

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

COVER STORY

RITRATTISTA DI SOGNI
GRYTE PINTUKAITE

Anno XXI n° 167 / PRIMAVERA 2022

ValleyLife

VALDICHIANA E LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA

Vivete una giornata dedicata al relax più esclusivo in una delle più affascinanti terme e spa in Toscana tra bagni termali, massaggi e trattamenti benessere.

Piscina termale terapeutica

Immergetevi e rilassatevi nelle calde acque termali ricche di preziosi minerali e oligoelementi della piscina termale di Fonteverde. La temperatura naturale è di circa 38°C. Il susseguirsi dei getti a collo di cigno. La splendida cascata, che regala un intenso massaggio naturale. Il potere salutare dell'acqua termale.

Aperta tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.00.
Il martedì la Piscina Termale chiude alle 17.00.

Percorso Termale Rigenerante

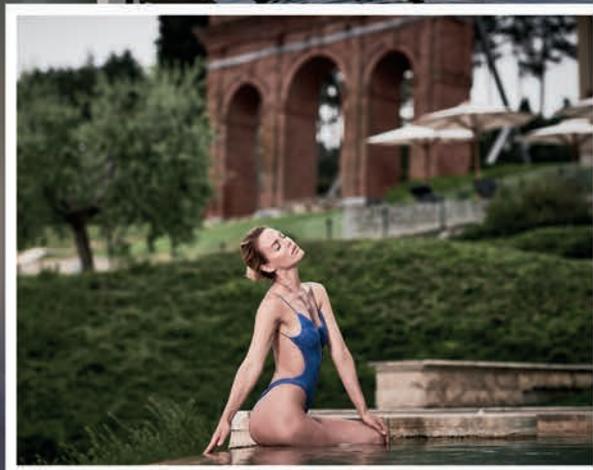
L'offerta include ingresso alla piscina termale con cascata e idromassaggi.

Percorso Bioaquam con 22 diversi tipi di idromassaggio €52,00 dal Lunedì al Venerdì dalle 10:00 alle 18:00. €59,00 Sabato, Domenica e Festività dalle 10:00 alle 19:00

Day Spa purificante

L'offerta include ingresso alla piscina termale con cascata e idromassaggi.

Massaggio total Body purificante alle Lavanda 50' €115,00.



Ingresso alla piscina termale con cascata

Giornaliero	€ 28,00
Pomeridiano	€ 23,00
Weekend solo giornaliero	€ 32,00
Noleggio lettino e ombrellone	€ 8,00
Noleggio telo e ciabattine	€ 6,00

INGRESSO BAMBINI

Feriale	€ 15,00
Festivo solo giornaliero	€ 19,00

incluso utilizzo accappatoio



FONTEVERDE
LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY

Loc. Terme 1 - 53040 San Casciano dei Bagni (SI)

Info e Prenotazioni Tel. 0578/572 405

ricevimento.termespa@fonteverdespa.com

www.fonteverdespa.com



FONTEVERDE
LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



In Copertina:
Ritrattista dei Sogni - Gryte Pintukaite

PRIMAVERA 2022

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE:

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Carol Janice Coller (Tel. 380 5837638)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

TRADUZIONI

Sophie A. Vaiuso

PHOTO EDITOR

Francesco Zocchi

AUTORI

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

Carol J. Coller: Direttrice editoriale Valley Life "Valdichiana e Lago Trasimeno", Dott.ssa in Lettere

Federica Del Grazia: Direttrice editoriale Valley Life "Arezzo e Casentino", Dott.ssa in Disegno Industriale

Federico Donti: Direttrice 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 il 10 Maggio alle ore 9 30, nella frenesia polimorfa della primavera.

PHOTO CREDITS

Gerardo Ruggiero - Foto Gierre
Cristian Gatti - Umbria Drone Vision

ValleyLife

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

8 La pace ingiusta
Unjust Peace

10 Ave Olivo
Ave olivo



12 Ritrattista di sogni – Gryte Pintukaite
Portraitist of Dreams – Gryte Pintukaite

20 Il Profumo dell'Anima
"The Scent of Soul"

26 Perugia, terra di scoperte
Perugia, Land of Discoveries

34 La Rocca di Staggia
The Rocca di Staggia



40 DelBrenna – La Collezione Mini Filary, una brezza d'estate
DelBrenna – The Mini Filary Collection, A Breath of Summer



50 "Albola Experience", la degustazione par excellence
"Albola Experience", Tasting 'Par Excellence'

58 Il Loft di Alexandra - un blend di sapori familiari
Alexandra's Loft - a Blend of Familiar Flavours

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

74 Le Cappuccinelle Suites & Spa
The Cappuccinelle Suites & Spa

80 Ricetta di primavera
Recipe for the Spring

82 La Braceria – Carne da Cuocere
La Braceria – A Well-Tempered Grill

90 Alle Fonti del Clitumno
At the Fonti del Clitumno

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



CORTONA INTERNATIONAL

Estate agency - Agenzia immobiliare



in
Via Nazionale No. 73
Cortona's main street

www.CortonaInternational.com
Tel: 0575 603790 - Email: cortonainternational@gmail.com

L'ACQUARIO

ristorante



Corso Vittorio Emanuele, 69 - Centro Storico - Castiglione del Lago
Tel/Fax 075 9652432 - info@ristorantelacquario.it



FOTO GIERRE

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

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

Tel. 0575 604878 - info@fotogierre.it



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

www.omniaguide.it
omniaguidecortona@gmail.com
tel: +39 329 126 4769



LA PACE INGIUSTA

Unjust Peace

DI SIMONE BANDINI

**PEACE IS THE
TIME BETWEEN
TWO WARS**

"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".

Heraclito 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-Irénée Castel de Saint-Pierre che ebbe

"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 Abbot Charles-Irénée Castel de Saint-Pierre which had an

un 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.

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.



🎵 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

"Try better next time", Placebo



AVE OLIVO

Ave olivo

DI CAROL JANICE COLLER



Il nobile ulivo, pianta elegante e robusta, prospera sulla penisola italiana da oltre cinque milioni di anni. Le sue foglie argentee e sempreverdi hanno ispirato opere d'arte, poesie e mitologia, diventando un simbolo universale di pace e amicizia. È entrato nell'immaginario collettivo del mondo mediterraneo dal Medio Oriente alla Grecia, dalla Tunisia all'Italia, passando per Spagna e Portogallo. Sappiamo che fin dal Pliocene delle varietà selvatiche di ulivo crescono nei territori circostanti Livorno, Bari e Mongardino, dove sono state ritrovate foglie di ulivo fossilizzate. Si pensa che l'attuale coltivazione dell'olivo come fonte di frutta e olio sia stata introdotta in Italia dai Greci intorno al VIII secolo a.C.

Le olive, insieme all'uva e al grano, sono uno dei pilastri della dieta mediterranea e oggi l'olio d'oliva si fa strada in quasi tutti

The noble olive, that handsome, hardy plant, has thrived on the Italian peninsula as early as five million years ago. Its silvery, evergreen leaves have inspired artworks, poetry and mythology and become a universal symbol of peace and friendship. It has entered into the collective imagination of the Mediterranean world from the Middle East to Greece, from Tunisia to Italy, to Spain and Portugal. We know that wild varieties of olives have grown since the Pliocene era in the areas of Livorno, Bari and Mongardino, where fossilized olive leaves have been found. The actual cultivation of olives as a source of fruits and oil is thought to have been introduced to Italy by the Greeks around the 8th century B.C.E.

Olives, along with grapes and grain, are one of the pillars of the Mediterranean diet and today olive oil makes its way into

i piatti salati preparati in Italia - e anche in alcuni dolci. La cucina italiana senza olio d'oliva è quasi inimmaginabile.

Tra il 2020 e il 2021 l'Italia ha prodotto 274 mila tonnellate di olio d'oliva, in calo rispetto al picco di 475 mila tonnellate del 2015/16. I numeri fluttuanti sono - ahimè - alla mercé degli elementi: acqua e temperature troppo fredde portano i fiori a gelare in primavera, troppo caldo invece e i fiori, con i giovani frutti, appassiscono e cadono. C'è poi l'infestazione occasionale dell'odiata "mosca olearia" che qui nella nostra valle e intorno al lago può incidere in modo aggressivo e notevole sulla quantità e qualità del raccolto di olive.

Tuttavia, negli anni in cui il raccolto è abbondante, noi abitanti della Toscana e dell'Umbria, passiamo un bel po' di tempo a disputare sul fatto che la migliore qualità di olio extravergine provenga dalle nostre rispettive regioni e discutiamo ancora di più tra di noi su quale città o paese produca l'olio più buono. Nei bar locali chiacchieriamo di qualità e resa, poi andiamo a casa e le olive che cadono ce le sogniamo di notte.

Questi discorsi sono per la maggior parte bonari. Almeno fino a quando non si solleva la questione dell'olio d'oliva straniero, allora va tutto a monte! C'è anche la questione della produzione di olio nel sud Italia, dato che i maggiori produttori sono, a tutti gli effetti, nel mezzogiorno: Puglia, Calabria e Sicilia.

E così, parlando di quegli alberi resistenti che ricoprono le colline intorno a noi, in questo numero di ValleyLife visiteremo lo storico frantoio e la fattoria di Luca Palombaro a Monte del Lago, per scoprire la lunga tradizione di un singolo produttore di quel divino liquido verde-oro che addobba così tante tavole di tutto il mondo.

just about every savory dish prepared in Italy, and into some sweet ones as well. Italian cuisine without olive oil is almost unimaginable.

