Coibentazione edifici





Michela, Giulia, Alessio e Andrea



IMPIANTI FOTOVOLTAICI - IDRICI - TERMOTECNICI
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
SMART HOME - VIDEOSORVEGLIANZA - ALLARMI

Info:

ProjectHouse – 3Energy

Viale Nardi 18/A Selci, San Giustino (Pg)

Tel. 333 5743924 / 392 888 2316

Mail: projecthouse2012@libero.it – alessio.3energy@gmail.com

A vibrant, stylized illustration of an Italian landscape. The scene features rolling hills with fields of red and yellow stripes, interspersed with green and purple. Several tall, slender cypress trees stand prominently. In the foreground, there are lush green and purple bushes. To the right, a cluster of buildings with red roofs and orange walls is visible. The background shows blue mountains under a light blue sky with white clouds. The overall style is flat and graphic, reminiscent of mid-century modern art.

Italian Real Estate

**Making dreams
come true.**



abode[®]

savills

info@abodeitaly.com
www.abodeitaly.com

CASH & CO LA MODA È UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA

Cash & Co, Fashion is a Family Matter

DI PATRIZIA CHERICI

Oggi incontriamo Titti e Luigi, i proprietari del nuovo punto vendita Cash & Co di Città di Castello. Compagni nella vita e nel lavoro, hanno rilevato il 'vecchio' Cash & Cash nel 2017 e da quel momento hanno dedicato ogni istante delle loro giornate a questa attività. "Rappresenta il nostro 'tutto' - racconta Titti durante l'intervista - "Insieme a nostro figlio Lorenzo, il negozio occupa tutta

Today we meet Titti and Luigi, the owners of the new Cash & Co store in Città di Castello. Companions in life and work, they took over the 'old' Cash & Cash in 2017 and since then they have dedicated every moment of their days to this activity. "It represents our 'everything' - says Titti during the interview - "Together with our son Lorenzo, the shop occupies our whole life!"

"La decisione più importante ed impegnativa viene presa nel settembre 2021, quando, nonostante i due anni difficili della pandemia, scelgono di fare il grande passo: "Volevamo dare un'impronta diversa alla nostra attività e nei locali dove eravamo questo non era possibile perché troppo ancorati alla vecchia concezione di negozio e non a passo con i tempi: gli ambienti avevano bisogno di essere modernizzati! Ci siamo guardati negli occhi e ci siamo detti che era il momento di farlo! E così abbiamo deciso di buttarci a capofitto in questa nuova avventura! In appena un mese siamo riusciti a trasferire il negozio nei nuovi locali: una superficie di 1500 mq, disposta su due livelli, una struttura nuova, fresca, che riesce alla perfezione a dare risalto ai capi, con vetrine belle e curate,

"The most important and demanding decision is taken in September 2021, when, despite the two difficult years of the pandemic, they choose to take the plunge: "We wanted to give a different imprint to our business and in the premises where we were before, this was not possible – because they were too anchored to the old concept of store and not in step with the times: rooms needed to be modernized! We looked into each other's eyes and said it was time to do it! And so we decided to throw ourselves headlong into this new adventure! In just a month we managed to transfer the store to the new premises: an area of 1500 square meters, on two levels, a new, 'fresh' structure, which perfectly manages to highlight the garments, with beautiful and well-kept windows, located inside the most



Titti e Luigi



posto all'interno del polo commerciale più sviluppato di Città di Castello, con un'ottima visibilità e comodi parcheggi", prosegue. "Ciò che ci ha davvero spinto a fare questa audace scelta è principalmente la nostra convinzione che qui, dalle nostre parti, non esistesse un'offerta simile; Città di Castello è una cittadina dove ci sono tantissime belle boutique accanto a molti negozi low cost: manca il prodotto di medio livello, quello che poi serve a tutti! Da qui nasce il nostro impegno nel ricercare i capi ideali dove qualità e prezzo si equivalgano: gli articoli che trovi da noi devono appartenere ad una giusta fascia di prezzo, ma allo stesso tempo devono rispettare determinati standard di qualità", precisa. "Inoltre, offriamo un servizio che difficilmente si trova da altre parti: vendita assistita e servizio di sartoria! Accogliamo sempre con il sorriso, ci avviciniamo se necessario con gentilezza e delicatezza per consigliare la scelta e supporto nella prova dei capi. Chi esce dal nostro negozio deve essere soddisfatto degli acquisti fatti, così da ritornare proprio per questo motivo! La migliore testimonianza del successo è proprio questa: se indossi un bel capo – e amici e conoscenti ti fanno i complimenti – chiedendoti dove lo hai acquistato – beh penso che non esista pubblicità migliore!

developed commercial centre of Città di Castello, with excellent visibility and convenient parking ", Continues. "What really drove us to make this bold choice is mainly our conviction that here, in our city, there was no such offer; Città di Castello is a town where there are many beautiful boutiques next to many low cost shops: the mid-level product is missing, the one that everyone needs! Hence our commitment to finding the ideal garments where quality and price are equal: the items you find with us must belong to a fair price range, but at the same time must meet certain quality standards", she specifies. "In addition, we offer a service that is difficult to find elsewhere: assisted sales and tailoring service! We always welcome with a smile: we approach if necessary with kindness and delicacy to advise the choice and support in the test of the garments. Those who leave our store must be satisfied with the purchases made, so as to return for this reason! The best testimony of success is this: if you wear a beautiful garment – and friends and acquaintances compliment you – asking you where you bought it – well, I think there is no better advertising! Precisely for this reason the trust placed in us is very important and, to this end, we have introduced the "fidelity card" in our store: for each purchase you receive points and, upon reaching a certain threshold, you are entitled to discount coupons to be used

Proprio per questo la fiducia in noi riposta è importantissima e, a tal fine, abbiamo introdotto nel nostro punto vendita la "fidelity card": ad ogni acquisto si ricevono dei punti e, al raggiungimento di una determinata soglia, si ha diritto a dei buoni sconto da utilizzare negli acquisti successivi", conclude Titti.

"Il nuovo punto vendita - dice Luigi - ci ha permesso di soddisfare le esigenze di una larga fascia di persone: da noi puoi trovare abbigliamento uomo/donna per tutte le occasioni, dall'outfit casual per tutti i giorni, all'abito da cerimonia per le occasioni più importanti; taglie over size e una vasta scelta di abiti per la donna 'curvy'; brand per soddisfare le esigenze del pubblico più giovane che ama essere sempre alla moda; biancheria intima e pigiama uomo/donna; accessori abbigliamento; biancheria per la casa. Un punto di forza del nostro negozio è che riusciamo ad associare alle aziende programmate (quelle con cui si effettuano gli ordini stagionali) il pronto moda: questo ci permette di essere sempre al passo con i tempi e offrire ai nostri clienti le novità del momento. Inoltre, la maggior parte delle aziende fornitrici sono Made in Italy; se qualche azienda dovesse produrre all'estero, il controllo della

in subsequent purchases", concludes Titti.

"The new store - says Luigi - has allowed us to meet the needs of a wide range of people: here you can find men's / women's clothing for all occasions, from casual outfits for every day, to formal dress for the most important occasions; oversized sizes and a wide choice of dresses for the 'curvy' woman; brand to meet the needs of the younger audience who loves to be always fashionable; underwear and sleepwear for men and women; clothing; household linen. A strong point of our store is that we are able to associate the traditional companies (those with which seasonal orders are made) with 'readymade fashion': this allows us to always be in step with the times and offer our customers all the updates. In addition, most of the supplier companies are 'Made in Italy' ones; If any company were to produce abroad, quality control, taste and choice of fabrics are always Italian! Just to mention some of our brands: Artigli, Vero Moda, Jacqueline De Yong, Lizalù for women; Over-D, Mulish, Datch for men..."

"The must-have for women - resumes Titti - for spring 2023 is the tailleur: colours with bright shades prevail, from orange to fuchsia, from cyclamen to electric blue! Of course, black and





qualità, il gusto e la scelta dei tessuti sono comunque sempre italiane! Tanto per citare alcuni dei nostri brand: Artigli, Vero Moda, Jacqueline De Yong, Lizalù per la donna; Over-D, Mulish, Datch per l'uomo..."

"Il must have per la donna- riprende Titti - per la primavera 2023 è il tailleur: prevalgono colori con tonalità accese, dall'arancio al fucsia, dal ciclamino al blu elettrico! Naturalmente il bianco e il nero da donna è d'obbligo e si ritrova tutti gli anni e in tutte le stagioni! Ma sono le tinte forti, i colori a prevalere in questa primavera-estate 2023. Nell'uomo vanno molto i colori sul celeste e sull'azzurro, oltre ai colori neutri delle fibre naturali che rendono un capo sia elegante che sportivo per essere abbinato ad ogni tipo di outfit!"

white for women is a must and is found every year and in all seasons! But strong colours are prevailing in this spring-summer 2023. In men, blue and light blue are very popular, in addition to the neutral colours of natural fibres that make a garment both elegant and sporty to be combined with any type of outfit!"

