

Anno XXI n° 167 / PRIMAVERA 2022

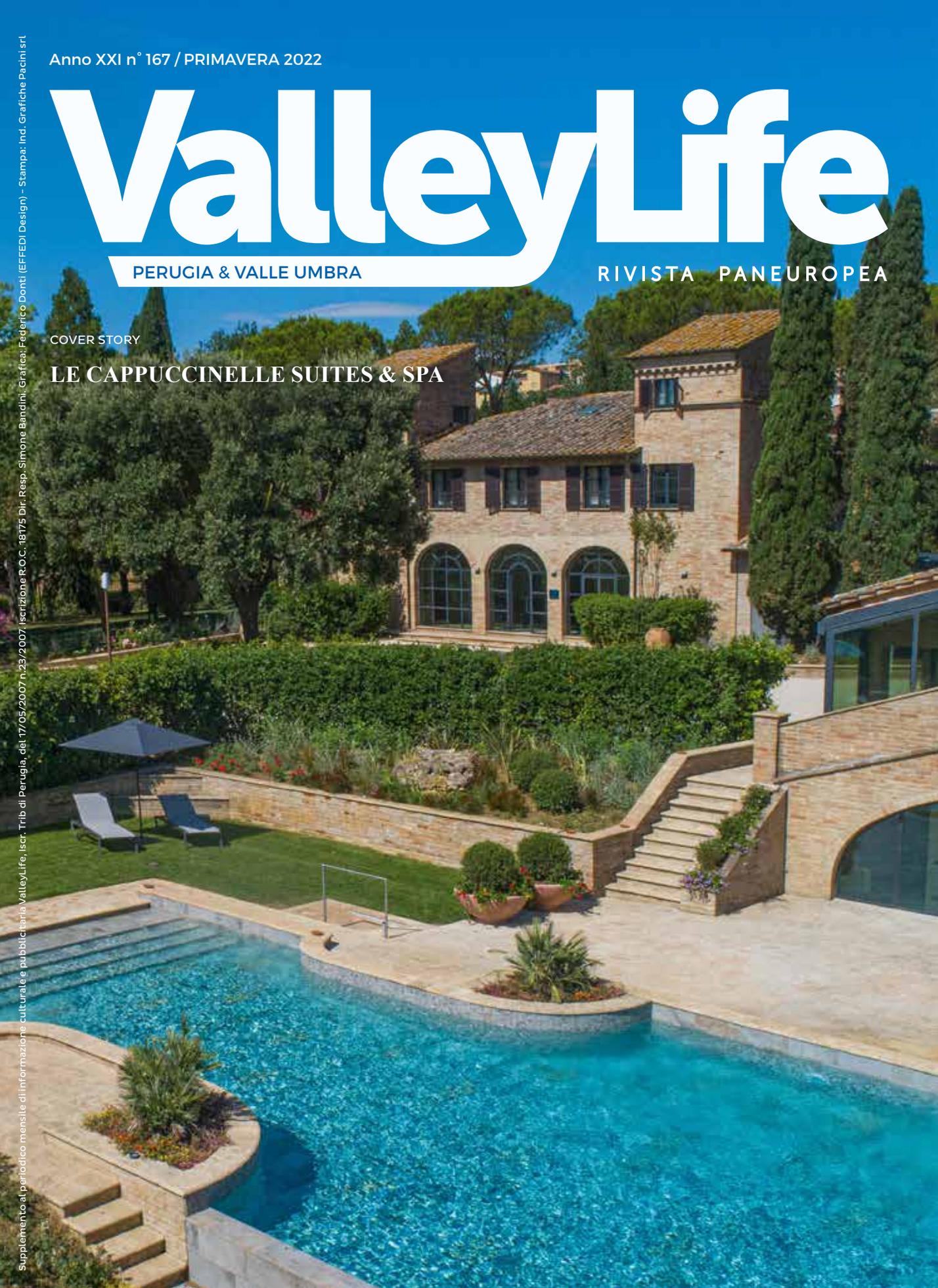
ValleyLife

PERUGIA & VALLE UMBRA

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

LE CAPPUCCINELLE SUITES & SPA





SCACCIA DIAVOLI • BRUT •

VINO SPUMANTE
BRUT METODO CLASSICO



SCACCIADIAVOLI
• MONTEFALCO • ITALIA •

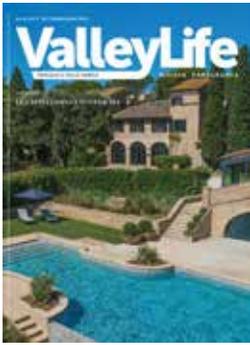
SCACCIA DIAVOLI • ROSE •

VINO SPUMANTE
BRUT METODO CLASSICO



SCACCIADIAVOLI
Montefalco PG UMBRIA Italia
www.scacciadiavoli.it





In Copertina:
Le Cappuccinelle Suites & SPA

PRIMAVERA 2022

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Federico Donti (Tel. 335 1936385)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
EFFEDI Design

PHOTO EDITOR
EFFEDI Design

AUTORI

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

Federico Donti: Direttore editoriale Valley Life "Perugia & Valle Umbra". Direttore EFFEDI Design

Chiara Comparozzi: Direttrice di "Legàmi" - Pubbliche Relazioni & Comunicazione per il Food

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 l'8 maggio 2022 durante la festa della Mamma davanti ad una tavola imbandita .

PHOTO CREDITS
Mario D'Arrigo
EFFEDI Design

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via XX settembre
06100 Perugia (PG)
Tel. +39 335 1936385
effedi.design@hotmail.com
www.effedidesign.com
www.valleylife.it

8 La pace ingiusta
Unjust Peace

10 Il dramma "radical" dell'uomo moderno
The 'Radical' Drama of Modern Man



12 Le Cappuccinelle Suites & SPA
The Cappuccinelle

18 Perugia, terra di scoperte
Perugia, Land of Discoveries

24 Il Rientro di Collemancio
Collemancio's 'Il Rientro'

31 Il Profumo dell'Anima
The Scent of Soul



36 La Casa degli Artisti
The House of Artist

42 Grifovet e Mon Petit Village
Grifovet and Mon Petit Village

50 Le avventure di Samuele Bottega
The Adventures of Samuele Bottega



54 Il Frantoio, il miglior ristorante dell'olio in Italia
Il Frantoio, the Best Oil Restaurant in Italy

62 Dal Gale, Pinsa & Amici
Dal Gale, Pinsa and Friends

66 Little Prince
Little Prince Pub

70 Daje, con le degustazioni
Daje (let's go) with Tasting

78 "Albola Experience", la degustazione par excellence
'Albola Experience', Tasting 'par Excellence'

84 Shalo
Shalo Fusion Bar

90 Alle Fonti del Clitumno
At the Fonti del Clitumno

If you have a house in Perugia or Valle Umbra area please subscribe for free and ask for your complimentary copy



PISCINASERVICE

Vita Nova srls



IDEA

PROGETTO
RENDER 3D

FIDUCIA

COSTRUZIONE
MANUTENZIONE

STILE

RISTRUTTURAZIONE

BENESSERE

WELLNESS
SPA

Partner Ufficiale



Vita Nova S.r.l.s.

Via A. Vici, 20 • 06034 Foligno (PG) • 0742/450375
www.piscinaegiardini.it • info@piscinaservice.it



EFFEDI

DESIGN ■ ■ ■

Soluzioni Creative

BRAND / REBRANDING
LOGO RESTYLING
PUBBLICITA'
SOCIAL WEB
MANIFESTI

CULTURA GRAFICA DESIGN

FOTOGRAFIA
PROGETTAZIONE
RENDERING 3D

"La grafica sarà l'arte del futuro..."

Geom. Federico Danti

+39.335.1936385

www.uffedesign.com





MONTEFALCO ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

Domenico Pennacchi
VITICULTORE

*Terre di
Capitani*

TERRE DI CAPITANI Az. Agr. Domenico Pennacchi
Voc. Sant'Angelo, 10 Loc. Marcellano / 06035 Gualdo Cattaneo (PG)
Tel./Fax 0742 920069 / Cell. 335 5621949
www.pennacchidomenico.com



GENETICS 2000

— laboratorio di genetica medica —

Il Laboratorio GENETICS 2000 offre un servizio diagnostico completo nel campo della Genetica Medica che va dalla consulenza con specialisti di qualificata esperienza professionale, alla diagnosi di laboratorio.

Analisi del DNA fetale su sangue materno

Screening Biochimico del I° Trimestre

Diagnosi Prenatale Invasiva

Test genetici per lo studio dell'infertilità di coppia

Test genetici per la trombofilia

Test genetici per lo studio dei tumori familiari

Test genetici per lo studio delle intolleranze alimentari

Consulenza genetica in epoca pre e post-natale



Genetics 2000 srl
Via Martiri dei Lager, 5
06128 Perugia (PG)
Tel/Fax: +39.0755055564

Sito web: www.genetics2000.it
email: info@genetics2000.it
Codice Fiscale: 94093250549
Partita Iva: 02498890546





LA PACE INGIUSTA

Unjust peace

DI SIMONE BANDINI

"L'armonia e la disarmonia si combinano, ciò che concorda e ciò che discorda si uniscono, e se Conflitto non è l'unico padre di tutte le cose, poiché è inseparabile da Unione, Eros e Thanatos sono nello stesso tempo in complementarità e in antagonismo permanenti".

Eraclito di Efeso (550 - 480 a. C.)

"La guerra non è che la continuazione della politica con altri mezzi. La guerra non è, dunque, solamente un atto politico, ma un vero strumento della politica, un seguito del procedimento politico, una sua continuazione con altri mezzi".

Carl von Clausewitz, Vom Kriege (post. 1832-34)

Partiamo dalla romantica seppur operativa considerazione del generale prussiano Von Clausewitz per comprendere che, nei valori portanti della cultura occidentale - dal pensiero presocratico alla Realpolitik germanica - la pace non è mai stata un valore in sé - o almeno non si è mai pensato che essa potesse prescindere dal concetto di giustizia.

Questa invenzione assolutamente post-moderna della 'pace per la pace' si origina dalla nobile teorizzazione illuminista dell'abate Charles-Irénéé Castel de Saint-Pierre che ebbe un

"Harmony and disharmony combine, what agrees and what disagrees unite, and if Conflict is not the only father to all things, since it is inseparable from Union, Eros and Thanatos are at the same time in complementarity and in permanent antagonism".

Heraclitus of Ephesus (550 - 480 BC)

"War is nothing but the continuation of politics by other means. War is therefore not only a political act, but a true instrument of politics, a continuation of the political process, its continuation by other means".

Carl von Clausewitz, Vom Kriege (post. 1832-34)

We start from the romantic albeit pragmatic thought of Prussian general Von Clausewitz to understand that, in the fundamental values of Western culture - from pre-Socratic thought to German Realpolitik - peace has never been never a value in and for itself - or at least it was never thought that it could be regardless of the matter of justice.

This absolutely post-modern invention of 'peace for peace's sake' stems from the noble Enlightenment theorization of



importante effetto su pensatori come Jean-Jacques Rousseau, Voltaire e Immanuel Kant. Nasceva timidamente la pace come 'sentimento', sganciata da ogni valutazione analitica e franca della realtà, in una sorta di lifting morale e culturale che ritenne l'uomo capace di cancellare la parte, diciamo così, 'oscura' della sua natura. Nel particolare si prese a pensare che la grandezza di un sovrano e, dunque anche, talvolta, la giustificazione della guerra, non derivasse dalla vanagloria derivante dall'espansionismo militare, quanto dallo sviluppo della ricchezza del proprio popolo, da cui deriva il prestigio, la magnificenza e la ricchezza stessa del sovrano. Si faceva largo una sorta di teodicea assoluta del denaro che nei secoli a venire si sarebbe raffinata in ideologie materialiste come il comunismo che bandirono lo spirito, e la sua complessità, dalla storia dell'uomo.

Il pacifismo dei contemporanei, vieppiù, ha perso ogni fondamento razionale, sganciandosi totalmente dalla realtà politica, vantando presunti fondamenti etici, nella convinzione che la guerra sia moralmente sbagliata e che questo "sentimento dell'offendere e del prevaricare e financo dell'uccidere" non possa essere mai giustificato, poiché estraneo all'essenza vera degli uomini e, nei fatti, una **contronatura** materiale e morale.

Nel Novecento, dopo i grandi conflitti mondiali, il pacifismo è dunque traslato nell'**utopismo** transeunte della **beat generation** fino alla recente, bimillennaria fusione con un Cristianesimo rinnovato, del tutto intramondano, che ha smarrito il suo rapporto col sacro e si mostra indifferente ai feticci del pensiero 'fluidò', 'gender' – una navigazione a vista nel marasma della 'cancel culture'.

Non possiamo qui che ribadire la convinzione che la pace sia un bene desiderabile (ma non assoluto), e che debba procedere dal concetto di giustizia. E che se davvero si vuole conquistare la pace – si debba farlo con una complessa filosofia dello spirito, piuttosto che con una mera operazione di cancellazione della sua controparte. Peraltro, inutile.

Abbot Charles-Irénée Castel de Saint-Pierre which had an important effect on thinkers such as Jean-Jacques Rousseau, Voltaire and Immanuel Kant. Peace was born timidly as a 'sentiment', detached from any analytical and frank evaluation of reality, in a sort of moral and cultural makeover that considered humanity capable of erasing the, so to speak, 'dark' part of its nature. In particular, it was thought that the greatness of a sovereign and, therefore also, sometimes, the justification for war, did not derive from the vainglory deriving from military expansionism, but from the increase of wealth of his people, from which the prestige, the magnificence and the very wealth of the sovereign him or herself. A sort of absolute theodicy of money was making its way, which in the centuries to come would be refined into materialist ideologies such as communism that banished the spirit, and its complexity, from the story of humanity.

Pacifism amongst our contemporaries, more and more, has lost all rational foundation, totally detaching itself from political reality, boasting alleged ethical foundations in the conviction that war is morally wrong and that this "action of attacking and bullying and even killing" can never be justified, is extraneous to the true essence of humanity and, in fact, is against nature, materially and morally.

In the twentieth century, after the great world wars,

pacifism then transposed itself into the transient utopianism of the beat generation achieving recently, after two thousand years, a fusion with a modernised and completely worldly Christianity, which has lost its relationship with the sacred and shows itself indifferent to the fetishes of 'fluid' thought and 'gender', clearly navigating through the chaotic miasma of 'cancel culture'.

Here we can only reaffirm the conviction that peace is a desirable (but not absolute) good, and that it must proceed from the concept of justice. And that if you really want to win peace – you have to do it with a complex philosophy of the spirit, rather than with a mere act of erasing its counterpart. Which is moreover, useless.

PEACE IS THE TIME BETWEEN TWO WARS

🎵 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Placebo, "Try better next time"



IL DRAMMA “RADICAL” DELL’UOMO MODERNO

The ‘radical’ drama of modern man

DI FEDERICO DONTI



“Penelope non cerca un marito...vuole Ulisse”

‘Penelope is not looking for a husband... she wants Ulysses’

Un ottobre di qualche anno fa, totalmente preso dal paesaggio bucolico delle terre umbre, mi ero dedicato alla raccolta manuale delle olive. Mi trovavo dunque, precisamente, in cima ad un albero e in equilibrio precario.

La mia rasserenante fatica era addolcita dall’incanto magico e dalla quiete campestre – in una sinfonia celeste si esibivano gli uccelli, spandendo canti melodiosi. Ma la pace fu d’un tratto rotta dal sibilo del piombo dei cacciatori, si udirono degli spari. Questo mi destò delle perplessità: la mia posizione non era tra le migliori, potevo essere abbattuto!

Quel giorno mi ero reso disponibile alla raccolta delle olive, con generosità, in favore di una coppia di coniugi a me cari - con il quale condividevo un legame di reciproca stima e collaborazione. Loro mi erano molto legati; in quanto ‘persona

One October a few years ago, totally absorbed by the bucolic landscape of the Umbrian lands, I was dedicated to the manual harvest of olives. I was therefore, precisely, on top of a tree and in precarious balance.

My soothing fatigue was softened by the magical enchantment and the rural quiet - in a celestial symphony the birds performed, spreading melodious songs. But the peace was suddenly broken by the hissing of the hunters’ lead, shots were heard. This aroused some perplexity: my position was not among the best ones, I could be knocked down!

That day I made myself available to harvest olives, generously, in favour of a married couple dear to me - with whom I shared a bond of mutual respect and collaboration. They were very close to me; as a ‘reliable person’ - even if we evidently had

affidabile' – anche se avevamo, evidentemente, visioni del mondo discordanti e, nella pratica, modalità di azione antitetiche.

Il mio lavoro fu dunque improvvisamente interrotto dalla chiamata allarmata e decisa della Signora – che giunse sotto il famoso olivo esclamando: "Fede, c'è un problema!"

Senza esitare saltai giù dalla pianta e corsi in cima alla radura dove vidi questa scena: il marito fermo che inveiva, con il cane in braccio, verso un cacciatore – che era a sua volta entrato nella proprietà assieme ai suoi cani da penna; scorrazzando con sufficienza e insultando chiunque gli si parasse innanzi.