Between 2020 and 2021, Italy produced 274 thousand tons of olive oil, down from a high of 475 thousand tons in 2015/2016. The fluctuating numbers are, alas, at the mercy of the elements - water availability and temperatures - too cold and the flowers can freeze in spring, too hot and the flowers and young fruit will shrivel and drop. Then there is the occasional infestation of the hated "mosca olearia" or olive fruit fly, which here in our valley and around the lake can take an irritating and sizable toll on the quantity and quality of the olive harvest. But the years when the harvest is abundant, we residents of Tuscany and Umbria will spend a fair amount of time arguing that the best quality of extra-virgin oil comes from our respective regions, and we will have even greater debates amongst ourselves about which town or village produces the finer oil. In the local coffee bars we chat about quality and yield, then go home and dream of falling olives at night.

These debates are, for the most part, good natured. That is, until one brings up the issue of foreign olive oil, then, all bets are off! There is also the question of the production of oil in southern Italy, since the largest producers are, in fact, in the south - Apulia, Calabria and Sicily.

And so, in speaking of those hardy trees which cover the hills around us, in this issue we visit the historic olive mill and farm of Luca Palombaro in Monte del Lago, to explore the longstanding tradition of an individual producer of that divine green-gold liquid that graces so many tables all over the world.



RITRATTISTA DI SOGNI GRYTE PINTUKAITE

Portraitist of Dreams - Gryte Pintukaite

DI CAROL J. COLLER



Ho scoperto per la prima volta l'opera di Gryte Pintukaite quando una mia cara amica si è fatta ritrarre da questa talentuosa artista lituana. I colori del ritratto, un busto, erano tenui e sinuosi, con pennellate forti e linee fluide e in qualche modo catturavano l'essenza stessa della mia amica in modo del tutto disarmante. L'uso raffinato dei colori ricorda le opere di Bonnard o Klimt, ma il suo stile è decisamente unico. I suoi primi lavori sono meno astratti, più rappresentativi, ma comunque con un uso sorprendente di blocchi di colore e una qualità fluida.

Gryte Pintukaite's work first came to my attention when a dear friend had her portrait painted by this talented Lithuanian artist. The colors of the portrait, a bust, were pale and swirling, with strong brush strokes and sinuous lines and it somehow captured the very essence of my friend in a completely disarming way. Her fine use of colors reminds one of the works of Bonnard or Klimt, but her style is decidedly her own. Her early works are less abstracted, more representational, but still with an arresting use of blocks of color and a flowing quality. Since that first introduction, I have had the pleasure of learning



"Anele's Morning" (2005)

Da quella prima introduzione, ho avuto il piacere di conoscere meglio il lavoro di Gryte Pintukaite e la filosofia che la spinge a guardare in profondità il carattere dei suoi soggetti e, in sostanza, a dipingere la loro personalità, i loro pensieri e sogni più intimi. Gryte Pintukaite afferma: "Certo, a volte mi sono ispirata alle opere di altri pittori, ma sono anche ispirata dai soggetti stessi".

Nata a Kaunas, in Lituania, nel 1977, Gryte proviene da una famiglia di artisti: il padre era un attore di teatro e la madre un'insegnante e poetessa. La sua infanzia è stata trascorsa circondata dalla verve creativa. Ha studiato teatro, danza e musica e ha finito col concentrarsi sulle belle arti in un programma della sua scuola superiore. I suoi studi l'hanno portata per un anno in Finlandia e successivamente ha studiato all'Accademia di Belle Arti di Vilnius, dove ha conseguito la laurea e un master in pittura.

more about Gryte Pintukaite's work and the philosophy which drives her to look deep into the character of her subjects and, in essence, paint their personalities, their inner thoughts and dreams. She remarks, "yes of course I was inspired by the works of other painters at times, but I am also inspired by the subjects themselves."

Born in Kaunas, Lithuania in 1977, Gryte was born into a family of artists - her father was a dramatic actor in the theater and her mother a teacher and poet. Her childhood was spent surrounded by creative verve. She studied theater, dance and music and ended up focusing on fine arts in a program at her superior school. Her studies took her for a year to Finland and later she studied at the Fine Arts Academy in Vilnius where she completed her degree and a master's degree in painting.

Her artistic career since then has been marked by an active stream of 37 personal exhibitions and she has participated



"You are so far away..." - Collezione del Museo D'Arte Nazionale di Pechino, China (2013)



"Kiss me sweet and gentle" - Doppio autoritratto (2013)



"L'Inizio" (2020)

Da allora la sua carriera artistica è stata caratterizzata da un flusso attivo di 37 mostre personali e dalla partecipazione a circa 100 mostre collettive, tra le quali spiccano la Biennale di Venezia nel 2011, la Biennale Internazionale d'Arte di Pechino nel 2015, il Silk Road International Festival in Cina nel 2016 e l'Art Fair of 2019 a Barcellona, in Spagna. Ha inoltre partecipato a numerosi simposi e incontri d'arte e a mostre all'estero: in Finlandia, Danimarca, Bielorussia, Lettonia e Lituania. La sua prossima mostra si terrà a Roma a partire dal 14 maggio nell'ambito di uno scambio culturale tra Lituania e Italia e sarà presentata assieme alle opere poetiche di Paolo Bagni.

in roughly 100 group exhibitions, the most notable of which were the Venice Biennale in 2011, the Beijing International Art Biennale in 2015, the Silk Road International Festival in China in 2016 and the Art Fair of 2019 in Barcelona, Spain. She has also taken part in a number of art symposiums and gatherings and in exhibitions abroad in Finland, Denmark, Belarus, Latvia and Lithuania. Her latest exhibition, together with the works of poet Paolo Bagni, will take place in Rome starting May fourteenth as part of a cultural exchange between Lithuania and Italy.



"I Cani di Cortona" (2014)



"Il Giardino di Primavera" (2002)



"Lorenzo" (2014)

Sry

Non volendo limitarsi a un solo filone artistico, Gryte dipinge ritratti di persone e animali, cercandone i "colori e le potenzialità". Ha anche creato paesaggi o scenari onirici poetici che portano con sé la poesia e la musica del suo mondo e la natura della campagna toscana. Per quanto riguarda la musica, parallelamente agli studi di pittura, Gryte ha studiato anche l'opera lirica ed è un'abile cantante del "Belcanto". La si può sentire passeggiare tra gli ulivi e le querce nelle belle giornate cantando, per la delizia dei suoi fortunati vicini.

È venuta a vivere nella verde campagna fuori Cortona cinque anni fa, dove ha incontrato il marito italiano Amerigo grazie a un amico comune. Crede di essere stata destinata a venire nella valle e dice che la zona le dà un profondo senso di pace e benessere. Oggi Gryte gode di una vita ricca di creatività insieme alla sua famiglia e continuerà il suo viaggio artistico alla scoperta del lato interiore del mondo esterno che osserviamo.

Oggi molte opere di Gryte Pintukaite sono presenti nelle collezioni di musei cinesi, lettoni e lituani, oltre che in collezioni private in Florida, Inghilterra, Italia, Germania, Cina, Finlandia, Francia, Islanda, Lettonia, Russia e Lituania.

Not to be limited to one sort of art, Gryte paints portraits of both humans and animals, looking for their "colors and potential". She has also created landscapes or poetic dreamscapes that carry the poetry and music of her background and the natural surroundings of the Tuscan countryside. With regards to music, Gryte also studied opera in tandem with her painting studies, and is an accomplished singer of the "Belcanto". She can be heard walking amidst the olives and oak trees on a fine day singing, much to the delight of her fortunate neighbors.

She came to live in the green countryside outside Cortona five years ago, where she met her Italian husband Amerigo through a mutual friend. She believes she was destined to come to the valley and says the area gives her a deep sense of peace and wellbeing. Today Gryte enjoys a richly creative life together with her family and will continue her artistic journey to discover the inner world of the outer world we see.

Today, many works of Gryte Pintukaite are in the collections of museums in China, Latvia, Lithuania, as well as in private collections in Florida, England, Italy, Germany, China, Finland, France, Iceland, Latvia, Russia and Lithuania.



"L'incontro con Van Gogh" - Ritratto dell'attore Alessandro Preziosi (2020)



"The Bird of Love" (2013)



Per informazioni riguardo le opere:

Cryte Pintukaite

Tel. +39 3337912636

Email: pintukaite@yahoo.com

www.gryteinart.com



agenzia pubblicitaria

IL PROFUMO DELL'ANIMA

“The Scent on 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.



