

RACCONTAMI L'UMBRIA

STORIES ON UMBRIA

CONCORSO GIORNALISTICO • FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO
JOURNALISM AWARD • INTERNATIONAL JOURNALISM FESTIVAL



SELEZIONE DI SERVIZI
GIORNALISTICI CHE HANNO TRATTATO
LE ECCELLENZE ARTISTICHE,
CULTURALI E AMBIENTALI NONCHÉ
IL SISTEMA ECONOMICO-PRODUTTIVO
DI QUALITÀ DELLA REGIONE UMBRIA

A SELECTION OF NEWS
STORIES ABOUT UMBRIA,
ITS ARTISTIC, CULTURAL
AND ENVIRONMENTAL TREASURES,
AND ITS QUALITY ECONOMIC
AND PRODUCTION SYSTEM



Camera di Commercio
Perugia



Camera di Commercio
Terni

RACCONTAMI L'UMBRIA

STORIES ON UMBRIA

CONCORSO GIORNALISTICO • FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO
JOURNALISM AWARD • INTERNATIONAL JOURNALISM FESTIVAL



Camera di Commercio di Perugia

Coordinamento editoriale // **Publishing coordinator**

Paola Buonomo

Progetto grafico e impaginazione // **Graphic design and page make-up**

Archi's Comunicazione srl – Perugia

Revisione // **Revision**

Archi's Comunicazione

Matteo Capristo

Roberto Vitali

Hanno collaborato // **Collaborations**

Serenella Barafani, Luca Broncolo, Serena Egidi, Federico Fioravanti,

Daniele Pampanelli, Danilo Pozzi, Giuliana Rosamilia, Roberto Vitali

Traduzioni (ad eccezione dell'articolo a pag. 60) // **Translations by (with the exception of the article on p. 60)**

Studio Fünf snc – Perugia

Crediti fotografici // **Photographic credits**

Archivio Archi's Comunicazione

Archivio Regione Umbria (pagg. 86, 88, 89, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 104, 106, 107, 108, 109, 111, 112)

Archivio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini (pagg. 7, 10, 11)

Archivio Brunello Cucinelli (pagg. 51, 52, 53)

Claudio Campodifiori (pagg. 79, 80, 81, 83)

Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Umbria (pagg. 15, 17)

Daniele Pampanelli (pagg. 54, 55)

Stampa // **Printed by**

Dimensione Grafica Spello (PG)

Finito di stampare nel mese di luglio 2011 // **Printed in July 2011**

Per conto di // **For**

Camera di Commercio di Perugia

PRESENTAZIONE // INTRODUCTION

L'Umbria, vicina e segreta, è un luogo ancora da esplorare. E anche difficile da raccontare. Ogni tanto proviamo a farlo, girando il mondo, e lo sguardo perplesso dell'interlocutore ci ricorda che quella parola, Umbria, per noi dolce, intima e consueta, nelle tante lingue del mondo appare spesso solo come un suono curioso. Poco più di una espressione geografica, un segno confuso su una carta.

Da qui l'idea di parlare di noi. E di farlo durante il Festival internazionale del Giornalismo, il prestigioso appuntamento che ogni anno, a primavera, raduna a Perugia centinaia di reporter, impegnati a discutere dei grandi temi dell'informazione globalizzata. "Raccontami l'Umbria" è il premio internazionale che la Camera di Commercio di Perugia ha istituito nel 2009 e da quest'anno promosso insieme alla Camera di commercio di Terni: è riservato agli articoli che sulla carta stampata, la televisione ed il Web contribuiscono a dare visibilità in Italia e nel mondo all'Umbria e al suo territorio.

Questo è il senso dell'operazione editoriale che vi presentiamo, nella quale abbiamo raccolto una selezione degli articoli che hanno partecipato all'edizione 2011 del premio giornalistico.

Pagine da sfogliare piano. Quasi un album di viaggio che ci svela il fascino di una terra riservata e preziosa: il racconto gioioso della scoperta dell'Umbria. Un ricordo che va conservato con cura. Come questa pubblicazione.

Umbria, close and secret, is still a place to explore. And also difficult to describe. Every so often we try to do so as we tour the world, but the puzzled expression on the faces of the people we talk to reminds us that the word Umbria – to us so gentle, intimate and habitual – is no more than a strange sound in so many languages of the world. It is little more than a geographic expression, a confused sign on a map.

It was this fact that prompted us to talk about ourselves. And to do so during the International Festival of Journalism, the prestigious annual event held every spring in Perugia that brings hundreds of reporters to Umbria to discuss the most important topics in the globalised information system. "Stories on Umbria" is the name of the international prize set up by the Perugia Chamber of Commerce in 2009 and, starting this year, offered in partnership with the Terni Chamber of Commerce. It is restricted to articles published on paper or the web, or shown on television, that raise the profile of Umbria in Italy and the world.

That is the rationale of this publishing venture, in which we have collected a selection of articles entered in the 2011 journalism prize.

These are pages to leaf through slowly, almost a travel album that discloses the beauty and appeal of a modest yet treasured region. It gives a joyful account of the discovery of Umbria. It is a memory to be cherished. Like this book.

Giorgio Mencaroni

Presidente Camera di Commercio di Perugia



Camera di Commercio
Perugia

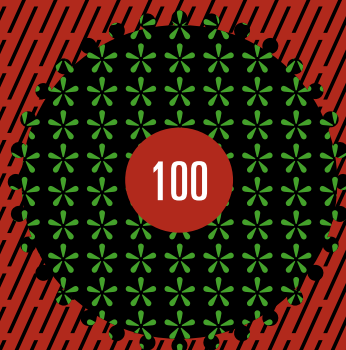
Enrico Cipiccia

Presidente Camera di Commercio di Terni



Camera di Commercio
Terni


L'ULTIMA FRONTIERA **06** THE FINAL FRONTIER >> ANISSIA BECERRA ARNTH E I SUOI
FRATELLI **14** ARNTH AND HIS BROTHERS >> ANISSIA BECERRA L'ENIGMA DELLA
SCARZUOLA **20** THE ENIGMA OF LA SCARZUOLA >> ISABELLA BREGA QUANTI BACI
NEL MUSEO **24** KISSES IN THE MUSEUM >> ANTONELLA BURDI UN'AUTOBIOGRAFIA IN
PIETRA **28** AN AUTOBIOGRAPHY IN STONE >> LAURETTA COLONNELLI UMBRIA INSOLITA:
TRA SOTTERRANEI E CASCATE **34** UNUSUAL UMBRIA: CELLARS AND
WATERFALLS >> FRANCA DELL'ARCIPRETE SCOTTI SPELLO, DOVE L'ULIVO SEGNA IL TEMPO **44**
SPELLO, WHERE OLIVES MARK THE TIME >> CARLA DIAMANTI BRUNELLO CUCINELLI,
L'IMPREDITORE FILOSOFO CHE VUOLE "RENDERE PIÙ BELLA L'UMANITÀ"
50 BRUNELLO CUCINELLI, THE PHILOSOPHER BUSINESSMAN WHO WANTS
"TO MAKE HUMANITY MORE BEAUTIFUL" >> FRANÇOIS KADRI PARADISO UMBRIA:
LO STUPENDO CUORE VERDE D'ITALIA **54** UMBRIA PARADISO: ITALY'S
GORGEOUS GREEN HEART >> GEMMA O'DOHERTY IL MINIMETRO DI PERUGIA **60** WITH
A DEEP DIG INTO ITS PAST, PERUGIA BUILT AN ENERGY-SAVING FUTURE
>> ANTHONY PAONITA UMILE ET PREZIOSA **68** HUMBLE AND PRECIOUS >> MARIELLA PISCOPO
BENTORNATA MADONNA PRIMAVERA **78** WELCOME BACK, MADONNA
PRIMAVERA >> MARIELLA PISCOPO IMMERSIONE NEL PAESAGGIO **86** IMMERSION IN
THE COUNTRYSIDE >> RENATO SCIALPI ASSISI: UN CANTIERE DI VITA E DI CUORE **94**
ASSISI: A CENTRE OF LIFE AND SPIRIT >> GIULIA SILVESTRI IL GIARDINIERE DI GUBBIO
100 THE GARDENER FROM GUBBIO >> ROBIN TRINCA PRELIBATEZZE UMBRE **104**
UMBRIAN DELICACIES >> INGA VAJŠHLYA





L'ULTIMA FRONTIERA THE FINAL FRONTIER

Famoso per le fioriture primaverili, il borgo isolato nella immensità del Pian Grande d'inverno affonda in un mare bianco. Ideale per contemplativi e sportivi un po' estremi. Famous for its spring blooms, this small town isolated in the immensity of the Pian Grande drowns in a sea of snow every winter. Ideal for contemplatives and sportsmen who like extremes.

Testo di // Text by
 ANISSIA BECERRA

Fonte // Source
 Bell'Italia

Una fila di turisti segue la guida, camminando con le racchette da neve lungo le morbide pendici che dalla vetta dell'Argentella scendono verso il Pian Grande, vasto altopiano carsico dominato dall'antico borgo di Castelluccio; un altro gruppo di escursionisti, poco lontano, scivola silenziosamente sugli sci da fondo lungo un versante della val Cànatra. In pieno inverno, gli amanti della natura e della neve "estrema" si danno appuntamento qui, nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, per godere di questa natura e questa neve che emanano un fascino arcano. "D'inverno, Castelluccio è un'isola incantata che sembra fluttuare per magia sopra un immenso mare di neve e ghiaccio", racconta Rino Polito, noto acquerellista e paesaggista di Norcia. "È difficile descrivere lo spettacolo di rara suggestione che questo paesaggio offre: sorpresa e stupore assalgono i visitatori che per la prima volta osservano dall'alto il borgo e i suoi tre piani, il Pian Grande, il Pian Piccolo e il Pian Perduto. Ma anche noi, che qui siamo nati e qui viviamo, continuiamo a emozionarci ogni volta. D'inverno, nelle giornate di sole, saliamo al belvedere di Forca del Piano, quando le cime dei Sibillini, dal monte Porche al Palazzo Borghese, dall'Argentella alla cima del Redentore, fino al Vettore e al Vettore, si stagliano contro il cielo terso, mentre il sole crea giochi di luci e ombre tra i gelidi canali che tagliano i pendii. Saliamo a Forca del Piano anche al tramonto, quando il vento si acquieta e il sole si specchia nelle distese di ghiaccio, infiammandole di sfumature irreali. Altre volte, infiliamo le ciaspole o gli sci di fondo e raggiungiamo l'incontaminata val Cànatra, alle spalle del paese, accanto al Pian Perduto. Qui non ci sono case, né costruzioni. La natura d'inverno domina selvaggia trasformando questi luoghi in spazi di pura bellezza e meditazione".

In effetti d'inverno il piccolo borgo di Castelluccio di Norcia, arroccato sulla cima di un morbido poggio innevato, circondato dalla dorsale dei monti Sibillini e immerso nell'abbacinante candore dei suoi tre piani disabitati – uno dei più vasti anfiteatri carsici d'Italia – s'impone come un'apparizione fantasmatica, ai confini della realtà. E ai confini, Castelluccio è nato.