Le parole della Signora, in un misto informe di emotività, suonavano a metà tra una di richiesta d'aiuto e un ordine risolutivo – con fermezza e dolcezza allo stesso tempo, operazione che solo una Donna può fare. Rivolgendosi tuttavia, e unicamente, ad un Uomo che si rispetti, quasi fosse un richiamo atavico.

Con fare minaccioso, corsi velocemente verso il cacciatore con l'intento di 'abbatterlo', se fosse stato necessario: lui mi vide e si preparò, come se fosse caricato da un cinghiale. Accettò apparentemente la sfida ma, a pochi metri dall'impatto, si tolse d'impiccio rapidamente fuggendo dalla proprietà insieme ai suoi cani. Lo strano, scomposto manipolo si rintanò frettolosamente nell'auto.

Non appena la nuvola di polvere che era rimasta in sospensione si diradò, si presentò ai miei occhi una scena tra il drammatico e il grottesco: il marito ingessato e perplesso (come a dire: non sarebbero questi i modi da usare!), mentre lei 'tradiva' uno sguardo fiero, fermo e soddisfatto.

Me ne tornai sull'albero a finire il mio lavoro, senza dire nulla, come se nulla fosse stato. Poi ho capito, anzi dedotto, dal particolare all'universale: l'uomo della tradizione è risoluto ma non è certo adatto alla donna di oggi; che ti desidera, ti vuole, ma è troppo emancipata per averti al suo fianco.

discordant world views and, in practice, antithetical modes of action.

My work was therefore suddenly interrupted by the alarmed and determined call of the Lady - who came under the famous olive tree exclaiming: "Fede, there is a problem!"

Without hesitation I jumped off the plant and ran to the top of the clearing where I saw this scene: the husband stood still, cursing with his dog in his arms at a hunter - who had in turn entered the property with his dogs; running around with disdain and insulting anyone who came in front of him.

The words of the Lady, in a shapeless mixture of emotion, sounded halfway between a request for help and a resolving order - with firmness and gentleness at the same time: an operation that only a Woman can do. However, addressing herself, and only, to a self-respecting man, almost as if she heard an ancestral call.

In a threatening manner, I quickly ran towards the hunter with the intention of 'shooting him down', if necessary: he saw me and got ready, as if he were being loaded by a wild boar. He apparently accepted the challenge but, a few meters from the impact, he quickly got out of the way by running away from the property with his dogs. The strange, dishevelled handpiece buried itself hastily in the car.

As soon as the cloud of dust that had remained in suspension cleared, a scene between the dramatic and the grotesque presented itself to my eyes: the husband was plastered and perplexed (as if to say: these would not be the ways to use!), while she 'betrayed' a proud, firm and satisfied gaze.

I went back to the tree to finish my work, without saying anything, as if nothing had happened. Then I understood, indeed deduced, from the particular to the universal: the man of tradition is resolute but is certainly not suitable for today's woman; she strongly wants you but she is too emancipated to have you by her side.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Lucio Dalla, "Cara"

LE CAPPUCCINELLE SUITES & SPA

The Cappuccinelle

DI FEDERICO DONTI



A pochi passi da Perugia, l'agriturismo "Le Cappuccinelle Suites & Spa" si inserisce in modo armonioso nelle campagne umbre e prende il nome dalle suore - prime guardiane dell'emancipazione femminile - che un tempo garantirono alle donne che ospitavano una possibilità di riscatto e affermazione sociale - nel XVII Secolo una condizione pressoché impensabile.

Le Cappuccinelle richiamano la storia e si ispirano alle vicende di questo luogo che, fin dalla sua nascita, ha ospitato donne 'troppo avanti' per i loro tempi; le quali erano accolte e trovavano rifugio in questo spazio e, con l'aiuto della sorte e della natura, poterono riorganizzare la loro vita.

La Spa delle Cappuccinelle nasce con l'idea di essere appunto un luogo deputato a ritrovare sé stessi. Esclusività, riservatezza e naturalezza sono riservate agli ospiti in questo spazio ideale, costruito per loro, dove potersi rigenerare e ritrovare la tempra smarrita, recuperando vigore e benessere.

A few steps from Perugia, the farmhouse "Le Cappuccinelle Suites & Spa" fits harmoniously into the Umbrian countryside and takes its name from the nuns - the first guardians of female emancipation - who once guaranteed women who they hosted a chance for redemption and social affirmation - in the 17th century an almost unthinkable condition.

The Cappuccinelle recall history and are inspired by the events of this place which, since its birth, has hosted women 'too far ahead' for their times; which were welcomed and found refuge in this space and, with the help of fate and nature, they were able to reorganize their lives.

The Cappuccinelle Spa was born with the idea of being a place dedicated to finding oneself. Exclusivity, privacy and naturalness are reserved for guests in this ideal space, built for them, where they can regenerate and regain their lost temper, recovering vigour and well-being.



“Oggi torniamo ad offrire un servizio di accoglienza davvero esclusivo: vogliamo suscitare quella forza interiore e quel desiderio di andare oltre, dei quali tutti abbiamo bisogno. Come? Con i rituali della nostra Spa e trattamenti pensati ad hoc nell'intimità della struttura, con l'utilizzo di prodotti erboristici artigianali. Dove ci si sente accolti, come nella casa più ideale”, ci raccontano.

Fiore all'occhiello è la bellissima 'Private SPA', realizzata su due livelli e che dispone di postazione trattamenti di coppia, vasca idromassaggio riservata e sauna. Con tutti gli strumenti e servizi per raggiungere un benessere psicofisico: da provare il percorso 'Sàna', nella zona umida, dove temperature e step prestabiliti garantiscono il totale rilassamento fisico e mentale, la detossinazione della pelle, agendo sul sistema immunitario e liberando le vie respiratorie. Inoltre, sono stati realizzati dei rituali da poter vivere in coppia: i trattamenti viso e corpo sono accompagnati da speciali degustazioni di prodotti dell'orto, a cura del "Ristorante SetteDue".

“Se desiderate prendervi del tempo solo per voi, soggiornate nelle nostre camere & suite - e prenotate i trattamenti della Spa, posta su due livelli, che diventerà il vostro personale luogo di relax e ristoro”, consiglia il Direttore che prosegue: “Le eccellenze del territorio, reinterpretate dal nostro ristorante, circondato dal verde lussureggiante del giardino e dalla splendida piscina a sfioro, sono la perfetta scenografia per la vostra vacanza”.

“Today we are once again offering a truly exclusive welcome service: we want to arouse that inner strength and that desire to go further, which we all need. How? With the rituals of our Spa and treatments designed on purpose, in the intimacy of the structure and with the use of handcrafted herbal products. Where one feels welcomed, like in the most ideal home”, they tell us.

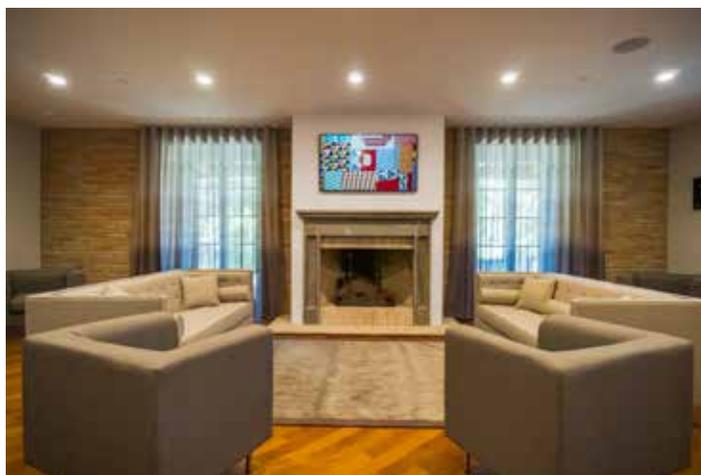
The jewel in the crown is the beautiful 'Private SPA', built on two levels and which has a treatment station for couples, a private Jacuzzi and a sauna. With all the tools and services to achieve psychophysical well-being: try the 'Sàna' path, in the humid area, where pre-established temperatures and different steps guarantee total physical and mental relaxation, detoxification of the skin, acting on the immune system and freeing the respiratory tract. Furthermore, these rituals can be experienced by couples in loving moments: face and body treatments are accompanied by special tastings of garden products, organized by the "SetteDue Restaurant".

“If you want to take some time just for yourself, stay in our rooms & suites - and book the treatments of the Spa, located on two floors, which will become your personal place of relaxation and refreshment”, advises the Director who continues: “The excellences of the territory, reinterpreted by our restaurant, surrounded by the lush greenery of the garden and the splendid infinity pool, are the perfect setting for your holiday”.

The “SetteDue Restaurant” is located in the centre of the small



L'elegante struttura ricettiva al crepuscolo



La sala del camino



Piscina con vasca idromassaggio



La Spa, un'alcova di benessere

Il "Ristorante SetteDue" è ubicato al centro del piccolo borgo "Le Cappuccinelle Suites & SPA" ed è il terminale della produzione agricola dell'azienda agraria e dell'agriturismo. "Per fare in modo che si preservi tutto l'aroma e prima che gli stigmi si aprano, lo zafferano viene raccolto delicatamente all'alba in settantadue minuti – che è il tempo impiegato dalla terra per compiere diciotto gradi di rotazione", ci spiegano.

"La stessa passione e lo stesso amore, la stessa 'logica' di questa particolare coltivazione, si ritrovano in tutti i nostri piatti. La nostra filosofia è dedicata integralmente al benessere: ci prendiamo cura dei nostri ospiti in ogni momento della giornata. Le proposte per il pranzo sono il frutto di un attento abbinamento di ingredienti freschi e genuini, portate che siano pulite e leggere, seppure complesse e ricche di suggestione, sapori e aroma.

Il "Ristorante SetteDue" propone quotidianamente un menu con materie prime di produzione propria, o provenienti da aziende agricole e di trasformazione rigorosamente umbre. Questo rende le pietanze più fresche e sane e la rotazione della frutta e della verdura utilizzate, ci invita a riscoprire e rispettare

village "Le Cappuccinelle Suites & SPA" and is the terminal of the agricultural production of the farmhouse. "To ensure that all the aroma is preserved and before the stigmas open, the saffron is gently harvested at dawn in seventy-two minutes - which is the time it takes for the earth to rotate eighteen degrees", they explain.

"The same passion and the same love, the same 'logic' of this particular crop, can be found in all our dishes. Our philosophy is entirely dedicated to well-being: we take care of our guests at any time of the day. The proposals for lunch are the result of a careful combination of fresh and genuine ingredients, dishes that are clean and light, yet complex and rich in suggestion, flavours and aromas.

The "SetteDue Restaurant" offers a daily menu with raw materials of its own production, rather than Umbrian farms and processing companies. This makes these dishes fresher and healthier and the rotation of the fruit and vegetables that are used, invites us to rediscover and respect the typical seasonality of this land. Tradition and innovation are skillfully blended aiming at the absolute quality of the products, with



La cabina per trattamenti di coppia

la stagionalità tipica di questa terra. Tradizione ed innovazione sono miscelate con maestria puntando alla qualità assoluta dei prodotti, con presentazioni che sappiano inoltre riempire la vista prima del gusto.

Non mancano piatti dal sapore internazionale, inseriti nel menù dallo chef per offrire la possibilità di viaggiare nel mondo, pur rimanendo comodamente seduti. Egli si occupa personalmente di programmare la semina delle varie materie prime, nell'orto distante giusto pochi passi.

La luminosissima sala si apre al resto della struttura con grandi vetrate, ampi tavoli e comode poltrone che la arredano in uno stile caldo ed accogliente. Nei mesi estivi, la terrazza panoramica che si affaccia sulla vallata circostante, diventa il teatro dove trascorrere miti e placide serate nel verde di questa magica valle.

"Piacere e bellezza sono gli strumenti dell'alimentazione. Dobbiamo mantenere uno sguardo costante al futuro dell'ambiente - che è un patrimonio da custodire per le generazioni future. Conoscenza e rispetto sono la via per stimolare la creatività", conclude lo chef Francesco Lattarulo.

presentations that also know how to fill the sight before the taste.

There is no shortage of dishes with an international touch, included in the menu by the chef to offer the opportunity to travel around the world, while remaining comfortably seated. He personally takes care of planning the sowing of the various raw materials, in the garden just a few steps away.

The bright room opens up to the rest of the structure with large windows, large tables and comfortable armchairs that furnish it in a warm and welcoming style. In the summer months, the panoramic terrace overlooking the surrounding valley becomes the theater where you can spend mild and placid evenings in the greenery of this magical valley.

"Pleasure and beauty are the tools of nutrition. We must keep a constant eye on the future of the environment - which is a heritage to be preserved for future generations. Knowledge and respect are the way to stimulate creativity", concludes chef Francesco Lattarulo.



Il Ristorante Sette Due



Camera Superior



Idromassaggio privato con vista



Info e Prenotazioni:
Le Cappuccinelle Suites & SPA
Via Tuderte, 170 - Perugia (PG) / Tel. 075 9698570
www.lecappuccinelle.it / info@lecappuccinelle.it

PERUGIA, TERRA DI SCOPERTE

Raffaello e Perugino alla Cappella di San Severo,
Joseph Beuys al Museo civico di Palazzo della Penna.

Perugia, land of discoveries
Raphael and Perugino at the Chapel of San Severo,
Joseph Beuys at the Civic Museum of Palazzo della Penna.

A CURA DELLA REDAZIONE

Da secoli Perugia è una città ricca di cultura e arte. La sua antica Università, i noti umanisti, i letterati e gli importanti artisti che nei secoli ne animarono le vie impreziosendo i magnifici palazzi e le maestose chiese, infatti, attirarono numerosi giovani, molti dei quali destinati a grandi cose, e che a Perugia compirono i loro studi.

È questo il caso anche di Raffaello Sanzio, giunto in città poco più che bambino a cavallo tra Quattrocento e Cinquecento e cresciuto in bottega con gli insegnamenti di Pietro Vannucci detto il Perugino grazie ai quali divenne il più noto artista della propria generazione e una vera icona del Rinascimento italiano.

L'unica opera di Raffaello rimasta a Perugia è lo straordinario affresco *Trinità e Santi Benedettini e Camaldolesi* realizzato tra 1505 e 1508 e portato a termine nella parte inferiore dal suo ormai anziano mastro Perugino un anno dopo la prematura morte dell'urbinate, nel 1521.

For centuries Perugia has been a city rich in culture and art: its ancient University, the well-known humanists, writers and important artists who over the centuries enlivened its streets, embellishing the magnificent palaces and majestic churches. Many young people who accomplished their studies in Perugia were attracted and destined for great things.

This is also the case of Raffaello Sanzio, who arrived in the city little more than a child at the turn of the Fifteenth and Sixteenth Centuries and grew up in the workshop with the teachings of Pietro Vannucci known as Perugino thanks to whom he became the most famous artist of his generation and a true icon of the Italian Renaissance.

Raphael's only work left in Perugia is the extraordinary fresco "Trinity, Benedictines and Camaldolesi Saints" painted between 1505 and 1508 and completed in the lower part by his now elderly master Perugino, one year after the untimely death of Urbino in 1521.



Ingresso alla Cappella di San Severo

A destra:
Raffaello Sanzio, Pietro Vannucci detto il Perugino, *Trinità e Santi Benedettini e Camaldolesi* (1505/1508-1521)
Perugia, Cappella di San Severo. Foto Mario d'Arrigo







L'opera, oggi perla del Circuito museale comunale di Perugia, è stata recentemente riportata al suo antico splendore grazie un intervento di pulitura molto accurato che ha permesso anche di riscoprire i colori originali e la raffinatezza del modellato della scultura in terracotta policroma raffigurante la Madonna con Bambino, fulcro dell'intera composizione.

Per la prima volta dopo secoli, quindi, è possibile oggi ammirare l'affresco in una veste quanto più vicina a quella originale, per godere appieno della grande maestria di due pittori protagonisti di una delle stagioni culturali e artistiche più feconde della storia.

Sulla parete di San Severo, infatti, si confrontano a distanza di circa venti anni l'allievo e il maestro, con Raffaello che qui evolve e porta a magnificenza quello che aveva imparato da Perugino grazie anche alla conoscenza approfondita dello scenario artistico fiorentino allora dominato da Michelangelo e Leonardo. Perugino, ormai prossimo alla morte, a San Severo invece ripropone con fierezza le esili ed eleganti figure che un tempo lo avevano reso uno dei più grandi artisti italiani, conteso dai principali committenti della penisola.

Nei secoli l'affresco di San Severo, posto alla sommità del Colle del Sole, è stato la meta di tantissimi viaggiatori provenienti da tutto il mondo per visitare l'austera e preziosa città di Perugia, centrale nelle rotte del Grand Tour e da sempre ammirata per la sua ricchezza culturale e la profondità delle vedute e dei paesaggi resi celebri proprio dalle opere di artisti come Raffaello e Perugino.

A Perugia nel 1980 arrivò anche quello che oggi è considerato uno dei più grandi artisti del Novecento: Joseph Beuys, disegnatore e performer tedesco che con la sua opera lasciò un segno profondo nell'arte e nella cultura dello scorso secolo.