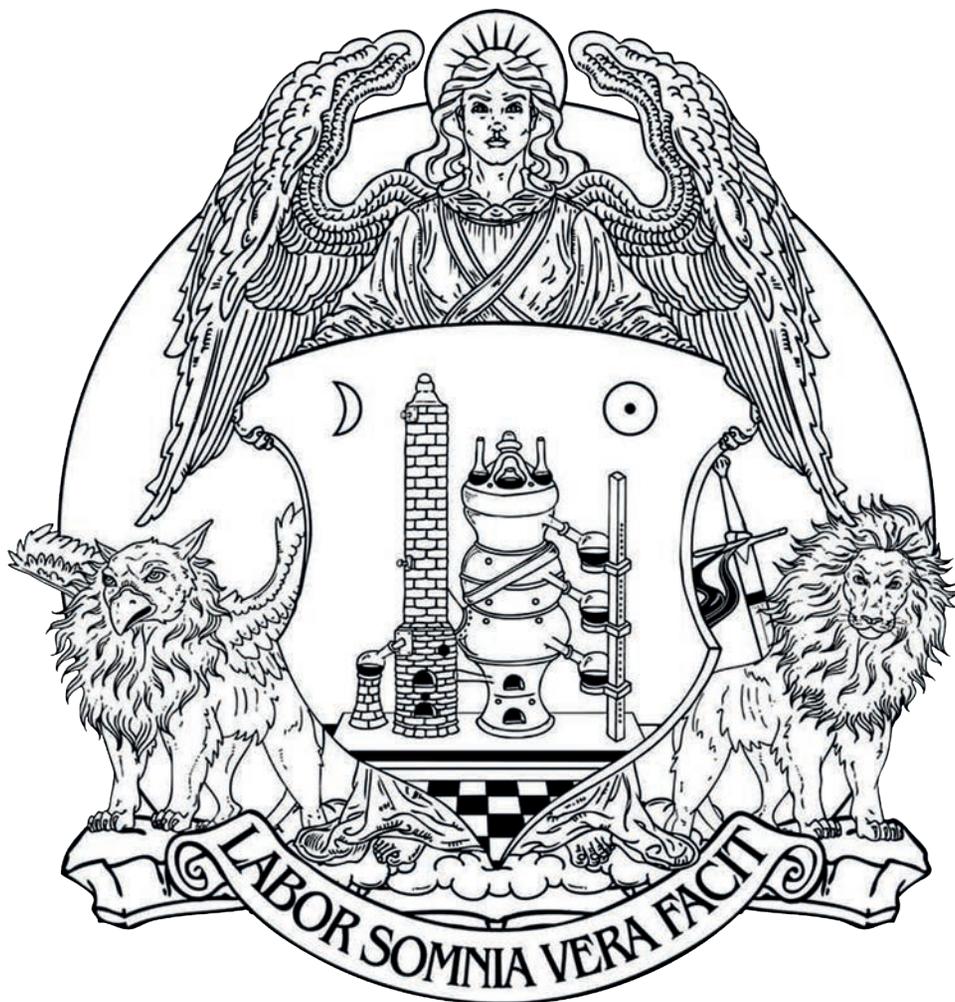
Un colore per ogni anima

"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

PERUGIA TERRA DI SCOPERTE

Perugia, land of discoveries

A CURA DELLA REDAZIONE



PLACIDVS S. M. S. BENEDICTVS



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

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.

L'opera, oggi perla del Circuito museale comunale di Perugia, è stata recentemente riportata al suo antico splendore grazie a 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.

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

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.

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.



Ingresso della Cappella di San Severo - Piazza Raffaello, Perugia



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

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.

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

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.

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



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

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.

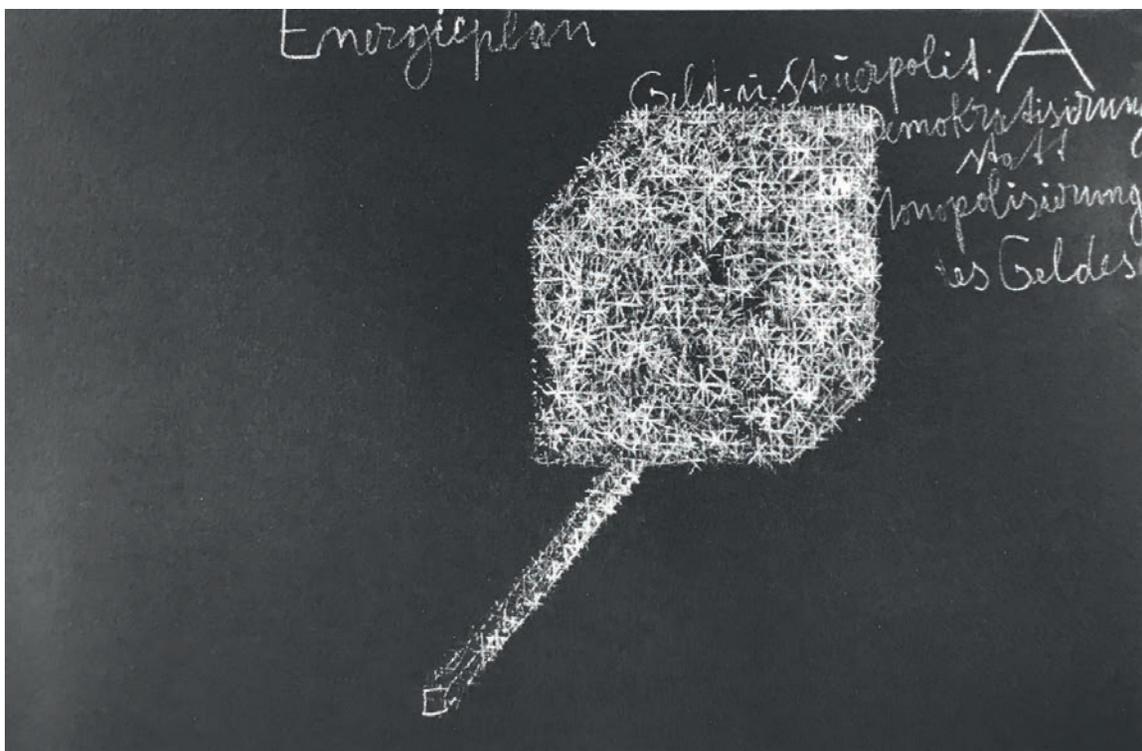
Il Museo civico di Palazzo della Penna è ricavato all'interno del palazzo appartenuto a una delle famiglie nobili più in vista della città: gli Arcipreti della Penna, da secoli collezionisti e cultori delle arti e delle lettere. Il palazzo, decorato da un ciclo di affreschi neoclassici realizzati nel 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.

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.



Perugia, Cappella di San Severo, foto Mario D'Arrigo



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:
Museo civico di Palazzo della Penna
Tel. 075 9477727
palazzodellapenna@munus.com
<https://turismo.comune.perugia.it>



BONINSEGNI AUTO

CORTONA - 0575 6071
www.boninsegnauto.it



Viale Gramsci 66/68 Cortona
telefono: 0575 6071
info@boninsegnauto.it



OMBROSA DI SETA

ITINERARIO ESPOSITIVO ISPIRATO ALLA POESIA DI

Il linguaggio metaforico e surrealista di **LORCA & NERUDA**, crea un connubio perfetto con l'Architettura simbolica e concettuale de **La Rocca di Staggia**.

OMBROSA DI SETA ROSSA, frammento di una poesia di **LORCA**, evoca i fianchi morbidi di una collina al crepuscolo della sera. È coppa che accarezzo tra le mani, prima di assaporarne il vino tinto. Donna seducente, in abito vermiglio che ondeggia mosso dal vento di una musica flamenca. È rosa socchiusa color rubino, che espande un profumo silenzioso nell'aria.

OMBROSA DI SETA ROSSA, è la **Rondella del Brunelleschi**. L'Architettura Rinascimentale ha scarpe, muri a camicia, cappa sul camino, è un abito che si colora di rosso, tradendo femminilità. Si apre il soffitto come un ventaglio nella sera. Ombrello rovesciato si trasforma in corolla. Piovono petali, posandosi su un tappeto che è impronta digitale. Gira la torre come un sole, l'astro si fa raggiata d'arancia succosa, cola tra le mie dita di cielo come pioggia profumata, mentre la sposa, come una rosa, siede su una poltroncina archirivolta: pare coppa che danza inseguendo un tango.

*The metaphorical and surrealist language of **LORCA & NERUDA** creates a perfect union with the symbolic and conceptual architecture of La Rocca di Staggia.*

***RED SILK SHADOW**, a fragment from a **LORCA**'s poem, evokes the soft sides of a hill in the twilight of the evening, the cup that I caress in my hands, before tasting red wine, the body of a seductive woman, in a vermilion dress that sways moved by the wind, a half-open ruby-colored rose which expands a silent perfume in the air.*

***RED SILK SHADOW** is a **Brunelleschi's "Rondella"**: the Renaissance Architecture wears shoes, it has walls looking like shirts, a hood on a fireplace showing its femininity, on its red dress. The ceiling opens like a fan in the evening. As an umbrella it transforms into a cup from which rose petals rain, resting on a carpet that is a fingerprint. The tower turns like a sun, a star that becomes a ray of juicy orange, dripping between my fingers like a fragrant rain, while the bride, like a rose, sits on an "archirivolta" armchair, which is a dancing cup.*



LORCA e NERUDA

Condividono una **POESIA**, che non è esercizio letterario, ma scrittura incisa sulla pelle. Parole come frammenti di **VITA**, ferite aperte, sgocciolano perle e baci appassionati.

POESIA che come una **COPPA**, alberga intimità profonde, amore da assaporare, come un vino tinto, ma capace di comprendere in sé l'universalità di un tramonto che si tuffa nel mare o affoga in un bicchiere.

POESIA, CHIAVE che apre un altrove sconosciuto svelando dell'anima, l'infinito sensoriale, contenuto in un fiore, nell'oceano, in una donna.

La **POESIA** si fa **SPADA** per rivoluzionare il linguaggio, per stravolgere l'immutabilità delle regole, dell'amore, del vuoto e della miseria.

LORCA and NERUDA

*They share a **POETRY** which is not a literary exercise but writing, engraved on the skin. Words like fragments of **LIFE**, open wounds, pearls dripping and passionate kisses.*

***POETRY** that, like a **CUP**, harbors deep intimacy, love to be savored, like a dyed wine, but capable of understanding the universality of a sunset that plunges into the sea or drowns into a glass.*

***POETRY**, a **KEY** that opens an unknown elsewhere revealing the sensorial infinity of the soul, contained in a flower, in the ocean, in a woman.*

***POETRY** becomes a **SWORD** that revolutionize language and overturn the immutability of rules, love, emptiness and misery.*



ROSSA

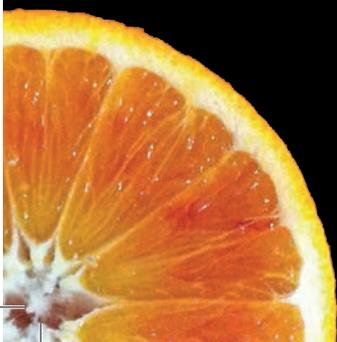
Progetto a cura di Donatella Bagnoli

FEDERICO GARCIA LORCA & PABLO NERUDA

LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei

Starting from the history-memory to create contemporary itineraries



PARTIRE DALLA STORIA MEMORIA PER COSTRUIRE ITINERARI CONTEMPORANEI

È l'inedito progetto de **LA ROCCA DI STAGGIA** a cura di **Donatella Bagnoli**

All'avanguardia nel Medioevo e nel Rinascimento, per Arte, Architettura, Tecnologia... Visione del Mondo, **La Rocca di Staggia** ospita, AVANGUARDIE STORICHE e promuove SPERIMENTAZIONI CONTEMPORANEE trasformando il Castello da un bene immobile in uno spazio dinamico, che si rinnova ad ogni evento e percorso espositivo.