Sorto nel XIII secolo come castello di poggio, col nome di Castello de' Senàri (dal longobardo *senàita*, cioè confine, limite), è stato per secoli l'ultima frontiera del territorio nursino e l'estremo presidio dei suoi pascoli

A line of tourists follows the guide, walking with snowshoes along the gentle slopes that fall from the tip of Monte Argentella to the vast karstic table dominated by the ancient town of Castelluccio, the Pian Grande. Another group of excursionists slips silently on cross-country skis towards a slope in the Val Cànatra not so far off. In the middle of winter, nature-lovers and enthusiasts of "extreme" snow meet here, in the heart of the Monti Sibillini National Park, to enjoy the enigmatic attraction of nature and snow.

"In winter, Castelluccio is an enchanted island that seems to hover magically above an immense sea of snow and ice", says Rino Polito, a well-known watercolourist and landscape artist from Norcia. "It's difficult to describe how truly beautiful this landscape is: first-time visitors are surprised and amazed when they see the town and its three plateaus, the Pian Grande, Pian Piccolo and Pian Perduto from above. But even those of us who were born here and live here are still moved by it every time. On sunny winter days, we go up to the lookout spot at Forca del Piano when the peaks in the Sibillini – from Monte Porche to the Palazzo Borghese, from Monte Argentella to the top of the Redentore, Vettore and Vettore – stand out against the clear sky, when the sun creates effects of light and shadow in the frozen defiles that slice the mountainsides. We also go up to Forca del Piano at sunset, when the wind drops and the sunlight is reflected in the icy expanses, setting them alight with unreal colours. On other occasions, we put on our snowshoes or cross-country skis and head over to the unspoiled Val Cànatra, behind the village, near to Pian Perduto. There are no houses or buildings there.



"D'INVERNO, CASTELLUCCIO È UN'ISOLA INCANTATA CHE SEMBRA FLUTTUARE PER MAGIA SOPRA UN IMMENSO MARE DI NEVE E GHIACCIO" ... "IN WINTER, CASTELLUCCIO IS AN ENCHANTED ISLAND THAT SEEMS TO HOVER MAGICALLY ABOVE AN IMMENSE SEA OF SNOW AND ICE" ...



COSA FARE AVVENTURE NELLA NEVE

I Piani di Castelluccio e le morbide balze dei Sibillini sono la cornice ideale per molti sport invernali. Roberto Canali (339/451.31.89), guida del parco e fondatore della cooperativa La Mulattiera (0743/82.00.51; www.lamulattiera.it), organizza ciaspolate diurne e notturne su percorsi di diversi livelli e accompagna a fare sci di fondo tra la val Cànatra e i Piani. Con Giuseppe Fasulo (348/7.28.83.65), fondatore di Sibillini Adventure (0743/29.67.49; www.sibilliniadventure.it), si può partecipare alle due giorni di igloo sui pendii dei Piani, dai 1.400 metri in su: si utilizzano le ciaspole per arrivare in quota, s'impara come costruire un igloo e poi ci si pernotta. Tra le altre proposte: sci alpinismo e sci escursionismo dalla val Cànatra ai Piani e dalla Forca di Presta alla Macchia Cavaliera e al monte Guaidone; arrampicate sulle cascate di ghiaccio; snow-kite, per volare sulla neve trainati da una vela simile a un parapendio. Per lo sci da discesa ci sono due piccole stazioni sciistiche. Forca Canapine (1.541 metri), tra Umbria e Marche, ha 5 impianti di risalita e 16 piste di varia difficoltà (3 nere), per un totale di 25 chilometri, in parte innevati artificialmente; skipass 15-20 Euro; info: 0736/80.82.17; dispone inoltre di un tracciato per il fondo, "i Pantani", di 10 chilometri. L'altra stazione sciistica è Monte Prata (1.850 metri), già in territorio marchigiano, dotata di 3 impianti di risalita, con 6 piste per lo più facili e un piccolo snowpark; skipass 15 Euro; info: 0737/9.83.21



THINGS TO DO ADVENTURES IN THE SNOW

The plateaus of Castelluccio and the gentle slopes of the Sibillini mountains (see the map) are the ideal setting for many winter sports. Roberto Canali (339/4.51.31.89), a park guide and founder of the cooperative called La Mulattiera (0743/82.00.51; www.lamulattiera.it), organises daytime and night-time snowshoe outings on routes of different difficulties and accompanies cross-country skiers to a route between Val Cànatra and the plateaus. With Giuseppe Fasulo (348/7.28.83.65), the founder of Sibillini Adventure (0743/29.67.49; www.sibilliniadventure.it), you can spend two days learning about and building an igloo on the slopes of the Piani (see photo below) above 1400 metres: you walk up on snowshoes, learn how to build an igloo and then spend the night in it. Other ideas: ski mountaineering and ski hiking between Val Cànatra and the Piani, and from Forca di Presta to Macchia Cavaliera and Monte Guaidone; clambering up ice cascades; snow-kiting (see photo above) in which a kite like a paraglider allows you to fly over the snow. There are two downhill skiing stations: Forca Canapine (1541 m), on the Umbrian and Marche border, has 5 lifts and 16 pistes of varying difficulty (3 blacks) for a total of 25 km, some of which is covered with artificial snow; skipass 15-20 Euro; info: 0736/ 80.82.17; there is also one cross-country ski track, "i Pantani", 10 km long.

The other ski station is Monte Prata (1580 m) in the Marche.

It has 3 lifts, 6 pistes that are mostly easy, and a small snowpark; skipass 15 Euro; info:

0737/9.83.21.





PER SECOLI FREDDO E GELO LO HANNO ISOLATO DAL RESTO DEL MONDO, E FINO QUASI AGLI ANNI SESSANTA CASTELLUCCIO RESTAVA INACCESSIBILE DA NOVEMBRE AD APRILE... FOR CENTURIES THE COLD ISOLATED IT FROM THE REST OF THE WORLD AND UNTIL ALMOST THE 1960S CASTELLUCCIO REMAINED INACCESSIBLE FROM NOVEMBER TO APRIL...

comunali. Residenza delle famiglie di pastori impegnati nella transumanza, l'antico Castello – trasformatosi col tempo in Castel di Monte Precino e, dal '500 in poi, in Castelluccio – costituisce uno degli insediamenti più elevati dell'intero Appennino. Situato a 1.453 metri di quota, è spesso battuto da generose nevicate e fa registrare temperature minime che raggiungono anche i 25 gradi sotto zero.

Per secoli freddo e gelo lo hanno isolato dal resto del mondo, e fino quasi agli anni Sessanta Castelluccio restava inaccessibile da novembre ad aprile, al punto che fu imposto al parroco “l'obbligo di suonare i sacri bronzi”, cioè le campane della chiesa, allo scoppiare di ogni bufera di neve: solo così si poteva indicare la strada agli sfortunati viandanti. In tempi antichi, se qualcuno si ammalava, i castellucciani correvano a prendere la lettiga attrezzata per il traino a mano, poi sceglievano cinque o sei uomini tra i più robusti che, con gli sci ai piedi, trascinarono il malato fino all'ospedale di Norcia, sfidando neve e vento lungo un tragitto di cinque ore. Il vescovo di Spoleto saliva al borgo a cavalcioni di un mulo solo all'inizio della primavera; d'altronde, lo si può capire: non c'erano strade allora, solo mulattiere infide e ghiacciate, e

Winter dominates savagely, turning these places into spaces of pure beauty and meditation”.

Indeed, in winter the small village of Castelluccio di Norcia, perched on the top of a gentle snowy rise, surrounded by the range of the Sibillini mountains and set in the dazzling whiteness of its three uninhabited plains – one of the largest karstic amphitheatres in Italy – appears like a phantasm on the borders of reality. And indeed it is on the borders that Castelluccio was built.

Originating in the thirteenth century as a hilltop castle with the name of Castello de' Senàri (from the Longobard *senàita*, border, limit), it was for centuries the final frontier of the Norcian territory and the last defence for the protection of its communal pastures. A residence of the families of herders involved in the seasonal animal herding up to the summer grazing lands, the ancient castle – which with time became Castel di Monte Precino and, since 1500, Castelluccio – is one of the highest settlements in the length of the Apennine chain. Situated at 1453 metres, it is often battered by heavy snowfalls and can register temperatures as low as -25°C.

For centuries the cold isolated it from the rest of the world and until almost the 1960s Castelluccio remained inaccessible from November to April, with the result that the parish priest was obliged “to sound the sacred bronzes”, ring the church bells, whenever there was a snowfall. This was the only way to tell unfortunate wayfarers the direction to follow. When someone fell ill in ancient times, the inhabitants of Castelluccio ran to get the hand-drawn stretcher, then chose five or six of the strongest men who, on skis, dragged the sick

persino il postino arrivava quando glielo permettevano gli sci o le zampe del suo maremmano, fedele compagno addetto al trasporto delle bisacce. Tra il 1960 e il 1965 sono state costruite tre strade asfaltate per Castelluccio e il suo secolare isolamento invernale ha avuto fine, ricorda Angelo Aramini, responsabile del Servizio turistico della Valnerina, entro cui ricadono Norcia e la frazione di Castelluccio. Oggi questo antico borgo rurale non solo è sempre raggiungibile, prosegue Aramini, ma si è trasformato in una delle località turistiche più ricercate del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Poco però è mutato rispetto al passato. D'inverno, Castelluccio si spopola ancora come un tempo: poco più di un centinaio di persone restano nel borgo, ad accogliere i turisti, mentre gli altri se ne vanno a svernare nella vicina Norcia. Grazie anche ai fondi comunitari, il paese è stato ristrutturato, ma ha mantenuto intatto l'aspetto rurale tipico degli insediamenti appenninici: stalle e cascine si sviluppano a cerchi concentrici sulle falde del poggio, attorno al nucleo delle abitazioni, strette in cima. L'ambiente naturale circostante è rimasto vergine, protetto dal Parco Nazionale dei Monti Sibillini, e le strutture turistiche che si sono via via sviluppate hanno saputo armonizzarsi con i ritmi e lo spirito del luogo. D'altronde, è un turismo d'élite quello che, d'inverno e d'estate, si raccoglie qui a respirare la magia di questi antichi e immutati scenari. [febbraio 2011] ●



person to the hospital in Norcia. The journey through the snow and wind took a good five hours. The Bishop of Spoleto only visited the hamlet on muleback at the start of spring, but this is understandable: there were no roads at that time, only tricky, icy mule tracks, and even the postman arrived only when either his skis would permit, or his trusty Maremmano horse, used for carrying pack-saddles.

Three paved roads were built to Castelluccio between 1960 and 1965 so its centuries-old winter isolation came to an end, remembers Angelo Aramini of the Valnerina tourist service, under which both Norcia and Castelluccio fall. Today this ancient country village is not only always reachable but it has become one of the favourite tourist destinations in the Monti Sibillini National Park. But little has changed with respect to the past. In winter Castelluccio still loses its population like it used to: few more than one hundred people stay in the village to welcome tourists, the others go and spend the winter in nearby Norcia.

Thanks also to European Community aid, the village has been rebuilt but has kept the typically rural appearance of the Apennine settlements: stalls and farmhouses stand in concentric rings on the slopes of the mound around the tightly-packed nucleus of the houses at the top. Protected by the Monti Sibillini National Park, the surrounding countryside has remained untouched and the tourist facilities that have gradually appeared have succeeded in harmonising with the rhythms and spirit of the place. Moreover, it is an elite form of tourism that gathers here in summer and winter to experience the magic of this ancient and unchanged setting. [February 2011] ●

Dove Come Quando

CASTELLUCCIO DI NORCIA

SOSTE GOLOSE NELLA PATRIA DELLA NORCINERIA
Prosciutti, mazzafegati, capocolli tengono banco nei negozi. E non sono da meno i tartufi, le lenticchie Igp, lo zafferano

Come arrivare: Castelluccio di Norcia, a 152 km da Perugia, è raggiungibile d'inverno solo in auto; si prende la A1, uscita Orte, da qui si prosegue sulla superstrada per Terni e appena superata Spoleto si gira su Norcia-Cascia. Chi viene da Perugia segue la statale 75 fino a Foligno e poi la statale 77 val di Chienti. Da Norcia si sale a Castelluccio con la provinciale che attraversa il Pian Grande (29 km); d'inverno è meglio avere le catene da neve.