The work, now a pearl of the Perugia Municipal Museum Circuit, has recently been restored to its former glory thanks to a very careful cleaning intervention that has also made it possible to rediscover the original colours and the refinement of the modelling of the polychrome terracotta sculpture depicting the "Madonna with Child", fulcrum of the entire composition.

For the first time in centuries, therefore, it is now possible to admire the fresco as similar as possible to the original one, to fully enjoy the great skill of two painters who were protagonists of one of the most fruitful cultural and artistic seasons in history.

On the wall of San Severo, in fact, after about twenty years, the pupil and the teacher confront each other with Raphael who here evolves and brings to magnificence what he had learned from Perugino, thanks also to the in-depth knowledge of the Florentine artistic scenario then dominated by Michelangelo and Leonardo. Perugino, now close to death in San Severo, proudly proposes the slender and elegant figures that once made him one of the greatest Italian artists, disputed by the main patrons of the peninsula.

Over the centuries, the fresco of San Severo, located at the top of Colle del Sole, has been the destination of many travellers from all over the world visiting the austere and precious city of Perugia, essential to the Grand Tour routes and always admired for its cultural richness and the depth of views and landscapes – made famous by the works of artists such as Raphael and Perugino.

In 1980, the one who is now considered one of the greatest artists of the Twentieth century also arrived in Perugia: Joseph Beuys, a German designer and performer who with his work left a deep mark on the art and culture of the last century.



Pag. 20,21,22: Raffaello Sanzio, Particolare dell'affresco Trinità e Santi Benedettini e Camaldolesi (1505-1508) Perugia, Cappella di San Severo. Foto Mario D'Arrigo

Il 3 aprile di quell'anno, infatti, le antiche sale della Rocca Paolina di Perugia ospitarono un incontro tra Joseph Beuys e Alberto Burri durante il quale si confrontarono e si incontrarono i percorsi di due artisti allora all'apice della propria fortunata carriera.

Alberto Burri installò una grande scultura successivamente sostituita con quella ancora visibile all'interno della Rocca, il Grande Nero, mentre Joseph Beuys diede vita a una lunga e animata performance nella quale illustrò le sue concezioni artistiche, politiche e sociali schematizzate in sei preziose lavagne raccolte sotto il titolo di Opera Unica. Le sei lavagne, decorate da fini disegni a gesso e citazioni testuali a queste collegate, sono oggi esposte permanentemente all'interno delle sale del Museo civico di Palazzo della Penna e ciò rende il museo perugino uno dei pochissimi in Italia in cui è possibile ammirare l'opera di Joseph Beuys.

Il Museo civico di Palazzo della Penna è ricavato all'interno del palazzo appartenuto a una delle famiglie nobili più in vista della città: gli Arcipreti della Penna, da secoli collezionisti e cultori delle arti e delle lettere. Il palazzo, decorato da un ciclo di affreschi neoclassici realizzati nel 1812 dal pittore umbro Antonio Castelletti, sorge sui suggestivi resti di un antico anfiteatro romano tutt'oggi visitabili ed è

attraversato da un'affascinante strada medievale voltata sulla quale affacciano gli spazi che ospitano la collezione permanente Dottori e i futuristi umbri, dove sono raccolte numerose opere del grande futurista perugino Gerardo Dottori

On April 3 of that year, in fact, the ancient rooms of the Rocca Paolina in Perugia hosted a meeting between Joseph Beuys and Alberto Burri: the paths of two artists, at the height of their successful career, met.

Alberto Burri installed a large sculpture later replaced with the one still visible inside the Rocca, the Great Black, while Joseph Beuys gave life to a long and animated performance in which he illustrated his artistic, political and social concepts, schematized in six precious blackboards collected under the title of "Single Work". The six blackboards, decorated with fine chalk drawings and textual citations connected to them, are now permanently exhibited in the halls of the Civic Museum of Palazzo della Penna and this makes the Perugian museum

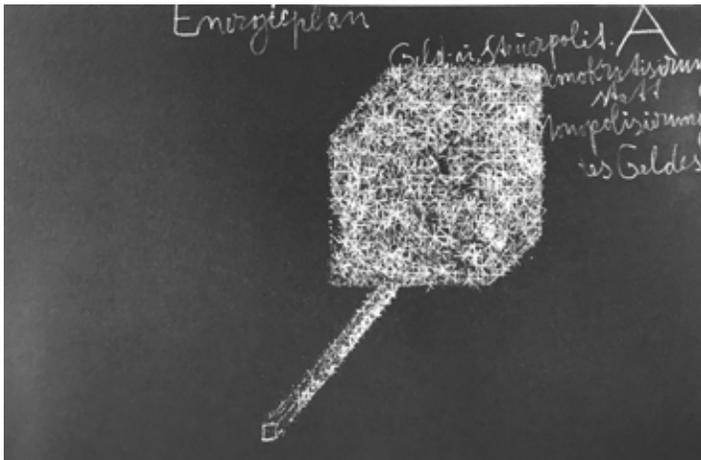
one of the very few in Italy where it is possible to admire the work of Joseph Beuys.

The Civic Museum of Palazzo della Penna is housed within the building that belonged to one of the most prominent noble families in the city: the Archpriests Della Penna, collectors and lovers of the arts and letters for centuries. The palace, decorated with a cycle of neoclassical frescoes created in 1812 by the Umbrian painter Antonio Castelletti, stands on the suggestive remains of an ancient Roman amphitheatre which can still be visited today – crossed by a fascinating

medieval vaulted street overlooked by the permanent collection "Dottori and the Umbrian Futurists", where numerous works by the great Perugian futurist Gerardo Dottori are collected.



Antonio Castelletti, Il Ratto di Elena (1812)
Perugia, Museo Civico di Palazzo della Penna



Joseph Beuys, Lavagna del ciclo Opera Unica (1980)
Perugia, Museo Civico di Palazzo della Penna

Luoghi: Cappella di San Severo (Affresco di Raffaello e Perugino), P.zza Raffaello, Perugia
Museo civico di Palazzo della Penna, Via Podiani, 11, Perugia

Info: Tel. 075 9477727

Mail palazzodellapenna@munus.com

Web <https://turismo.comune.perugia.it>

IL RIENTRO DI COLLEMANCIO

“Il vero amore sa che non ha misura”
Sesto Aurelio Propertio, “Elegie” (28 a.C.)

Collemancio's ‘Il Rientro’

“TRUE LOVE KNOWS HE HAS NO MEASURE” SESTO AURELIO PROPERTIO, “ELEGIES” (28 BC)

DI SIMONE BANDINI

La strada sale decisa le dolci colline in una teoria cangiante di oliveti storici, vigne ben sagomate, incolti a riposo e sommità silvestri. Siamo a Collemancio, nei pressi delle rovine dell'antico municipio romano (Urvinum Hortense), terra che dette i natali al poeta dell'amore Sesto Aurelio Propertio. Valeria e Maurizio ci aspettano nei pressi del loro Agriturismo con Spa "Umbrian Sunrise". Sta per farsi sera, il cielo rosseggia oltre Perugia e il Trasimeno, tingendo i primi contrafforti dei Monti Martani, dirimpetto Assisi e le vette arrotondate del Subasio e del Serano. Sarà bene celebrare il nostro arrivo con un bicchiere di Rosso di Montefalco e con una cena luculliana al ristorante "Il Rientro" nel cuore medievale del paese arroccato.

The road climbs steeply up the gentle hills in an iridescent theory of historic olive groves, well-shaped vineyards, fallows and sylvan summits. We are in Collemancio, near the ruins of the ancient Roman town hall (Urvinum Hortense), the land that gave birth to the poet of love Sesto Aurelio Propertio. Valeria and Maurizio are waiting for us near their Agriturismo/Spa "Umbrian Sunrise". Evening is approaching, the sky is reddening beyond Perugia and Trasimeno, colouring the first buttresses of the Martani Mountains, opposite Assisi and the rounded peaks of Subasio and Serano. It will be good to celebrate our arrival with a glass of Rosso di Montefalco and a lucullian dinner at the restaurant "Il Rientro" (The comeback) in the medieval heart of the perched village..



Il borgo arroccato di Collemancio



I vicoli in pietra, la vecchia postazione del telefono

Vi raccontiamo il nostro fine settimana d' inizio primavera nelle dolci colline umbre. La prima cosa che ricordo è il largo e generoso sorriso di Valeria e Maurizio che ci accolgono un venerdì sera al crepuscolo: un'ospitalità sincera e premurosa che è raro trovare – anche per chi come noi ha molto visto e viaggiato. I due si prendono cura della terra e dell'azienda assieme alla figlia Martina; l'attività a conduzione familiare è iniziata nel lontano 1978 dai capostipiti Francesco e Graziella, poi passata ai 'nostri' coniugi. Ben tre generazioni a perpetuare prima la piccola pensione ed oggi l'agriturismo, la tradizione agricola, la produzione di olio extravergine di oliva – amabile e fruttato, che si può acquistare in azienda – e del ristorante, ripensato nei primi anni duemila, aprendosi al territorio e agli ospiti della struttura.

I piatti di famiglia sono preparati con le materie prime della zona, con tipicità quali la Cipolla di Cannara, il tartufo fresco, porcini e cacciagione.

We tell you about our early spring weekend in the rolling Umbrian hills. The first thing I remember is the broad and generous smile of Valeria and Maurizio who welcome us on a Friday evening at dusk: sincere and thoughtful hospitality that is rare to find - even for those like us who have seen and travelled a lot. They look after the land and the company, together with their daughter Martina; the family-run business began in 1978 by the founders Francesco and Graziella, then passed on to 'our' spouses. Three generations to perpetuate the small pension in the first place – and today the 'agriturismo', the agricultural tradition, the production of extra virgin olive oil - sweet and fruity, which can be purchased on the farm - and the restaurant, rethought in the early 2000s, opening to the territory and to the farmhouse's guests.

The family dishes are prepared with the raw materials of the area, with typical products such as the Cannara onion, fresh truffles, porcini mushrooms and game.



Il prosciutto tagliato al coltello da Maurizio

Da gustare con gioia in antipasto la celebre salumeria umbra e in specie il prosciutto tagliato a coltello da Maurizio, la pasta fatta in casa nei formati tradizionali (umbricelli, tagliatelle, ravioli e dei fantastici gnocchi mantecati con riduzione di Rosso di Montefalco, sui quali ci siamo letteralmente 'tuffati'. Assaggiamo con aspettative importanti – che non sono disattese – la fantastica "Parmigiana di Cipolle di Cannara" che ci spinge con delicatezza alle libagioni che ci aspettano. L'appetito cresce mentre l'aroma di sottobosco, con una fresca ventata, trionfa in sala: ci sono le "Tagliatelle al tartufo", classico umbro che per la sua riuscita ha bisogno di materie prime

The famous Umbrian charcuterie and especially the knife-cut ham from Maurizio, the homemade pasta in traditional formats (umbricelli, tagliatelle, ravioli and fantastic 'Creamed gnocchi with a reduction of Rosso di Montefalco', on which we are literally 'plunged in.' We taste with high expectations - which are not disregarded - the fantastic "Parmigiana of Cannara onions" which gently pushes us to the libations that await us.

The appetite grows while the aroma of the 'woods', with a fresh breath, triumphs in the dining room: there is "Tagliatelle al tartufo", an Umbrian classic which for its success needs



Parmigiana di Cipolle di Cannara

eccellenti – ma che non può fare a meno della sapienza delle mani che lavorano l'impasto di acqua, uova e farina.

Nel frattempo, Maurizio si è messo in postazione presso il focolare e gestisce come Caronte il fuoco vivo: azzanniamo una opulentissima "Tagliata al gorgonzola e tartufo" ed una generosa porzione di "Agnello Scottadito" bagnato da un filo dell'olio EVO dell'agriturismo. Vi consigliamo inoltre di ordinare lo "Spezzatino di cinghiale" o gli "Spiedini di lumache, pancetta e pangrattato", se siete in vena di fare scoperte. In estate, le serate sono ancora più dolci nella terrazza del Rientro – che si affaccia sulla Piazza del Podestà e concede alla vista un panorama, letteralmente da sogno.

excellent raw materials - but which cannot do without 'wisdom of the hands' that work the mixture of water, eggs and flour.

In the meantime, Maurizio has placed himself at the grill and manages the live fire like Charon: we bite a very opulent "Tagliata veal meat with gorgonzola cheese and truffle" and a generous portion of "Grilled lamb" soaked in a drizzle of extra virgin olive oil from the farmhouse.

We also advise you to order the "Stew of wild boar" or the "Snail Skewers with bacon and breadcrumbs", if you are in the mood for discoveries. In summer, the evenings are even sweeter on the "Rientro" terrace - which overlooks the Piazza del Podestà and grants a magnificent view, literally a dream.



Gli Umbricelli al tartufo



Spiedini di Imaca con vista sul paese



Spezzatino di cinghiale sulla terrazza panoramica

Sapete, il 'rientro' era il momento in cui i cacciatori tornavano dalla battuta di caccia – il locale era un tempo molto frequentato nella stagione venatoria. Per quanto ci riguarda, il safari sarà solo fotografico, per smaltire la mangiata pantagruelica del giorno prima. Per questo, l'indomani ci hanno fatto trovare due e-bikes con le quali siamo andati alla conquista del territorio – di cui ancora oggi conserviamo ricordi e istantanee indimenticabili: scorci mozzafiato mentre ci addentriamo nella macchia mediterranea di roverella, pinete, leccete, ginestre e corbezzoli, in un dedalo di sentieri ben segnati, prima di scendere verso il paesaggio antropizzato e geometrico di vigne e olivi. Al nostro ritorno ci aspetta un tempo dedicato al riposo e alla distensione - nella Spa accorpata all'agriturismo, con vista emozionante sulla Valle Umbra e sulla cinta appenninica a levante.

You know, the 'Rientro' was the time when the hunters came back from hunting - the place was once very busy in the season. As far as we are concerned, the safari will be photographic only, in order to settle the gargantuan meal we had the day before. For this reason, the next day they made us find two e-bikes with which we went to conquer the territory - we still keep unforgettable memories and snapshots: breathtaking views as we enter the Mediterranean woods of downy oaks, pine forests, holm oaks, brooms and strawberry trees, in a maze of well-marked paths, before descending towards the anthropized and geometric landscape of vineyards and olive trees. Upon our return, a time dedicated to rest and relaxation awaits us - in the Spa combined with the farm, with an exciting view of the Umbrian Valley and the Apennine walls to the east.



Agnello scottadito servito con olio di produzione propria



Le E-bikes a disposizione degli ospiti



SPA cpn vista sulla Valle Umbra



Info e Prenotazioni:

Umbrian Sunrise, Voc. Cicaletto 13, Cannara (Pg), Fraz. Collemancio
Tel. 335 634 6969 (Valeria).

Ristorante "Il Rientro", Via Santo Stefano 31, Cannara (Pg), Fraz. Collemancio
Tel. 0742 72420 / ilrientrocollemancio@gmail.com



PROFUMI DI PERUGIA

ACQUA DI PERUGIA

FRAGRANZA D'AMBIENTE

IL PROFUMO DELL'ANIMA

“The Scent of Soul”

A CURA DI SIMONE BANDINI

“Non creo fragranze come accessorio di moda, per abbellire o semplicemente profumare: le creo per farti realizzare la migliore versione di te stesso, un odore che appartiene solo a te, che nessun altro può possedere”.

Siamo con Carlo Sargenti, 'Naturopata', 'Maestro Profumiere' e 'Visionario' – così si definisce. Fin da giovanissimo nel mondo del benessere e della bellezza, nel 2016 apre la sua bottega artigiana "Profumi di Perugia", nel cuore nobile della città. Scopriamo l'apparato concettuale ed esoterico che sottende la sua filosofia di profumiere e specialmente, l'alchimia dei suoi profumi personalizzati che ci rapiscono e incantano.

Rivive la memoria antica di miscelare essenze, alla luce delle discipline olistiche applicate all'arte della profumeria. Parliamo di veri e propri rituali di cura, elementi appartenuti alle antiche culture che sono giunti a noi, oggi, anche grazie alla ricerca e al lavoro di Carlo Sargenti, ideatore del marchio di profumeria artistica "Profumi di Perugia".

Ogni singola fragranza creata da Sargenti è dunque un rituale alla riscoperta del sé: una combinazione 'magica' di raffinate essenze per prendersi cura della propria energia vitale. I suoi sono 'profumi evocativi' che esortano lo Spirito a spingersi verso l'alto, che ci accompagnano nell'evoluzione personale facilitando la conquista del nostro 'potenziale';

“I don't create fragrances as a fashion accessory, to embellish or simply perfume: I create them to make you realize the best version of yourself, a smell that belongs only to you, that no one else can possess”.

We are with Carlo Sargenti, 'Naturopath', 'Master Perfumer' and 'Visionary' - that's how he defines himself. From a very young age in the world of wellness and beauty, in 2016 he opened his artisan shop "Profumi di Perugia", in the noble heart of the city. We discover the conceptual and esoteric apparatus that underlies his philosophy as a perfumer and especially, the alchemy of his personalized perfumes that captivate and enchant us.

He relives the ancient memory of mixing essences, in the light of the holistic disciplines applied to the art of perfumery. We are talking about real care rituals, elements belonging to ancient cultures that have come to us today, also thanks to the research and work of Carlo Sargenti, creator of the artistic perfumery brand "Profumi di Perugia".