L'intervento di Artisti, invitati a rileggere il luogo, sintonizzandosi con gli ambienti, dà vita a performance, installazioni che riscrivono il Castello accompagnando i visitatori, in un attraversamento emozionale di spazi ed opere che risveglia meraviglia.

Il progetto **OMBROSA DI SETA ROSSA**, ispirato alle opere di **LORCA & NERUDA**, è viaggio iniziatico in cui l'Architettura si fa PERCORSO POETICO alla scoperta dell'anima del luogo e di se stessi.

L'Arte che si pratica alla Rocca è interattiva, work in progress, cambia al passaggio di ogni visitatore, che attraversando il Castello, lascia traccia di sé, portando nel cuore memoria del luogo.

STARTING FROM HISTORY / MEMORY TO BUILD CONTEMPORARY PATHS

It is the new project of **LA ROCCA DI STAGGIA**, curated by **Donatella Bagnoli**

*At the avant-garde in the Middle Ages and in the Renaissance, for Art, Architecture, Technology ... Vision of the World, **La Rocca di Staggia** hosts HISTORICAL AVANT-GARDE and promotes CONTEMPORARY EXPERIMENTATIONS transforming the Castle from a static into a dynamic space that gets new life in every event and exhibition.*

The work of Artists, who are invited to re-read the place, in tune with the environments, gives life to performances and installations that re-interpret the Castle, accompanying visitors in an emotional crossover of spaces and works that awakens wonder.

*The **RED SILK SHADOW** project, inspired by the works of **LORCA & NERUDA**, is an initiatory journey in which Architecture becomes a POETIC PATH in order to discover the soul of the place and of oneself.*

The Art that is presented at the Rocca is interactive, a work in progress, it changes as each visitor passes by. Visitors who are crossing the Castle leaves a trace of themselves, carrying the memory of the place in their heart.

OMBROSA DI SETA

Progetto a cura di **Donatella Bagnoli**

ITINERARIO ESPOSITIVO ISPIRATO ALLA POESIA DI

OMBROSA DI SETA ROSSA

Le POESIE di **LORCA & NERUDA** danno vita a **LA ROCCA DI STAGGIA** ad un **ITINERARIO ESPOSITIVO PERMANENTE**

L'Esposizione si rinnova e arricchisce ogni mese con / *That is renewed and enriched every month:*

INSTALLAZIONI / FOTOGRAFIA / VIDEO / MUSICA / TEATRO / DANZA / PERFORMANCE / LABORATORI / DEGUSTAZIONI

MAGGIO / DICEMBRE 2022

INAUGURAZIONE 27 MAGGIO 2022

fotografie e musica / *photographs and music* **DAVIDE PEPI**

performance **SIMONA PARRAVICINI**

opere e installazioni / *works and installations* **DONATELLA BAGNOLI, FRANCESCO BRUNI, FABIO CALVETTI, MASSIMO CANTARA, MIRCO FRILLI, GIANNI GRONCHI, MANUELA MANCIOPPI, DUCCIO NACCI, CECCO RAGNI, CARLO ROMITI, MARCELLO SALVESTRINI**

La Rocca di Staggia / Via dell'ospedale / Staggia Senese / Poggibonsi (Siena)

Aperto tutti i giorni

Visitabile solo con guida / prenotazione telefonica obbligatoria +39 366 4792092 / Per eventi e info seguire www.laroccadistaggia.it

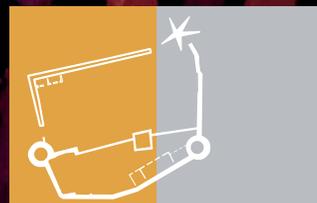


ROSSA

FEDERICO GARCIA LORCA & PABLO NERUDA

LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei Starting from the history-memory to create contemporary itineraries



LA ROCCA DI STAGGIA

NATURA
PIANO

IL FESTIVAL ANIMA

A WILD TUSCAN

20 > 24

naturalmente®

**PIANO
FORTE**



sorgente musicale in Casentino

e **27**

LUGL

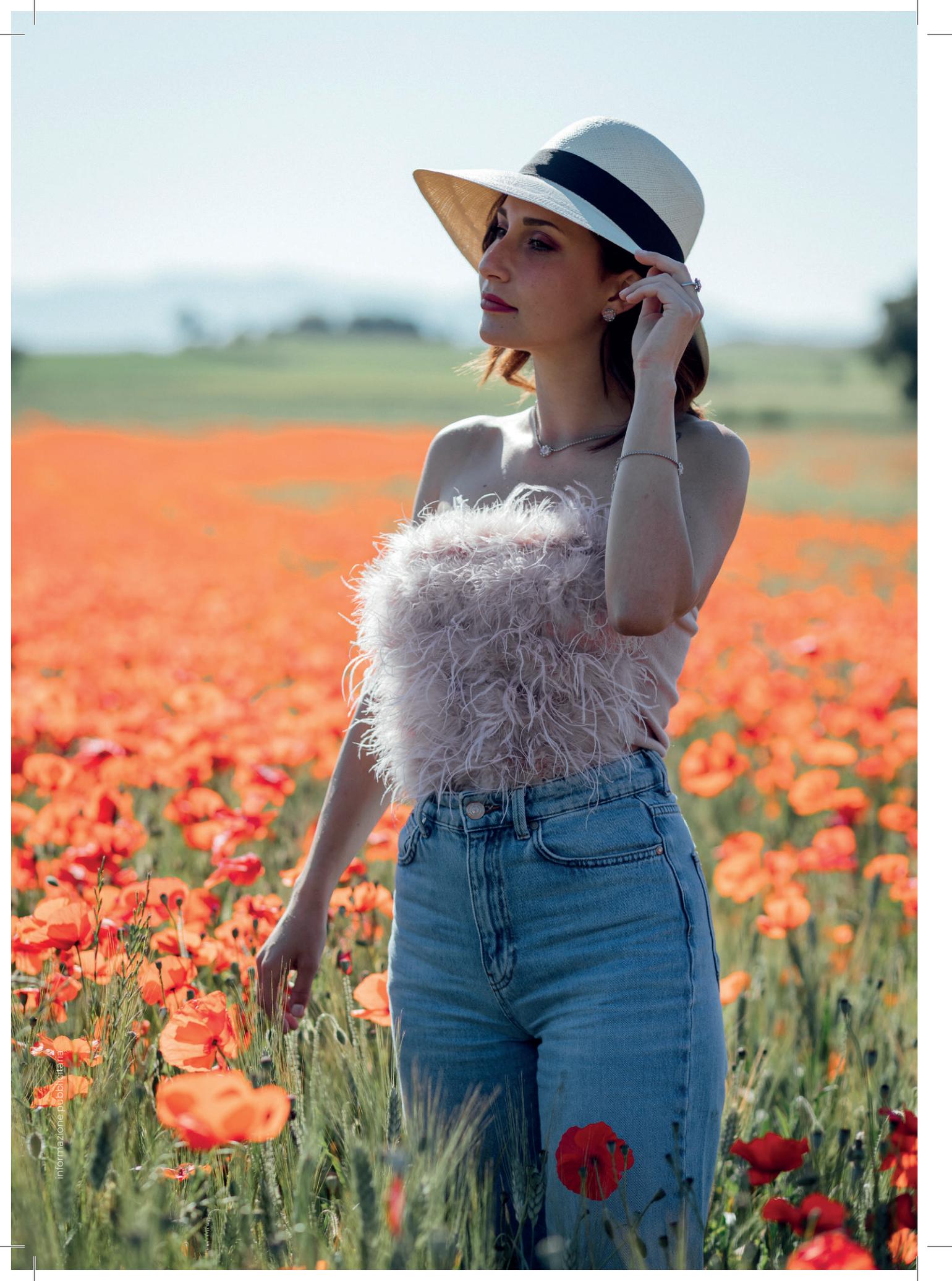
2022

ALMAMENTE O FORTI A DEL CASENTINO

AN EXPERIENCE



GLIO
22



DELBRENNA LA COLLEZIONE MINI FILARY, UNA BREZZA D'ESTATE

DelBrenna – The Mini Filary Collection, a Breath of Summer

DI CAROL J. COLLER

Il bel tempo sta arrivando, con giornate più lunghe e lo sbocciare dei fiori primaverili. Finalmente ci libereremo del nostro abbigliamento invernale per passare a tessuti più leggeri e colori estivi... e forse con qualcosa che luccica.