GLI ALBERGHI

A Castelluccio non ci sono strutture per l'ospitalità; gli indirizzi segnalati, aperti d'inverno, sono a Norcia o negli immediati dintorni.

Palazzo Seneca

(via Cesare Battisti 12, 0743/81.74.34), residenza nobiliare del '500, oggi Relais&Chateaux. Offre un ristorante di cucina creativa e un centro benessere; doppia da 124 Euro.

Hotel Grotta Azzurra

(via Alfieri 12, 0743/81.65.13) è lo storico albergo della famiglia Bianconi, in un palazzo settecentesco; ospita il ristorante Granaro del Monte, il più antico dell'Umbria, tempio della gastronomia nursina, conto 35 Euro; doppia con colazione da 59 Euro.

Le Case di Quarantotti

(località Quarantotti, 0743/81.72.18), agriturismo a 2 km da Norcia, alle pendici della Forca Canapine, nei 160 ettari dell'azienda agricola il Quadrifoglio; b&b da 40 Euro a persona.

Agriturismo Casale nel Parco dei Monti Sibillini

(Vocabolo Fontevena 8, 0743/81.64.81) è formato da due rustici ristrutturati in 10 ettari di terreno, coltivato a cereali e legumi biologici. Il ristorante La Cucina del Casale propone i sapori del territorio, conto sui 25 Euro; doppia a 90 Euro; aperto dal 20 febbraio.

I RISTORANTI

Locanda de' Senari

(a Castelluccio, via della Bufera, 335/6.42.31.31), l'unica struttura in attività d'inverno sull'altopiano, mantiene intatta l'atmosfera di un tempo. Cucina umbra e conto sui 20 Euro; annesso è un agriturismo, d'inverno aperto solo nei weekend; doppia 35 Euro.

Beccofino

(a Norcia, piazza San Benedetto 12b, 0743/81.60.86): tra le specialità il cappuccino di patate al tartufo e la vellutata di lenticchie di

Castelluccio. Nella lista birre artigianali ombre di farro e castagne; conto 30-35 Euro.

Taverna del Boscaiolo

(a Norcia, via Bandiera 9, 0743/82.85.45): ottimi i bocconcini alla boscaiola tartufati; conto 30 Euro.

Rifugio Genziana

(a Forca Canapine, 0743/82.86.23), vicino agli impianti, conto 20 Euro; pernottamento da 27 Euro.

A NORCIA, UNA TENTAZIONE VIA L'ALTRA

Deliziosa cittadella cinta da una possente cerchia di mura, con sette porte, Norcia è la patria della norcineria. Dalla lavorazione delle carni di maiale si ricavano il **prosciutto di Norcia Igp** e vari salumi quali mazzafegati, ciauscoli, coralline, capocolli, budellucci, (dalla budella di maiale) e lonze; celebri i **coglioni di mulo**, prodotti con carne magra macinata e insaccata nel budello naturale dell'animale, insieme a un pezzo di lardo. Tutte le specialità che si acquistano nelle norcinerie **Brancaleone da Norcia** (corso Sertorio 17 e via Roma 24, 0743/81.75.34) e da **Moscatelli Tartufi** (corso Sertorio 42, 0743/81.73.88), insieme al pecorino di Norcia Igp, alle ricotte caprine e ai **tartufi bianchi e neri**. Ai tartufi è dedicata la Mostra mercato nazionale del tartufo (27-28 febbraio e 6-7 marzo; 0743/7.11.47). Da comperare anche le paste artigianali come gli strangozzi, lo zafferano di Cascia Igp, le **lenticchie di Castelluccio Igp**. Dopo lo shopping, una buona sosta con tozzetti e vin santo allo storico **Caffè Vignola** (piazza San Benedetto 7) o al **Caffè Tancredi** (corso Sertorio 10).

INFO

Ufficio Turistico di Norcia, piazza San Benedetto 1, 0743/82.49.62. **Ente Parco Nazionale dei Monti Sibillini**, piazza del Forno 1, Visso (Macerata), 0737/97.27.11; www.sibillini.net; www.parks.it/parco.nazionale.monti.sibillini



Where How When

CASTELLUCCIO DI NORCIA

REWARDING HALTS IN THE LAND OF NORCINERIA (PORK BUTCHERY)

Ham, seasoned sausages and cold cuts take pride of place in the shops. Not forgetting truffles, IGP lentils and saffron

How to get there: Castelluccio di Norcia, 152 km from Perugia, can only be reached in winter by car. Take the A1, and at the Orte exit take the clearway towards Terni. Once past Spoleto, turn off towards Norcia-Cascia. If you arrive from Perugia, take state road 75 to Foligno, then state road 77 to Val di Chienti. From Norcia, take the provincial road to Castelluccio over the Pian Grande (29 km). In winter it's best to carry snow chains with you.

HOTELS

There is no public accommodation in Castelluccio. The addresses given, which are open in winter, are either in Norcia or its immediate surroundings.

Palazzo Seneca

(Via Cesare Battisti 12 0743/81.74.34), a noble residence from the 16th c., today part of the Relais&Chateaux chain. The restaurant offers creative cooking and there is a wellness centre; double room from 124 Euro.

Hotel Grotta Azzurra

(Via Alfieri 12, 0743/81.65.13) is the historic hotel belonging to the Bianconi family, set in an 18th c. palazzo. The Granaro del Monte restaurant, the oldest in Umbria, is a shrine to Norcian cooking, 35 Euro; double room with breakfast from 59 Euro.

Le Case di Quarantotti

(Località Quarantotti, 0743/81.72.18), agritourism 2 km from Norcia, on the slopes of the Forca Canapine, set in the 160 hectares of Il Quadrifoglio farm; b&b from 40 Euro per person.

Agriturismo Casale nel Parco dei Monti Sibillini

(Vocabolo Fontevena 8, 0743/81.64.81) has been created from two renovated cottages in 10 hectares of land planted with organic vegetables and cereals. The restaurant, La Cucina del Casale, offers local dishes, cost around 25 Euro; double room from 90 Euro; open from 20 February.

RESTAURANTS

Locanda de' Senàri (Castelluccio, Via della Bufera, 335/6.42.31.31) is the only restaurant open in winter on the plateau and has kept its period atmosphere intact. Umbrian cooking, cost around 20 Euro; an annexed agritourism is open in winter but only at the weekends; double room 35 Euro.

Beccofino (Norcia, Piazza San Benedetto 12b, 0743/81.60.86): the specialities include *cappuccino di patate al tartufo* (starter with truffle-flavoured

potatoes) and *vellutata di lenticchie di Castelluccio* (creamy lentil soup). Locally brewed beers made from spelt and chestnuts; cost 30-35 Euro.

Taverna del Boscaiolo

(Norcia, Via Bandiera 9, 0743/82.85.45): excellent *bocconcini alla boscaiola tartufati* (cost 30 Euro).

Rifugio Genziana

(Forca Canapine, 0743/82.86.23), close to the lifts, cost 20 Euro; overnight stay from 27 Euro.

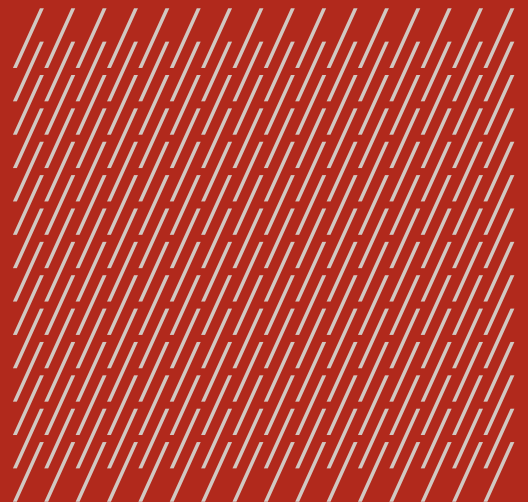
NORCIA, ONE TEMPTATION AFTER ANOTHER

A delightful little town with a solid wall and seven gates, Norcia is the homeland of pork butchery. Norcia's pigs produce **IGP Norcia ham** and various cold cuts that go by the names *mazzafegati*, *ciauscoli*, *coralline*, *capocolli* and *budellucci* (from the pig's entrails), as well as loin; a famous dish is *coglioni di mulo*, which is made from lean meat ground and packed into the animal's entrails with a piece of lard. All specialities can be bought from the butchers' **Brancalone da Norcia** (Corso Sertorio 17 and Via Roma 24, 0743/81.75.34) and **Moscatelli Tartufi** (Corso Sertorio 42, 0743/81.73.88). Other specialities are IGP Norcia pecorino (sheep's milk cheese), goats' milk ricotta and **white and black truffles**. Truffles are the star turn at the national truffle show-market (27-28 February and 6-7 March; 0743/7.11.47). Other excellent buys are artisanal pastas like *strangozzi*, IGP Cascia saffron, and **IGP Castelluccio lentils**. After shopping, take a break with *tozzetti* (hazelnut biscuits) and *vin santo* (white dessert wine) at the historic **Caffè Vignola** (Piazza San Benedetto 7) or **Caffè Tancredi** (Corso Sertorio 10).

INFO

Norcia Tourist Office, Piazza San Benedetto 1, 0743/82.49.62.


Monti Sibillini National Park Office, Piazza del Forno 1, Visso (Macerata), 0737/97.27.11; www.sibillini.net; www.parks.it/parco.nazionale.monti.sibillini



ARNTH E I SUOI FRATELLI

ARNTH AND HIS BROTHERS

La storia di una famiglia etrusca di 2.300 anni fa rivive nella monumentale tomba della necropoli del Palazzone. The story of an Etruscan family who lived 2300 years ago is revived in the monumental tomb in Palazzone necropolis.

Testo di // Text by
 ANISSIA BECERRA

Fonte // Source
 Bell'Italia

Arnth, figlio di Aule, nipote di Thefri, membro dell'influente famiglia etrusca dei Velimna. Fu lui, in un giorno di un imprecisato anno del III secolo avanti Cristo, che decise di far scavare, nella roccia di un colle che sorveglia il tratto perugino del Tevere, un sepolcro che testimoniassse il potere economico e il prestigio sociale del proprio gruppo familiare. Arnth Velimnas Aures volle che nella tomba sotterranea fossero collocate le urne cinerarie del padre, del nonno, dei due fratelli, e della figlia Veilia, unica donna della famiglia la cui memoria di vita è consegnata ai posteri dalla sontuosa rappresentazione della sua morte. Delle spose dei tre fratelli, della loro *ati* (madre) e dell'*ati nanca* (nonna), non c'è alcuna traccia.

Nell'ipogeo perugino volle riposare anche Publius Volumnius, magistrato vissuto a Roma 400 anni più tardi, all'inizio dell'età imperiale. Figlio di un certo Aulo, latinizzazione di Aule, appartenente alla famiglia dei Volummi, latinizzazione di Velimna, Publio era un lontano discendente di Arnth che, nonostante la felice assimilazione alla *civitas* romana, volle ritornare al mondo delle proprie radici.