Every single fragrance created by Sargenti is therefore a ritual to rediscover the self: a 'magical' combination of refined essences to take care of one's vital energy. His are 'evocative scents' that urge the Spirit to push upwards, which accompany us in personal evolution, facilitating the conquest of our 'potential'; thus they allow us to experience happiness,



Il Maestro profumiere Carlo Sargenti

così ci permettono di sperimentare la felicità, portando a compimento i nostri talenti. Si può fare esperienza, attraverso queste fragranze, di un profondo benessere psicofisico che riconquista la forza luminosa e centripeta del nostro essere.

“Per fumum”, dal latino attraverso il fumo, idealmente, per unire lo Spirito al Divino: il “Profumo” è dunque nella visione di Carlo Sargenti uno strumento di supporto all’agio e al benessere interiore – mentre la creazione di una fragranza personalizzata è un viaggio unico, creativo ed evocativo, che rende concreto un incontro di due ore tra l’ospite e il maestro profumiere.

Comporre un profumo personalizzato è mettere in atto un processo alchemico che solo colui che è ospite può innescare. Egli è accolto nel suo studio privato laddove inizia la ricerca, o meglio il riconoscimento dell’essenza alla quale è intimamente legato. Il metodo utilizzato dal maestro profumiere, in qualità anche di naturopata, è un sistema energetico non intrusivo e auto selettivo – che serve a illuminare la consapevolezza, utilizzando i poteri vibrazionali di Madre Natura quali il colore, le piante e cristalli: “Tu sei i colori che scegli e loro riflettono i bisogni del tuo Essere”, ci racconta.

“Il fruitore è invitato a scegliere alcune combinazioni cromatiche che lo attraggono al momento. Una fotografia di sé che può essere osservata a vari livelli: fisico, mentale, emotivo, psicologico e spirituale. Una volta fatto questo riconoscimento, l’invitato inizierà un percorso olfattivo guidato attraverso le essenze che vibrano con le frequenze dei suoi colori, fino al raggiungimento dell’obiettivo: la scoperta della sua vera essenza”.

bringing our talents to fruition. Through these fragrances, you can experience a profound psychophysical well-being that regains the luminous and centripetal strength of our being.

“Per fumum”, from the Latin “through smoke”, ideally, to unite the Spirit with the Divine: the “Perfume” is therefore in the vision of Carlo Sargenti a tool to support inner comfort and well-being - while the creation of a personalized fragrance it is a unique, creative and evocative journey, which makes concrete a two-hour meeting between the guest and the master perfumer.

Composing a personalized perfume is putting in place an alchemical process that only the guest can trigger. He is welcomed into his private studio where the research begins, or rather the recognition of the essence to which he is intimately linked. The method used by the master perfumer, also acting as a naturopath, is a non-intrusive and self-selective energy system - which serves to illuminate awareness, using the vibrational powers of Mother Nature such as colour, plants and crystals: “You are the colours you choose and they reflect the needs of your Being”, he tells us.

“The user is invited to choose some colour combinations that attract him at the moment. A photograph of oneself that can be observed at various levels: physical, mental, emotional, psychological and spiritual. Once this recognition has been made, the guest will begin a guided olfactory journey through the essences that vibrate with the frequencies of its colours, until the goal is reached: the discovery of its true essence”.

Much more than creating a personalized perfume as unveiling and forging your own “Quintessence”, in the “Parfum 100 ml”



Testi, essenze ed alambicchi

Molto di più che creare un profumo personalizzato quanto disvelare e forgiare la propria "Quinta Essenza", in versione "Parfum da 100 ml", con il proprio nome scritto a mano nell'etichetta e consegnato con le istruzioni per l'utilizzo, nella sua confezione ricercata e firmata dal maestro profumiere, a ricordo dell'esperienza. La ricetta sarà poi conservata negli archivi segreti dei Profumi di Perugia per essere, poi, eventualmente riformulata, solo dietro il consenso del committente. "La scuola italiana del profumo è la madre di tutte le altre – e non come si crede quella francese! – ed ha imparato ad unire l'arte della profumeria alle discipline olistiche. Il profumo ha infatti sempre accompagnato l'uomo nelle sue manifestazioni di ordine sacro come la preghiera e i rituali. L'odore è dunque un istinto ancestrale, mentre l'olfatto è l'unico dei sensi che non è condizionabile (così come nell'esortazione "Vai a naso"), precisa Sargenti.



Il profumo, identità esoterica

version, with your name written by hand on the label and delivered with instructions for use, in its refined packaging signed by the master perfumer, in memory of the experience. The recipe will then be kept in the secret archives of the Perfumes of Perugia to be eventually reformulated, only with the consent of the client.

"The Italian school of perfume is the mother of all the others - and not the French school as one might think! - and has learned to combine the art of perfumery with holistic disciplines. In fact, perfume has always accompanied man in his manifestations of a sacred order such as prayers and rituals. The smell is therefore an ancestral instinct, while the sense of smell is the only one of the senses that cannot be conditioned (as in the expression "Nose goes!"), Explains Sargenti.



Un colore per ogni anima

"Nella primavera del 2016 è nato il profumo per i trent'anni di attività di famiglia, dal nome "Malbus" (da Monte Malbe, malba), con le essenze del posto, "Malva" e "Albus bianco" (L'anagramma di Monte Malbe). Dopo la presentazione del Profumo, l'idea di creare un punto di profumeria di Perugia ed in seguito la creazione della collezione "Acqua di Perugia" con fragranze alchemiche, nella trasformazione dell'antico veleno medievale in profumo, attraverso l'Opus Magnum che accompagna l'uomo nella trasformazione interiore (Nigredo, Albedo, Citrinas, Rubedo)... e poi in seguito la creazione di arredi olfattivi o fragranze per la casa", così parlò Carlo Sargenti - che ha arricchito il packaging artistico dei suoi profumi inserendovi le "Acque Forti" di Gaetano Fiacconi.

"In the spring of 2016, the perfume "Malbus" was born, to commemorate the family's thirty years of business (from Monte Malbe, malba), made with local essences "Malva" and "Albus bianco" (Anagram of Monte Malbe). After the presentation of the Perfume, the idea of creating a perfumery point in Perugia and later the creation of the "Acqua di Perugia" collection with alchemical fragrances, in the transformation of the ancient medieval poison into perfume, through the "Opus Magnum that accompanies man in his inner transformation (Nigredo, Albedo, Citrinas, Rubedo)... and then later the creation of olfactory furnishings or fragrances for the home ", so spoke Carlo Sargenti - who enriched the artistic packaging of its perfumes by inserting Gaetano Fiacconi's etchings.



Il Grifone, 'essenza' simbolica della città



Info e Contatti:
Piazza Matteotti, Traversa Via S. Andrea 1, Perugia
Tel. 392 5527350
www.profumidiperugia.com
profumidiperugia@gmail.com



LA CASA DEGLI ARTISTI

'The Huose of Artist'

A CURA DELLA REDAZIONE

"La Casa degli Artisti" di Perugia è un'associazione culturale fondata da Francesco Minelli e Carla Medici nel 2015. Da sempre promotori dell'Arte e della Cultura su più livelli nel territorio perugino, e attenti al panorama artistico anche emergente, negli anni hanno riscontrato successo e partecipazione crescenti nelle loro iniziative e attività. Coinvolgono e supportano gli artisti nel loro percorso, affiancandoli nella organizzazione di mostre ed eventi, e se necessario, aiutandoli ad inserirsi nel variegato mondo dell'Arte.

Questa loro propensione alla diffusione della cultura li ha spinti nel tempo a promuovere e favorire connessioni tra gli Artisti non solo locali, ma di tutto il mondo, per arrivare a realizzare eventi anche di portata internazionale, che sono ormai un punto fisso nell'offerta annuale delle iniziative, allargando così la rosa di artisti che sempre più si rivolgono all'Associazione per collaborare e realizzare mostre, estemporanee, eventi d'arte, etc...

Particolare menzione merita l'evento estivo "Stati d'Arte", arrivato alla sua quinta edizione nel 2021, che conta ogni anno più di 50 artisti provenienti da ogni parte del mondo, coinvolgendo altrettante ambasciate e consolati, attirando migliaia di visitatori. Ha luogo a Villa Fidelia di Spello (PG), un complesso monumentale del Seicento sorto su un santuario di epoca romana, con parco e giardino all'Italiana che raramente è visitabile; ma che nell'intero mese di questa importante esposizione prende vita e torna alla sua originaria vivacità e bellezza.

"La Casa degli Artisti" of Perugia is a cultural Association founded by Francesco Minelli and Carla Medici in 2015. They have always been promoters of Art and Culture on several levels around Perugia, always attentive to the emerging artistic panorama; over the years they have found increasing success and participation in their initiatives and activities. They assist and involve artists in their path, supporting them in the organization of exhibitions and events, and if needed, helping them to enter the colourful world of art.

This ability to 'disseminate culture' has pushed them over time to promote and foster connections between artists, not only local, but from all over the world, in order to create international events - which are nowadays a fixed point in the annual calendar, thus expanding the range of artists who increasingly turn to the Association in order to collaborate and create traditional and impromptu exhibitions, art events, etc ... The "States of Art" summer event deserves particular mention and reached its fifth edition in 2021; each year the exhibition counts more than 50 artists from all over the world, involving as many embassies and consulates, attracting thousands of visitors. It takes place in Villa Fidelia in Spello (PG), a seventeenth-century monumental complex built on a Roman sanctuary, with an Italian-style park and garden that can rarely be visited; but in the entire month of this important exhibition gardens come to life and returns to their original vivacity and beauty.



Al fianco delle istituzioni e degli artisti

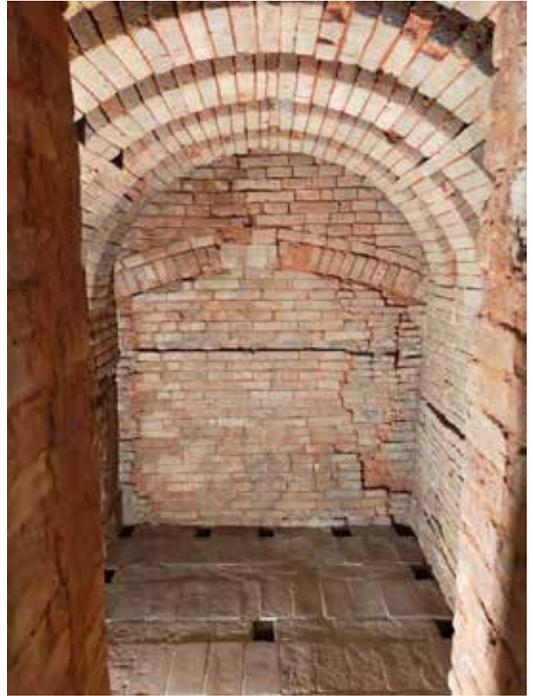
Gli eventi e le attività de "La Casa degli Artisti" hanno il pregio di coinvolgere tutti, su più livelli. Si rivolgono sicuramente agli appassionati, ai collezionisti e a chi fa dell'Arte la propria ragione di vita, ma riescono ad includere anche tutte quelle persone che vogliono avvicinarsi al mondo dell'arte, con un linguaggio inclusivo e non elitario, grazie anche alle potenzialità e all'universalità proprie di tutte le Arti. Non solo, infatti, Arte intesa come pittura, scultura, disegno, installazioni e performance, ma anche letteratura, poesia, arte teatrale e musica. Trovano spazio, infatti, nei loro numerosi appuntamenti culturali, le letture, le declamazioni poetiche, e i suggestivi accompagnamenti musicali del Maestro Giulio Castrica e dei suoi musicisti, che aggiungono valore agli eventi, alle opere d'arte esposte e ai meravigliosi luoghi che li ospitano. Sempre attenti anche alle esigenze della comunità e dei più piccoli, certi che l'Arte non sia solo qualcosa da vedere e apprezzare, ma anche un importante strumento di crescita e condivisione, hanno sempre dato spazio nei loro eventi e progetti a laboratori per persone con disabilità e bambini. Attività che generano interesse e inclusione in questo senso, sono anche i corsi tenuti presso la sede dell'Associazione, per adulti e bambini. Di notevole successo è il corso MusicArte, rivolto ai più piccoli, che unisce le tecniche pittoriche e di disegno allo studio propedeutico del pianoforte, anche con il contributo di insegnanti di musica.

The events and activities of "La Casa degli Artisti" have the advantage of involving everyone, on several levels. They are certainly aimed at enthusiasts, collectors and those who make art their reason for life, but they also manage to include all those people who want to approach the world of art, with an inclusive and non-elitist language, thanks also to the potential and to the universal character of Art. Not only, in fact, Art expressions in painting, sculpture, drawing, installations and performances, but also literature, poetry, theatrical art and music. In fact, in their numerous cultural events find space readings, poetic declamations and evocative musical accompaniments by Maestro Giulio Castrica and his musicians - which add great value to the events, to the works of art on display and to the wonderful places that host them.

Always attentive to the needs of the community and of the little ones, convinced that art is not only something to see and appreciate, but also an important tool for personal growth and mutual understanding, they have always given space in their events and projects to workshops for people with disabilities and children. Activities that generate interest and inclusion: not to mention the courses held at the headquarters of the Association, for adults and children: the "MusicArte" course, aimed at children, is very successful, combining painting and drawing techniques with the preparatory study of piano, also with the contribution of music teachers.



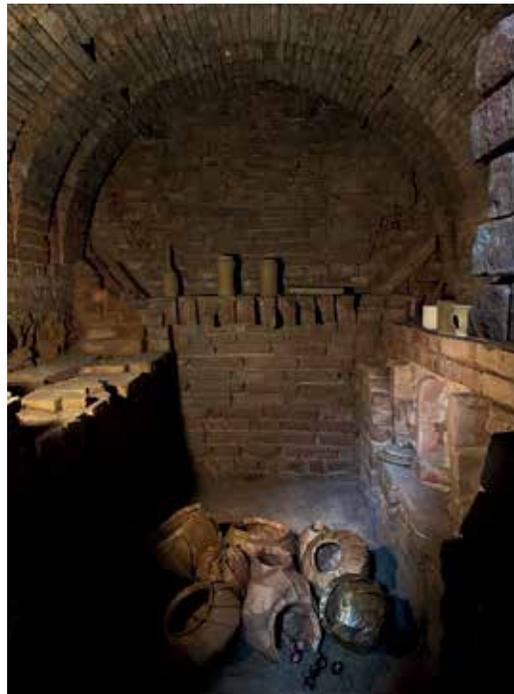
Arco delle mura di Deruta a ingresso all'Antica Fornace
sede del Centro d'Arte Contemporanea



Ingresso e particolare della sala cottura

Negli ultimi anni, l'Associazione è anche "La Casa degli Artisti - Quaderni", un progetto editoriale parallelo e interno, volto a promuovere la diffusione della cultura, attraverso l'edizione di cataloghi d'arte, raccolte poetiche, romanzi e pubblicazioni, sia degli artisti, sia a testimonianza degli eventi realizzati, ma anche di chi ha la creatività e l'ambizione di voler trasformare la propria storia su carta.

In recent years, the Association has also organized "The House of Artists - Notebooks", a parallel and internal publishing project, aimed at promoting the propagation of culture, through the edition of art catalogues, poetry collections, novels and publications; representing the artists and their exhibitions and those who have the creativity and ambition to tell their story on paper.



Camera del Fuoco



Veduta dal primo forno

Le letture e le presentazioni di queste opere letterarie trovano poi naturale riscontro di pubblico e di interesse, andando ad arricchire l'offerta di eventi collaterali delle numerose mostre organizzate annualmente.

Dal 2021 l'Associazione è attiva anche sul territorio di Deruta, uno dei borghi più belli d'Italia, situato a pochi chilometri da Perugia e noto per la sua storica produzione di ceramiche artistiche. Qui la tradizione è ancora viva, e l'innovazione trova spazio nel Centro d'Arte Contemporanea "Antica Fornace Grazia", una fornace del 1500 dove insieme al Comune di Deruta, vengono realizzate le mostre d'arte curate dall'Associazione, in collaborazione con curatori, come Andrea Baffoni, a riprova che sono di notevole interesse storico e culturale anche i luoghi scelti per ospitare gli eventi.

The readings and presentations of these literary works then find natural response from the public, enriching the offer of collateral events of the numerous exhibitions annually organized.

Since 2021, the Association has also been active in the Deruta area, one of the most beautiful villages in Italy, located a few kilometres from Perugia and known for its historic production of artistic ceramics. Here the tradition is still alive, and innovation finds space in the "Antica Fornace Grazia" Contemporary Art Centre: a furnace from the 1500s where, together with the Municipality of Deruta, the art exhibitions curated by the Association are held, in collaboration with curators, such as Andrea Baffoni – places chosen to host events are always historical and of cultural interest.