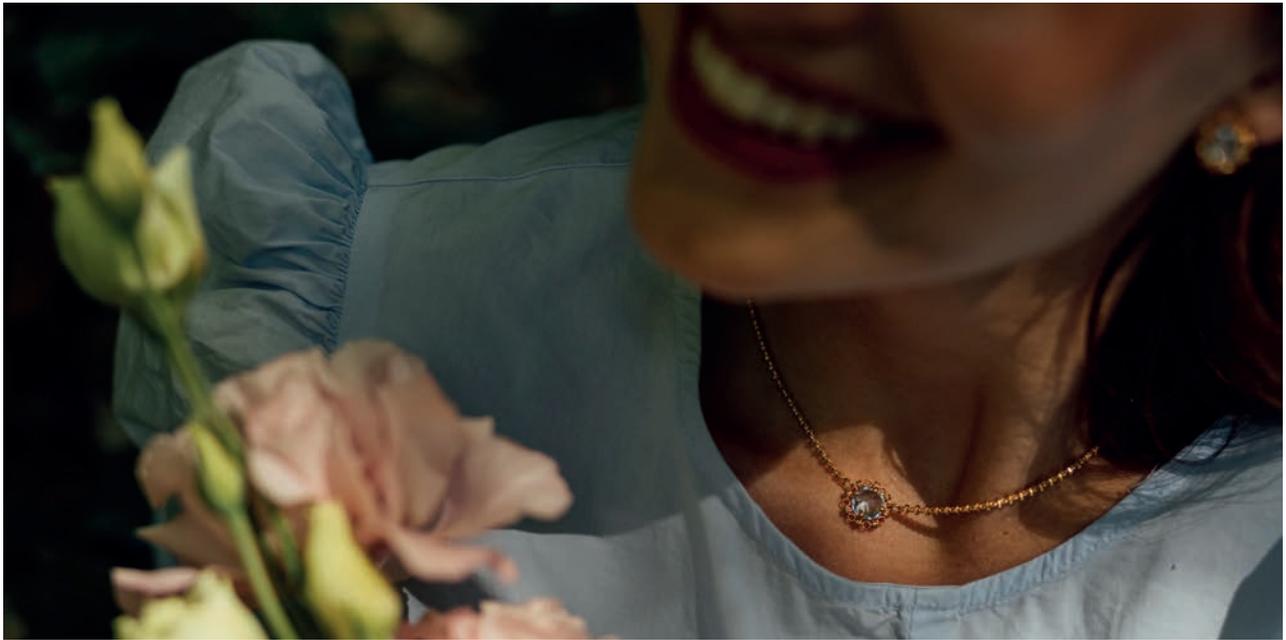
Con l'estate e la bella stagione in arrivo, i gioiellieri DelBrenna presentano la loro deliziosa collezione Mini Filary. Questa selezione di gioielli giocosi e romantici, colorati, femminili e leggeri, è concepita per evocare la felicità che ispirano i fiori di campo che sbocciano in primavera.

Warm weather is arriving, with longer days and the blooming of spring flowers. Finally we will happily shed our winter apparel in favor of lighter fabrics and summery colors... and perhaps something that sparkles.

With summer, and the so called "Bella Stagione" in mind, DelBrenna jewelers present their lovely Mini Filary Collection. Conceived to evoke the joy of fresh new wildflowers bursting forth in spring, this is a selection of jewels which are playful and romantic, colorful, feminine and easy, all at the same time.



Ciòelli ispirati dai fiori



"Mini Filary" per la Bella Stagione

La famiglia DelBrenna, che crea gioielli da tre generazioni, ha ideato le sue catenine artigianali diversi anni fa, nel 2001, quando Massimo Ghezzi Delbrenna ha perfezionato la complessa composizione delle maglie. Da allora, l'azienda ha sempre usato le molteplici varianti della catena. Molte di queste sono state inventate dal figlio di Massimo e attuale proprietario, Sebastian Ghezzi DelBrenna, e sviluppate dalla catena originale fino a diventare parte integrante di tutte le collezioni DelBrenna. Una di queste collezioni è la classica collezione DelBrenna Filary, la collezione Mini Filary, tuttavia, non è semplicemente una versione più piccola di questa, ma qualcosa di nuovo.

The DelBrenna family, which has been creating jewelry for three generations, invented their signature handcrafted chains several years ago in 2001 when Massimo Ghezzi DelBrenna perfected the complicated link construction. Since then, the company has used the many variations of their unique chain. Many of these variations were invented by Massimo's son, the current owner, Sebastian Ghezzi DelBrenna, and have evolved from the original chain to become an integral part in all the DelBrenna collections. One such collection is the classic DelBrenna Filary collection, however the Mini Filary collection is not simply a smaller version of this, but something brand new.



Braccialetti leggeri e femminili



Ogni pezzo è creato a mano

Mini Filary incorpora una delicata e sfaccettata catenina "Luce", scelta per la sua speciale qualità scintillante. Le maglie della catena, così magistralmente lavorate a mano dagli artisti DelBrenna, formano inoltre intricate incastonature per le gemme dal taglio briolette di 8 mm. La palette di colori pastello di queste pietre - quarzo rosa, topazio blu e prasiolite verde pallido - sono elementi perfetti per questi pezzi freschi ed estivi. La collezione, composta da bracciali, ciondoli e orecchini, è disponibile in due finiture, una di rodio su argento e un'altra in oro brillante (oro 24K su argento). Ogni pezzo è stato realizzato con la cura, la passione e la competenza che caratterizzano le lavorazioni di DelBrenna.

This Mini Filary collection incorporates a delicate, faceted "Luce" chain, chosen for its special glittering quality. The chain links, so masterfully handcrafted by DelBrenna artists, also form intricate settings for the 8mm briolette cut gemstones. The pastel color palette of these stones - rose quartz, blue topaz and pale-green prasiolite - are perfect elements for these fresh, summery pieces. The collection - bracelets, pendants and earrings - are available in two high quality finishes, one sterling silver with a rhodium finish and another in bright gold (24K gold over silver). Every piece is guaranteed to be crafted with the care, passion and expertise which characterizes DelBrenna's workmanship.



Bellezza a bordo piscina

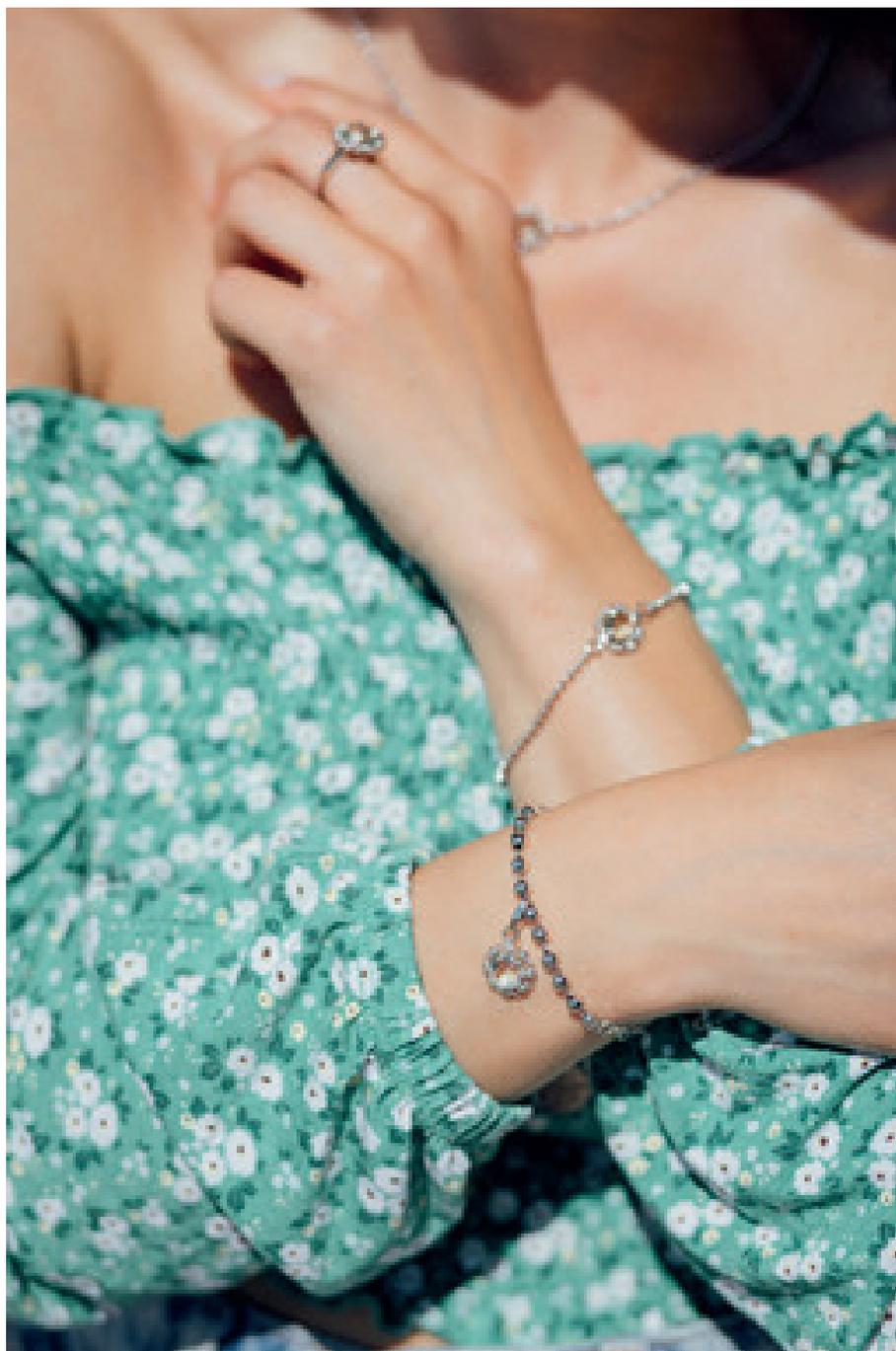


In Vespa per i colli toscani

informazione pubblicitaria

Il meraviglioso negozio di DelBrenna, nella piazza principale di Cortona, e lo showroom, nel rinascimentale Palazzo Venuti, accolgono calorosamente residenti e visitatori in Italia, ma i loro gioielli sono disponibili anche per coloro che vogliono semplicemente sognare una vacanza italiana o vivere un "momento da Sophia Loren"- come ci direbbe Megan, la moglie di Sebastian. I gioielli Mini Filary evocano immagini oniriche di passeggiate nella campagna italiana in fiore, con grandi cappelli da sole o viaggi in auto cabriolet sulle dolci colline toscane, strade fiancheggiate da cipressi o da pini a ombrello... o forse solo un ozioso pomeriggio godendosi il sole con gli amici e guardando le nuvole passare.