"Titti and I - continues Luigi - are together both in life (we are husband and wife) and in work: we are the two of us who take care of everything, from samples, to purchases, to sales: we never buy online, but we go in person to choose the products, touching the goods, so as to target our purchases to the needs and requests of the territory. Of course, in doing all this we are not alone: we boast a very valid staff of five girls with whom



"Io e Titti - continua Luigi - siamo uniti sia nella vita (siamo marito e moglie) sia nel lavoro: siamo noi due che ci occupiamo di tutto, dai campionari, agli acquisti, alla vendita: non acquistiamo mai on-line, ma ci rechiamo di persona a scegliere i prodotti, toccando con mano la merce, così da mirare i nostri acquisti alle esigenze e alle richieste del territorio. Naturalmente nel fare tutto questo non siamo soli: vantiamo un validissimo staff di cinque ragazze con le quali creiamo un team straordinario, una vera e propria 'famiglia' dove non esiste il rapporto datore di lavoro-dipendente, ma siamo tutti colleghi! Tra di noi c'è armonia e serenità, un rapporto di massima collaborazione e rispetto reciproco. Tutto questo fa sì che quando qualcuno entra nel nostro negozio respiri questo clima di familiarità. Così è messo subito a suo agio e può fare i suoi acquisti con tranquillità, guidato nella scelta dall'esperienza e professionalità che possiamo offrire con i nostri consigli!"

we create an extraordinary team, a real 'family' where there is no employer-employee relationship, but we are all colleagues! Between us there is harmony and serenity, a relationship of maximum collaboration and mutual respect. All this means that when someone enters our store, they breathe this atmosphere of familiarity. So, everybody is immediately put at ease and can make his purchases with peace of mind, guided in the choice by the experience and professionalism that we can offer with our advice!"



Info:

Via Piero della Francesca 32, Città di Castello (Pg)

Tel. 075 8511569

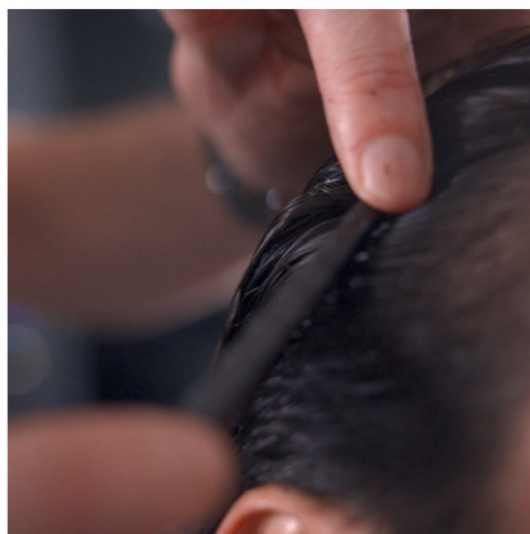
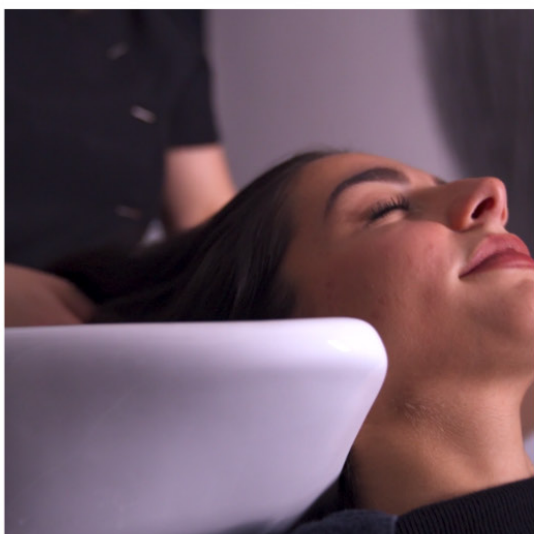
www.cashandco.it



Bellicapelli

p a r r u c c h i e r i

VIA BORGO FARINARIO, 32
06012 - CITTÀ DI CASTELLO (PG)
CELL. +39 075 855 33 73
www.bellicapelliweb.it



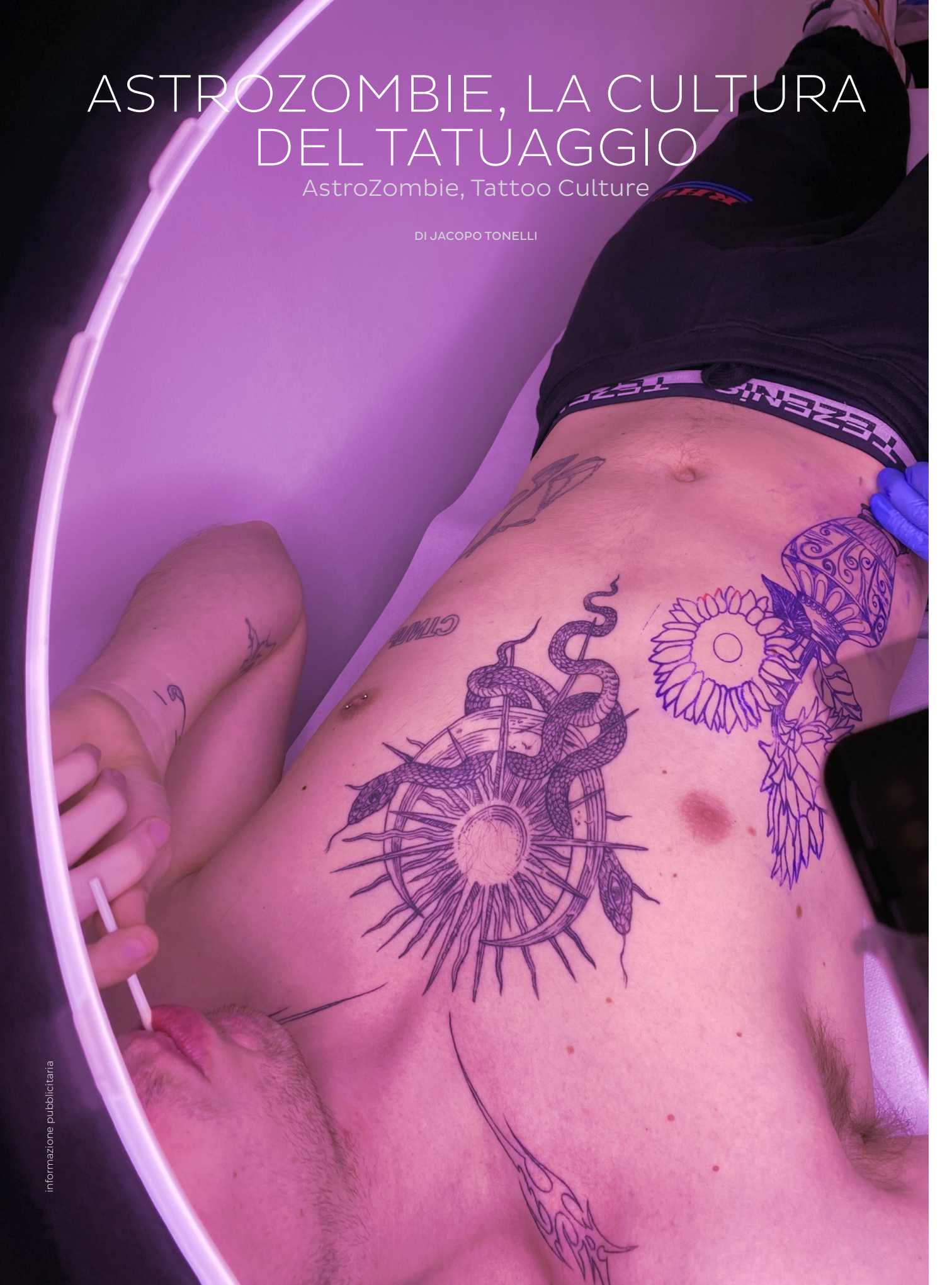
La moda si segue, lo stile si cerca



ASTROZOMBIE, LA CULTURA DEL TATUAGGIO

AstroZombie, Tattoo Culture

DI JACOPO TONELLI

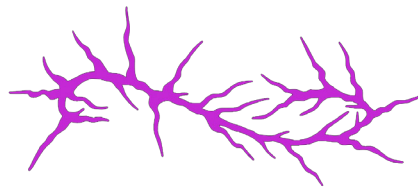


Street culture, skate, Simpson, anni 90, luci viola, tanti specchi e un tavolo luminoso ti fanno subito entrare nel mood di Astrozombie Tattoo – dove Zeropatollo (@zeropatollo), Pacifico (@pacifico.ttt), TestaLoco (@testaloco_) e MarcioRacoon (@marcioracoon) si divertono, disegnano e tatuano.

ASTROZOMBIE

TATTOO CULTURE - CITTÀ DI CASTELLO

Street culture, skateboarding, Simpsons, 90s, purple lights, many mirrors and a bright table – immediately make you enter the mood of Astrozombie Tattoo – where Zeropatollo (@zeropatollo), Pacifico (@pacifico.ttt), TestaLoco (@testaloco_) and MarcioRacoon (@marcioracoon) have fun, draw and tattoo.





AstroZombie nasce nel 2009 da un'idea di Michele Spallacci, uno dei primi artisti a portare in Alta Valle del Tevere il tatuaggio in stile artistico e realistico, rivoluzionando il concetto di tattoo nella nostra zona.

A questo progetto si unisce nel 2017 Michele Bricca, in arte 'Zeropatollo', sposando la causa con uno stile molto particolare dai tratti ben definiti e in linea con la filosofia di Astrozombie.