La Casa degli Artisti si propone quindi oggi come luogo di aggregazione e punto di riferimento, atto a generare interesse attorno al mondo dell'Arte e del territorio, anche attraverso i progetti che propone e a cui aderisce. Lo scopo fondamentale dell'Associazione sarà sempre quello di incentivare scambi sociali e culturali, gemellaggi con altri gruppi e associazioni sia italiane che straniere, riguardanti il mondo dell'Arte, della Fotografia, del Cinema, della Musica e dell'Enogastronomia, che perseguono gli stessi scopi e obiettivi dell'Associazione, sempre legati alla diffusione della cultura e dell'Arte; convinti che i valori che da essi derivano siano un bene comune universale da creare, tutelare e diffondere.

The House of Artists therefore proposes itself today as a place of aggregation and a point of reference, capable of generating interest around the world of Art, through his projects. The fundamental purpose of the Association will always be to encourage social and cultural exchanges, twinning with other groups and associations both Italian and foreign, concerning the world of Art, Photography, Cinema, Music and Food and Wine, which pursue the same aims and objectives of the Association, always linked to the diffusion of culture and Art: "We are convinced that these values are a universal, a common good to be created, protected and disseminated".



Veduta di una delle sale espositive

Info e contatti:

Ass. Culturale "La Casa degli Artisti"

Presidente dell'Associazione Francesco Minelli 346 2206224

Vicepresidente dell'Associazione Carla Medici 348 5275776

www.lacasadegliartistiperugia.it lacasadegliartistipg@gmail.com

GRIFOVET E MON PETIT VILLAGE

Grifovet and Mon Petit Village

A CURA DELLA REDAZIONE

Fondata dai coniugi Lanfaloni, Grifovet è una solida realtà aziendale nel panorama della distribuzione zootecnica di farmaci, mangimi ed integratori alimentari per animali da reddito e da compagnia, apprezzata in tutto il Centro Italia, con un servizio che si estende tra Umbria, Marche, Lazio e Toscana.

Founded by the Lanfaloni spouses, Grifovet is a solid company in the panorama of the zootechnical distribution of drugs, feed and food supplements for farm animals and pets, appreciated throughout Central Italy, with a service that extends between Umbria, Marche, Lazio and Tuscany.



L'azienda, sita a Ponte San Giovanni (Pg), risponde con competenza e professionalità alle richieste dei suoi partner tra i quali veterinari, allevatori, farmacie, negozi e agrarie; fornendo un servizio completo e utile alla scelta di tutti gli strumenti necessari allo svolgimento delle varie professioni.

A completare l'offerta nasce nel 2017 "Mon Petit Village", brand dedicato ad un pubblico privato proprietario di animali da compagnia, tra le più grandi realtà nel territorio del perugino. Con due punti vendita in Umbria e uno in Toscana, Mon Petit Village dispone non solo di un vastissimo assortimento di alimenti ed accessori ma anche di servizi di farmacia veterinaria, fisioterapia veterinaria (punto vendita Ellera di Corciano) e toelettatura.

Fiore all'occhiello della struttura è la fisioterapia veterinaria, seguita dalla dottoressa Aurora Semproni; con i suoi 300 mq dedicati, il servizio risulta unico nel panorama del perugino e del Centro Italia. Utili sia per il rinforzo muscolare che per la riabilitazione, sono disponibili per i pazienti vari macchinari e trattamenti.

The company, located in Ponte San Giovanni (Pg), responds with competence and professionalism to the requests of its partners including veterinarians, breeders, pharmacies, shops and farmers; providing a complete and useful service for choosing all the tools necessary for carrying out the various professions.

To complete the offer, "Mon Petit Village" was born in 2017, a brand dedicated to a private public that owns pets, one of the largest companies in the Perugia area. With two stores in Umbria and one in Tuscany, Mon Petit Village has not only a vast assortment of foods and accessories but also veterinary pharmacy services, veterinary physiotherapy (Ellera di Corciano sales point) and grooming.

The flagship of the facility is veterinary physiotherapy, followed by Doctor Aurora Semproni; with its 300 square meters dedicated, the service is unique in the panorama of Perugia and Central Italy. Useful for both muscle strengthening and rehabilitation, various machines and treatments are available for patients.



Grifovet / Mon Petit Village
Ponte San Giovanni (PG)



Specialisti del mondo Pet

“In tutti i nostri punti vendita di Ellera di Corciano, Ponte San Giovanni e Sansepolcro si effettuano toelettature professionali, trattamenti eseguiti da accreditati ed esperti professionisti del settore. Un personale cortese e qualificato vi accoglierà in ogni punto vendita consigliandovi e guidandovi negli acquisti per i vostri animali domestici. Punto di forza di Mon Petit Village è infatti la grande attenzione agli aggiornamenti dello staff, costantemente al passo e informato sulle ultime novità, per fornire alla committenza un servizio di alto livello”, ci raccontano.

“In all our stores in Ellera di Corciano, Ponte San Giovanni and Sansepolcro we carry out professional grooming, treatments performed by accredited and expert professionals in the sector. A courteous and qualified staff will welcome you in each store, advising and guiding you in the purchases for your pets. The strength of Mon Petit Village is in fact the great attention given to their staff, who are constantly up to date and informed about the latest news, to provide customers with a high-level service”, they tell us.



La Parafarmacia

Nei tre punti vendita sono a disposizione tutte le migliori marche mangimistiche sia per il mantenimento che per la dieta di ogni 'pet', con alimenti calibrati e pensati per ogni tipo di problematica (articolari, diabetiche, renali, epatiche, cura del pelo e molto altro). A questo ricco assortimento di mangimi si aggiunge un ampio spazio dedicato all'integrazione e agli accessori per prendersi cura a tutto tondo dei nostri amici a quattro zampe.

Infine, tra i servizi offerti un piccolo vezzo per la clientela: "Medagliette personalizzate ove inserire dati e tutto il necessario per la sicurezza del vostro amato animale", concludono.

In the three points of sale all the best brands are available both for the maintenance and for the diet of each 'pet', with 'calibrated' food designed for every type of problem (joint, diabetic, kidney, liver, hair care and much more other). In addition to this rich assortment of feeds, there is a large space dedicated to integration and accessories to take care of our four-legged friends in the round.

Finally, among the services offered, a nice present for customers: "Personalized tags where you can enter data and everything you need for the safety of your beloved pet", they conclude.



Mon Petit Village
Ellera di Corciano (PC)



FISIOTERAPIA

L'obiettivo della fisioterapia veterinaria è di favorire ed accelerare il recupero delle funzionalità del movimento per pazienti che abbiano subito interventi chirurgici a causa di problemi ortopedici o neurologici, traumi, cuccioli con patologie dell'accrescimento, ma anche in quelle situazioni in cui la riabilitazione può essere l'unica soluzione per il trattamento di alcune patologie.

Molto utile nel paziente geriatrico e nell'obeso, allevia il dolore, promuove il movimento, generando benessere psicofisico in maniera non invasiva ed ottimizzando la qualità di vita dell'animale.

Non solo trattamenti di patologie....

Il nostro centro offre inoltre un corposo programma di rinforzo muscolare e mantenimento per i soggetti più sportivi, mantenendoli così in salute e favorendo il loro sviluppo.

I trattamenti, diversificati e specifici, sono studiati appositamente ed adattati a seconda delle esigenze di ciascun paziente.

Le terapie vengono effettuate dalla Dottoressa Semproni Aurora, medico veterinario che ha frequentato diversi corsi di fisioterapia veterinaria e conseguito il Master di II livello in "Fisiologia dello sport e fisioterapia veterinaria applicata al cane".

Il centro di fisioterapia si trova inserito in un complesso più ampio in cui vi è anche un negozio per animali, parafarmacia veterinaria e toelettatura; presenta ampi spazi comodamente raggiungibili anche da soggetti con scarsa mobilità.



TRATTAMENTI EFFETTUATI

IDROTERAPIA

TECARTERAPIA / DIATERMIA

LASER TERAPIA

ELETTROSTIMOLAZIONE

ULTRASUONOTERAPIA

TERAPIA MANUALE

GINNASTICA PASSIVA

GINNASTICA ATTIVA-ASSISTITA

GINNASTICA ATTIVA

TAPING NEUROMUSCOLARE



DOTT.SEMPRONI AURORA
info@monpetitvillage.it
Via Amilcare Ponchielli 3
Ellera di Corciano(PG)
Tel. 347 105 84 60



Mon Petit Village
Sansepolcro (AR)



Info e Contatti:

Grifovet / Mon Petit Village
via A. Volta, 86 - Ponte san Giovanni (PG)
Tel. 075 398235 / info@grifovet.it

Mon Petit Village
via A. Ponchielli, 3 - Ellera di Corciano (PG)
Tel. 075 9043433 / info@mon-pet.it

Mon Petit Village
via C. Vigo, 1 - Sansepolcro (AR)
Tel. 0575 453166 / monpetitsansepolcro@gmail.com

www.grifovet.it
www.monpetitvillage.it

Scanzi
IL GRASSO DAL
prosciutto?
POSSIAMO AIUTARTI!

Numero Daje

075 - 8674275

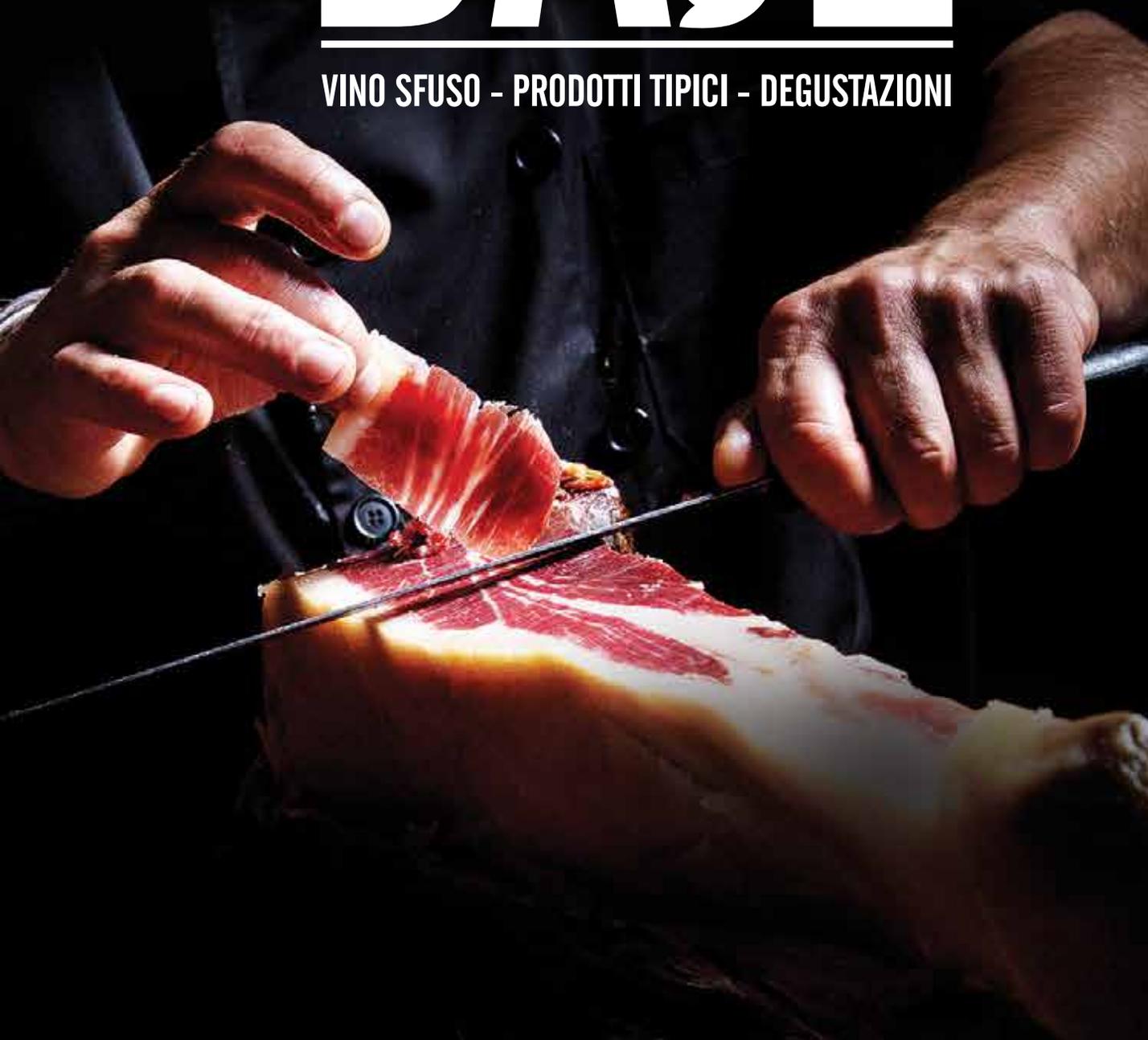
Seguici su



CENTRO STORICO DI

DAJE

VINO SFUSO - PRODOTTI TIPICI - DEGUSTAZIONI



PERUGIA - VIA DANZETTA 5

LE AVVENTURE DI SAMUELE BOTTEGA

The adventures of Samuele Bottega

DI FEDERICO DONTII



Samuele Bottega

Dopo un'esperienza ventennale come dipendente nel settore dei sistemi automatizzati per capi appesi, il 12 febbraio del 2019 Samuele Bottega si mette in proprio e fonda la Double Esse, attività che dedica alla sua compagna di vita, Stella.

After twenty years of experience as an employee in the field of automated systems for hanging garments, on February 12, 2019 Samuele Bottega sets up his own business and establishes Double Esse, an activity that he dedicates to his life partner, Stella.



Impianti Automatizzati

La Double Esse si occupa di installazione, manutenzione e assistenza di impianti automatizzati – con i quali praticamente tutti abbiamo avuto a che fare, principalmente nelle lavanderie, quando andiamo a ritirare i nostri capi 'tirati a nuovo' mentre scorrono, uno dopo l'altro, su circuiti di binari sospesi. Di fatti, come si può intuire, gran parte del lavoro della Double Esse è incentrato sulle lavanderie, ma non solo; chi abbisogna di questi sistemi sono anche ospedali, hotel, navi da crociera, musei, discoteche e perfino alcuni centri congressi!

Double Esse deals with the installation, maintenance and service of automated systems - with which practically everyone has had to deal, mainly in laundries, when we go to collect our 'freshly made' garments as they flow, one after the other, on suspended track circuits. In fact, as you can guess, much of Double Esse's work is focused on laundries, but not only; those who need these systems are also hospitals, hotels, cruise ships, museums, discos and even some convention centres!



Dettagli durante l'installazione



Allestimento vetrina in occasione del 50° di Calvin Klein con impianti automatizzati

Una tecnologia affidabile e utilissima, quella dei guardaroba automatizzati, che negli ultimi anni ha coinvolto anche i privati con le cabine armadio e le scarpriere meccanizzate. È divertente, quanto interessante, apprendere da Samuele alcuni dei tantissimi aneddoti che riguardano il suo lavoro; dato che i suoi utenti si trovano praticamente in tutto il mondo. Per la nostra intervista abbiamo letteralmente fatto i salti mortali per trovare un momento in cui si trovasse in Italia (ancora meglio a Perugia!).

A reliable and very useful technology, that of automated wardrobes, which in recent years has also involved private individuals with walk-in closets and mechanized shoe racks. It is fun, as well as interesting, to learn from Samuele some of the many anecdotes concerning his work; since its users are found practically all over the world. For our interview we literally jumped through hoops to find a moment when he was in Italy (more precisely in Perugia!).



Non ci fermiamo mai...



Come le montagne russe

Ci ricorda allora quando si trovava ad installare una cabina armadio in un superattico in Guatemala, in uno scenario sensazionale che avremmo potuto vedere solo nei film; oppure quando parti dal Giappone in una nave da crociera in allestimento e attraversò mezzo mondo, installando gli impianti sia per il personale di bordo che per i costumi del teatro interno... prima di arrivare a Genova per l'inaugurazione ufficiale della nave stessa!

La settimana scorsa Samuele si trovava in una città Svizzera, dove ha prestato il suo servizio in un ospedale, per l'impianto camici del personale ospedaliero

La Double Esse collabora da anni con una delle grandi imprese perugine, la Metalprogetti Spa, presente sul territorio dagli anni '80. Egli vi ha lavorato prima come dipendente mentre oggi rappresenta una ditta 'partner in business'.

He reminds us then when he was installing a walk-in closet in a penthouse in Guatemala, in a sensational scenario that we could only see in the movies; or when he left Japan on a cruise ship under construction and crossed half the world, installing the systems for both the crew and the costumes of the internal theatre ... before arriving in Genoa for the official inauguration of the ship itself!

Last week Samuele was in a Swiss city, where he served in a hospital, for the implantation of hospital staff's gowns.

Double Esse has been collaborating for years with one of the large Perugia companies, Metalprogetti Spa, which has been present in the area since the '80s. He first worked there as an employee while today he represents an important 'business partner'.



Info e Contatti:

DOUBLE ESSE
Tel. 342 7706659
www.doubleesse.it
info@doubleesse.it

IL FRANTOIO, IL MIGLIOR RISTORANTE DELL'OLIO IN ITALIA

Il Frantoio, the best oil restaurant in Italy

DI CHIARA COMPAROZZI

La cucina sinergica di Lorenzo Cantoni per una esperienza immersiva tra natura, uomo e ambiente.