«Non sappiamo molto altro della ricca famiglia dei Velimna», spiega Luana Cencioli, archeologa della Soprintendenza per i beni archeologici dell'Umbria e direttrice della necropoli del

Arnth was the son of Aule, a grandson of Thefri and a member of the powerful Etruscan family the Velimna. It was Arnth who, one day in an unspecified year of the third century before Christ, decided to have a tomb dug out of the rock in a hill overlooking the Perugian stretch of the River Tiber, a tomb that would attest to the economic power and social prestige enjoyed by his family. Arnth Velimnas Aules wanted the underground tomb to hold the cinerary urns of his father, grandfather, two brothers and daughter Veilia, the only woman in the family whose memory has been consigned to posterity by the magnificent representation of her death. Of the wives of the three brothers, their *ati* (mother) and *ati nacna* (grandmother) there is no trace. Publius Volumnius, a magistrate who lived in Rome four hundred years later, at the start of the imperial era, also wished to be buried in the hypogeum. The son of a certain Aulus (the Latinization of Aule) and belonging to the Volumni family (the Latinization of Velimna), Publius was a distant descendant of Arnth and, despite his successful assimilation into the Roman *civica*, wished to return to the world of his roots. “We don't know very much about the rich family of the Velimna”, explains Luana Cencioli, an archaeologist at the Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Umbria and director of the Palazzone necropolis close to the centre of Perugia, in which the Volumni hypogeum is located. “Nor do we know the reason



Palazzone, poco lontano dal centro di Perugia, entro cui è situato l'ipogeo dei Volumni. «Non conosciamo neppure la ragione della singolare presenza delle ceneri di Veilia. Tra i numerosi sepolcri di cui è ricco il territorio di Perugia, un tempo importante città della dodecapoli etrusca, alcuni sono solo maschili, altri sono solo femminili, altri di madri e figli o di entrambi gli sposi. Perché nell'Ipogeo dei Volumni vi sia l'urna di una sola donna, raffigurata seduta, in posizione ieratica su un trono, è un piccolo mistero». Di certo, l'ipogeo è non solo la più celebre tomba di questa necropoli, ma anche una delle più belle tombe ellenistiche di tutta l'Etruria. Quest'anno, per celebrare i 170 anni dalla scoperta, si è svolto un convegno internazionale che ha fatto il punto sulle ultime ricerche e non sono mancate le sorprese.

LA CASA DEI MORTI COME LA CASA DEI VIVI

L'archeologo parigino Vincent Jolivet ha dimostrato che l'Ipogeo dei Volumni riproduce la struttura di una ricca casa etrusca e non di un'abitazione romana, come si è creduto a lungo. Scavata nel terreno, la tomba è accessibile attraverso un ripido *dromos* (corridoio) ristrutturato a scala nell'Ottocento. Si presenta con un atrio rettangolare il cui soffitto imita un tetto a doppio spiovente e a travature lignee; ai lati opposti dell'atrio si aprono due celle, mentre in fondo, nell'oscurità, una porta permette l'accesso a due *alae* terminanti in due piccoli ambienti e al *tablinum*, il cuore della casa antica, occupato da sette urne cinerarie. Le sei etrusche che contengono le ceneri dei Velimna sono di ottima fattura, in travertino, la settima, quella del I secolo dopo Cristo del romano Publius Volumnius, è in marmo.

«Le urne cinerarie dei Velimna», spiega ancora Luana Cencioli, «sono in travertino stuccato e originariamente dipinto a vivaci colori, come lo erano le statue dell'antichità greco-romana. Anche il mondo etrusco era molto colorato e dunque distante dalla purezza monocroma con cui è stato idealizzato dai neoclassici».

L'uso del travertino è una caratteristica delle necropoli perugine d'età ellenistica: mentre a Chiusi le urne erano prevalentemente di terracotta e a Volterra in alabastro, nella *Perusia* etrusca esistevano diverse botteghe specializzate nella lavorazione del travertino per produzioni destinate al mercato funerario.

L'urna di Arnth è ritenuta la più bella per fattura; il coperchio, secondo un'iconografia diffusa, raffigura il defunto in posizione semisdraiata sulla *kline*, il letto da banchetto, mentre sulla fronte dell'urna due demoni alati, i *Lase*, sorvegliano la porta dell'Ade di cui si scorgono ancora le tracce a colori cupi. «La necropoli cui appartiene la tomba dei Volumni», prosegue la direttrice, «è stata fatta scavare da un clan aristocratico che probabilmente controllava il guado sul Tevere. Sulle pendici del colle, ora parco archeologico, si possono visitare alcuni dei 200 sepolcri databili dal VI al II secolo avanti Cristo. I corredi funerari hanno restituito anfore ioniche, *kylikes* attiche e ceramiche orientali che attestano l'esistenza di ricchi scambi commerciali».

Gran parte delle urne e del materiale di corredo, tra cui la splendida *kelebe* del pittore di Hesione, è visibile nell'Antiquarium del Palazzone in cui vengono allestite anche mostre tematiche su diversi aspetti della vita quotidiana. Così, gli oggetti e le rappresentazioni di morte si trasformano in preziose fonti per la conoscenza della vita e della cultura artistica del popolo etrusco. [ottobre 2010] ●

why the ashes of Veilia are present. Of the many tombs in the territory of Perugia, which was once an important city in the Etruscan dodecapolis, some are for males only, some for females only, some for mothers and children or for both husband and wife. The reason for the presence of the urn of a single woman in the hypogeum of the Volumni, who is represented seated hieratically on a throne, is a small mystery". The hypogeum is unquestionably the most beautiful tomb in this necropolis but also one of the most beautiful Hellenistic tombs in all of Etruria. To celebrate the 170th anniversary of its discovery, this year an international conference was held to consider all the latest research data and there was no lack of surprises.

THE HOUSE OF THE LIVING LIKE THE HOUSE OF THE DEAD

The Parisian archaeologist Vincent Jolivet has shown that the hypogeum of the Volumni is a reproduction of the interior of a rich Etruscan house rather than its Roman equivalent, as had long been believed. Dug in the ground, the tombs are reached by climbing down a steep *dromos* (corridor) that was converted into a staircase in the nineteenth century. It has a rectangular atrium with a ceiling that imitates a two-sided pitched roof with wooden beams. On either side of the atrium there are two cubicles, while the door in the darkness at the back gives access to two *alae* with a small space at the end of each, and to the *tablinum*, the heart of the ancient house, where the seven cinerary urns stand. The six Etruscan urns that contain the ashes of the Velimna family are made from travertine and are of excellent quality; the seventh, made in the first century after Christ, belonged to the Roman Publius Volumnius and is made of marble.

Luana Cencioli explains, "The cinerary urns of the Velimna are made from stuccoed travertine and were originally painted in bright colours, as were also the statues from Graeco-Roman antiquity. The Etruscan world too was highly coloured and therefore very different from the monochrome purity with which it was idealised by people during the neoclassical epoch". The use of travertine was typical of the necropolises around Perugia during the Hellenistic

L'URNA DI ARNTH È RITENUTA LA PIÙ BELLA PER FATTURA; IL COPERCHIO, SECONDO UN'ICONOGRAFIA DIFFUSA, RAFFIGURA IL DEFUNTO IN POSIZIONE SEMISDRAIATA SULLA KLINE. . . ARNTH'S URN IS CONSIDERED THE MOST BEAUTIFULLY MADE: EMPLOYING COMMON ICONOGRAPHIC FORMS, THE LID SHOWS THE DECEASED HALF-LYING ON A KLINE. . .



age. Whereas in Chiusi the urns were predominantly made from terracotta and in Volterra from alabaster, in Etruscan *Perusia* there were a number of workshops that specialised in working travertine for the funerary market.

Arnth's urn is considered the most beautifully made: employing common iconographic forms, the lid shows the deceased half-lying on a *kline*, the banqueting bed, while on the front of the urn, two winged demons, the Lase, watch over the door of Hades, of which traces of dark colours can still be seen. "The necropolis in which the tomb of the Volumni lies was dug for an aristocratic clan that probably controlled the ford on the River Tiber. The slopes of the hill, which is now an archaeological Park, contains some 200 visitable tombs that date from between the sixth and second centuries before Christ. The grave goods have included ionic amphoras, Attic *kylikes* and Oriental ceramics that demonstrate extensive trading networks". Many of the urns and grave goods, including the splendid *kelebe* by the Hesione painter, can be seen in the Antiquarium at Palazzone, where theme-based exhibitions on different aspects of daily life are held. In this manner the objects of representations of death are transformed into valuable sources of knowledge of the life and artistic culture of the Etruscan people. [October 2010] ●

”

LE TOMBE

sono la massima testimonianza che la civiltà etrusca ci ha lasciato e l'ipogeo perugino è uno degli esempi più suggestivi dell'architettura funeraria di età ellenistica.

”

THE TOMBS

are the highest expression of the Etruscan civilisation to have survived to the modern day and the Perugian hypogeum is one of the most beautiful examples of funeral architecture from the Hellenistic age

Dove Come Quando

PERUGIA

RADICI ETRUSCHE E UN DOLCE PRESENTE: Passeggiate alla scoperta dell'anima antica della città che ad ottobre si trasforma nella capitale mondiale del cioccolato

A Perugia si arriva in auto seguendo

l'autostrada A1, uscita Valdichiana per chi proviene da nord, uscita Orte per chi arriva da Roma; in entrambi i casi, dopo l'uscita, si prosegue su superstrada sino alla città.

In treno. Chi proviene da nord, deve cambiare a Firenze e prendere la linea Terontola/Cortona-Perugia; da Roma, occorre cambiare a Foligno per la linea Assisi-Perugia. La principale stazione perugina è Fontivegge, collegata al centro da bus, minimetrò e taxi.

In aereo. L'aeroporto di Sant'Egidio è a 15 km dal centro, cui è collegato da bus e taxi (info 075/59.21.41).

ARCHEO TOUR

Il territorio perugino è ricco di memorie etrusche. **La Necropoli del Palazzone, l'Ipogeo dei Volumi e l'Antiquarium** sono in località Ponte San Giovanni, via Assisana 53, a 7 km dal centro.

Orari: da settembre a giugno 9-13 e 15,30-18,30; ingresso 3 Euro (info 075/39.33.29). Tra gli altri sepolcreti, vale una visita **l'Ipogeo di San Manno**, a 5 km dal centro storico (località *Ferro di Cavallo*, per le visite *Opera Agnus Dei*, 075/5.73.67.76). È la tomba della famiglia etrusca dei Precu, scavata nel travertino e con una splendida volta a botte; l'ingresso è libero. Interessante anche la **Necropoli urbana dello Sperandio** (VI-I secolo a.C.), all'interno di una proprietà privata ai margini della città (via dello *Sperandio*, visitabile gratuitamente prenotando all'Ufficio del Turismo, 075/5.73.64.58).

Nuovi allestimenti caratterizzano il **Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria**, nel centro storico, all'interno dell'ex convento di San Domenico (piazza *Giordano Bruno* 10, 075/5.72.71.41).

Splendidi il salone Umbri ed Etruschi e la ricostruzione, con corredi funerari e urne originali, della tomba etrusca della famiglia Cai Cutu (III-I secolo a.C.). Orari: tutti i giorni 8,30-19,30, lunedì apre alle 10; ingresso 4 Euro.