Dopo una profonda collaborazione, nel 2019 Bricca prende in mano lo studio a Città di Castello – che già era sinonimo in vallata di qualità ed elevata artisticità – mantenendo il nome a cui il suo fondatore era molto legato. Dopo varie esperienze in Italia e all'estero, quale ospite di tatuatori di fama internazionale, Michele decide di elevare Astrozombie ad un livello superiore.

Riuscendo a percepire come il tatuaggio, nel tempo, sia profondamente cambiato sia a livello generazionale che sociale – pensa di aggiornare la concezione radicata, seppur ormai stantia, di 'piccolo studio di tatuaggi', trasformando AstroZombie in un salone dove far incontrare più tatuatori con stili differenti, creando un hub di idee e un laboratorio artistico di alta qualità.

AstroZombie was born in 2009 from an idea of Michele Spallacci, one of the first artists to bring the tattoo in an artistic and realistic style to the Upper Tiber Valley, revolutionizing the concept of tattoo in our area.

In 2017 Michele Bricca, aka 'Zeropatollo', joined this project, embracing the cause with a very particular style with well-defined traits and in line with the philosophy of Astrozombie.

After a deep collaboration, in 2019 Bricca took over the studio in Città di Castello – which was already synonymous in the valley with quality and high artistry – maintaining the name to which its founder was very attached. After various experiences in Italy and abroad, as a guest of internationally renowned tattoo artists, Michele decides to elevate Astrozombie to a higher level.

Being able to perceive how the tattoo, over time, has profoundly changed both generationally and socially – he thinks of updating the rooted conception, albeit now stale, of 'small tattoo studio', transforming AstroZombie into a salon where more tattoo artists

A febbraio 2023, apre il nuovo studio scegliendo una location ampia con quattro cabine e spazi comuni dedicati alla condivisione ed alle esposizioni d'arte. L'arredamento in stile underground, anni 90, è stato studiato insieme a Michele Bartolucci in arte "Pacifico", già collega nel vecchio locale, e il team viene allargato coinvolgendo Mattia Camilloni in arte 'Testaloco' e Ludovica Vettese in arte 'Marcioracoon' – ospitando diversi special guest del panorama tattoo italiano ed estero.

Un gruppo giovane, creativo, dove ognuno porta la sua formazione ed esperienza – che possiamo definire, di base, molto contemporanea.

AstroZombie quindi non è solo un salone di tattoo ma un incubatore di idee, stili e socialità, perché negli ambienti dello studio si fa anche questo: molti vengono per tatuarsi, tanti altri anche solo per confrontarsi, parlare e cercare di addentrarsi nel mondo dei tattoo – magari per dare un apporto anche artistico all'ambiente.

Qui il tatuaggio è visto come un'espressione artistica, un modo per vivere il presente, che riesce ad abbracciare molti stili, come con i generi musicali, seguendo la new wave di questo periodo, spaziando per tanti mondi: una vera e propria cultura.

Il tocco underground, con musica, luci soffuse e atmosfera anni '90, quasi analogica, fanno da sfondo ai tatuatori che disegnano, progettano e realizzano i loro tatuaggi in un ambiente, quello di Astrozombie, ricco di creatività e dinamicità.

Il tavolo luminoso all'entrata – dove si studia il disegno – è un segnale immediato della voglia di confrontarsi ed è pensato proprio per giungere ad una scelta ispirata e identitaria del proprio stile.

Un'altra 'mission' dello studio è quella di incoraggiare la socialità legata al tattoo, quindi riunire le persone. Astrozombie propone dei piccoli party, i 'walk-in': delle giornate open day dove ci si può tatuare senza appuntamento, proponendo per queste serate a tema, tattoo con design nuovi.

with different styles meet, creating a hub of ideas and a high quality artistic laboratory.

In February 2023, the new studio opens by choosing a large location with four cabins and common areas dedicated to sharing and art exhibitions. The underground style furniture, 90s, was studied together with Michele Bartolucci aka "Pacifico", already a colleague in the old studio, and the team was expanded by involving Mattia Camilloni aka "Testaloco" and Ludovica Vettese aka 'Marcioracoon' – hosting several special guests of the Italian and foreign tattoo scene.

A young, creative group, where everyone brings their training and experience – which we can define, basically, very contemporary.

AstroZombie is therefore not just a tattoo salon but an incubator of ideas, styles and sociability – this is what they do in the studio environment: many come to get tattooed, many others even just to confront, talk and try to delve into the world of tattoos – perhaps to make an artistic contribution. Here the tattoo is seen as an artistic expression, a way to live the present, which manages to embrace many styles, as with musical genres, following the new wave of this period, ranging for many worlds: a real culture.

The underground touch, with music, soft lighting and 90s atmosphere, almost analogic, are the background to tattoo artists who draw, design and realize their tattoos – in an environment full of creativity and dynamism.

The luminous table at the entrance – where the drawing is studied – is an immediate sign of the desire to confront and it is designed precisely to reach an inspired and identifying choice of one's own style.

Another 'mission' of the studio is to encourage sociability linked to tattooing, thus bringing people together. Astrozombie offers small parties, the 'walk-in': open days where you can tattoo without an appointment, proposing for these theme nights, tattoos with new designs.

This format, in collaboration with '321Video', aims to create sociability between those who get tattooed and those who



Da Sx a Dx
Zeropatollo, Pacifico, MarcioRacoon, TestaLoco

Questo format, in collaborazione con 321Video, ha l'obiettivo di creare socialità tra chi si tatua e chi ne è semplicemente incuriosito; i walk-in sono accompagnati da djset, allestimenti video e drink a cura del Birrificio Altotevere e del Caffè San Francesco, momenti di festa e condivisione. Nuovo locale, tanti stili, creatività e molta voglia di divertirsi.

are simply intrigued; the walk-ins are accompanied by DJ sets, video installations and drinks by Birrificio Altotevere and Caffè San Francesco, moments of celebration and sharing. New place, many styles, creativity and a great desire to have fun.





Info

Astrozombie Tattoo

Via Scipione Lapi 2/D, Città di Castello (Pg)

Tel. 338 6527344

Mail: astrozombietattoo@gmail.com

instagram [@astrozombietattoo](https://www.instagram.com/astrozombietattoo)



Wedding



DIETRO AD UN “SI!”

Beyond the Scenes of a... “Yes!”

DI ANITA SARTI



Il grande giorno con 'La Casa del Fiore' & 'Giulia Mazzini Wedding Event'.

The big day with 'La Casa del Fiore' & 'Giulia Mazzini Wedding Event'.

Esiste un luogo a Borgo Sansepolcro dove la cura e il profumo dei fiori si tramandano di generazione in generazione, raccontando una storia che parte nel 1950, grazie all'intuito e all'amore per le piante di Matteucci Aimara

Ben si sa che dietro a un fiore, seppur piccolo e delicato, si nasconde la potenza di un messaggio forte che, attraversando secoli e culture diverse, ha rappresentato un modo eccezionale di esprimere sentimenti ed emozioni, dalla gratitudine all'amore fino a molto altro ancora. A 'La Casa del Fiore' emozioni e colori interpretano le scelte, grazie alla maestria di Sara e Simonetta che 'tra la pancia e i tecnicismi', ovvero tra l'intuito e la conoscenza pratica delle cose, orientano le idee di chi loro si rivolge, individuando soluzioni personalizzate intelligenti, stilose e versatili.

Con la loro passione e dedizione le fioraie ci raccontano quanto nell'idea di scegliere e regalare un fiore si nascondano il giusto

There is a place in Borgo Sansepolcro where the care and scent of flowers are handed down from generation to generation, telling a story that starts in 1950, thanks to the intuition and love for plants of Matteucci Aimara.

It is well known that behind a flower, albeit small and delicate, hides the power of a strong message that, crossing centuries and different cultures, has represented an exceptional way of expressing feelings and emotions, from gratitude to love to much more. At 'La Casa del Fiore' emotions and colours interpret choices, thanks to the mastery of Sara and Simonetta who 'between gut feelings and technicalities', that is between intuition and practical knowledge, orient ideas of those who turn to them, identifying intelligent, stylish and versatile customized solutions.

With their passion and dedication, the florists tell us how much in the idea of choosing and giving a flower the right



messaggio e le giuste emozioni, pur nelle situazioni più difficili. Ben undici anni fa Sara decideva di proseguire l'attività di famiglia, grazie alla dimestichezza e naturalezza con le quali si accorse di maneggiare creazioni e composizioni floreali: per lei una dote innata. Così conseguì un diploma europeo di 'florista', con voti a dir poco eccellenti! La creatività e la spontaneità di Sara nel comporre e abbinare sapientemente diverse tipologie di piante e fiori, ha portato ad una grande apertura nel settore dei matrimoni, facendo conoscere ancora di più la sua cifra stilistica. Questo ha permesso l'incontro con un'altra specialista del settore, da cui è nata un'inseparabile collaborazione ed una stretta amicizia forte di passioni e obiettivi comuni. Incontriamo Giulia che con entusiasmo, creatività e competenza accompagna le proposte della 'Casa del Fiore'.