The wonderful DelBrenna shop in Cortona's historic main piazza and the show room in the nearby Renaissance period Venuti Palace warmly welcome residents and visitors to Italy alike, but their jewelry is also available for those abroad who just want to dream of an Italian holiday or experience a "Sophia Loren moment", as Sebastian's wife Megan might say. Mini Filary jewels evoke dreamy images of strolls through the flowering Italian countryside, with wide sun hats or rides in open cars over the rolling Tuscan hills, roads lined with cypress or umbrella pines...or perhaps just a lazy afternoon enjoying the sunshine with friends and watching the clouds roll by.



Gioielli per ogni occasione



Bellezza a bordo piscina



DEL BRENNNA

J E W E L R Y

Cortona Tuscany Italy

Info

Gioielleria Del Brenna

Piazza della Repubblica 12, Cortona AR

Tel. Negozio 0575 601518

Tel. Ufficio 0575 630643

info@delbrenna.com



IDRAULICA CORTONESE

ISTALLAZIONE IMPIANTI TERMICI IDRAULICI E DI
CONDIZIONAMENTO TRATTAMENTO ACQUE



IDRAULICA CORTONESE DI COSCI
AZIENDA CERTIFICATA SISTEMA DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001

VIA GRAMSCI 42 F/G - 52042 CAMUCIA DI CORTONA (AR)
TEL. +39.0575.631199 INFO@IDRAULICACORTONESE.COM



**COSCI
SERVICE**



**COSCI
SERVICE**

tutto per tutti ... Eccheme!

GESTIONE SERVIZI PER ABITAZIONI



**COSCI
SERVICE**

Cosci Service S.a.s

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

"Sempre caro mi fu quest'ermo colle, E questa siepe, che da tanta parte dell'ultimo orizzonte il guardo esclude"
Giacomo Leopardi





Gerardo Ruggiero

Cerardo Ruggieri - Gierre Foto



informazione pubblicitaria

“ALBOLA EXPERIENCE”, LA DEGUSTAZIONE PAR EXCELLENCE

“Albola Experience”, Tasting ‘Par Excellence’

DI SIMONE BANDINI

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!"



La spettacolare cantina

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 gioiale 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 ai quali sono abbinate 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 DOCC", "Marangole Chianti Classico Gran Selezione DOCC", "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.

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 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 DOCC", "Marangole Chianti Classico Gran Selezione DOCC", "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



Caveau di vecchie bottiglie

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 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. Spande 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", "Acciaiuolo Toscana IGT" ed infine del "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (al costo di € 50 a persona).

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, 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", "Acciaiuolo 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



Il panino al lampredotto



Lo chef Alessandro Chiesa con Sara Bondi e Carloalberto Manca

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 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.

"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 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.



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



Arista al latte, morbida al morso



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

IL LOFT DI ALEXANDRA, UN BLEND DI SAPORI FAMILIARI

Alexandra's Loft, a blend of familiar flavours

DI FEDERICA DEL GRAZIA



"Il teatro è il tempio delle emozioni, la continua trasformazione, dove niente è reale ma tutto è vero, dove poter trovare un cuore umano dietro le quinte, in sala e sul palco", scrive Victor Hugo.

Alexandra e Tomaso, insieme alla famiglia, hanno portato sul loro "palco" i loro cuori, ornati da un sottofondo di musica leggera dai toni intimi di ricordi passati.

Storica e maestosa, Arezzo e lo scorrere del tempo, mostrano giornalmente con orgoglio la grande eredità culturale che si portano dietro: la città si erge imponente come una vecchia effigie tra le verdi distese che la circondano.

La luce si attenua, le tende si aprono e comincia la rivelazione. Siamo intorno alla metà del XIX Secolo quando i fratelli Giovan Battista e Pietro Occhini iniziano a prendere a cuore le sorti di uno storico palazzo posto ai piedi della collina di San Fabiano, decisi ad ampliare la struttura esistente e proseguire la connessa tradizione agricola e vinicola. In un'atmosfera che ricorda i paesaggi dei dipinti di Piero della Francesca prende nuova vita la duecentesca tenuta di Villa La Striscia che, da quel momento, prenderà il nome dei nuovi lungimiranti proprietari.

La trama procede dritta e lineare: le radici familiari mantengono saldi i principi, i cardini originari, mentre le ventate di progresso portate dalle nuove primavere scandiscono le variazioni di ritmo. Scorre il tempo. La scena si sposta al Secondo Dopoguerra: entra in scena Ilaria Occhini, indimenticabile volto del teatro e del cinema - che piena di intraprendenza dona nuova luce alla villa. E riapre le porte alla rinnovata Fattoria La Striscia. La storia riprende dunque il suo corso, come se un nuovo giro di manovella dell'antico carillon avesse riavviato la melodia leggera della saga familiare. Quella prima striscia di terra coltivata al di fuori delle mura che fornì sin dal Medioevo il buon vino agli aretini, si veste di fresco, abbracciando e congiungendo il lato ricettivo alla produzione vitivinicola.

Approdiamo al nuovo millennio: mentre i colori si fanno più vivi e i suoni meno ovattati, Ilaria continua nel suo progetto coinvolgendo la figlia Alexandra e riuscendo a integrarlo alla vena culturale che scandisce la sua vita. Cambia la scenografia: le strutture annesse alla villa padronale dell'Ottocento sono investite da un cambiamento senza tempo, mentre il valido e innovativo spirito con cui Alexandra si occupa del restyling degli interni e dei giardini donano alla proprietà quello stile country chic, e dal design ricercato, che oggi la contraddistinguono.

"The theatre is the temple of emotions, continuous transformation, where nothing is real but everything is true, where you can find a human heart behind the scenes, in the hall and on the stage", writes Victor Hugo.

Alexandra and Tomaso, together with their family, brought their hearts to their own "stage", adding a background music which is reminiscent of the past.

Historic and majestic, Arezzo shows its great cultural heritage, as it stands imposing among the green hills that surround it. The light dims, the curtains open and the revelation begins. It is about the mid-nineteenth century when the brothers Giovan Battista and Pietro Occhini begin to take to heart the fate of a historic building located at the foot of the San Fabiano hill, and decide to expand the existing structure and continue the local agricultural and wine tradition. In an atmosphere which is reminiscent of Piero della Francesca's landscapes. The thirteenth-century estate of Villa La Striscia thus comes to life again and, from that moment on, will take the name of the new farsighted owners.

Time passes. The scene shifts to the Post Second World War period: Ilaria Occhini enters the scene, an unforgettable face of theatre and cinema - whose initiative gives new light to the villa. Reopening the doors to the renovated Fattoria la Striscia. That first strip of land outside the city walls that had provided good wine for the people of Arezzo since the Middle Ages, is cultivated once again to wine production.

In the new millennium: Ilaria continues her project getting her daughter Alexandra involved. The scenography changes: the innovative spirit with which Alexandra takes care of restyling the interiors and gardens give the property that country chic style, and sought after design, which distinguish it today.

"I was inspired by the atmosphere of theater and influenced the style of the place", says Alexandra. "I had previously the opportunity to work as an artistic producer and I wanted to tell a story made of souls, where enchantment serves as a lever to enter a new magic and fairytale world", she tells us.

The restaurant area of the Loft is a place designed for cultural events with all the theatrical and scenographic knowledge of the family later to become a place where refined cuisine and wine are blended with culture.

Walking through the estate you can immerse yourself in a sensory journey through different atmospheres, scents, colours and materials, that are strong at times, sweeter at others. It is an intimate place where you can be surprised and enchanted at every step. A sublime example is the



Foto di Francesco Biagini



I ricercati interni di Alexandra Loft

“Il mondo del teatro è stato di grande stimolo e ha condizionato lo stile del luogo”, racconta Alexandra. “Poiché ho avuto modo di vivere le scene teatrali come produttore artistico, dall’animazione di un testo alla sua formazione, ho voluto raccontare una storia fatta di anime, dove l’incanto serve da leva all’ingresso in un nuovo mondo magico e fiabesco”, precisa.

La zona ristorativa del Loft nacque così pensata: un luogo di eventi culturali che mette al servizio dell’intrattenimento tutto il sapere teatrale e scenografico di una dinastia familiare; diverrà soltanto successivamente un ambiente in cui la ricercatezza della cucina e del vino si saldano profondamente al suo ‘sapore’ culturale.

Percorrere gli spazi della tenuta è come immergersi in un percorso sensoriale fatto di atmosfere, profumi, colori e materiali diversi, in grado di donare sensazioni ora forti, ora più dolci a chi lo vive. Un luogo intimo dove sorprendersi e incantarsi ad ogni passo: ne è esempio sublime il giardino segreto di particolarissime rose e dai sentori bucolici - che si intona alla perfezione al fascino retrò del giardino all’italiana e agli esotici caratteri del loft.

La cadenza della nostra conversazione si fa sempre più brillante con l’arrivo del giovane Tomaso, figlio di Alexandra, che porta sul ‘palco’ la propria voglia di innovare, alimentando quel sottofondo musicale con i toni intimi di note passate.

“Arezzo è un luogo pieno di vita e cultura, ma si sa, vivere in città nei periodi estivi diventa più problematico. L’oasi creata da Alexandra con i tratti bucolici e il design scelto, dona un’aria più fresca al clima torrido, legato anche alle proposte ristorative e agli eventi selezionati”, ci spiega Tomaso.

Così prendono vita le incantevoli serate di Alexandra Loft nella magica cornice della Tenuta La Striscia. Tre ambienti diversi per tre momenti della serata: tutto ha inizio con l’aperitivo e i suoi sfiziosi panini che aprono le danze di fine giornata,

secret garden of very special roses and bucolic scents - which perfectly matches the retro charm of the Italian garden and the exotic character of the loft.

The young Tomaso, Alexandra’s son, tell us about the need for innovation

“Arezzo is a place which is full of life and culture, but you know, living in the city in the summer can be problematic. The oasis created by Alexandra with its bucolic features and design, brings fresh air to the torrid climate”, explains Tomaso.