A PIEDI TRA I VICOLI

La perugina Lorena Rosi Bonci, nella sua guida *Perugia nascosta: camminare per vicoli*, propone **5 suggestivi itinerari di trekking urbano**. Interessanti in particolare quello di Porta Sant'Angelo, che si sviluppa lungo via Appia, e il percorso di Porta Eburnea. La guida, gratuita, è disponibile presso lo sportello dell'Ufficio Turistico, nella loggia dei Lanari, ed è anche scaricabile dal portale turistico del Comune di Perugia (*turismo.comune.perugia.it*).

SHOPPING DI QUALITÀ NELLE BOTTEGHE STORICHE

Nel centro storico si trovano ancora belle botteghe artigianali, come **Gioielli d'Arte** di Anna Fornari (via *Deliziosa* 9, 075/5.72.15.70), il **Pozzo delle Ceramiche** (via *dei Priori* 70, 075/5.73.02.52), la **Bottega del Cuoio** (via *Appia* 5, 075/5.72.46.46), i **Mastri Cartai** (via *dei Priori* 77, 075/5.17.30.33). La palma delle più interessanti va però a due storiche realtà. Le **Vetriere artistiche Moretti Caselli** (via *Fatebenefratelli* 2, 347/5.98.09.25, *www.studiomoretticaselli.it*) sono ospitate in una residenza quattrocentesca, unica superstite dimora dei Baglioni, la potente famiglia che a lungo contese Perugia al papa. Nei saloni, che conservano impianto, atmosfere e affreschi d'epoca, i mastri vetrai perugini sono rimasti gli unici a utilizzare antiche tecniche di disegno sul vetro. Nell'ex chiesa romanica di San Francesco delle Donne (1212) è ospitato invece il **Laboratorio di tessitura a mano** (via *Berardi* 5/6, 348/5.10.29.19, *www.brozetti.com*) fondato da Giuditta Brozetti agli inizi del Novecento. Oggi la quarta generazione delle donne della famiglia continua l'opera della bisnonna, realizzando con antichi telai a mano magnifici tessuti in colori, forme e disegni medievali e rinascimentali.

GLI ALBERGHI

Hotel Brufani Palace *** L** (piazza *Italia* 12, 075/5.73.25.41): Elegante albergo storico, fondato nel 1884 da Giacomo Brufani nel cuore della città medievale e rinascimentale. Spettacolari le terrazze panoramiche e la piscina, sormontata da volte medievali e appoggiata su mura etrusche. Servizi esclusivi e garage privato. Doppie a partire da 394 Euro con prima colazione inclusa. **Collins**, il raffinato ristorante dell'hotel, guidato dallo chef Marco Faiella, già collaboratore di Paul Bocuse e Gualtiero Marchesi, propone una riuscita rielaborazione di tradizionali ricette umbre; buona la carta dei vini italiani e regionali. Prezzo medio intorno a 50 Euro.

Castello di Monterone (strada *Montevile* 3, 075/5.72.42.14). Immerso in un parco di ulivi e querce, a 2,5 km dal centro. Risale al XIII secolo e appartiene al più importante insediamento templare della regione. Oggi, è una residenza d'epoca, con servizi a 4 stelle, in cui si respirano storia e pace. Il ristorante **Il Postale** è guidato dallo chef stellato Marco Bistarelli con menù degustazione a 80 e 90 Euro. Doppie a partire da 120 Euro, prima colazione inclusa.

Hotel Rosalba ** (via *del Circo* 7, 075/5.72.82.85). In un palazzotto del Settecento, affacciato su una quieta piazzetta del centro storico. La proprietaria Adriana Gargiulo ha 84 anni e da 50 cura albergo e ospiti con passione. Offre camere semplici e linde. Doppie a 70 Euro, prima colazione e parcheggio inclusi.

I RISTORANTI

La Vaccareccia (via *Tazio Nuvolari* 25, 075/5.00.29.37). Ristorante, pizzeria e lounge bar in un vecchio casolare immerso nel verde del circondario. Cucina regionale e italiana, senza troppi fronzoli. Prezzo medio intorno a 30 Euro.

Dal Mi' Cocco (corso *Giuseppe Garibaldi* 12, 075/5.73.25.11). Vecchia trattoria economica del centro, frequentata da perugini e turisti. Menù fisso di piatti tipici umbri; meglio prenotare, chiusa il lunedì. Prezzo medio sui 13 Euro.

Pasticceria Sandri (corso *Vannucci* 32, 075/5.72.41.12). I tavolini di questo storico caffè, fondato nel 1860 e oggi guidato dall'artista-pasticciera Carla Schucani, si affacciano su palazzo dei Priori, tra il corso e la piazza più importanti della città. La pasticceria è superlativa e si può consumare un pranzo caldo al banco o su 4 piccoli tavoli interni.

EUROCHOCOLATE, DIECI GIORNI PER TUTTI I GOLOSI

Dal 15 al 24 ottobre, Perugia ospita la XVII edizione di **Eurochocolate**, la celebre **fiera internazionale del cioccolato** che propone un nutrito calendario di eventi, iniziative e concorsi aperti a grandi e piccoli golosi. Nel fornito **Chocolate Show** sarà possibile acquistare un'infinità di prodotti al cioccolato provenienti da tutto il mondo; la sezione **Equochocolate** sarà dedicata esclusivamente al cacao e al cioccolato equo-solidale. La **Boutique del cioccolato** e l'**Osteria di Eurochocolate**, allestite nello storico teatro Pavone, aspetteranno i visitatori più golosi; i bambini si potranno divertire nei laboratori didattici e manipolativi di **Eurochocolate world**, mentre i grandi saranno invitati a prendersi una dolce pausa con pane e cioccolato nelle **Spalm beach**, le curiose spiagge con sdraio e ombrelloni allestite in città (info 800/61.12.14, 075/5.02.58.80, *www.Eurochocolate.com*). I ciocco-dipendenti potranno anche visitare il **Museo Storico Perugia** e l'adiacente fabbrica (stabilimento Perugia San Sisto, 075/5.27.67.96, *www.perugia.it*), oppure iscriversi ai corsi della **Scuola del cioccolato Perugia** (info 800.80.09.07). Orari museo: da lunedì a venerdì, 9-13 e 14-17,30.

INFO

Ufficio Informazioni e accoglienza turistica di Perugia, loggia dei Lanari, piazza Matteotti 18, 075/5.73.64.58 o 075/5.77.26.86. Aperto tutti i giorni dalle 8,30 alle 18,30.

Where How When

PERUGIA

AN ETRUSCAN PAST AND A SWEET PRESENT
Walks to discover the ancient soul of the city which in October becomes the world capital of chocolate

To reach Perugia by car, take the A1 motorway: take the Validichiana exit if you are arriving from the north, and the Orte exit if you are arriving from Rome. In both cases, continue on the dual carriageway to the city.
By train: if you arrive from the north, change in Florence and take the Terontola/Cortona-Perugia line; if from Rome, change at Foligno for the Assisi-Perugia line. The main station in Perugia is Fontivegge, which is connected to the centre by bus, minimetro and taxi.
By plane: Sant'Egidio airport is 15 km from the centre, to which it is connected by bus and taxi (info 075/59.21.41).

ARCHEO TOUR

The area around Perugia has plenty of Etruscan remains. **Palazzone necropolis, the Hypogeum of the Volumni and the Antiquarium** are in the locality called Ponte San Giovanni, 53 Via Assisana, 7 km from the city centre. Opening hours: September to June 9-13 and 15.30-18.30; entrance 3 Euro (info 075/39.33.29). Other tombs worth visiting are the **Hypogeum of San Manno**, 5 km from the historic centre (*località Ferro di Cavallo, for visits Opera Agnus Dei, 075/5.73.67.76*). This is the tomb of the Precu family. It is dug in the travertine and has a splendid barrel vault. Entrance is free. Also interesting is **Sperandio necropolis** (6th-1st c. BC) inside a private property on the edge of the city (*Via dello Sperandio, entrance free by booking at the Tourist Office, 075/5.73.64.58*). The **National Archaeological Museum of Umbria** inside the former convent of San Domenico in the historic centre has been given a new layout (*Piazza Giordano Bruno 10, 075/5.72.71.41*). Admire the Salone Umbri e Etruschi and the reconstruction of the Etruscan tomb of the Cai Cutu family, complete with grave goods and original urns (3rd-1st c. BC). Opening hours: every day 8.30-19.30, Mondays till 10; entrance 4 Euro.

ON FOOT THROUGH THE LANES

In her guide *Perugia nascosta: camminare per vicoli*, Lorena Rosi Bonci describes **5 attractive urban walks**. The most interesting is the Porta Sant'Angelo walk that follows Via Appia and the route to Porta Eburnea. The guide is free and available at the Tourist Office in the Loggia dei Lanari. It can also be downloaded from the tourist portal of the Municipality of Perugia site (*turismo.comune.perugia.it*).

QUALITY SHOPPING IN THE HISTORIC SHOPS

The historic centre still has attractive craft shops, like **Gioielli d'Arte** belonging to Anna Fornari (9 Via Deltiziosa, 075/5.72.15.70), **Pozzo delle Ceramiche** (70 Via dei Priori, 075/5.73.02.52), **Bottega del Cuoio** (5 Via Appia, 075/5.72.46.46), and **Mastri Cartai** (Via dei Priori 77, 075/5.17.30.33). The award for the most interesting, however, goes to two historic shops. The **Vetriere artistiche Moretti Caselli** (2 Via Fatebenefratelli, 347/5.98.09.25, *www.studiomoretticaselli.it*) are located in a fifteenth-century residence, the only remaining home of the Baglionis, the powerful family that long contested Perugia with the pope. In the drawing-rooms, which still retain their original layout, atmosphere and frescoes, the master glaziers of Perugia are the only ones who still use ancient techniques of creating designs on glass. The former Romanesque Church of San Francesco delle Donne (1212) houses the **Laboratorio di tessitura a mano** (5/6 Via Berardi, 348/5.10.29.19, *www.brozetti.com*) founded by Giuditta Brozzetti at the start of the twentieth century. Today the fourth generation of women in the family continues the work, producing magnificent coloured fabrics and medieval and renaissance patterns using ancient handlooms.

HOTELS

Hotel Brufani Palace *** L** (12 Piazza Italia, 075/5.73.25.41). Elegant hotel founded in 1884 by Giacomo Brufani in the heart of the medieval and renaissance city. Spectacular panoramic terraces and a swimming pool on Etruscan walls and beneath medieval vaults. Exclusive services and a private garage. Double room with breakfast from 394 Euro. **Collins**, the refined hotel restaurant under the guidance of chef Marco Faiella, who formerly worked with Paul Bocuse and Gualtiero Marchesi, offers a superb interpretation of traditional Umbrian recipes. The wine list has a fine selection of Italian and local wines. Average price around 50 Euro.

Castello di Monterone (3 Strada Montevile, 075/5.72.42.14). Set in a park of olive and oak trees, 2.5 km from the city centre. It dates from the thirteenth century and belonged to the most important body of Templars in the region. Today it is a period residence with 4-star service that offers its guests peace and history. The restaurant, **Il Postale**, is guided by starred chef Marco Bistarelli and has a sampling menu at 80 and 90 Euro. Double room with breakfast from 120 Euro.

Hotel Rosalba ** (7 Via del Circo, 075/5.72.82.85). Set in a large eighteenth-century palazzo that looks onto a quiet square in the historic centre. The owner, Adriana

Gargiulo is 84 years old and has looked after the hotel and its guests with enthusiasm for 50 of them. Clean, simple rooms. Double room with breakfast and parking, 70 Euro.