Nata da una famiglia di fotografi e videomaker attivi nell'ambito dei matrimoni, dapprima si forma brillantemente in marketing,

message and the right emotions are hidden, even in the most difficult situations. Eleven years ago, Sara decided to continue the family business, thanks to the familiarity and naturalness with which she was able to handle creations and floral arrangements: for her an innate gift. So, she obtained a European diploma of 'florist', with excellent grades to say the least! Sara's creativity and spontaneity in expertly composing and combining different types of plants and flowers, has led to a great opening in the wedding sector, making her style well known everywhere. This allowed the meeting with another specialist in the sector, from which an inseparable collaboration and a close friendship strong of passions and common goals was born. We meet Giulia who support with enthusiasm, creativity and competence the ideas of the 'Casa del Fiore'.

Born from a family of photographers and video makers active in the field of weddings, she first trained brilliantly in marketing,



gestione e organizzazione di eventi facendo significative esperienze in Toscana e Lombardia. Da qualche anno è tornata stabilmente nella propria città natale, dove dal 2021 ha aperto uno studio di Wedding Planning. La scelta di mettersi in gioco autonomamente per coltivare le sue passioni le ha permesso di raggiungere fin da subito ottimi risultati!

Ma da dove partire per organizzare un matrimonio perfetto? Ce lo siamo chiesti insieme a lei che, da specialista del settore, ci ha dato preziosi suggerimenti e ispirazioni alle quali poter fare riferimento. Innanzitutto, il saper definire il giusto budget sta alla base della riuscita di qualsiasi buon evento. Avere accanto la figura di un Wedding Planner, significa essere orientati nelle scelte consapevolmente, facendo riferimento alle proprie disponibilità, ottenendo comunque l'effetto desiderato nel rispetto dei gusti e delle preferenze.

L'individuazione della giusta location è poi essenziale per celebrare una giornata speciale: all'eleganza di un romantico castello si può anche preferire un luogo immerso nella natura, individuando delle cornici speciali in cui celebrare il giorno

management and organization of events making significant experiences in Tuscany and Lombardy. For some years she has returned permanently to her hometown, where from 2021 she has opened a wedding planning studio. The choice to get involved independently, in order to feed her passions, has allowed her to immediately achieve excellent results!

But where to start to organize a perfect wedding? We asked ourselves... And she, as a specialist, gave us precious suggestions and inspirations to which we can refer. First of all, knowing how to define the right budget is the basis of the success of any good event. Having the figure of a Wedding Planner next to you means being consciously oriented in your choices, referring to your availability, while still obtaining the desired effect while respecting tastes and preferences.

The identification of the right location is also essential to celebrate a special day: to the elegance of a romantic castle you can also prefer a place surrounded by nature, identifying special frames in which to celebrate the day of the yes! The collaboration with Sara ensures a careful set-up to enhance





del sì. La collaborazione con Sara assicura un allestimento attento a valorizzare ogni dettaglio, spaziando da coloratissime composizioni floreali dalle tonalità forti e vivaci fino a nuance più delicate, immerse in un foliage a prova di copertina!

"Un approccio moderno, che consigli immagini e orienti nelle scelte è ciò che riesce a definire il progetto finale, permettendo una riuscita unica dell'evento curato in ogni minimo particolare, maggiormente gestibile e meno impegnativo per gli sposi", ci spiegano.

Al passo con le tendenze e attenti agli allestimenti proposti in altri paesi, si riesce a creare il giusto mix per pianificare un giorno speciale, rappresentativo di chi sceglie di organizzare un matrimonio davvero impossibile da dimenticare! Una creatività inesauribile, una grande sintonia professionale, la voglia di mettersi sempre in gioco e la capacità di curare in maniera ottimale ogni singolo dettaglio, sono gli ingredienti fondamentali per la riuscita di un grande lavoro di squadra, all'insegna della passione e del connubio continuo fra tradizione e innovazione.

every detail, ranging from colourful floral compositions with strong and lively shades to more delicate nuances, immersed in a cover-proof foliage!

"A modern approach, able to advise images and to suggest decisions – is what manages to define the final project, allowing a unique success of the event with attention to every detail, more manageable and less demanding for the spouses", they explain.

In step with trends and attentive to the preparations proposed in other countries, you can create the right mix to plan a special day, representative of those who choose to organize a wedding really impossible to forget! An inexhaustible creativity, a great professional harmony, the desire to always get involved and the ability to take care of every single detail in an optimal way, are the fundamental ingredients for the success of a great teamwork, in the name of passion and by combining tradition and innovation.

Sara e Giulia





Info:

Casa del Fiore

Tel. 0575 742490

floridisara@gmail.com

Giulia Mazzini Wedding Planner:

Tel. 338 6207921

info@giuliamazzini.it



GIULIA MAZZINI
WEDDING • EVENT



Cell. 3386207921
info@giuliamazzini.it
www.giuliamazzini.it





SOTTO LA FRESCA OMBRA DE “I TRE NOCI”

Under the Cool Shade of “I Tre Noci”

DI SIMONE BANDINI

Piante, fiori e ortaggi di produzione propria nella immediata campagna di Sansepolcro, nei pressi del piccolo nucleo rurale del Trebbio. Quasi 5 ettari di terreno dove seminare e far crescere le colture tradizionali ed anche la buonissima antica ‘Cipolla Rossa Piatta della Valtiberina’. Scopriamo insieme “I Tre Noci”, un punto vendita molto ben assortito, piacevole nel visitarlo come lo sono i moderni ‘garden centre’, che affianca alla vasta produzione casalinga una scelta accurata di eccellenze territoriali e nazionali. Con un vantaggio di simpatia non trascurabile: la gestione familiare di una coppia di confine, tra Valtiberina Toscana e Alto Tevere Umbro.

Plants, flowers and vegetables of own production in the immediate countryside of Sansepolcro, near the small rural nucleus of Trebbio. Almost 5 hectares of land where to sow and grow traditional crops and also the delicious ancient ‘Flat Red Onion of the Upper Tiber Valley’. Let’s discover together “I Tre Noci” (Three walnut trees), a very well-assorted store, pleasant to visit as are the modern ‘garden centers’, which combines the vast home production with a careful choice of territorial and national excellences. With a not negligible advantage of sympathy: the family management of a border couple, between Valtiberina Toscana and Alto Tevere Umbro.

"Non a caso i tifernati chiamano 'cipollari' gli abitanti di Sansepolcro", se la ride Maria Grazia Pascolini, originaria 'oltreconfine' a San Secondo appunto, consorte nella vita e nel lavoro del toscano Paolo Bollini.

A volte ci siamo detti guardandoci esterrefatti: "Semo matti! Ma quante cose si fa?"

In effetti ce lo chiediamo anche noi, quando prendiamo coscienza delle molteplici relazioni commerciali, attività e colture che 'I Tre Noci' sviluppano nel territorio ed oltre. Vedere per credere: a tal proposito parla per questo il nostro racconto fotografico!

Nel 2008 l'apertura. Ci raccontano: "C'era un campo e basta. Poi presi dall'entusiasmo e dall'idea di cambiare vita abbiamo costruito una struttura ex-novo immaginata per ospitare un magazzino e un punto vendita".

Maria Grazia ci lavora sin dall'inizio, con il suo grande amore in particolare per i fiori e, passo dopo passo, l'attività comincia a crescere, aumentando le produzioni, gli acquisti e la fiducia della gente: "Ci piaceva semplicemente coltivare la terra, questa la spinta forte e naturale che ha mosso il nostro animo".

Poi gli anni della pandemia con il loro carico di incertezze, riservano una grande sorpresa, in questo caso assolutamente positiva: un tempo di rinascita nella riscoperta degli orti, delle terrazze e dei giardini.

"It is no coincidence that the inhabitants of Sansepolcro are called 'cipollari' (onion-eaters)", laughs Maria Grazia Pascolini, who comes 'across the border', precisely in San Secondo, life and work companion of Tuscan Paolo Bollini.

Sometimes we said to each other looking at each other in amazement: "We are crazy! But how many things do we do?"

In fact, we ask ourselves this too, when we become aware of the multiple commercial relationships, activities and crops that 'I Tre Noci' develop in the territory and beyond. Seeing is believing: this is what our photographic story is all about!

In 2008, the opening. They tell us: "There was a field and that's it. Then, taken by the enthusiasm and the idea of changing our lives, we built a new structure imagined to house a warehouse and a store". Maria Grazia has been working there since the beginning, with her great love in particular for flowers and, step by step, the business begins to grow,

increasing production, purchases and people's confidence: "We simply liked to cultivate the land, this is the strong and natural drive that moved our soul".

Then the years of the pandemic with their load of uncertainties, reserve a great surprise, in this case absolutely positive: a time of rebirth in the rediscovery of vegetable gardens, terraces and gardens.



"L'azienda si è così rafforzata beneficiando di un aumento vertiginoso delle richieste e dei consumi legati alla terra e al giardinaggio che, di conseguenza, ha fatto accrescere la consapevolezza e la voglia di mangiare in un certo modo, in maniera 'sana' e 'naturale', cercando di portarsi a casa prodotti agricoli di qualità", ricordano.

"Oggi devi avere un po' di tutto, oltre certamente a ciò che riusciamo a produrre nei nostri appezzamenti e nelle nostre serre. Così, ad esempio abbiamo della frutta (specialmente mele e pesche) che provengono dalla vicina Valdichiana che si affiancano alle nostre coltivazioni di aglio, cipolle, pomodori, patate, peperoni, melanzane, zucchine e molti altri ortaggi tipici della nostra cucina mediterranea".