This is how the enchanting evenings of Alexandra Loft come to life in the magical setting of Tenuta La Striscia. There are three different places to spend the evening: it all begins with the aperitif delicious sandwiches, accompanied by live music and a full-bodied glass of wine, or by refreshing cocktails to be savoured in the gardens.

We then move indoors where soft candle lights accompany the sea flavours of the menu, relaxing your senses after a long hectic day; Finally, after dinner we can enjoy the crisp evening air on the porch sipping a cocktail, accompanied by the live sessions of the artists.

In Alexandra Loft, music is very important: every weekend one can listen to different groups and genres, which give extra rhythm to Arezzo’s nightlife. Letting yourself be inebriated by the enchanted atmospheres, and the wide choice of wines. “La Striscia has always provided the city with good wine; I like to carry on the idea that even today La Fattoria, together with the Loft, keep the tradition going without forgetting the history that brought us here”, explains Tomaso.

The 2019 Sangiovese-Cabernet Sauvignon blend produced by Cantina Occhini is called “Ilaria”, the active commitment of the great actress both on stage and in safeguarding an important family in memory of tradition.

Tenuta La Striscia also provides accommodation and organises guided tours and wine tasting in the historic



Alexandra La Capria e Tomaso Venditti. - Foto di Francesco Biagini



I riciccati interni di Alexandra Loft. - Foto di Francesco Biagini



Gli eleganti equilibri di sapori del Menù - Foto di Francesco Biagini



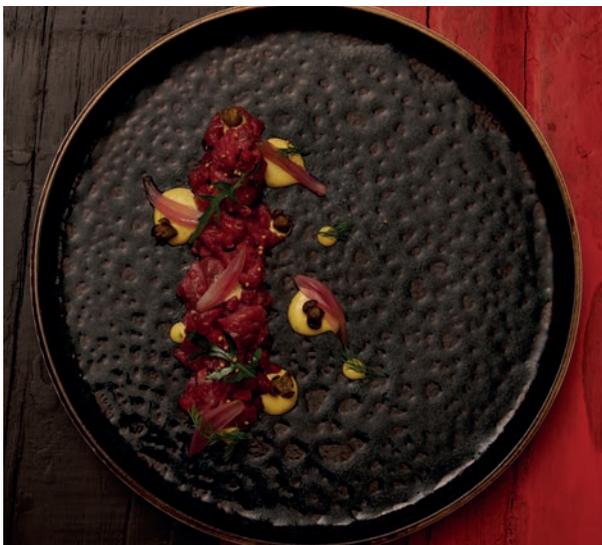
accompagnati dalle leggere note di musica dal vivo e da un corposo calice di vino, oppure da dissetanti cocktail da poter assaporare tra il verde dei giardini. Ci spostiamo poi negli interni, dove luci soffuse di candela accompagnano i sapori prettamente di mare del menù alla carta, rilassando i sensi dopo una lunga e affannosa giornata; approdiamo, alfine, alla distesa ambiente del dopocena, godendo nel portico dell'aria frizzante della sera mentre sorseggiamo un cocktail, accompagnati dalle live session degli artisti.

La musica rappresenta per Alexandra Loft un ulteriore elemento di studio e ricerca: ogni fine settimana è infatti possibile ascoltare gruppi e generi diversi, per donare un ritmo in più alla movida aretina in compagnia degli amici, lasciandosi inebriare dalle incantate atmosfere, carezzate dall'ampia scelta di setosi vini. "Da sempre la Striscia ha fornito del buon vino agli abitanti della città; mi piace portare avanti l'idea che anche oggi La Fattoria, insieme al Loft, rendano nuovamente attivo l'antico ruolo per la cittadinanza, senza dimenticare la storia che ci ha portato fin qui", ci spiega Tomaso.

Nota romantica: il blend Sangiovese-Cabernet Sauvignon del 2019 prodotto dalla Cantina Occhini prende proprio il nome "Ilaria", per non dimenticare l'impegno attivo della grande attrice sia sulle scene che nella salvaguardia di un importante passato familiare.

Prendete nota: la Tenuta La Striscia è anche una struttura ricettiva e si dedica a visite e degustazioni nella storica cantina ottocentesca, adiacente ad Alexandra Loft. Così si portano avanti le radici di una tradizione artistica in movimento, dove il design fa da trait d'union con nuovi spazi, sensazioni ed atmosfere – e dove i ricordi familiari si intrecciano quotidianamente con leggiadria e bellezza.

nineteenth-century cellar, next to Alexandra Loft. Thus the roots of an artistic tradition are design acts as a trait d'union with the new ambient where family memories are intertwined with gracefulness and beauty.





Info

Alexandra Loft

Via de Cappuccini, 3 Arezzo

Tel. 0575 26740

www.alexandra loft.com

www.lastriscia.com

**PULIZIA DI CANNE FUMARIE
SPECIALIZZATI IN
RECUPERO E TRATTAMENTO
DEL COTTO DI TUTTE LE SUPERFICI**



**TRATTAMENTO A BASE DI CERE NATURALI
CON VELATURA BIANCA**


**Dal classico stile
Toscano che non
tramonta mai
all' esigenze
affascinanti
del momento**



**TRATTAMENTO A BASE DI CERE NATURALI
CON CERA D'API A MANTENERE LA SUA
BELLEZZA NEL TEMPO**



Danilo: 333 5052194 - Federico: 333 9613427 - Remo 338 9323233

 **pulirapida.cortonese@gmail.com**



informazione pubblicitaria

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

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.

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'.

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.

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



L'unione fa la forza: Direzione, Chef e Brigata di cucina

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. 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"

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.

food' version.

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. 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"

The new look of the "Il Frantoio Restaurant", located inside a



Rapsodia di colori in questo dessert



Pasticcio di gamberi di fiume, luccio, ceci, elicriso dell'eremo



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

Lo chef Lorenzo Cantoni



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.

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. 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.

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.

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.

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.



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



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



Scende la sera su Assisi

“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, 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”.

“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 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”.



Quaglia, porro e patate gratin



Pancia di suinetto, mostarda di mele, pak-choi e patate



Millefoglio di patata d'oro 23 ct, uovo bio, tartufo e velluto di sedano rapa



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



Il design flessuoso richiama la spremitura delle olive

Info e prenotazioni

Il Frantoio

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

LE CAPPUCCINELLE

The Cappuccinelle

DI FEDERICO DONTI

informazione pubblicitaria

Vista panoramica della Tenuta





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.

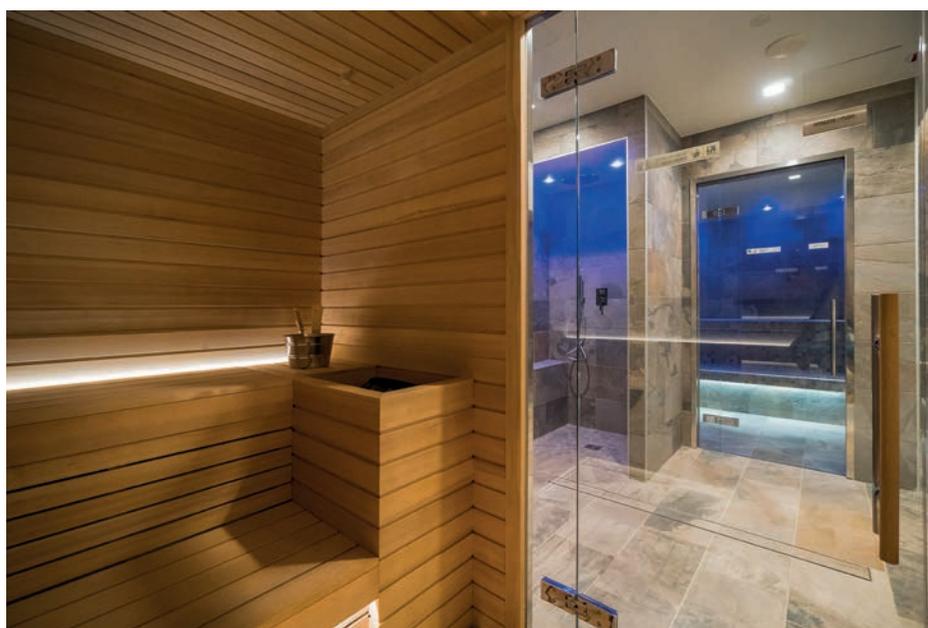
A few steps from Perugia, the farmhouse "Le Cappuccinelle Suites & Spa" fits harmoniously into the Umbrian countryside and takes its name from the nuns - the first guardians of female emancipation - who once guaranteed women who they hosted a chance for redemption and social affirmation - in the 17th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



Dal ristorante SetteDue



La Spa, un alcovia di benessere

“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”.



Dal ristorante SetteDue

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 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.

The "SetteDue Restaurant" is located in the centre of the small 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 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.



L'elegante struttura ricettiva al crepuscolo



La camera Superior

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



Cassa Preferibili Entro
L. ERJ0061 30/06/23

Miele

di nettare di fiori

Prodotto in Italia

RICETTA PER LA PRIMAVERA CROSTATA DI FORMAGGIO E MIELE

RECIPE FOR SPRING Cheese and Honey Pie

DI CAROL J. COLLER

INGREDIENTI

RIPIENO:

- 400 g di formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia)
- 250 g ricotta fresca
- 4 uova sbattute
- 250 g miele
- 50 g nocciolini tritati

PASTA FROLLA:

- 250 g farina
- 250 g burro
- ½ cucchiaino di sale
- 50 g nocciolini tritati
- Acqua fredda

PREPARAZIONE:

Sbattere i formaggi fino a renderli spumosi. Sbattere insieme alle uova e al miele.