RESTAURANTS

La Vaccareccia (25 Viale Tazio Nuvolari, 075/5.00.29.37). Restaurant, pizzeria and lounge bar in an old farmhouse set in the local greenery. Regional and Italian cooking. Average price around 30 Euro.

Dal Mi' Cocco (12 Corso Giuseppe Garibaldi, 075/5.73.25.11). Old and inexpensive trattoria in the centre, frequented by both Perugians and tourists. Fixed menu of typical Umbrian dishes; best to book first, closed Mondays. Average price around 13 Euro.

Pasticceria Sandri (32 Corso Vannucci, 075/5.72.41.12). The café opened in 1860 and is today directed by confectioner Carla Schucani. Its tables face towards Palazzo dei Priori, between the city's most important square and corso. The patisserie is excellent. Hot meals at the bar or on 4 small tables inside.


EUROCHOCOLATE, TEN DAYS TO SATISFY ALL TASTES

From 15 to 24 October, Perugia is home to the 17th **Eurochocolate**, the famous **international chocolate fair** with its packed calendar of events and competitions open to all those with a sweet tooth, small and large alike. At the **Chocolate Show** you can buy an infinite variety of chocolate products from all round the world; the Equochocolate section will be dedicated exclusively to fair trade cacao and chocolate. The **Boutique del Cioccolato** and the **Osteria di Eurochocolate** in Teatro Pavone will await the most gluttonous of visitors, children will be able to amuse themselves in the educational workshops of **Eurochocolate World**, while adults will be invited to take a break with bread and chocolate at **Spalm Beach**, the unusual beaches equipped with deckchairs and umbrellas in the city (info 800/61.12.14, 075/5.02.58.80, *www.eurochocolate.com*). Chocoholics can visit the **Perugina Historical Museum** and factory next door (*Stabilimento Perugina in San Sisto, 075/5.27.67.96, www.perugina.it*) or sign up for courses at the **Perugina Chocolate School** (info 800.80.09.07). Museum hours: Monday to Friday, 9-13 and 14-17.30.

INFO

Tourist and Information Office of Perugia, Loggia dei Lanari, 18 Piazza Matteotti, 075/5.73.64.58 or 075/5.77.26.86. Open every day from 8.30 to 18.30.

L'ENIGMA DELLA SCARZUOLA THE ENIGMA OF LA SCARZUOLA

Testo di // Text by
 ISABELLA BREGA

Fonte // Source
 Qui Touring

È tremenda la forza di un visionario. Muove gli animi e le montagne. Modella il mondo con piglio e determinazione, ma anche con leggerezza e fantasia. Come alla Scarzuola di Montegabbione (Tr), l'autobiografia in pietra di Tomaso Buzzi (Sondrio 1900-Rapallo 1981), architetto della nobiltà italiana, designer, docente del Politecnico di Milano, articolista della rivista Domus. Chi si sarebbe aspettato che questo collaboratore di Gio Ponti – fra i fondatori del Club degli urbanisti, direttore artistico della Venini di Murano, partecipante al concorso per il piano regolatore di Milano – con questo suo desiderio di immortalità avrebbe sancito il trionfo del non finito, dell'instabile, del precario? Tutto ha inizio dall'acquisto nel 1956 dell'ex convento della Scarzuola (da scarza, una pianta palustre con cui San Francesco costruì il suo primo ricovero), a 40 km circa da Perugia. Accanto al complesso sacro, dove Buzzi non abitò mai, anche se vi riunì la propria libreria e l'archivio delle opere, da piccoli disegni dai tratti contorti e nervosi prese vita una città ideale, la Buzziana, ispirata al tema della follia artistica e della scena teatrale. Libero dalla funzionalità, la regola principe dell'architettura sulla quale aveva modellato la propria vicenda lavorativa, Buzzi creò una sorta di teatro della conoscenza. Utilizzando i motivi simbolici del giardino ermetico uniti a riferimenti astrologici, dal 1958 al 1971 eresse una bizzarra macchina teatrale in tufo, simile a un gigantesco castello di sabbia. Un rincorrersi, un affastellarsi gioioso e ironico di cupole, torri, labirinti, templi, scalinate. Un ritmo serrato intessuto di pieni e vuoti, di linee curve e dritte, di volumi e superfici, di false prospettive e proporzioni assurde. Di finito e non finito. Come la vita. [febbraio 2011] ●

**BENVENUTI ALLA BUZZIANA, IL CURIOSO
REGNO DEL NON FINITO. WELCOME TO
BUZZI'S IDEAL CITY, THE REMARKABLE
KINGDOM OF THE UNFINISHED.**

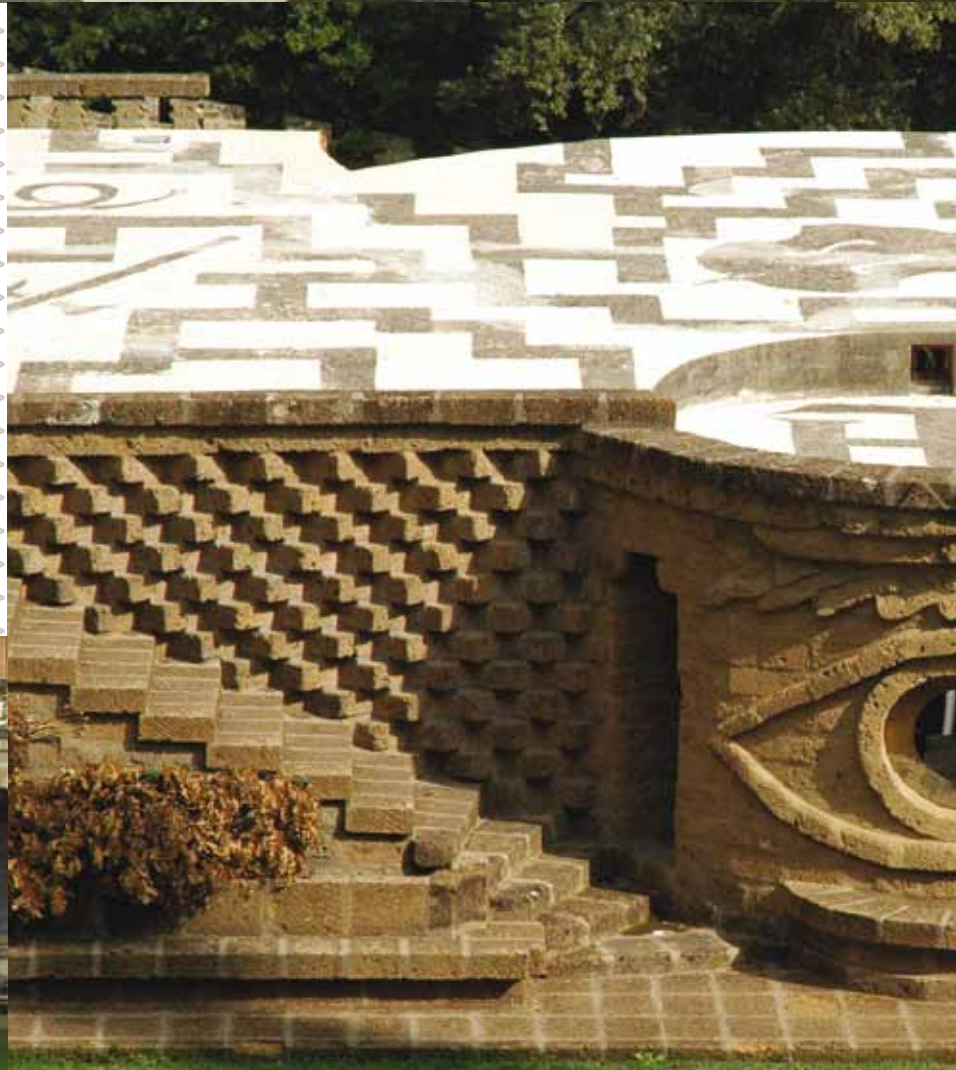
The force of a visionary is hugely powerful. It moves hearts and mountains. It shapes the world with method and determination, but also with agility and imagination, like La Scarzuola di Montegabbione (Terni), the autobiography in stone by Tomaso Buzzi (Sondrio 1900–1981 Rapallo), architect to the Italian nobility, designer, lecturer at the Politecnico di Milano, writer for the magazine Domus. Who would have thought that this colleague of Gio Ponti – one of the founders of the Club degli Urbanisti, artistic director of Venini in Murano, a participant in the city-planning competition for Milan – would have espoused the triumph of the unfinished, the unstable, the precarious with his desire for immortality? It began with the purchase in 1956 of the former convent of La Scarzuola (from scarza, the palustrine plant with which St Francis built his first refuge) roughly 40 kilometres from Perugia. Although the architect never lived there, despite keeping his library and archive of the works on the site, Buzzi's ideal city came into being. Originating from small drawings characterised by contorted, nervous lines, his city was half artistic folly, half stage setting. Unhindered by a requirement for functionality, the cardinal principle of his professional work, Buzzi created a sort of theatre of knowledge. Using symbols related to the notion of the hermetic garden combined with astrological references, between the years 1958 and 1971 Buzzi erected a bizarre theatrical setting out of tufa, rather like a gigantic sandcastle. It is a joyous yet ironic sequence of cupolas, towers, labyrinths, temples and stairways all heaped upon one another. It is a dense fabric consisting of filled and empty spaces, curved and straight lines, volumes and surfaces, false prospects and absurd proportions. Of the finished and the unfinished. Like life. [February 2011] ●





LA SCARZUOLA,

curata da Marco Solari, allievo di Tomaso Buzzì, si trova a Montegabbione, a circa 40km da Perugia. È visitabile su appuntamento rivolgendosi al numero telefonico 0763.837463.





**UNA CITTÀ IDEALE
CONCEPITA COME UNA
MACCHINA TEATRALE.
AN IDEAL CITY
CONSTRUCTED LIKE
A STAGE SETTING.**




LA SCARZUOLA.

cared for by Marco Solari, a pupil of Tomaso Buzzzi, is close to Montegabbione, about 40 km from Perugia. It can be visited by appointment by calling 0763.837463.



QUANTI BACI NEL MUSEO **KISSES IN THE MUSEUM**

Era il 1922 quando nei famosi cioccolatini della Perugina vennero messi i cartigli con i messaggi d'amore. Un percorso di visita per curiosi e innamorati, tra pubblicità d'epoca, vecchie confezioni ed effusioni d'amore. A Perugia-San Sisto. It was in 1922 that the famous chocolates made by Perugina first included scrolls inscribed with love notes. The museum represents a nostalgic visit for lovers and the curious, and takes in period advertisements, packaging from the past and effusions of love. In San Sisto, Perugia.

Testo di // Text by
 **ANTONELLA BURDI**

Fonte // Source
 **thewinetraveller.it**

Perugia, capoluogo dell'Umbria, in termini di notorietà deve molto a un cioccolatino che da anni è tra i preferiti dei golosi se non addirittura il più simbolico per chi voglia esprimere con concreta dolcezza amore, affetto, simpatia. Con il suo ripieno cremoso di gianduia e granella di nocciola, la copertura di cioccolato fondente, la carta argentata con le stelline blu e la scatola che riproduce una delle scene di bacio tra le più romantiche nella storia della pittura, il cioccolatino in questione resta mitico. La confezione, pressoché invariata nei decenni, fu pensata da Federico Seneca, disegnatore e grafico, tra i più importanti cartellonisti pubblicitari italiani, direttore artistico della Perugina. A lui si deve la scelta anche dell'immagine della coppia di innamorati, che si baciano, con dolcezza ed enfasi insieme, ispirata al dipinto "Il Bacio" del pittore Francesco Hayez, massimo esponente italiano del romanticismo storico. Sua, di Francesco Seneca, probabilmente, l'idea di inserire, in ciascun bacio di cioccolata, il cartiglio, cioè un messaggio d'amore, ancor oggi segno distintivo del cioccolatino. Era il 1922.