Molto raccomandate da Maria Grazia, inoltre, altre particolari 'specialità della casa' come il sedano rapa, i ravanelli, lo scalogno, la barbabietola rossa, i porri, il mitico aglione di origine toscana, i finocchi e gli spinaci.

"Stiamo mettendo a dimora migliaia di piantine della nostra cipolla rossa", ci racconta Paolo, "che si presenta rosata al suo interno, poco pungente al sapore ma piuttosto dolce, ad alta conservabilità poiché rimane sempre integra, non germogliando".

"The company has thus strengthened benefiting from a dizzying increase in requests and consumption related to land and gardening which, consequently, has increased awareness and the desire to eat in a certain way, in a 'healthy' and 'natural' way, trying to take home quality agricultural products", they recall.

"Today you have to have a little bit of everything, in addition to what we can produce in our plots and greenhouses. So, for example, we have fruit (especially apples and peaches) that come from the nearby Valdichiana that flank our crops of garlic, onions, tomatoes, potatoes, peppers, aubergines, zucchini and many other vegetables typical of our Mediterranean cuisine ".Very recommended by Maria Grazia, moreover, other particular 'specialties of the house' such as celeriac, radishes, shallots, red beetroot, leeks, the legendary 'Aglione' of Tuscan origin, fennel and spinach.

"We are planting thousands of seedlings of our red onion", Paolo tells us, "Which is pink inside, not very pungent in taste but rather sweet, with a high shelf life because it always remains intact, not sprouting ".



Maria Grazia e Paolo



Info:
Il punto vendita dell'azienda agricola "I Tre Noci"
si trova in Via Bartolomeo della Gatta 300 a Sansepolcro (Ar)
tel. 339 3745140
itrenoci@gmail.com
www.itrenoci.it

CASALE REGNANO, DOVE LA NATURA INCONTRA IL GUSTO

Casale Regnano, Where Nature Meets Taste

DI ANITA SARTI





Dall'amore per la terra, dal rispetto delle tradizioni, dalla passione per un'agricoltura sostenibile nasce una nuova idea.

In un luogo incantevole a pochi chilometri dal centro di Città di Castello si trova Casale Regnano, realtà immersa nel verde delle colline umbre dove si respirano ancora il profumo delle tradizioni e l'amore per la propria terra.

Laura e Luca ci raccontano come grazie al costante impegno di una famiglia, dedita da più di venti anni alla produzione dell'azienda agricola, si è passati a progettare una vera e

From love for the land, respect for traditions, passion for sustainable agriculture comes a new idea.

In an enchanting place a few kilometres from the centre of Città di Castello is Casale Regnano, a place immersed in the green of the Umbrian hills where you can still breathe the scent of traditions and love for their land.

Laura and Luca tell us how, thanks to the constant commitment of the family, they dedicated themselves – for more than twenty years – to the farm, to then move on to design a real



propria struttura ricettiva. La scelta produttiva, interamente volta al biologico e quindi perfettamente compatibile con le produzioni sostenibili, unita alla grande attenzione alla sostenibilità e all'ambiente – hanno permesso loro di ottenere la certificazione di alta qualità dei prodotti, 100% bio.

Il nome stesso di Casale Regnano è partito dalla produzione de Il Lombrico Felice: cereali, legumi e ortaggi fino all'allevamento - nel pieno rispetto del benessere animale - di polli, oche, anatre, faraone, conigli, maiali e capre. Questo tipo di rapporto ha permesso all'azienda di confrontarsi con un pubblico sempre variegato di persone, fino all'idea di proporre delle visite didattiche per sensibilizzare sul tema della tutela e dell'ecosostenibilità ambientale.

Da qui è nato il progetto della fattoria didattica e da un numero di clienti abituali si è passati all'accoglienza di scuole e percorsi specifici, pensati soprattutto per i più piccoli.

accommodation facility. The production choice, entirely organic – and therefore perfectly compatible with 'natural' agriculture combined with great attention to sustainability – have allowed them to obtain the high-quality certification of products, 100% bio. The very name of Casale Regnano started from the production of "Il Lombrico Felice": cereals, legumes, vegetables and home-breeds – in full respect of animal welfare – like chickens, geese, ducks, guinea fowls, rabbits, pigs and goats. This type of relationship has allowed the company to deal with an ever-varied audience of people, up to the idea of proposing educational visits to raise awareness on the issue of environmental protection and eco-sustainability. From here the project of the educational farm was born; From a number of regular customers they moved on to host schools and specific visiting paths, designed especially for children.



La realizzazione, negli ultimi anni, di un agriturismo all'interno della struttura offre anche la possibilità di fruire di un pernottamento e di una ristorazione attenta all'ambiente, alla qualità del prodotto e al servizio proposto.

Il Casale propone la possibilità di alloggiare in cinque diversi appartamenti con cucina, ingresso e bagno indipendenti ed un giardino privato. Una grande piscina all'aperto viene poi messa a disposizione di tutti coloro che intendono trascorrere un breve o più lungo periodo in agriturismo.

The realization, in recent years, of an 'agriturismo' within the structure also offers the possibility of enjoying an overnight stay and the wonderful catering, attentive to the environment and the quality food.

The farmhouse offers the possibility to stay in five different apartments with independent kitchen, entrance and bathroom and a private garden. A large outdoor swimming pool is then made available to all those who intend to spend a short or longer period on the farm. A really looked-after restaurant follows the



Un'attenta ristorazione segue la stagionalità dei prodotti, con un menù contraddistinto dalla qualità delle materie prime a km 0. Ricette della tradizione, presidio Slow Food, puntano a valorizzare ancora di più i prodotti dell'azienda, all'insegna del buon cibo, del buon gusto e dell'attaccamento alle proprie origini.

Casale Regnano, dunque, è una location ideale per la bella stagione, immersa nel verde delle colline umbre: sia negli spazi interni che in quelli esterni è possibile organizzare eventi di qualsiasi genere – come battesimi, comunioni, cresime, matrimoni e compleanni – con la possibilità di fruire di una tensostruttura in caso di gruppi altamente numerosi o di cattivo tempo. Il senso ultimo del loro lavoro sta nel cercare armonia tra uno stile di vita e un gusto, per così dire, agricoli, il rispetto per l'ambiente e la tradizione, al fine di poter preservare e magnificare le bellezze del territorio e gettando un ponte etico e produttivo per le generazioni che verranno.

season, with a menu featuring the quality of raw materials at km 0. Traditional recipes and the Slow Food presidium aim to enhance even more the company's products, in the name of good food, good taste and attachment to their origins.

Casale Regnano, therefore, is an ideal location for summer, as it is immersed in the green of the Umbrian hills: both in the indoor and outdoor spaces it is possible to organize events of any kind – such as baptisms, communions, confirmations, weddings and birthdays – with the possibility of using a cover-structure in case of large groups or bad weather. The ultimate meaning of their work lies in seeking harmony between lifestyle and 'agricultural' taste, so to speak, respect for the environment and tradition, in order to preserve and magnify the beauty of the territory and building an ethical and productive bridge for generations to come.





Luca e Laura

Info:
Casale Regnano
Località Galliano, Città di Castello (Pg)
www.casaleregnano.it
info@casaleregnano.it
Tel. 345 1277865



IL FIORE, IN VINO STAT VIRTUS

Il Fiore, in Vino Stat Virtus

DI PATRIZIA CHERICI

Il Ristorante "Il Fiore" è un locale storico di Città di Castello che vanta oltre quarant'anni di attività. Da ormai dieci anni è gestito da Alessandro Sabini: tifernate doc e figlio di una famiglia di ristoratori, si è circondato di uno staff preparato e cortese. "Il Fiore" è decisamente un'ottima opzione quando si ha voglia di mangiare piatti della tradizione nei quali la ricerca accurata delle materie prime è pari all'attenta selezione di vini di pregio.

The restaurant "Il Fiore" is a historic restaurant in Città di Castello that boasts over forty years of activity. For the past ten years it has been managed by Alessandro Sabini: Tifernate doc and son of a family of restaurateurs, he has surrounded himself with a trained and courteous staff. "Il Fiore" is definitely an excellent option when you want to eat traditional dishes in which the careful research of raw materials is equal to the careful selection of fine wines.



"Frittata con scaglie di scorzone"

La cantina merita infatti una particolare attenzione in quanto offre una scelta di oltre trecento etichette: Alessandro è anche un preparato sommelier che conosce personalmente i produttori, viaggiando da nord a sud in numerose sortite esplorative e privilegiando quelli più caratteristici: gli appassionati del buon bere saranno dunque guidati dal suo consiglio circa il migliore abbinamento.

Ma veniamo al racconto della nostra serata: nonostante la varietà di piatti che il menù offre, decidiamo di lasciarci guidare da Alessandro nel nostro percorso degustativo. Iniziamo così il nostro viaggio nei sapori con un "Carpaccio di vitello con scaglie di tartufo nero" e con una "Frittata con scaglie di scorzone", piatti accompagnati da una bottiglia di "Alta Langa D.O.C.G. Brut millesimato 2019 - Michele Mascarello & figli". Si tratta di uno spumante metodo classico, prodotto in edizione limitata: la casa produttrice è una delle più storiche e longeve del cuore delle Langhe. La cantina è situata al centro del paese di La Morra è il più alto tra gli undici comuni della zona di produzione del Barolo. L'Alta Langa ha sfumature giallo paglierino e presenta un finissimo perlage; al palato è armonico

In fact, the winery deserves special attention as it offers a choice of over three hundred labels: Alessandro is also a prepared sommelier who personally knows the producers, traveling from north to south in numerous exploratory sorties and favouring the most original and valuable ones: lovers of good drinking will therefore be guided by his advice about the best pairing.