Preparare la pasta frolla. Setacciare la farina con il sale. Tagliare il burro fino a quando non saranno delle dimensioni dei piselli. Aggiungere acqua fredda quanto basta per legare la pasta e amalgamare la mezza tazza di noci tritate. Stendete la pasta frolla e foderate una tortiera da 25cm. Riempire la sfoglia con la miscela di formaggio e cospargere la restante quarta tazza di noci tritate sopra. Cuocere un'ora a 180 gradi. Raffreddare e servire con un filo di miele sopra.

INGREDIENTS

FILLING:

- 2 cups of cream cheese
- 1 cup of fresh ricotta
- 4 eggs lightly beaten
- ¾ c. honey
- ¼ c hazelnuts chopped

PASTRY:

- 2 cups of flour
- 1 cup of butter (or shortening)
- ½ tsp. of salt
- ½ c. hazelnuts chopped
- Ice water

PREPARATION:

Beat the cheeses until fluffy. Beat together with the eggs and honey.

Prepare the pie pastry. Sift the flour with the salt. Cut in the butter until they are about the size of peas. Add just enough cold water to bind the pastry and knead in the half cup of chopped nuts. Roll out the pastry and line a 10 inch pie plate. Fill the pie shell with the cheese mixture and sprinkle the remaining fourth cup of chopped nuts on top. Bake one hour at 350 degrees. Cool and serve with a drizzle of honey on top.



CHIARIANA 400g
DATA M. 14/03/22
LOTTO N. 03/1055
IN FIOCCATURA

CHIARIANA 400g
DATA M. 14/03/22
LOTTO N. 03/1055
IN FIOCCATURA

LOTTO N.
IN FIOCCATURA

CHIARIANA 400g
DATA M. 14/03/22
LOTTO N. 03/1055
IN FIOCCATURA

informazione pubblicitaria

Emanuela Meucci le sue bistecche pregiate

LA BRACERIA – CARNE A CUOCERE

La Braceria – A Well-Tempered Grill

BY CAROL J. COLLER

Il ristorante Braceria, aperto nel settembre del 2019, si trova in un angolo informale appena fuori la zona residenziale di Camucia-Cortona. A prima vista ci si potrebbe non accorgere che si trova un ristorante all'interno dell'edificio moderno, insieme ad una serie di attività commerciali. Ma guardando una seconda volta, ci si rende conto che questo ristorante meriti una visita.

Il proprietario e gestore Emanuele Meucci ha lavorato al ristorante e bar di famiglia nella zona di Riccio fino al giugno 2019. Da allora ognuno dei fratelli Meucci ha intrapreso la propria strada. Precedentemente alla Braceria, in via Lauretana, c'era un piccolo ristorante, gestito da un consorzio di macellai che cucinava le proprie carni. Quando Emanuele subentrò, scelse di modificare il menù e proporre una cucina più semplice, sempre utilizzando carni locali ma con un occhio di riguardo alla famosa bistecca chianina, in tutte le sue forme. Qui in Valdichiana, patria dei grandi bovini bianchi, il suo ristorante ha elevato la frollatura e la preparazione di questa carne prestigiosa ad un livello invidiabile.

The Braceria restaurant is situated in an unassuming spot just outside the residential area of Camucia Cortona, where it opened in September of 2019. At first glance, one might not notice that there is a restaurant in the rather modern building which houses a number of businesses, but look again - this restaurant is well worth the visit.

Proprietor and manager Emanuele Meucci had worked at his family's restaurant and bar in the Riccio area up until June 2019. It was at that time that each of the Meucci siblings decided to follow their own path. On this site, along the Via Lauretana, was a small restaurant, run by a consortium of butchers who prepared only the meat they marketed. When Emanuele took over, he chose to modify the menu and prepare a simple cuisine, still featuring the local meats, but with a special focus on the famous Chianina beefsteak in all its various forms. Here in the Valdichiana, home to those great white cattle, his restaurant has raised the aging and preparation of this king of meats to a level that many a restaurant might envy.



Interno della sala

Emanuele ha iniziato acquistando cinque speciali camere di stagionatura (quattro delle quali adibite alla sola carne chianina) che richiedono attenzione e manutenzione costanti. Ognuna delle camere viene utilizzata per diversi livelli di frollatura e stagionatura: da trenta giorni fino a centoventi. Per ottenere la certificazione IGP, i bovini di razza Chianina devono essere macellati tra i 18 e i 24 mesi di età. Quindi, per ottenere sapori normalmente associati ad altre varietà di bestiame macellate in età più avanzata, come il rinomato bovino spagnolo Rubia Gallega (solitamente macellato a 10 anni), la Braceria invecchia la carne Chianina fino al punto in cui il sapore gli assomiglia. Con questo invecchiamento massimo "forzato" di centoventi giorni, la carne di Chianina, originariamente poco grassa, può assumere i sapori della carne più invecchiata e più grassa.

Emanuele started by acquiring five special aging chambers, four of which to be used for the Chianina beef and involving a very specialized form of attention. Each of the four chambers are used for four different levels of aging, ranging from those aged thirty days to those undergoing the aging process up to one-hundred twenty days.

In order to achieve its IGP certification, the Chianina beef cattle must be butchered at between 18 and 24 months of growth. So, to give it the various flavors that might normally be associated with other cattle varieties which are slaughtered at a much older age (such as Spain's renowned Rubia Gallega cattle, which are, on average, slaughtered at 10 years), the Braceria will age the Chianina beef to a point where the flavor is very similar. With this maximum "forced" aging of one-hundred twenty days, the relatively low fat Chianina beef, can



Una selezione di vini da abbinare ai piatti



Si accende la griglia



Le bistecche nelle apposite camere di frollamento

Il processo di invecchiamento è continuamente monitorato, in particolare il livello di Ph della carne per assicurarsi che l'acidità non aumenti, e con continui controlli su livelli di umidità e temperatura. In questo modo l'integrità della carne è garantita.

Dopo le bistecche di manzo della Braceria, uno dei piatti più apprezzati dalla clientela del ristorante è la tartare di Chianina. Questa si prepara in due modi: la tartare semplice, ovvero carne fresca presa dalla quarta costola dell'animale, e una tartare condita, accompagnata da 3 meravigliose salse diverse. Un altro piatto molto amato è l'ossobuco, con il suo midollo caldo, che conferisce una serie di sapori molto diversi, frutto di una lunga cottura. Queste ovviamente non sono le uniche scelte appetitose del menù, vi sono proposte dal filet mignon agli hamburger, dal maiale all'agnello e una variegata scelta di contorni e dolci molto invitanti.

La Braceria serve anche altri tipi di manzo oltre alla Chianina, tagli speciali di carne provenienti dalla Finlandia, dall'Austria e dalla Spagna. Tutte le carni sono destinate ad essere grigliate sui carboni ardenti, che danno il nome al ristorante.

L'obiettivo di Emanuele è quello di portare ai suoi clienti i sapori semplici ma deliziosi dei cibi autentici del territorio in un ambiente confortevole. La Braceria è perfetta per accontentare anche i palati più esigenti.

take on the flavors of the older, higher fat beef of an animal like the Rubia Gallega.

The aging process is closely monitored, particularly the Ph, to ensure that the acidity level does not rise, and with continuous checks on humidity and temperature levels. In this way, the integrity of the meat is guaranteed.

After the Braceria's signature beefsteaks, one of the dishes most appreciated at the restaurant is the steak tartar. It is prepared in two ways, the simple tartar – fresh meat taken from the fourth rib area of the animal – and a dressed tartar which is available with 3 different wonderful sauces. Another well-loved dish is the ossobuco, with its warm marrow, which confers a series of very different flavors, the result of a long cooking process. These of course are not the only mouthwatering choices on the menu. There are entries from filet mignon to hamburgers, pork and lamb offerings, a variety of side dishes and tempting desserts.

The Braceria also serves other types of beef besides the Chianina. Of the Italian beef, only the Chianina, which is native to the valley is served, but Emanuele also serves special cuts of meat coming from Finland, Austria, and Spain. All the meats are intended to be suitable for grilling over the hot coals that lend their name to the restaurant.

Emanuele's objective has been to provide his customers with the simple, but delicious flavors of genuine foods in a comfortable dining environment. In this respect, the Braceria is destined to please even the most discerning palates.



informazione pubblicitaria



MINIOTA - FIEROCINA
Data. N. 13/03
LOTTO 3350 AF
IN FROLLATURA

IN FROLLATURA
Data. N. 13/03
LOTTO 3350 AF
IN FROLLATURA

IN FROLLATURA
Data. N. 13/03
LOTTO 3350 AF
IN FROLLATURA

Le bistecche possono essere frollate fino a 120 giorni



Una selezione di vini da abbinare ai piatti



Info e Prenotazioni:
La Braceria
Via Lauretana 957,
Camucia - Cortona, 52044
Tel.+39 0575 62850
labraceriacortona@gmail.com

GENITO LUIGI

AZIENDA AGRICOLA

Dalla Bontà della nostra Terra
alla vostra Tavola



GENITO LUIGI - AZIENDA AGRICOLA

Valiano - Montepulciano (SI) Tel: +39 347 293 9185 - Email: genito_luigi@libero.it



Trota salmonata al forno con patate e pomodorini

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 giovenco 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: calda 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 thou, 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" ...

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. 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)".

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. 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)".



L'osteria e le antiche fonti care ai poeti



Algert, Rosangela e Alessio



Crostini tradizionali



Tagliere freddo e caldo, strapazzata di uovo e tartufo

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.

“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 primaverilli “Ravioli con burrata e olive taggiasche con pomodorini gialli, guanciale e ricotta



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

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.

“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



Strangozzi al barbozzo con pomodorini e zucchine



Gli strangozzi, un primo tipico umbro



'Salto nel fuoco' per Algert

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.

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.

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.

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.



Tagliatelle al farro con porcini



Dalla griglia, il filetto di manzo



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



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