The fame of Perugia, the regional capital of Umbria, owes much to a box of chocolates that for years has been a favourite with chocaholics if not also the most symbolic delicacy among those who wish to demonstrate love, affection and sympathy in a sweet and material manner. With their creamy filling of gianduia and chopped hazelnuts, dark chocolate covering, silver paper with blue stars and box illustrated with scenes of romantic kisses from famous paintings, Baci are legendary chocolates. The box, which has remained almost unchanged, was designed by Federico Seneca, a draughtsman and graphics artist. One of Italy's most important poster designers, he was Perugia's artistic director. Seneca was also responsible for the picture of the pair of lovers who kiss with both gentleness and emphasis. The image was inspired by *The Kiss* by painter Francesco Hayez, the greatest Italian interpreter of historical romanticism. Back in 1922, it was probably Francesco Seneca's idea to insert a love note in each chocolate wrapping, which has remained a distinctive feature of Perugina Baci ever since.

In the 1960s Perugina moved to the district of San Sisto a few kilometres from the city centre, and now the site of the Perugina Historical Museum. From the outside the building looks like a grey shed with two electric signs, one blue and the other red. Inside, in addition to the production departments, there is the Perugina Historical Museum, which is part of Italy's industrial heritage. Opened as an offshoot of the Buitoni Perugina Historical Archive in 1997 in concomitance with the ninetieth anniversary of the company, the museum is one of the largest company archives. It not only records the history of Perugia



CIOCCOLATIERI



PERUGINA

Leneco

Negli anni Sessanta la Perugina si trasferisce in località San Sisto, a pochi chilometri dal centro. Qui per i più curiosi, c'è il Museo Storico Perugina. All'esterno l'edificio appare come un grigio capannone con due insegne luminose, una blu e l'altra rossa; all'interno, oltre ai reparti di produzione, c'è il Museo Storico della Perugina, che fa parte del patrimonio industriale italiano. Aperto nel 1997, in occasione del novantesimo anniversario dell'azienda, come derivazione dell'Archivio Storico Buitoni Perugina, il museo rappresenta uno dei più ampi archivi d'impresa. Non parla soltanto di Perugina, ma attraverso questa azienda e i suoi prodotti ricostruisce una parte interessante del costume italiano. Contiene un'ampia raccolta di materiale in forma di archivio, oggi sotto la tutela della Soprintendenza dei Beni Culturali.

Il percorso comprende un'esposizione di macchinari di produzione e di confezioni Perugina dal 1907 a oggi, tre postazioni audiovisive con un filmato tecnico sulla lavorazione del cioccolato e filmati di repertorio anni Trenta e Cinquanta sulla vita aziendale. Interessante anche la parte dedicata alla comunicazione dei prodotti nel tempo: da una raccolta di spot dal Carosello del 1957 alla moderna comunicazione pubblicitaria. La visita del museo è un viaggio emozionante tra foto, incarti, come il primo cartiglio in mostra e la scatola degli anni Venti; un viaggio tra tanti prodotti che hanno accompagnato intere generazioni d'italiani. Una ricca degustazione accoglie il visitatore. Oggi, il Museo Storico Perugina è con i suoi oltre 60mila visitatori annui il secondo museo d'impresa italiano, dopo quello della Ferrari. *Ingresso gratuito, prenotazioni tel. 075.5276796 www.perugina.it [22 gennaio 2011]* ●

**...IL MUSEO RAPPRESENTA UNO
DEI PIÙ AMPI ARCHIVI D'IMPRESA.
...THE MUSEUM IS ONE OF THE
LARGEST COMPANY ARCHIVES.**

but through this company and its products it offers an interesting look back at Italian customs. Its large collection of archival materials is under the supervision of the Soprintendenza dei Beni Culturali.

The museum includes an exhibition of packaging and confectionery production machinery from 1907 to the present day, and three audiovisual stations that offer a film on the production of chocolate and films from the 1930s and '50s on the life of the company. There is also an interesting section on product advertising, from a collection of TV ads shown on Carosello in 1957 to modern advertising.

With its displays of photographs and packaging (for example, the first love note and the box from the 1920s), a visit to the museum is a moving one. It is a short nostalgic trip that takes in many products that generations of Italians are familiar with. In addition, visitors have plenty of opportunity to taste the company products. With over 60,000 visitors a year, today the Perugina Historical Museum is the second most popular company museum in Italy after that of Ferrari. *Entrance free, for bookings tel. 075.5276796 www.perugina.it [22 January 2011]* ●



UN'AUTOBIOGRAFIA IN PIETRA **AN AUTOBIOGRAPHY IN STONE**

*Un labirinto di quotazioni esoteriche e classiche che il fondatore non voleva salvare.
A labyrinth of esoteric and classical references that the founder did not want to preserve.*



«La metamorfosi di un uomo in una rovina pietrosa»: così l'architetto Tomaso Buzzi aveva definito la Scarzuola, «città ideale» da lui creata nel cuore dell'Umbria tra il 1958 e il 1978. Il nome deriva da «scarza», la pianta palustre da cui si ricava la paglia per intrecciare le sedute delle sedie di campagna e, fino a pochi anni fa, per rivestire i fiaschi del vino. Nome antico, che risale ai tempi di san Francesco d'Assisi, il quale, nel 1218, usò la scarza per costruirsi quassù una capanna. Mezzo secolo dopo vi fu eretta una chiesa denominata la Scarzuola. Nel 1956 la chiesa con annesso convento, fu acquistata da Buzzi che, in vent'anni di lavori, ha realizzato dietro il convento la sua «autobiografia» in pietra e al tempo stesso «un sogno dell'architettura che diventa realtà», come Vittorio Sgarbi ha definito la Scarzuola citandola nel suo recente *Viaggio sentimentale nell'Italia dei desideri* (Bompiani). Per arrivarci, si esce a Fabro dall'autostrada del Sole e si procede verso Montegabbione e poi verso Montegiove. Pochi chilometri e si entra in un mondo fuori dal tempo. Lungo la strada, che si inerpica e ridiscende in mezzo a un mare di colline sepolte dai boschi, non si incontrano altre automobili, né abitazioni. Passato Montegiove, che si intravede sopra un'altura, una piccola targa con l'indicazione «La Scarzuola» avverte che bisogna deviare per un sentiero sterrato. Ancora un paio di chilometri a passo d'uomo tra querce e castagni e appare un portone di ferro dal quale sbucca una corda appesa a una campana. Bisogna suonare un bel po' e alla fine arriva un uomo alto, sulla cinquantina, con grandi occhiali scuri nonostante il cielo cupo. «Marco Solari», si presenta. È lui che nel 1981, alla morte del prozio Buzzi, ha ereditato questo eremo fantasmagorico e da allora vive recluso dentro le mura merlate che tentano di arginare la foresta. È lui che, invece di far divorare dalla vegetazione le rovine della città buzziana, come aveva lasciato scritto l'architetto nel testamento, ha portato avanti il progetto, restaurando e aggiungendo, sulla base dei disegni recuperati nell'archivio del prozio. E ora ha aperto al pubblico la Scarzuola (visite su prenotazione al numero 0763.837463). «È un'opera un po' balordina», avverte all'inizio del percorso, sventolando una manciata di fogli con i disegni di Buzzi e le copie delle pagine del *Polifilo* di Francesco Colonna, il misterioso autore che nel 1499 descrive, anche con incisioni, una città incontrata nel sogno e composta da piramidi e obelischi, fontane e templi in rovina, iscrizioni e simboli. Buzzi aveva avuto il volume tra le mani da adolescente e ne era rimasto impressionato. Le prime costruzioni, a destra del convento, sono riprese proprio dalle illustrazioni del libro: accanto alla sorgente di san Francesco e all'antica peschiera usata dai frati

“The metamorphosis of a man into a stony ruin”, is how the architect Tomaso Buzzi defined La Scarzuola, the “ideal city” created by him in the heart of Umbria between 1958 and 1978. The name comes from “scarza”, the palustrine plant from which the straw is derived that is used to weave the seats of rustic chairs, and, until a few years ago, to make wine flasks. It is an ancient name that dates from the times of St Francis of Assisi, who, in 1218, used scarza to build himself a hut here. Half a century later a church was constructed called “la Scarzuola”. In 1956 the church, with an annexed convent, was bought by Buzzi who, over a period of twenty years, built his “autobiography” in stone behind the convent and, at the same time, “a dream of architecture become reality”, as Vittorio Sgarbi referred to La Scarzuola in his recent book *Viaggio sentimentale nell'Italia dei desideri* (published by Bompiani).

To get there, take the Fabro exit from the Autostrada del Sole and follow the signs to Montegabbione, then Montegiove. A few more kilometres and you enter a world where time does not exist. As you follow the road – which climbs and falls through a sea of wood-lined hills – you see neither cars nor houses. After Montegiove, which can be made out on a rise, a small sign marked “La Scarzuola” informs you that you must turn onto a dirt track. You continue for a couple more kilometres at walking pace between oak and chestnut trees until you come to a large iron gate equipped with a bell and a rope. You have to ring the bell a bit and eventually a tall man will appear, aged about fifty and wearing large sunglasses despite the gloomy sky. He introduces himself, “Marco Solari”. It was he who, on the death of his great-uncle Buzzi, inherited this phantasmagorical hermitage and since then has lived within the crenellated walls whose job it is to hold back the forest. Instead of allowing the ruins of Buzzi's

per allevare le trote del venerdì, Buzzi ha realizzato il tunnel vegetale sognato da Polifilo, che conduce allo stagno della scarza e alla fontana con il bordo centinato dove campeggia il leone alato di Venezia sovrastato da un otto in metallo dorato, il simbolo dell'infinito. Per introdurre alla sua città ideale, disegnata con un intrico di segni circolari, Buzzi ha usato il sistema della Wunderkammer, la camera delle meraviglie, a cui si accede, per accentuare lo stupore, da un tunnel quasi buio. L'effetto è assicurato: riemergendo alla luce, davanti agli occhi si spalanca un immenso teatro all'antica che segue il declivio naturale della radura sul fianco della collina. Racconta Alberto Giorgio Cassani, che ha scavato nell'archivio di Buzzi riportando alla luce lettere, documenti e disegni confluiti un paio di anni fa nel bel volume di Electa *Il principe degli architetti*, che «egli per primo parla continuamente della sua creazione come di un teatro, di una “città teatrale” e in effetti è come un gran teatro all'aperto, d'impianto classico, che la Scarzuola si presenta a chi la raggiunge dall'alto, attraverso il giardino che la sovrasta». I teatri, dentro questa città teatrale, sono addirittura sette, costruiti in un percorso a spirale che scende per poi risalire in un tripudio di scale e colonne, a simboleggiare «lo spirito che scende verso la materia e che poi, liberato dal suo peso, si libra verso il cielo come un novello Pegaso», spiega Solari nel suo accento umbro-milanese. Si percepisce fin dall'inizio il suo sentimento di odio-amore verso questo labirinto dello spirito dove si affastellano citazioni artistiche ed esoteriche e dove lui è rimasto prigioniero, in un isolamento estremo. Come è successo? «Avevo poco più di vent'anni – ricorda – mi ero appena laureato in economia e commercio e non avevo voglia di passare il resto della vita a fare conti. C'era questa eredità che nessuno voleva, neanche lo Stato. Così ho messo un po' di soldi in un'impresetta di costruzioni

UN EREMO AMATO DA ARTISTI E PSICONALISTI, QUASI DISTRUTTO DALL'ARCHITETTO E RESTAURATO DAL PRONIPOTE IN 30 ANNI DI LAVORO. A BELOVED RETREAT OF ARTISTS AND PSYCHOANALYSTS, ALMOST DESTROYED BY THE ARCHITECT AND RESTORED BY HIS GREAT GRANDSON OVER 30 YEARS OF WORK

city to be engulfed by the vegetation, as the architect had written in his will, Solari has carried the project forward, making restorations and additions based on the drawings he found in his great-uncle's archive. And now

he has opened La Scarzuola to the public (visits can be arranged by calling 0763 837463).