But let's get to the story of our evening: despite the variety of dishes that the menu offers, we decide to let Alessandro guide us in our tasting journey. So we begin our journey into flavours with a "Veal carpaccio with black truffle flakes" and with an "Omelette with black truffle flakes", dishes accompanied by a bottle of "Alta Langa D.O.C.G. Brut millesimato 2019 - Michele Mascarello & figli". It is a classic method sparkling wine, produced in a limited edition: the manufacturer is one of the most historic and long-lived in the heart of the Langhe. The winery is located in the centre of the village of La Morra and is the highest among the eleven municipalities of the Barolo production area. The Alta Langa has straw yellow hues and has a very fine perlage; On the palate it is harmonious and



"Carpaccio di vitello con scaglie di tartufo nero"

e caratterizzato da una delicata sapidità. La seconda proposta, curatissima nella presentazione, è composta da "Acciughe del Mare del Cantabrico e cuori di filetto di salmone norvegese", serviti con pane tostato e burro salato d'Echiré. È interessante soffermarci sulle caratteristiche di queste acciughe che si differenziano per dimensioni ed intensità di gusto da quelle del Mediterraneo: le acque fredde dell'oceano favoriscono lo sviluppo del grasso, aumentando quindi la morbidezza e dolcezza dell'acciuga. Non si tratta di acciughe da allevamento, bensì da una pesca regolamentata da rigidi disciplinari. Ad accompagnare questo piatto, una bottiglia di "Joaquin dall'Isola": si tratta di un bianco IGT prodotto in serie limitata da



"Acciughe del Mare del Cantabrico e cuori di filetto di salmone Norvegese"

characterized by a delicate flavor. The second proposal, carefully presented, consists of "Anchovies from the Cantabrian Sea and Norwegian salmon fillet hearts", served with toast and salted butter d'Echiré. It is interesting to dwell on the features of these anchovies that differ in size and intensity of taste from those of the Mediterranean: the cold waters of the ocean favour the development of fat, thus increasing the softness and sweetness of the anchovy. To accompany this dish, a bottle of "Joaquin dall'Isola": it is an IGT white wine produced in limited series from Biancolella, Falanghina and Greco vines, coming only from the steep vineyards of the Island of Capri. The bunches, left to dry for thirty days, give life to a wine with a precious and incandescent



"Ravioli di ricotta e spinaci"

vitigni Biancolella, Falanghina e Greco, provenienti dalle sole vigne scoscese dell'Isola di Capri. I grappoli, lasciati appassire per trenta giorni, danno vita ad un vino dal succo prezioso ed incandescente che profuma di cedro, cenere, gelsomino e ha il sapore del mare, del calore del sole e delle brezze leggere che soffiano sull'isola. Alessandro sceglie poi di portare alla nostra attenzione un classico rivisitato della nostra cucina: dei "Ravioli di ricotta e spinaci", fatti in casa dalle mani esperte della sua mamma, guarniti con ciliegini, mozzarella di bufala e scaglie di mandorle. Per un piatto così speciale, un vino altrettanto esclusivo: un

juice that smells of cedar, ash, jasmine and has the taste of the sea, the warmth of the sun and the light breezes that blow on the island. Alessandro then chooses to bring to our attention a classic revisited of our cuisine: "Ravioli with ricotta and spinach", homemade by the expert hands of his mother, garnished with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and almond flakes. For such a special dish, an equally exclusive wine: an "Orvieto doc Classico Superiore Luigi e Giovanna'- Barberani", proposed in a surprising 2012 vintage. It is one of the best Italian whites, put "to the test" in its longevity: more than ten years of evolution for a wine produced from Grechetto grapes, Trebbiano Procanico,



"Cube Roll con patate grigliate"

"Orvieto doc Classico Superiore 'Luigi e Giovanna'- Barberani", proposto in una sorprendente annata 2012. Si tratta di uno dei migliori bianchi italiani, messo "a dura prova" nella sua longevità: più di dieci anni di evoluzione per un vino prodotto da uve Grechetto, Trebbiano Procanico, ma con l'utilizzo del 10% di uve bottrizzate (grappoli di uva colpiti da Muffa Nobile Botrytis Cinerea). Nel calice il colore è giallo con leggeri riflessi ramati; strutturato ed elegante, risulta molto piacevole perché si riaffaccia la sapidità minerale su cui si appoggia il sapore di mandorla.

È già tempo di passare ai secondi; Alessandro ci propone una "Cube Roll con patate grigliate": parliamo di un taglio di carne molto pregiato e saporito che si ricava dalla parte dorsale che va dalla 4° alla 13° costola del bovino adulto; grazie alla generosa infiltrazione di grasso intramuscolare, la carne rimane molto tenera. Ad accompagnare questo piatto, un "Rosso delle Marche IGP 2012 'Cinabro' - Le Caniette".

Si tratta di un vino rosso dal grande impatto, austero ed emozionante allo stesso tempo: un classico vino "da meditazione", come potrebbe essere definito da un vero appassionato!

but with the use of 10% of botrytized grapes (bunches of grapes affected by the Muffa Nobile Botrytis Cinerea). In the glass, the colour is yellow with light coppery reflections; Structured and elegant, it is very pleasant because of its the mineral flavour that matches perfectly with almonds.

It is already time to move on to the latter; Alessandro offers us a "Cube Roll with grilled potatoes": we are talking about a very fine and tasty cut of meat that is obtained from the dorsal part – that goes from the 4th to the 13th rib – of the adult cattle; Thanks to the generous infiltration of intramuscular fat, the meat remains very tender. To accompany this dish, a "Rosso delle Marche IGP 2012 'Cinabro' - Le Caniette". It is a red wine with a great impact, austere and exciting at the same time: a classic "meditation" wine, as it could be defined by a true enthusiast! The official blend is 100% Granache even if "behind the scenes" they call it "Bordò"; But nothing to do with the great French wines (if not the assonance of the pronunciation). It is rather an Italian oenological "gem" rediscovered: just think that, after a past with a marginal role, relegated to the foot of the vineyards of the peasants, today this wine lives a second life thanks to some producers who have appreciated its quality,



L'uvaggio ufficiale è 100% Granache anche se "dietro le quinte" lo chiamano "Bordò"; nulla però a che vedere con il grande vino francese (se non l'assonanza della pronuncia). Si tratta piuttosto di una "chicca" enologica italiana ritrovata: basti pensare infatti che dopo un passato con un ruolo marginale, relegato ai piedi delle vigne dei contadini, oggi questo vino vive una seconda vita grazie ad alcuni produttori che ne hanno apprezzato la qualità, salvandolo quindi dall'estinzione. Il nome del vino "Cinabro" è stato scelto dal produttore stesso che, come per gli altri vini prodotti, ha preso ispirazione dai colori usati in pittura da Michelangelo Buonarroti.

Dato che questo vino è ottimo da abbinare sia con carni rosse che formaggi, Alessandro ci serve una selezione accurata di formaggi composta da Camembert, Toma di Savoia ed Holzhofer a latte crudo svizzero, lavorato nelle alpi del Canton Thurgau – accompagnata da miele di produzione locale e gherigli di noci.

Arriviamo infine al dolce: due ottime scelte si rivelano il "Semifreddo al torrone piemontese" (prodotto con nocciole Igp) e con caramello salato e la "Selezione di cioccolate con scorze di arancia candite". Ad accompagnare queste leccornie, un amorevole "Lume" - Benaco Bresciano IGT - Podere Selva Capuzza". Si tratta di un vino passito, prodotto a sud del Lago di Garda (in piena zona di produzione della Lugana) per il quale vengono usate uve della varietà 'Tuchi' (nomignolo utilizzato nella zona della Lugana per indicare il 'Tocai': si tratta di un'uva a bacca bianca, caratterizzata da un acino piccolo e dalla buccia sottile. Le uve vengono raccolte a mano con un'attenta selezione dei grappoli migliori e l'appassimento avviene in modo naturale sopra il solaio del portico delle cantine. La scelta del suo nome viene dal fatto che questo passito deve essere caldo, ma leggero, vibrante e luminoso, come la fiamma di un 'lume'.

thus saving it from extinction. The name of the wine "Cinabro" was chosen by the producer himself who, as for the other wines produced, took inspiration from the colours used in painting by Michelangelo Buonarroti.

Since this wine is great to pair with both red meats and cheeses, Alessandro serves us a careful selection of cheeses consisting of Camembert, Toma di Savoia and Holzhofer made with Swiss raw milk, processed in the Alps of the Canton of Thurgau – accompanied by locally produced honey and walnut kernels. Finally, we come to the dessert: two excellent choices are the "Piedmontese nougat semifreddo" (produced with IGP hazelnuts) and salted caramel and the "Selection of chocolates with candied orange peels". To accompany these delicacies, a loving "Lume" - Benaco Bresciano IGT - Podere Selva Capuzza". It is a passito wine, produced south of Lake Garda (in the Lugana production area) for which grapes of the 'Tuchi' variety are used (nickname used in the Lugana area to indicate the 'Tocai': it is a white grape, characterized by a small grape and thin skin – harvested by hand with a careful selection of the best bunches. The drying takes place naturally above the attic of the cellars. The choice of its name comes from the fact that this passito must be warm, but light, vibrant and bright, like the flame of a 'light'.