Un totale restyling della sala ristorante, il design che si lega al 'food', l'emozione del tatto delle foglie di ulivo sotto le dita e la perfetta integrazione del nuovo menù con l'ambiente ricreato, rendono questa 'food experience' originale ed unica nel suo genere.

The synergic cuisine of Lorenzo Cantoni for an immersive experience between nature, man and the environment.

A total restyling of the restaurant, the design that is linked to the 'food', the emotion of the touch of the olive leaves under the fingers and the perfect integration of the new menu with the recreated environment, make this 'food experience' original and one in a kind.



La terrazza panoramica sull'acropoli di Assisi e la Valle Umbra

Raccontare l'olio EVO attraverso i cinque sensi, creando un'esperienza immersiva che rievoca gli uliveti monumentali francescani situati ai piedi di Assisi e riscoprendo i sapori identitari e più ancestrali della tradizione culinaria dell'Umbria. E' questo il nuovo concept a cui si è ispirato il Ristorante Il Frantoio di Assisi, premiato come Miglior ristorante dell'Olio 2022, dove lo chef Lorenzo Cantoni - già Miglior Chef dell'Olio A.I.R.O. 2021 ed oggi tra i più rappresentativi ambasciatori e promotori della cultura olearia italiana - diverte il palato con la sua sinergia degli elementi.

Una filosofia di cucina da sempre ispirata e fortemente caratterizzata dall'uso dell'Olio EVO come ingrediente, a cui abbinare in base alle varie cultivar e ai vari blend che lo chef ogni anno seleziona in giro per l'Italia, la materia prima del territorio, erbe spontanee, prodotti delle campagne, carni identitarie della sua regione d'appartenenza come il suino brado, l'agnello, il capriolo o la quaglia o pesci d'acqua dolce tipicamente territoriali, tra cui spicca l'anguilla, riproposta dallo chef Cantoni in una divertente versione 'street food'.

Telling about EVO (Extra virgin olive oil) through the five senses, creating an immersive experience that evokes the monumental Franciscan olive groves located at the foot of Assisi and rediscovering the identity and the most ancestral flavours of the Umbrian culinary tradition.

This is the new concept that inspired the "Il Frantoio Restaurant" in Assisi, awarded as Best Oil Restaurant 2022, where chef Lorenzo Cantoni - formerly Best Chef of A.I.R.O. 2021 and today one of the most representative ambassadors and promoters of the Italian oil culture - amuses the palate with its synergy of the elements.

A cooking philosophy that has always been inspired and strongly characterized by the use of EVO oil as an ingredient, to be combined with the raw material of the territory based on the various cultivars and the various blends that the chef selects every year around Italy, wild herbs, products from the countryside, locally raised meats such as wild pig, lamb, roe deer or quail or typically territorial freshwater fish, among which eel stands out, proposed by chef Cantoni in a fun 'street food' version.



Risotto, pecorino di Norcia, Zafferano, animelle di agnello caramellate al miele e grue di cacao

Una vera sinergia degli elementi dove anche i piatti più strutturati e complessi, all'apparenza ricchi e abbondanti di tanti sapori, risultano sorprendentemente armonici ed equilibrati, grazie al lavoro che lo chef fa con la materia prima che viene lasciata il più naturale possibile e alla totale assenza di soffritti e burro, con il risultato di grande gusto e leggerezza nel piatto.

"Nella mia idea di cucina – afferma Lorenzo Cantoni - ho sempre dato valore al concetto di 'senza' per dare alla materia prima il suo sapore naturale e lasciando all'olio extra vergine di oliva il compito di esaltarlo e renderlo equilibrato anche con abbinamenti a volte azzardati.

A true synergy of the elements where even the most structured and complex dishes, apparently rich and abundant in many flavours, are surprisingly harmonious and balanced, thanks to the work that the chef does with the raw material that is left as natural as possible and to the total absence of sautéed and butter, with the result of great taste and lightness in the dish.

"In my idea of cooking - says Lorenzo Cantoni - I have always given value to the concept of 'without' to give the raw material its natural flavour and leaving the extra virgin olive oil the task of enhancing it and making it balanced even with daring combinations.



Il design flessuoso richiama la spremitura delle olive

La terra in cui vivo pur nella sua semplice naturalezza, è un continuo stimolo sia a livello creativo che a livello emozionale ed è questo che ha influenzato molto il nuovo menù. Il concetto di cucina sinergica è proprio quello che più mi rappresenta in questo momento, perché il risultato finale dei miei piatti è dato dall'utilizzo di diversi elementi, scelti proprio perché insieme si danno forza e si compensano l'uno con l'altro per creare una pienezza di gusto in modo del tutto naturale"

The land in which I live, despite its simple naturalness, is a continuous stimulus both on a creative and an emotional level and this is what has greatly influenced the new menu. The concept of synergistic cuisine is precisely what represents me most at this moment, since the final result of my dishes is given by the use of different elements, chosen precisely because they give strength and compensate each other, creating a fullness of taste in a completely natural way "



'Nouvelle cuisine' firmata Lorenzo Cantoni

Un nuovo menù che riporta alla naturalità e alla territorialità, alla leggerezza e alla tradizione ma con lo stile inconfondibile dello chef Cantoni che si diverte con la tecnica e fa divertire con il gusto.

A new menu that brings back to nature and territory, to lightness and tradition, but with the unmistakable style of the chef Cantoni who has fun with the technique and entertains with the taste.

La nuova veste del Ristorante Il Frantoio, situato all'interno di un palazzo nobiliare del centro storico Assisi dove si trova anche lo storico Fontebella Palace Hotel, è stata pensata per regalare agli ospiti un'esperienza unica che appagasse tutti i sensi, attraverso il lavoro della designer umbra Marta Toni, che è riuscita ad interpretare e a tradurre sotto forma di ambientazione, la filosofia di cucina dello chef.

The new look of the "Il Frantoio Restaurant", located inside a noble palace in the historic centre of Assisi where the historic Fontebella Palace Hotel is also located, was designed to give guests a unique experience that would satisfy all senses, through the design of the Umbrian architect Marta Toni, who managed to interpret and give shape to the chef's cooking philosophy.



Spaghetti, crema di aglio nero, peperoncino candito e olio extravergine dei Colli Martani
Dop Decimi, Passaggio di Bettona, Umbria

E così, come già nei nuovi piatti firmati Cantoni, anche nel progetto di interior design de Il Frantoio, ricorre la parola 'sinergia', quella che Marta Toni ha fatto emergere con spiccata personalità attraverso l'utilizzo di colori, materiali, elementi di arredo e accessori per la tavola che rendono l'esperienza dell'ospite un continuum che appaga e stimola i cinque sensi, regalando la sensazione di entrare in un uliveto, grazie allo studio dei colori utilizzati per le pareti, dei giochi di luce, delle foglie vere di ulivo incastonate nei tavoli e percettibili al tatto.

And so, as already in the new Cantoni plates, also in the interior design project of "Il Frantoio", the word 'synergy' recurs, the one that Marta Toni has brought out with a strong personality through the use of colours, materials, furnishing elements, and table accessories that make the guest experience a continuum that satisfies and stimulates the five senses, giving the sensation of entering an olive grove, thanks to the study of the colours used for the walls, the play of light, the real leaves olive trees set in the tables and perceived by touch.



Mignolo, maialino, cime di rapa, sesamo nero e rub di erbe

A coinvolgere ancora di più emotivamente l'ospite, i meravigliosi scatti artistici degli ulivi monumentali di Francesco d'Assisi, realizzati dal fotografo umbro Pier Paolo Metelli.

“Un'opera d'arte nell'opera – come ha affermato la designer Marta Toni - che dà un segno importante al locale stesso. Credo che sia fondamentale oggi questo gioco di sinergie, anche perché ormai chef e designer partono dallo stesso punto,

To emotionally involve the guest more and more, the wonderful artistic shots of the monumental olive trees by Francesco d'Assisi, made by the Umbrian photographer Pier Paolo Metelli.

“A work of art within the work - as the designer Marta Toni said - which gives an important sign to the place itself. I believe that this game of synergies is fundamental today, also because chefs and designers are now starting from the same



Quaglia, porro e patate gratin

ossia il concept, come punto nodale che consente al cliente di vivere l'esperienza a tutto tondo. Inoltre, non va trascurato il benessere interiore e quello fisico, che deriva non solo da una cucina sana e attenta come quella dello chef Lorenzo Cantoni, ma anche da un ambiente salubre, dove l'aria e la salute sono fondamentali. Infatti, ho scelto di usare una pittura particolare, attenta alla pulizia dell'aria e quindi alla persona. Ho utilizzato una pittura all'acqua per interni a base di materie prime rinnovabili con packaging realizzato al 100% con materiali riciclati. Grazie a questa innovativa pittura, si neutralizza la formaldeide accumulata nell'aria degli ambienti interni".

point, namely 'the concept', as the nodal point that allows the customer to live a total experience. In addition, inner and physical well-being should not be overlooked, which derives not only from a healthy and careful cuisine such as that of chef Lorenzo Cantoni, but also from a healthy environment, where air and health are essential. In fact, I chose to use a particular paint, attentive to clean air and therefore to the person. I used a water-based paint for interiors based on renewable raw materials with packaging made from 100% recycled materials. Thanks to this innovative paint, the formaldehyde accumulated in the indoor air is neutralized".



Rapsodia di colori in questo dessert



Cilindro di pera al sagrantino, gelato al cioccolato e rum e sablé salata



L'unione fa la forza:
direzione, chef e brigata di cucina



Il Frantoio
WIDE VIEW RESTAURANT

Info e prenotazioni:
Via Fontebella 25, Assisi (Pg)
www.ristoranteilfrantoioassisi.it
info@ristoranteilfrantoioassisi.it
Tel. 075 812242 / 389 5683500

DAL GALE, PINSA & AMICI

Dal Gale, Pinsa and Friends

DI FEDERICO DONTII

La nostra vicenda nasce quasi per caso anni fa, con l'intuizione e la voglia di approfondire la conoscenza – al fine di poterlo proporre – di un particolare prodotto, conosciuto come "Pinsa Romana". Un progetto che è diventato totalizzante nella nostra vita, a cui siamo dedicati e profondamente appassionati.

Our story began almost by chance years ago, with the intuition and desire to deepen the knowledge - in order to be able to propose it - of a particular product, known as "Pinsa Romana". A project that has become all-encompassing in our life, to which we are dedicated and deeply passionate.



La Pinsa Romana di Daniele "il Gale" Bartolini

Così nell'autunno del 2019 Daniele Bartolini, in arte "Il Gale", inaugura il suo locale a Ferro di Cavallo (Pg). Grazie all'esperienza del suo staff nel mondo della Pinsa Romana e alla bontà genuina delle materie prime del territorio, il locale vi permetterà di gustare, in un contesto cordiale ed attento nel quale vi sentirete come tra amici - un prodotto eccellente nel gusto e nel suo valore nutrizionale. Perché mangiare bene vuol dire prima di tutto prendersi cura di sé stessi!

Ma veniamo ad alcuni cenni storici sulla Pinsa Romana: la tradizione culinaria del Lazio e del Centro Italia è antichissima; l'usanza da parte dei suoi abitanti di produrre focacce si perde nella notte dei tempi, viene citata anche nell'Eneide. Ma un episodio in particolare lega questa tradizione alla nascita della Pinsa, lavorazione unica ed artigianale, custode di antichi sapori e moderno sapere, per unire gusto ed alimentazione bilanciata.

La storia narra che nella Roma papalina di fine 1500, Clemente VIII promulgò una legge che obbligava i mulini sia pontifici che privati ad aprire le porte ai poveri e bisognosi, regalando le farine invendute una volta all'anno. In queste rimanenze non si trovava certo la farina di frumento ma farine più povere come farro e miglio, magari un po' di farina d'orzo o di ceci. Inadatte ad essere panificate in maniera tradizionale, in molti casi erano miscelate e, data la consistenza particolarmente bagnata dell'impasto, schiacciate e poi cotte in forno a legna per conferire struttura. Quindi consumate, oppure condite e rimesse in forno.

So in the Autumn of 2019 Daniele Bartolini, aka "Il Gale", inaugurates his restaurant in Ferro di Cavallo (Pg). Thanks to the experience of his staff, specialized in the world of Pinsa Romana, and the genuine goodness of the local raw materials, the restaurant will allow you to taste, in a cordial and attentive context in which you will feel like among friends - an excellent product in taste and in its nutritional value, because eating well means first of all taking care of yourself!

But let's get to some historical notes on the Pinsa Romana: the culinary tradition of Lazio and Central Italy is very ancient; the custom by its inhabitants of making focaccia is lost in the mists of time, it is also mentioned in the Aeneid. But one episode in particular links this tradition to the birth of Pinsa, a unique and artisanal processing, guarding ancient flavours and modern knowledge, combining taste and balanced nutrition.

The story tells that in papal Rome in the late 1500s, Clement VIII promulgated a law that obliged both papal and private mills to open their doors to the poor and needy, giving away unsold flours once a year. These inventories certainly did not include wheat flour but poorer flours such as spelled and millet, perhaps a little barley or chickpea flour. Unsuitable for making bread in the traditional way, in many cases they were mixed and, given the particularly wet consistency of the dough, crushed and then cooked in a wood oven to give structure. Then eaten, or seasoned and put back in the oven.



L'impasto tradizionale



Pinsa da 'pinsare', che in latino significa 'schacciare': la tecnica necessaria per lavorare questo tipo di impasto - molto idratato (oltre 80%) e composto da una miscela di farine (Di Marco) di frumento, riso e soia (allergene) - combina una lunga lievitazione, che può variare dalle 48 alle 72 ore, con altri numerosi fattori ambientali come temperatura, umidità e durezza dell'acqua. Un vero e proprio processo di panificazione, al contrario di quello della classica pizza.

Come ci racconta il "Gale", la natura parla chiaro: "Presto e bene non vanno d'accordo! Proprio per questo dedichiamo tempo e le giuste accortezze al lavoro dietro le quinte. Il nostro è un vero e proprio laboratorio artigianale dove produciamo i nostri impasti completamente vegani, stesi manualmente per poi essere precotti in modo tale da bloccare la lievitazione e quindi cristallizzare gli zuccheri".

Pinsa derives from 'pinsare', which in Latin means 'to crush': the technique needed to work this type of dough - very hydrated (over 80%) and composed of a mixture of (Di Marco) wheat, rice and soy (allergen) flours - combining a long leavening which can vary from 48 to 72 hours, with numerous other environmental factors such as temperature, humidity and water hardness. A real bread-making process, as opposed to that of the classic pizza.

As the "Gale" tells us, nature speaks clearly: "'Quickly' and 'well' they don't get along! Precisely for this reason we dedicate time and the right precautions to work behind the scenes. Ours is a real artisan laboratory where we produce our completely vegan doughs, rolled out manually and then pre-cooked in such a way as to block the leavening and therefore crystallize the sugars".



I fritti artigianali del Gale

“Dal Gale Pinsa & Amici” propone oltre quaranta tipi di pinsa, dai classici condimenti a quelli tradizionali dei nostri territori (come l'amatriciana o la carbonara!).

Scopriamo una grande e meticolosa ricerca delle materie prime utilizzate, come per esempio le verdure prese al mercato (non GDO!), le carni in aziende locali che impiegano metodi artigianali, per giungere infine alle gustosissime preparazioni “fatte in casa” come pesto, il ragù, crema di pecorino, etc.

“Ad accompagnare le nostre pinse, ci sono i fritti artigianali come i suppli (fatti direttamente dal Gale! N.d.r.), le Zeppole (impasto fritto e salumi) e i taglieri con focaccia”, conclude.

“Dal Gale Pinsa & Amici” offers over forty types of pinsa, from the classic condiments to the traditional ones of our territories (such as amatriciana or carbonara!).

We discover a great and meticulous research of raw materials used, such as vegetables taken from the market (not GDO!), the meats in local companies that use artisanal methods, finally arriving at the very tasty “homemade” preparations such as pesto, ragù, pecorino cream, etc.

“To accompany our pinsa, there are artisanal fried foods such as suppli (made directly by Gale! Editor's note), Zeppole (fried dough and salami) and cutting boards with focaccia”, he concludes.



Pinsa e birra, passione infinita



Info e prenotazioni:
Dal GALE Pinsa & Amici
Str. Trasimeno Ovest, 114 - Ferro di Cavallo (Pg)
Tel. 075 4659700

LITTLE PRINCE

'Little Price'

DI FEDERICO DONTI

Il 10 febbraio 2022, dall'incoscienza di uno dei due soci, Michele, riapre i battenti lo storico pub perugino "Little Prince".

On 10 February 2022, the historic pub "Little Prince" in Perugia reopens from the 'unconsciousness' of one of the two partners, Michele.



La grande selezione di birre alla spina

Una storica amicizia quella che lega Giampaolo e Michele, con in comune idee molto affini sulla gestione dei locali e la voglia, da sempre, di aprirne uno insieme.

In una zona strategica di Perugia (Ponte della Pietra) con il design e le atmosfere tipiche anglosassoni di un Pub, siamo accolti in modo generoso, caloroso e familiare, nella veranda esterna.

I trascorsi di Giampaolo sono importanti: dal '93 è nel mondo del 'food & beverage' come direttore, gestore e proprietario di vari locali del Centro Italia; è inoltre uno specializzato e apprezzato come barman, con il titolo di Campione Italiano "Martini Grand Prix" - "Bar Festival", conseguito per due anni consecutivi.