"Semifreddo al torrone piemontese"

Ad accompagnare la selezione di cioccolato, un "Rebel Kentucky Sraight Bourbon Whiskey" (limited edition) e un "Highland Park 10 Years Old Viking Scars". Il primo è un bourbon whiskey invecchiato in classiche botti vergini di rovere americana prima di essere affinato per 6 mesi in botti ex-vino Porto Tawny; infine è imbottigliato al 45%vol., senza aggiunta di coloranti, in sole 6000 bottiglie. Il secondo invece è un malt scotch whisky che viene invecchiato per 10 anni in botti prevalentemente ex-sherry e poi imbottigliato al 40% vol. La Highland Park fu costruita nel 1797 alle porte di Kirkwall, la cittadina più importante delle Orcadi ed il suo nome deriva dalla collina di High Park, dove appunto la distilleria sorge e da dove è possibile vedere chiunque attracchi nel porto: alla sua nascita infatti, la distilleria era illegale e quindi era di vitale importanza poter controllare se gli esattori di Sua Maestà fossero approdati in porto!

Termina qui il nostro viaggio leggendario a "Il Fiore". Un sogno ad occhi aperti.

To accompany the selection of chocolate, a "Rebel Kentucky Sraight Bourbon Whiskey" (limited edition) and a "Highland Park 10 Years Old Viking Scars". The first is a bourbon whiskey aged in classic virgin American oak barrels before being aged for 6 months in ex-wine Porto Tawny barrels; Finally, it is bottled at 45% vol., without the addition of dyes, in only 6000 bottles. The second is a malt scotch whisky that is aged for 10 years in barrels mainly ex-sherry and then bottled at 40% vol. The Highland Park was built in 1797 at the gates of Kirkwall, the most important town in Orkney and its name derives from the hill of High Park, where the distillery stands and from where you can see anyone docking in the port: at its birth, in fact, the distillery was illegal and therefore it was vital to be able to check if Her Majesty's tax collectors had landed in port! Our legendary journey to "Il Fiore" ends here. A daydream.



Alessandro Sabini, arriva anche il momento del caffè

Info:

Ristorante-Pizzeria "Il Fiore"

via L. Milani 31, Città di Castello (Pg)





aperto tutte le sere (escluso il lunedì) dalle 18.00

Tel. 075 855 5729

NEGOZIO BIO - ORGANIC SHOP

*Il primo negozio di prodotti biologici
in Valtiberina Toscana dal 2005*



-  *Frutta e verdura da agricoltura biologica coltivata nei nostri terreni incontaminati*
-  *Prodotti alimentari biologici e biodinamici anche senza glutine e per intolleranze alimentari*
-  *Prodotti per vegani e vegetariani*
-  *Integratori alimentari, oli essenziali e prodotti per la cura della persona*



Via E. Fermi 18 - 52031 S. Leo di Anghiari (Ar)

Tel. 0575 788891

negozi@ortobono.com

Aperto dal lunedì al sabato 9.00-13.00 / 16.00-19.30

www.ortobono.com







LE CIVETTE, GIOCO ED IDENTITÀ IN CUCINA

Le Civette, Playing Identity in the Kitchen

DI JACOPO TONELLI

Un antico camminamento all'interno del borgo che si apre ad occidente, dove poter ammirare uno degli scorci più belli della Valtiberina. Come in un dipinto, sono proprio i fondali di Piero della Francesca ad accompagnarci all'Osteria "Le Civette"; il ristorante di Luciano Santucci che gestisce insieme a Gloria Bazzocchi – compagna nella vita e nel lavoro – e Nicolò Gambacci, chef di Città di Castello. Da loro potrete fare un'esperienza davvero originale ed entusiasmante con piatti tradizionali e innovativi, studiati per esaltare i sapori e giocare con i sensi in un'atmosfera calda, intima e moderna.

An ancient walkway inside the village that opens to the west, where you can admire one of the most beautiful views of the Tiber Valley. As in a painting, it is precisely the backdrops of Piero della Francesca that accompany us to the Osteria "Le Civette"; Luciano Santucci's restaurant that he runs together with Gloria Bazzocchi – partner in life and work – and Nicolò Gambacci, chef of Città di Castello. From them you can have a truly original and exciting experience with traditional and innovative dishes, designed to enhance the flavors and play with the senses in a warm, intimate and modern atmosphere.



Superato il camminamento medievale dove nella bella stagione si può mangiare all'aperto, ci troviamo come per incanto già all'interno del ristorante: un locale curato, accogliente, intimistico, arredato con una fine arte e una geometria precisa – che ben si sposano ai piatti che propone. La passione per la ristorazione Luciano ce l'ha fin da piccolo, quando viveva a contatto con la mamma, albergatrice a Citerna, all'Hotel Sobaria, dove egli ha coltivato e sviluppato una giovane passione per l'accoglienza. Ed è lì che si è innamorato del borgo.

Questo amore per Citerna ha spinto Luciano, nel 2012 e dopo tanti mestieri – e con all'attivo numerose gestioni di ristoranti lungo l'alto corso del Tevere, a dare vita alle sue Civette, proprio nel paese del cuore.

After passing the medieval walkway where in summer one can eat outdoors, by magic we find ourselves inside the restaurant: a well-kept, welcoming, intimate place, furnished with fine art and precise geometry – which go well with the dishes it offers. Luciano has had a passion for catering since he was a child, when he lived in contact with his mother, a hotelier in Citerna, at the Hotel Sobaria, where he grew and developed a young passion for hospitality. And that's where he fell in love with the village.

This love for Citerna pushed Luciano, in 2012 and after many jobs – and with numerous restaurant management along the upper course of the Tiber, to give life to his Civette, right in the hamlet of his heart.

Gloria e Luciano





"Tartelletta al parmigiano con caprino, asparagi e mandorle"

Questo è lo spirito dell'Osteria, una giusta miscela di storia, arte, modernità, tradizione e spirito d'ospitalità.

Queste caratteristiche le ha assimilate molto bene Nicolò, 30 anni, chef delle Civette, giovane e sperimentale nelle sue tecniche e preparazioni, con un background di esperienze importanti in tutta Italia – e in ristoranti altamente qualificati.

Il ristorante propone principalmente una cucina umbra con prodotti tradizionali ma curata e rivisitata ai tempi moderni con tecniche di cucina e materie prime dal respiro internazionale: come ad esempio l'utilizzo di burri francesi. Una parte importante nella cucina di Nicolò, anzi quasi la base dei suoi piatti, sono le verdure, che fungono da archetipo e da note direttive ai molteplici sapori, colori e geometrie.

Altra particolarità importante ed esclusiva nella zona sono i secondi piatti, cucinati con carni meno usate pur tuttavia tipiche della tradizione rurale: volatili, cacciagione e animali da cortile quali quaglie e faraone, selezionate da micro-produttori della zona.

This is the spirit of the Osteria, a right blend of history, art, modernity, tradition and spirit of hospitality.

Nicolò, 30 years old, young and experimental chef of the Civette, has put together very well all these procedures and preparations, with a background of important experiences throughout Italy – and in highly qualified restaurants.

The restaurant mainly offers Umbrian cuisine with traditional products but cured and revisited in modern times with cooking techniques and raw materials with an international spark: such as the use of French butters. An important part of Nicolò's cuisine, indeed almost the basis of his dishes, are vegetables, which act as archetypes directs the multiple flavours, colors and geometries.

Another important and exclusive peculiarity in the area are the second courses, cooked with unusual breeds but still typical of the rural tradition: birds, game and farmyard animals such as quails and guinea fowls, selected from micro-producers in the area.



"Cappelletti con Beurre blanc, polvere di rosmarino, aglio nero e capasanta essiccata"

Per Nicolò costruire un piatto significa in modo eminente creare un'esperienza: porre accanto assonanze e contrasti in una sinfonia estetica e sensoriale. Far dialogare i sapori in una ermeneutica del gusto. Piatti con un significato definito eppure aperto, che accompagnano l'ospite con un menù fantasioso e vario, risultante di un lavoro libero ed elettivo tra chef e gestore. Senza dimenticare l'attenta combinazione di vini in grado di perfezionare questo viaggio gastronomico nell'antico borgo di Citerna.

Il connubio ricercato tra vini e cucina permette a Le Civette di 'servire' un'esperienza piena, completa; infatti Luciano ha

For Nicolò, building a dish means eminently creating an experience: placing assonances and contrasts side by side in an aesthetic and sensorial symphony. To make flavours dialogue in a sort of hermeneutic of taste. Dishes with a defined yet open meaning accompanies the guest with an imaginative and varied menu, resulting from a free and elective work between chef and manager. Without forgetting the careful combination of wines able to perfect this gastronomic journey in the ancient village of Citerna.



Lo chef Nicolò Gambacci

una vasta proposta di cantine umbre e toscane, in prevalenza piccole produzioni, che sceglie con visite conoscitive – promuovendo le bottiglie dal gusto più particolare. Così si spinge fino in Veneto o in Trentino, cercando la sintonia con i piatti creati dallo chef Nicolò e consigliando puntualmente il giusto abbinamento.

La nostra serata all'Osteria è diversa dal solito. L'atmosfera avvolgente è magnificata dal potente contrasto tra storia e modernità. Il nostro viaggio gastronomico nel cuore moderno e a un tempo medievale di Citerna inizia con una "Tartelletta al parmigiano con caprino, asparagi e mandorle" bagnata da un "Sauvignon Blanc Sudtirolo Doc (2020)", brillante e floreale, con sentori di ortica e sambuca – evidente il gioco di consistenze e rimandi nella cuspide aromatica dell'asparago che si adagia sul caprino e si ammantava delle mandorle tostate.

Il nostro cammino prosegue con una rivisitazione di un piatto classico della tradizione. Stiamo parlando dei "Cappelletti con Beurre blanc, polvere di rosmarino, aglio nero e capasanta essiccata", una sinfonia che ha precisi fondamenti nel nostro mondo rurale ma che tuttavia osa, in avanguardia, mettendo in campo un caramello di olive e il profumo di mare della capasanta essiccata. In accoppiata armonica un "Verdicchio di Matelica Colpaola Doc (2021)", freschissimo e avvolgente come nel carattere di questi vini marchigiani.

The refined combination of wines and cuisine allows Le Civette to 'serve' a full, complete experience; in fact Luciano has a wide range of Umbrian and Tuscan wineries, mainly small productions, which he chooses and tests – promoting bottles with a more particular taste. So he goes as far as Veneto or Trentino, looking for harmony with Nicolò's dishes and punctually advising the right combination.

Our evening at the Osteria is different from usual. The enveloping atmosphere is magnified by the powerful contrast between history and modernity. Our gastronomic journey into the modern and medieval heart of Citerna begins with a "Parmesan Tartelletta with goat cheese, asparagus and almonds" bathed in a bright and floral "Sauvignon Blanc Sudtirolo Doc (2020)", with hints of nettle and sambuca – evident the play of textures and references in the aromatic cusp of asparagus that lies on the goat cheese and is cloaked in toasted almonds.

Our journey continues with a reinterpretation of a classic traditional dish. We are talking about "Cappelletti with Beurre blanc, rosemary powder, black garlic and dried scallop", a symphony that has precise foundations in our rural world but that nevertheless dares, in the avant-garde, showing off an olive caramel and the scent of the sea of dried scallop. In harmonious combination a "Verdicchio di Matelica Colpaola

Il piatto di carne recupera la lavorazione di un animale da cortile che adoro – per la combinazione delle carni magre in profondità piuttosto che crasse in crosta: ecco il “Petto d’anatra con rapa rossa, ciliegia e radicchio” che Luciano consiglia con un rosso “Ciliegiolo Maremma Toscana Dop La Mozza (2020)”, un preciso desiderata del cuoco è l’incontro tra la croccante anatra in crosta e la resa arrendevole delle fibre selvatiche, magnificata dalla liquida riduzione eufonica delle barbabietole rosse.

Doc (2021)”, very fresh and enveloping as in the character of these Marche wines.

The meat dish is a perfect processing of a farmyard animal that I love – for the combination of lean meat in depth rather than fatty in crust: here is the “Duck breast with red turnip, cherry and radicchio” that Luciano recommends with a red “Ciliegiolo Maremma Toscana Dop La Mozza (2020)” – a precise desire of the cook is to blend the crispy duck in crust and the yielding wild fibers, magnified by the liquid euphonious reduction of red beets.



“Petto d’anatra con rapa rossa, ciliegia e radicchio”



Info:
Via degli Steccati 1, Citerna (Pg)
Tel. 075 7828323
www.osterialecivette.it
info@osterialecivette.it



SAPORE E GUSTO ALL'ORIZZONTE!

The Wonderful Taste of 'L'Orizzonte'



Una caffetteria, pasticceria e gelateria (e maritozzeria) a Km0.

A cafeteria, pastry shop and ice cream parlour (and 'maritozzeria') at Km 0..

Ne parliamo con Valentina e suo marito Luca. Un'idea nata per scommessa: si fermano per caso scoprendo che il locale, luogo dell'adolescenza, era in vendita. L'idea di provarci e reinventarsi, abbandonare un lavoro tecnico per dedicarsi invece ad una passione.

Il luogo ospita da sempre pasticceria, bar e gelateria: tre attività molto impegnative, fissate nel nome ormai storico "L'Orizzonte".

Da sei anni a questa parte subito al lavoro, in una zona periferica calata nelle colline umbre. Durante l'emergenza Covid riescono a consegnare a domicilio gelato e maritozzi, facendosi così conoscere in un bacino veramente molto esteso.

We talk about it with Valentina and her husband Luca. An idea born as a bet: they stop by chance discovering that this place – where they used to play in their adolescence – was for sale. The idea of trying and reinventing oneself, abandoning a 'technical job' to devote oneself, instead, to a 'individual passion'.

The place has always been home to pastry shops, bars and ice cream parlours: three very demanding activities, fixed in the now historic name "L'Orizzonte".

For six years now, immediately at work, in a peripheral area nestled in the Umbrian hills. During the Covid emergency they were able to deliver ice cream and 'maritozzi' at home, thus making themselves known in a very large basin.



I loro prodotti 'firmati' – che li hanno fatti apprezzare anche fuori dal territorio – sono i gelati e i maritozzi artigianali, noti ormai in tutta l'Umbria.

Il gelato è reinventato di volta in volta a seconda delle stagioni e a regola d'arte, con materie prime di altissima qualità. Tra i gusti più gettonati: amarena croccante e caramello salato.

Il maritozzo invece è una particolarità della zona: da una tipicità antica e non ancora riscoperta è tornato in voga sulla scia romana. La capitale è da sempre la patria del maritozzo, ma, con il prezioso aiuto del Prof. Alvaro Tacchini, si è riusciti a ricostruirne la storia anche nella nostra zona.



Their 'signature' products – which have made them appreciated even outside the territory – are homemade ice creams and 'maritozzi' – nowadays well-known throughout Umbria.

The ice cream is reinvented from time to time, professionally and according to the seasons, with raw materials of the highest quality. Among the most popular flavours: crispy black cherry and salted caramel. The 'maritozzo' instead is a peculiarity of the area: from an ancient typicality and not yet rediscovered it is back in vogue in the Roman wake. The capital has always been the homeland of the 'maritozzo', but, with the precious help of Prof. Alvaro Tacchini, it has been



Nel 2019, Valentina e Luca studiano attentamente il maritozzo, dolce versatilissimo. Partecipano ad un evento di beneficenza, creato dall'associazione – 'Tavole Romane' – il cui ricavato è devoluto all'ospedale 'Fate Bene Fratelli' di Roma. L'iniziativa, dapprima solo romana, grazie a loro viene estesa in tutta Italia; ma è in Umbria che i due riescono ad ottenere per la manifestazione una visibilità incredibile con un maritozzo in versione salata – che sarà assaggiato da esperti per verificarne gusto e artigianalità. Nel giorno del "Maritozzo day 2019", di prima mattina, erano già stati venduti oltre 300 maritozzi!

possible to reconstruct its history also in our area. In 2019, Valentina and Luca carefully study this very versatile dessert. They participate in a charity event, created by the association – 'Tavole Romane' – whose funds were donated to the 'Fate Bene Fratelli' hospital in Rome. The initiative, at first only Roman, thanks to them, has extended throughout Italy; but it is in Umbria that the two manage to obtain incredible visibility for the event with a 'Maritozzo in a savoury version' – which was tasted by experts to verify its hand-made quality. On the "Maritozzo day 2019", early in the morning, over 300

Luca e Valentina





Nel tempo la ricetta è stata studiata a fondo e migliorata nella sua semplicità di ingredienti: grazie ad una lievitazione particolare, i due creano così un nuovo tipo di maritozzo. L'idea è quella di una 'maritozzeria' sia dolce che salata, adatta a ogni momento della giornata, con ricette sempre più complesse: "La prima Maritozzeria dell'Umbria!". Segue infine la rassegna 'Aperitozzo', un aperitivo particolare pensato per il lunedì sera, in collaborazione con produttori di pregio locali, abbinate al maritozzo. L'Orizzonte, eccellenza della pasticceria locale, si propone inoltre per eventi e matrimoni particolari.

'maritozzi' had already been sold! Over time the recipe has been studied in depth and improved in its simplicity of ingredients: thanks to a particular leavening, the two thus create a new type of 'maritozzo'. The idea is that of a 'maritozzeria' both sweet and savoury, suitable for every moment of the day, with increasingly complex recipes: "The first 'Maritozzeria in Umbria!". Finally, an 'Aperitozzo' festival follows: it is a special aperitif designed for Monday evening, in collaboration with local quality producers, combined with the renowned 'maritozzi'. 'L'Orizzonte', excellence of local pastry, is also very requested for special events and weddings.

Info:
L'Orizzonte
 Via dei Laghi, Bivio Lugnano (Pg)
 Tel. 075 8540123

EVENTS

FRIZZINO

BAR CATERING



VIA PIERO DELLA
FRANCESCA 59
52035 MONTERCHI (AR)
CELL. 334 3854884
mail: barfrizzino@libero.it