A historic friendship that binds Giampaolo and Michele, with very similar ideas on club managements and the strong desire to be in business together.

In a strategic area of Perugia (Ponte della Pietra) with the typical Anglo-Saxon design and atmosphere of a Pub, we are welcomed in a generous, warm and familiar way on the outdoor veranda.

Giampaolo's past is important: since 1993 he has been in the world of 'food & beverage' as director, manager and owner of various venues in Central Italy; he is also a specialized and appreciated bartender, with the title of Italian Champion "Martini Grand Prix" - "Bar Festival", achieved for two consecutive years.

Il locale ha avuto un restyling grafico, d'interni e di intenti per la nuova impostazione – sia nell'ambito organizzativo che in quello culinario; su tutte la scelta dei loro hamburger di Chianina e Cinta Senese (da 200/500gr) con carni giornaliere pressate e cotte all'occorrenza, acquistate dal produttore autoctono Grifo Carni.

"Abbiamo dedicato la nostra esperienza alla scelta maniacale delle materie prime per la farcitura degli hamburger, delle piadine e degli hot-dog (originali da 23 cm!). Grande attenzione per l'opulenta salumeria, la grande abbondanza di fritti – in particolare le olive ascolane (tradizionali, o con tartufo e ciauscolo) provenienti da Ascoli e preparate da Mamma Teresa!", ci raccontano.

The restaurant underwent a graphic, interior and concept restyling for a brand new setting - both in terms of organization and in the kitchen side; above all the choice of their Chianina and Cinta Senese burgers (200/500g) with daily pressed meats cooked 'al momento', purchased from the native producer Grifo Carni.

"We have dedicated our experience to the maniacal choice of raw materials for the filling of hamburgers, wraps and hot dogs (original 23 cm!). Great attention to the opulent delicatessen, the great abundance of fried foods - in particular the Ascoli olives (traditional, or with truffles or Ciauscolo Salami) prepared by Mamma Teresa!", They tell us.



Una stout accompagna l'hamburger farcito



La piadina, passione romagnola



Un opulento hot-dog



Spillatura espresso

"Non possiamo chiaramente non parlare delle birre e delle altre bevande, altrimenti non saremmo un Pub!", se la ridono... Il Little Prince vanta un grande assortimento: otto birre alla spina e venticinque in bottiglia, particolari selezioni di Rhum, Whisky, Vodka e Gin, e una svariata scelta di cocktail classici ed esclusivi, mixati direttamente da Giampaolo!

Ad accompagnare il tutto, non può mancare un altro tradizionale ingrediente: l'intrattenimento con musica dal vivo, e live session quasi tutte le sere.

"We clearly have to talk about beers and other drinks, otherwise we wouldn't be a Pub!", They laugh ... The Little Prince boasts a great assortment: eight beers on tap and twenty-five in bottles, special selections of Rhum, Whiskey, Vodka and Gin, and a varied choice of classic and exclusive cocktails, mixed directly by Giampaolo!

To accompany everything, another traditional ingredient cannot be missing: entertainment with live music, and live sessions almost every evening.



I cocktail da campione d'Italia di Giampaolo



Info e prenotazioni:
Little Prince Pub,
via Settevalli 564 - Loc. Ponte della Pietra (Pg)
Tel. 351 6147854
Aperto dal martedì alla domenica,
cucina aperta dalle 19.30 alle 2.00

DAJE CON LE DEGUSTAZIONI!

DAJE (Let's go) with tastings!

DI FEDERICO DONTI



DAJE

VINO SFUSO - PRODOTTI TIPICI - DEGUSTAZIONI

I Fratelli Riccardo e Silvia

Da un'intuizione di Silvia e Riccardo, il DAJE nasce nel 2016 nel centro storico di Perugia. I due fratelli vengono dal mondo della ristorazione e del commercio, avendo già alle spalle una propria attività: prima su tutte "La Bottega alimentare italiana"; la prospettiva è quella di creare una rete commerciale con le aziende del territorio, al fine di garantire forniture locali e selezionate. Senza compromessi.

From an intuition of Silvia and Riccardo, the DAJE was born in 2016 in the historic centre of Perugia. The two brothers come from the world of catering and commerce, with their own business already behind them; first of all, "The Italian Food Shop"; the idea is to create a commercial network with local companies, in order to guarantee local and selected supplies. Without compromises.



La selezione di formaggi artigianali



Colpo d'occhio sulla gastronomia

"Grazie a questa conoscenza diretta (e umana) delle aziende" – racconta Silvia – "possiamo vedere e capire cosa c'è davvero dietro il prodotto: famiglie con il loro carattere unico e loro tradizioni, dove poggiano le robuste radici di queste imprese, con le quali concertiamo degustazioni ed incontri direttamente nel nostro locale".

La conoscenza, dunque personale, del territorio e della sua storia produttiva, dalle aziende agricole alle micro-produzioni di prodotti artigianali a Km 0, ha forgiato l'audace progetto del DAJE.

"Thanks to this direct (and human) knowledge of companies" - says Silvia - "we can see and understand what is really behind the product: families with their unique character and their traditions, where the strong roots of these companies rest, with which we organize tastings and meetings directly in our restaurant".

The personal knowledge, therefore, of the territory and its production history, from farms to micro-productions of artisanal products at Km 0, has forged the daring project of the DAJE.

La scelta del posto in via Danzetta (una traversa di Corso Vannucci) è stata voluta per ricordare la storica bottega alimentare che per anni è stata lì.

"La nostra attività di somministrazione e servizio al tavolo, con aperitivi, pranzi e cene abbinata alla vendita al dettaglio dei prodotti, è stata pensata come una 'boutique' di prodotti alimentari", precisa Riccardo.

DAJE 'spingi la filiera!' ha tutti i requisiti di un marchio dinamico e propulsivo poiché unisce la proposta verace di un locale tipico ad un target molto più ampio: "Crediamo profondamente che la qualità della nostra offerta non sia solo il frutto della lavorazione e della conoscenza, ma anche e soprattutto della filiera cortissima: "Di cui i nostri prodotti e le nostre degustazioni sono una stretta emanazione!", raccontano.

The choice of the place in via Danzetta (a side street of Corso Vannucci) was intended to remember the historic food shop that has been there for years.

"Our food and restaurant business with table service provides aperitifs, lunches and dinners, combined with the retail sale of products; DAJE was conceived as a boutique of food products", Riccardo explains.

DAJE 'push the supply chain!' Has all the requirements of a dynamic and propulsive brand since it combines the authentic proposal of a typical restaurant with a much wider target: "We deeply believe that the quality of our offer is not only the result of food processing and knowledge, but also and above all is the understanding and promotion of a very short supply chain: "Of which our products and our tastings are a close emanation!",



Tavoli all'aperto in Via Danzetta

"Siamo nati su fondamenti ecologici perché il nostro principio ispiratore è stato proprio il ridurre l'impatto ambientale. Il nostro è un profilo etico che segue in tutto e per tutto il processo tradizionale nostrano", proseguono, mentre il discorso e il loro coinvolgimento si fanno incalzanti: "Il settore dell'enogastronomia italiana è stato messo alle corde a causa delle dinamiche economiche sovranazionali. Noi crediamo che il problema non sia se "mangiare carne oppure no, "mangiare formaggi sì o no", se "mangiare derivati sì o no", ma se mangiare prodotti industriali oppure no!"

"Per capirci, ciò che mangi veramente, ciò che distrugge veramente, ciò che deturpa veramente i tessuti economici e naturali, sono proprio i processi industriali!"

"We were born on ecological foundations because our guiding principle was precisely to reduce the environmental impact. Ours is an ethical profile that follows in all respects the traditional Italian process", they continue, while the discussion and their involvement become pressing." The Italian food and wine sector has been put on the ropes due to international economic dynamics. We believe that the problem is not whether "to eat meat or not," to eat cheese yes or no ", if " to eat dairy products yes or no ", but whether to eat industrial products or not!"

"Just to be clear, what you really eat – what really destroys and what really disfigures the economic and natural market, are precisely the industrial processes!"





Silvia alla mescita del vino

Come possiamo parlare di norcineria di alta qualità, di benessere degli animali e di impatto ambientale se commercializziamo salumi la cui carne proviene da allevamenti intensivi esteri - con il bestiame che si nutre di mangimi provenienti da altri paesi esteri, per poi essere macellati in ancora altri stati?», concludono.

DAJE è la bottega di fiducia dove fare la spesa ma anche un luogo caloroso e accogliente, sia all'interno del locale che sulla veranda nel vicolo storico.

How can we talk about high quality butchery, animal welfare and environmental impact if we put on the market cured meats which comes from foreign intensive farms - with livestock that rely on animal feed from other foreign countries, only to be slaughtered in yet others?», they conclude.

DAJE is where to go shopping but also a warm and welcoming place, both inside the restaurant and on the veranda in the street.



Le cantine del territorio al Daje





Il gran tagliere DAJE



Wurstel artigianali

Qui possiamo degustare calici di vino sfuso o di bottiglie pregiate accompagnati da tagliere di salumi e formaggi a Km 0, da sfiziose proposte calde come le zuppe e la polenta alla spina (con farina di mais locale macinato a pietra), da spiedini di prugne e guanciale al sapore di salvia e, buonissime e profondamente umbre, le torte al testo 'gourmet'.

Here one can taste glasses of bulk wine or fine bottles accompanied by a platter of cold cuts and cheeses at Km 0, by delicious hot proposals such as soups and polenta on tap (with local stone-ground corn flour), plum skewers and sage-flavoured bacon and, very good and deeply Umbrian, gourmet "Torte al Testo" cakes.



Panini Gourmet DAJE



Info e prenotazioni:
DAJE Degustazioni,
Via Danzetta, 5 - Perugia Centro storico (Pg)
Tel. 075.8674275 / 366.5979245



Country House Le Vedute

Agriturismo Ristorante Centro Besessere



Country House Le Vedute

Loc. Alvanischio, 8

06039 – Bovara di Trevi (PG) ITALY

(+39) 0742 381337 • (+39) 339 3686103 • (+39) 0742 78347

www.levedute.com • info@levedute.com



“ALBOLA EXPERIENCE”, LA DEGUSTAZIONE PAR EXCELLENCE

“Albola Experience”, tasting ‘par excellence’

DI SIMONE BANDINI





Vista panoramica della Tenuta

Partiamo da qui, da questa nostra esperienza al Castello di Albola, una degustazione in quattro portate accompagnata dai vini della tenuta. Conosciamo lo chef milanese - ma toscano d'adozione - Alessandro Chiesa, mentre accompagna la cottura del pane nel forno a legna, rigorosamente fatto in casa: è lui da ormai un anno alle redini della brigata, o per meglio dire, trovandoci in un castello, della guarnigione di cucina!

Let's start from our experience at the Castle of Albola, a four-course tasting accompanied with four wines of the estate. We meet the Milanese chef - but Tuscan by adoption - Alessandro Chiesa, while he's baking strictly homemade bread in a wood oven: he has been at the reins of the brigade for a year now... - being in a castle let's say "at the reins of his kitchen garrison!"

Gli amici Sara Bondi e Carloalberto Manca ci guidano tra i cortili ed i corridoi della magione finché, al colmo di una ripida scalinata, occhieggiamo su un salone che si apre a valle: scorgiamo le siluette sullo sfondo di Alessandro Chiesa, affaccendato nei pressi del forno, il volto gioviale illuminato dalla luce calda della fiamma viva.

Albola propone diversi percorsi degustativi: il più significativo è certamente "Albola Experience" che qui vi consigliamo e raccontiamo. Parliamo di quattro vini in degustazione

Friends Sara Bondi and Carloalberto Manca guide us through the courtyards and corridors of the mansion until, at the top of a steep staircase, we peek into a hall that opens into the valley: we see the silhouettes in the background of Alessandro Chiesa, busy near the oven, the jovial face illuminated by the warm light of the living flame.

Albola offers various tasting itineraries: the most significant is certainly the "Albola Experience" which we recommend and tell you about here. We are talking about four wines for



Il panino al lampredotto



Spaghetti alla chitarra di cavolo nero fatti in casa con ragù di Maremmana

ai quali sono abbinare altrettante portate, per godere appieno del matrimonio della cucina toscana e raffinata dello chef, combinata al meglio delle bottiglie del castello: "Poggio alle Fate Toscana IGT", "Chianti Classico Riserva DOCG", "Marangole Chianti Classico Gran Selezione DOCG", "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (al costo di € 40 a persona). La nostra guida, giovane e brillante, ci parla dei processi di lavorazione delle uve, degli affinamenti e di tante curiosità tecniche, agricole, viepiù riecheggiano le memorie di questo potente bastione, che domina dagli alti contrafforti ad oriente i colli del Chianti.

Terminata la visita, estasiati dalla potente eleganza degli ambienti del castello e delle sue cantine, rapiti dalle rotolanti teorie di filari, declivi e colli tondeggianti siamo accolti in una austera - come si conviene alle cose medievali - sala da pranzo dove principia il crescendo esaltante di portate e calici. È arrivato il momento di degustare, senza troppe regole o domande: il primo assaggio è un curioso, rivisitato amuse-bouche: il "Panino al lampredotto", sfoggiante sapori antichi e dosati.

Poi è la volta degli "Spaghetti alla chitarra di cavolo nero fatti in casa" guarniti con ragù di maremmana, perfettamente bilanciati in proporzione tra sfoglia e ragù: un altro piatto che è espressione univoca di pochi, curatissimi sapori e passaggi. Nel novero dei secondi giunge una originale, gustosa "Arista al latte", morbida al morso e deliziosa al palato, accompagnata da un

tasting which are paired with as many courses, to fully enjoy the marriage of the chef's refined Tuscan cuisine, combined with the best of the castle's bottles: "Poggio alle Fate Toscana IGT", "Chianti Classico Riserva DOCG", "Marangole Chianti Classico Gran Selezione DOCG", "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (at a cost of € 40 per person).

Our guide, young and brilliant, talks to us about the grape processing processes, the refinements and many technical and agricultural curiosities, increasingly echo the memories of this powerful bastion, which dominates the hills of Chianti from the high buttresses to the east.

At the end of the visit, entranced by the powerful elegance of the castle and its cellars, kidnapped by the rolling theories of rows, slopes and rounded hills we are welcomed in an austere - as befits medieval things - dining room where the exhilarating crescendo of courses and glasses begin. The time has come to taste, without too many rules or questions: the first taste is a curious, revisited amuse-bouche: the "Panino al lampredotto", showing off ancient and measured flavours.

Then it is the turn of the homemade "Spaghetti alla chitarra with black cabbage" garnished with Maremma ragout, perfectly balanced in proportion between the pastry and the ragù: another dish that is the unique expression of a few, well-kept flavours and methods. In the group of second courses comes an original, tasty "Arista al latte", soft on the bite and delicious on the palate,



Lo chef Alessandro Chiesa con Sara Bondi e Carloalberto Manca



La Cantina

delicato purè di patate.

Ed infine il dessert: un "Muffin salato con uvetta e blu di capra", servito con il tradizionale Vin Santo che il castello sapientemente affina nei caratelli, un incontro di gusti perfettamente armonici e rotondi.

Tra una portata e l'altra ci sono i tempi giusti di conversazione: il nostro tavolo raduna amabilmente pensieri e impressioni - mentre i calici ci raccontano in successione storie di vigneti, venti impetuosi, piogge leggere, sole cocente. Spegne l'aroma di legni e operosi invecchiamenti.

Nella bella stagione saranno proposte, come già sperimentato in inverno, serate dedicate particolari: alta gastronomia e vino con il corollario di intrattenimento e spettacoli, sia musicali che teatrali. Così come è possibile prenotare degustazioni verticali con vini di annate anche lontanissime o semplicemente assaporare la poesia di questi luoghi nell'area del 'Wine Bar'.

Tutto d'intorno al Castello, è forte la varietà di suoli ed essenze, la ricca biodiversità di questa terra: alle bottiglie più tipiche Chianti Classico Annata e Riserva si affiancano le tre Gran Selezione 'Single Vineyard' "Santa Caterina", "Marangole" ed il "Solatio". Vini "ad alto contenuto di verità, identità e purezza", sono le parole del direttore Alessandro Gallo. Personalità spiccata dunque, marcata dalla 'sassosità' del terreno e dall'altitudine, che conferiscono freschezza, tensione ed acidità a queste uve.

Se si sceglie di vivere una "Albola Experience Premium", questa prevede appunto la degustazione del "Santa Caterina Chianti Classico Gran Selezione DOCG", del "Solatio Chianti Classico Gran Selezione DOCG", "Acciaio Toscana IGT" ed infine del "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (al costo di € 50 a persona).

Lo chef Alessandro Chiesa porta alla "Albola Experience" la sua koinè professionale, fatta di un adattamento virtuoso alla semplicità delle campagne toscane, con alle spalle gli

accompanied by delicate mashed potatoes.

And finally the dessert: a "Salty muffin with raisins and blue goat", served with the traditional Vin Santo that the castle skilfully refines in kegs, a meeting of perfectly harmonious and round flavours.

Between courses there are the right times for conversation: our table amiably gathers thoughts and impressions - while the glasses tell us in succession stories of vineyards, rushing winds, light rains, scorching sun. It spreads the aroma of woods and industrious aging.

In the summer, as already experienced in winter, special evenings will be proposed: haute cuisine and wine with the corollary of entertainment and shows, both musical and theatrical. It is also possible to book vertical tastings with wines from even very distant vintages or simply savour the poetry of these places in the 'Wine Bar' area.

All around the Castle, there is a strong variety of soils and essences, the rich biodiversity of this land: the most typical Chianti Classico Annata and Riserva bottles are flanked by the three Gran Selezione 'Single Vineyard' "Santa Caterina", "Marangole" and the "Solatio". Wines "with a high content of truth, identity and purity", are the words of the director Alessandro Gallo. Distinct personality, therefore, marked by the 'stony' soil and the altitude, which give freshness, tension and acidity to these grapes.

If you choose to live an "Albola Experience Premium", this includes the tasting of the "Santa Caterina Chianti Classico Gran Selezione DOCG", the "Solatio Chianti Classico Gran Selezione DOCG", "Acciaio Toscana IGT" and finally the "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (at a cost of € 50 per person). Chef Alessandro Chiesa brings his professional koinè to the "Albola Experience", made of a virtuous adaptation to the simplicity of the Tuscan countryside, with the tumultuous and metropolitan years of his Milanese and Venetian period behind



Arista al latte, morbida al morso

anni tumultuosi e metropolitani del suo periodo milanese e veneziano, in locali di sofisticata importanza e storicità, tra cui il celebre ristorante "Savini". È un gioco da ragazzi per lui - e proprio per questo naturale e divertente - sperimentare ed innovare la cucina di questo straordinario milieu toscano, fatto di storicissime ricette e materie prime di altissima qualità.

him, in restaurants of sophisticated importance and history, including the famous "Savini" restaurant. It is child's play for him - and for this reason natural and fun - to experiment and innovate the cuisine of this extraordinary Tuscan milieu, made up of very historic recipes and high-quality raw materials.



Muffin salato con uvetta, blu di capra e Vin Santo

Info e degustazioni:
Castello di Albola s.a.r.l.,
Via Pian d'Albola 31, Radda in Chianti (Si)
tel. 0577 738019
info@albola.it / www.albola.it



SHALO FUSION BAR

Shalo Fusion Bar

DI FEDERICO DONTI



La chef thailandese Phinchsinee Wiengnon e Simone Meschini

Siamo a Spello, nel meraviglioso contesto di uno dei borghi più belli d'Italia. Incantati dallo stretto e amabile ricamo di storia e natura della Valle Umbra, scopriamo quel laboratorio di avanguardia gastronomica che è "Shalo", un sushi fusion bar di cui siamo ormai habitué.

We are in Spello, in the wonderful setting of one of the most beautiful villages in Italy. Enchanted by the close and lovable embroidery of history and nature of the Umbrian Valley, we discover that avant-garde gastronomic laboratory that is "Shalo", a sushi fusion bar that we often pay a visit.

Di recente ideazione e concezione, Shalo nasce il 17 giugno del 2021 dall'esperienza della chef thailandese Phinchsinee Wiengnon – che ha appreso l'arte da un maestro giapponese a Bangkok. Dopo sei anni di esperienze in Umbria, così la chef asiatica apre il proprio ristorante, lo "Shalo" Fusion Bar, insieme al suo compagno di vita Simone Meschini, piuttosto conosciuto nella movida umbra.

Recently conceived and created, Shalo was born on June 17, 2021 from the experience of Thai chef Phinchsinee Wiengnon - who learned the art from a Japanese master in Bangkok. After six years of experience in Umbria, the Asian chef opens her own restaurant, the "Shalo" Fusion Bar, together with her life partner Simone Meschini, quite well known in the Umbrian nightlife.

Il 'Sushi Fusion Bar' testimonia e manifesta l'incontro tra la cucina del mondo asiatico e quella italiana nella sua versione più regionale e ricercata – con materie prime e prodotti come il pistacchio di Bronte, il tartufo fresco, la burrata di bufala, le uova di quaglia, i formaggi caprini, etc. – seguendo rigorosamente la filosofia della stagionalità che deve accompagnarsi alle preparazioni espresso, al momento.

The 'Sushi Fusion Bar' testifies and manifests the encounter between the cuisine of the Asian world and the Italian one in its most regional and refined version - with raw materials and products such as Bronte pistachio, fresh truffles, buffalo burrata, quail eggs, goat cheeses, etc. - strictly following the philosophy of seasonality that must accompany the espresso preparations 'al momento'.



Il sushi, ossessione moderna

Si tratta dunque di un'esperienza del tutto originale di carattere internazionale, anzi intercontinentale, che elegge in matrimonio gastronomico due tradizioni culturalmente e geograficamente lontane: l'estremo Oriente e la culla della civiltà occidentale, l'Italia.

Il nome 'Shalo' è diventato un modo di dire umbro folignate; ben si è adattato e contestualizzato, divenendo sinonimo del mangiare bene. Un altro interessante incontro è proprio quello tra i dettagli molto studiati che si esprimono in un gusto e design molto particolari, che subito si avvertono nel locale: una filosofia concettuale e un design geometrico, raffinato. Si ha una sensazione davvero speciale nelle sue sale e pertinenze, messe a disposizione anche per esclusivi eventi privati.



Fantasia di sushi

It is therefore a completely original experience of an international, indeed intercontinental character, which elects two culturally and geographically distant traditions into a gastronomic marriage: the Far East and the cradle of Western civilization, Italy.

The name 'Shalo' has become a Foligno Umbrian 'motto'; it has adapted and contextualized well, becoming synonymous with 'eating well'. Another interesting encounter is precisely the one between the very studied details that are expressed in this very particular taste and design, which are immediately perceived in the room: a conceptual philosophy and a geometric, refined idea. There is a very special feeling in its rooms and appliances, also made available for exclusive private events.



La chef thailandese Phinchinee Wiengnon

Ma la proposta non si limita al solo sushi; la cucina fusion nasce anche dalle proposte di abbinamento ai cocktail del barman "Kekko" - che ha un'esperienza decennale tra bar e locali del territorio; assaggiamo il suo "O.Kekko", famoso sciortino da lui proposto alla fine di questa sognante esperienza gastronomica.

Kekko ha così pensato a dei cocktail di sua invenzione da abbinare alle singole portate. Shalo propone anche aperitivi sushi con dj set, dalle 18.00 in poi, "Food, Drink & Music" nella piazzetta bassa di Spello, di fronte alla storica Porta Consolare.



Contaminazioni orientali-europee

But the proposal is not limited to sushi only; fusion cuisine also arises from the proposals for pairing cocktails by the barman "Kekko" - who has a decade of experience in local bars and clubs: let's taste his "O.Kekko", a famous 'shot' (sciortino) proposed by him at the end of this dreamy experience.

Kekko has thus thought of cocktails of his own invention, to be combined with individual courses.

Shalo also offers sushi aperitifs with DJ sets, from 6.00 pm onwards, "Food, Drink & Music" in the lower square of Spello, in front of the historic Porta Consolare.



Cocktails in abbinamento



Spello, nella piazzetta di fronte alla Porta Consolare.



La cucina fusion di Shalo



SHALO

FUSION BAR

Info e prenotazioni:
Shalo Sushi Bar
Piazza J.F. Kennedy, Spello (Pg)
Tel. 393 3325856
www.shalo.it

ALLE FONTI DEL CLITUMNO

At the Fonti del Clitumno

DI SIMONE BANDINI

"Ma tu, o Clitunno! dalla tua dolcissima onda del più lucente cristallo che mai abbia offerto rifugio a ninfa fluviale, per guardarvi dentro e per bagnare le sue membra dove nulla le nascondeva, tu innalzi le tue rive erbose lungo le quali pascola il giovinco bianco come il latte; o tu, il più puro Dio di acque miti, e il più sereno d'aspetto, e il più limpido, invero la tua corrente non fu profanata da carneficine - specchio e vasca per le più giovani figlie della Bellezza!"

G.G. Lord Byron, *Childe Harold* (1812)

(...) "Tutto ora tace. Nel sereno gorgo la tenue miro saliente vena: trema, e d'un lieve pullular lo specchio segna de l'acque. Ride sepolta a l'imo una foresta breve, e rameggia immobile: il diaspro par che si mischi in flessuosi amori con l'ametista. E di zaffiro i fior paiono, ed hanno dell'adamante rigido i riflessi, e splendon freddi e chiamano a i silenzi del verde fondo. Ai piè de i monti e de le querce a l'ombra co' fiumi, o Italia, è dei tuoi carmi il fonte. Visser le ninfe, vissero: e un divino talamo è questo. (...)"

Giosuè Carducci, *Odi Barbare* (1876)

Dai versi romantici di Carducci e Byron ai giorni nostri, nulla è cambiato: salda è rimasta, la placida tranquillità di acque sacre fin dall'antichità. Dalle memorie di viandanti e cavalli in posta - alla cucina di Algert Kurti e del suo ristorante - gustiamo le carni freschissime di quella stessa trota - pur tuttavia oggi salmonata al forno con patate e pomodorini - di cui il lord inglese parlò al suo editore londinese nel 1817: "Ebbi qualcuna delle trote del fiume Clitunno"...

"But you, Clitumnus! in thy sweetest wave / Of the most living crystal that was e'er / The haunt of river nymph, to gaze and lave / Her limbs where nothing hid them, thou dost rear / Thy grassy banks whereon the milk-white steer / Grazes; the purest god of gentle waters! / And most serene of aspect, and most clear; / Surely that stream was unprofane by slaughters, - / A mirror and a bath for Beauty's youngest daughters!"

G.G. Lord Byron,

(...) "Everything is silent now. In the serene eddy the tenuous rising vein: trembles, and with a slight pullular the mirror, swarm with life, marks the waters. A small forest, deeply buried, laughs, branches are still: jasper seems to mix in lithe loves with amethyst. And the flowers appear to be of sapphire, and reflects as diamonds, and they shine cold and call to the silences of the green setting. At the foot of the mountains, oaks in the shade and rivers, oh Italy, are the source of your poems. The nymphs lived: and this is a divine bed. (...)"

Giosuè Carducci, *Odi Barbare* (1876)

From the romantic verses of Carducci and Byron to the present day, nothing has changed: the placid tranquillity of sacred waters has remained steadfast since ancient times. From the memories of wayfarers and horses in the posting station - to the kitchen of Algert Kurti and his restaurant - we taste the very fresh meat of that same trout - even though today baked salmon with potatoes and cherry tomatoes - of which the English Lord spoke to his London publisher in 1817: "I had some of the trout from the Clitunno river"...



Tagliatelle al farro con porcini

Celebre, storico, luogo nel cuore dell'Umbria, dal suo grembo scaturiscono acque chiarissime e screziate che oggi specchiano nel parco abitato da cigni, anatre, trote e salmerini. Nel selciato assolato ci attendono Algert e la moglie Rosangela, pronti ad introdurci nello straordinario mondo delle tipicità folignate e spoletine.

Il nostro percorso inizia con due antipasti della tradizione: la "Selezione di Bruschette" al tartufo estivo, con il paté umbro - e poi con lardo, miele e pinoli - cui segue a stretto giro un pantagruelico "Antipastone", tagliere di salumi, formaggi, sfiziosità calde e fredde, e una strapazzata di uova al tartufo.

"Dopo aver frequentato la Scuola Alberghiera di Foligno", si racconta Algert, "ho subito cercato di fare esperienze.

Famous, historical, place in the heart of Umbria, from its womb gush very clear and mottled waters that today reflect in the park inhabited by swans, ducks, trout and char. Algert and his wife Rosangela await us on the sunny pavement, ready to introduce us to the extraordinary world of typical Foligno and Spoleto recipes.

Our journey begins with two traditional appetizers: the "Selection of Bruschette" with summer truffles, with Umbrian pate - and then with lard, honey and pine nuts - followed closely by a gargantuan "Antipastone", a platter of cold cuts, cheese, hot and cold delicacies, and scrambled eggs with truffles.

"After attending the Hotel School of Foligno", Algert tells us about himself, "I immediately tried to gain experience.



L'osteria e le antiche fonti care ai poeti

Nasco come barman e direttore di sala, poi mi sono avvicinato agli aspetti tecnici della cucina. Nel 2007 ho preso la gestione di questo locale che, l'anno successivo, ho inoltre accresciuto con una gelateria e poi con la pizzeria (2009)".

È là nella sua cucina che lo ritroviamo, mentre impiatta una triade di primi umbro-ortodossi. Si tratta dei rinomati strangozzi freschi nelle varianti "al barbozzo con pomodorini e zucchine" e "al tartufo", poi delle "Tagliatelle al farro con porcini", rigorosamente home-made. È qui che vi consigliamo inoltre di assaggiare gli "Strangozzi freschi ai gamberi di fiume", che molti ricordano di aver mangiato.

I started out as a barman and restaurant manager, then I approached the technical aspects of the kitchen. In 2007 I took over the management of this place which, the following year, I also increased with an ice cream parlour and then with a pizzeria (2009) ".

It is there in his kitchen that we find him, while he is serving up a triad of "Umbrian-Orthodox" first dishes. These are the renowned fresh Strangozzi in the variants "Barbozzo (type of bacon) with cherry tomatoes and courgettes" and "with truffles", then the rigorously home-made "Spelt flour Tagliatelle with porcini mushrooms". We strongly advise you to taste the "Fresh Strangozzi with crayfish", which many people still remember eating.



Crostini tradizionali

“Qua sono a casa mia”, prosegue, “così trasmetto ai miei ospiti la stessa informale familiarità: il parco, la sorgente, le operazioni tecniche e creative in cucina, sono come una grande orchestra sinfonica dove tutto torna, ed è armonico”. Gli dà manforte, con eleganza e sicurezza, il suo braccio destro Alessio Costantini che ci fa assaggiare dei primaverili “Ravioli con burrata e olive taggiasche con pomodorini gialli, guanciale e ricotta affumicata”, usciti dal cilindro di Algert.

Il braccio sinistro invece, quello vicino al cuore, è quello della moglie Rosangela, responsabile di sala e grande appassionata di dolci – di cui parleremo di qui a breve. Ma un attimo! Della trota abbiamo fatto già menzione nell'introduzione, è tempo della carne al fuoco, di un opulento “Filetto di manzo alla griglia” in perfetta tenuta di succhi.

“Here I am at my house”, he continues, “so I transmit the same informal familiarity to my guests: the park, the spring, the technical and creative operations in the kitchen, are like a large symphony orchestra where everything returns, and is harmonious”. His right arm, Alessio Costantini, gives him a hand, with elegance and security, making us taste some spring “Ravioli with burrata and Taggiasca olives with yellow tomatoes, bacon and smoked ricotta”, which came out of Algert's kitchen.

The left arm, on the other hand, the one near the heart, is that of his wife Rosangela, room manager and a great cake lover - we will talk about her shortly. But wait! We have already mentioned trout in the introduction, it is time for meat on the fire, for an opulent “Grilled fillet of beef”, perfect succulent.



Gli strangozzi, un primo tipico umbro



Ravioli con burrata e olive taggiasche con pomodorini gialli, guanciale e ricotta affumicata



Tagliere freddo e caldo, strapazzata di uovo e tartufo



Strangozzi al barbozzo con pomodorini e zucchine



'Salto nel fuoco' per Algert

Rosangela ci racconta del suo 'viaggio' con gli ospiti da tutto il mondo, di quanto le piaccia raccontare – tra uno strangozzo e una crescionda (dolce tipico spoletino) - la sua terra elettiva. Ci delizia con del gelato della casa in coppa, fatto per l'occasione, ed un irresistibile "Tortino al cioccolato".

Algert racconta trasognato del fantastico, prodigioso aperitivo nell'isolotto delle fonti... Non so se ho ancora voglia di sposarmi eppure, si dice che qua accadano romanticissimi miracoli.

Rosangela tells us about her 'journey' with guests from all over the world, about how much she likes to tell - between a 'Strangozzo' and a 'Crescionda' (typical Spoleto cake) – about her 'chosen land'. She delights us with homemade ice cream in a cup, made for the occasion, and an irresistible "Chocolate cake".

Algert dreamily talks about the fantastic, prodigious aperitif on the islet of the springs ... I don't know if I still want to get married yet, it is said that very romantic miracles happen here.



Dalla griglia, il filetto di manzo



Algert, Rosangela e Alessio



Degustazione di dolci a cura di Rosangela

Info e prenotazioni:
Ristorante Pizzeria "Fonti del Clitunno"
Campello sul Clitunno (Pg)
Tel. 0743 275057 / 392 7928592
www.fontidelclitunno.com
info@fontidelclitunno.it



**CUCINA IGNORANTE
LEGGERA E PESANTE**

**"ben cotta"
lo dici
a tua sorella!**

MFDM



**"NON MANGIATE NIENTE CHE LA VOSTRA BISNONNA
NON RICONOSCEREBBE COME CIBO"**

**ASSISI - SANTA MARIA DEGLI ANGELI - VIA BECCHETTI 2G
PER INFO E PRENOTAZIONI 371 1964113**