“It's a bit of a bad job”, he warns at the start of the visit, waving a handful of Buzzi's drawings and copies of the pages of Polifilo by Francesco Colonna, the mysterious author who in 1499 described, also using engravings, a city he had visited in his dreams, composed of pyramids and obelisks, fountains and ruined temples, inscriptions and symbols. Buzzi had had a copy

of the book as an adolescent and been impressed by it. His first buildings, to the right of the convent, are taken straight from the book's illustrations: next to St Francis's spring and the ancient fishpond used by the monks to breed the Friday trout, Buzzi built the tunnel made of plants dreamed of by Polifilo. This leads to the scarza pool and the fountain with the scalloped edge where the winged lion of Venice stands beneath the gilded metal figure of eight, the symbol of infinity. To enter his ideal city, which he planned on the basis of a set of linked circles, Buzzi used the system of the Wunderkammer (Chamber of Wonders), which is reached through an almost dark tunnel to increase the impact. The effect certainly works: as you re-emerge into the light, an immense theatre in ancient style is spread before your eyes. It follows the natural slope of the glade on the side of the hill. In his book *Il principe degli architetti* (published a couple of years ago by Electa), Alberto Giorgio Cassani published letters, documents and drawings from Buzzi's archive. He says that the architect “referred continually to his creation as a theatre, a ‘theatrical city’, and indeed it appears like a large, classical, open-air theatre to those who arrive from above, through the garden that lies above it”. In this theatrical city there are no fewer than seven theatres, built in a spiral that falls then climbs again in an exultation of steps and columns to symbolise “the spirit that descends towards matter and then, freed from its weight, flutters towards heaven like a new Pegasus”, as Solari explains in his Umbrian-Milanese accent. It immediately becomes apparent that he enjoys a love-hate relationship with this labyrinth of the spirit filled with artistic and esoteric references, and where he has remained a prisoner in extreme isolation. How did it come about?

“I was little more than twenty years old”, he recalls. “I had just got my degree in Economics and Commerce and I had no desire to spend the rest of my life adding





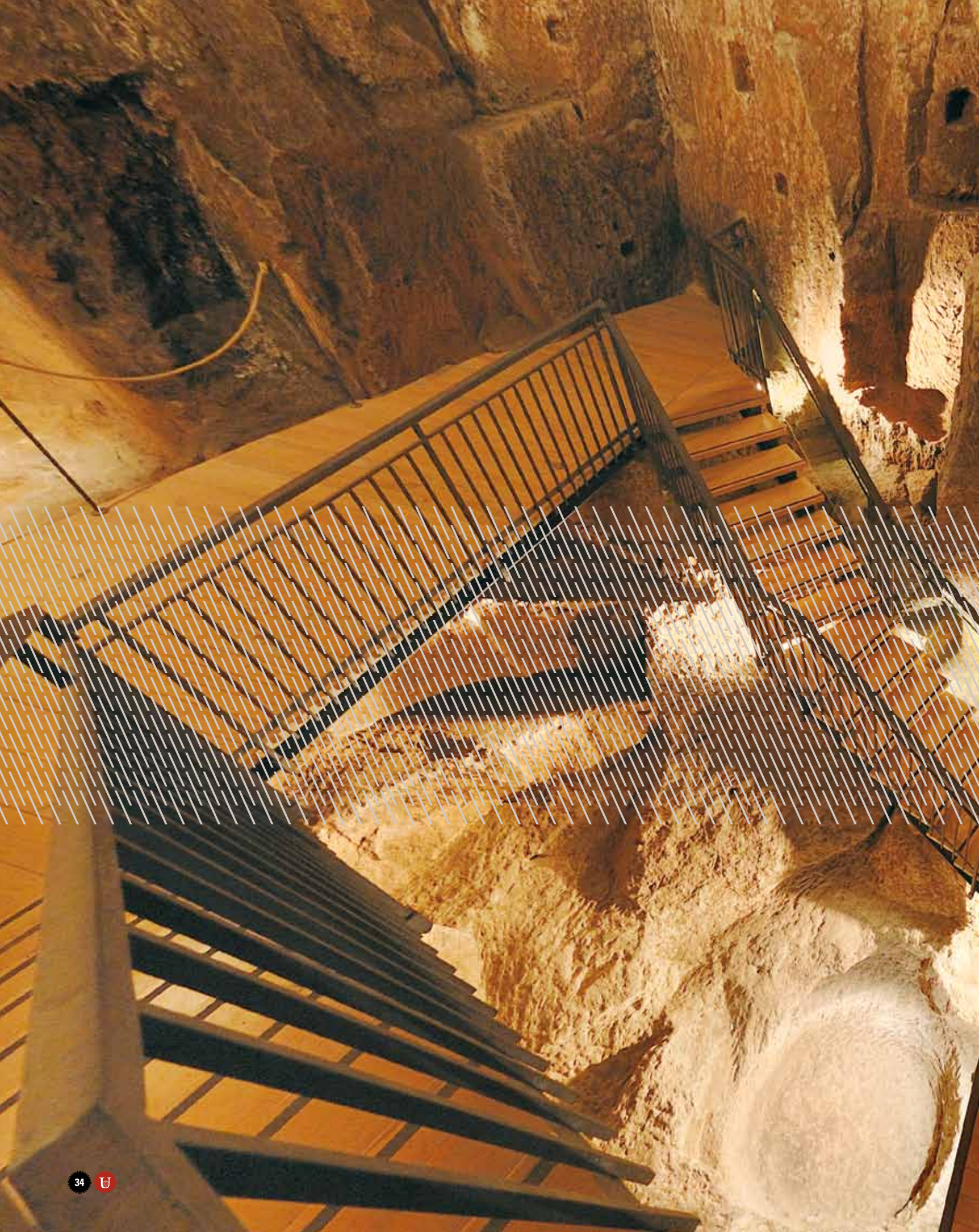


«IL TEMPO, CIOÈ LA MIA VITA — SCRIVEVA BUZZI — S'È FATTO PIETRA, COSTRUZIONE, E LE COSTRUZIONI SI DISPERDERANNO NEL TEMPO». **“TIME, THAT IS TO SAY MY LIFE”, WROTE BUZZI, “IS MADE OF STONE, CONSTRUCTION, AND THE CONSTRUCTIONS WILL PERISH WITH TIME”.**

e ho cominciato i restauri. Dopo un po' ho capito che c'era una sorta di *genius loci* che mi costringeva a restare». Risata. Ha impiegato trent'anni a ricostruire quello che Buzzi stesso aveva semidistrutto. Racconta Solari, ma chissà se è vero, che l'architetto non ha mai abitato qui. «Costruiva. E appena un edificio era finito ne ordinava la distruzione. Sempre da lontano. In quegli anni aveva avuto l'incarico di ristrutturare le ambasciate italiane in Medio Oriente e inviava da là i disegni che gli operai dovevano seguire. Aveva assunto tutto il borgo di Montegiove, una quarantina di persone. Dicevano che era matto, ma un matto buono perché dava da mangiare a tutti». «Solo le rovine rimangono – scriveva Buzzi – la Scarzuola vuol dire una piccola Pompei di un “solo uomo e uomo solo”. Una carcassa, un guscio vuoto, una conchiglia fossile, uno scheletro, un grido impietato». Racconta Solari che l'architetto riuscì a tener segreto il suo progetto folle: «I milanesi hanno scoperto la Scarzuola soltanto dopo la sua morte». E che Gae Aulenti, allieva di Buzzi all'Università, quando qualche anno fa è andata a visitare questa utopia fatta pietra, gli ha rivelato come il professore tracciava i suoi disegni aggrovigliati «con una matita infilata nell'ombelico». Risata. Disegni che appaiono sommersi da parole: «La città della torre delle ore vista dal labirinto della vigna, se faccio la meridiana dall'altra parte della torre», recita un foglio. D'estate, qualche volta, arrivavano Salvador Dalì e Leonor Fini, a creare scenografie surrealiste per il teatro dell'Arnia, tempestato di grandi api dorate. Oggi c'è una psicoanalista di Monaco di Baviera che porta qui regolarmente i suoi pazienti, convinta che il percorso tra tempietti, fontane, bagni di Diana, sale dell'Olimpo, grandi occhi, e orecchie e bocche spalancate scolpite nel tufo, sia terapeutico. «La simbologia della Scarzuola mi diverte un po', perché non la prendo troppo sul serio», appuntava invece Buzzi nel 1966. Il culmine del sogno si raggiunge nella costruzione definita Acropoli, sovrastata da riproduzioni in scala ridotta di Colosseo, Partenone, tempio di Vesta, Arco di Trionfo, Torre dei Venti e di Babele; affastellati uno sull'altro. E unito all'Acropoli c'è il tempio di Apollo che abbraccia lo scheletro di un cipresso colpito dal fulmine, la Grande Madre con i seni di cemento, il tempio di Eros ispirato alla chiesa della Salute di Venezia, la torre campanaria, la piramide di cristallo che si avvita verso il cielo con una scala a chio-ciola contornata di libri. Nelle viscere delle costruzioni si nascondono cavità che simboleggiano gli organi umani, contrassegnati dai colori: indaco per la testa, verde per il cuore, rosso per il sesso maschile, azzurro per la gola. Il tufo, estremamente friabile, si sgretola sotto le gelate e la Scarzuola potrebbe svanire come un castello di sabbia. Tutto previsto. «Il tempo, cioè la mia vita – scriveva Buzzi – s'è fatto pietra, costruzione, e le costruzioni si disperderanno nel Tempo».

[7 novembre 2010] ●

up figures. There was this inheritance that no-one wanted, not even the State. So I put a little money into a tiny building company and began restoring the place. After little I realised that there was a sort of genius loci that was forcing me to stay”. He laughs. It took thirty years to rebuild what Buzzi himself had half-destroyed. Solari says that the architect never lived here, but who knows if that is true. “He built. And as soon as one building was finished he ordered it to be destroyed. But always from far away. During that period he had been commissioned to renovate the Italian embassies in the Middle East and it was from there that he sent the drawings that the workers had to follow. He employed the whole of the hamlet of Montegiove, forty or so people. They said he was a madman but a good one because he put food on everyone’s table”. “Only the ruins remain”, wrote Buzzi. “La Scarzuola means the small Pompeii of ‘a single and solitary man’. A carcass, an empty husk, a fossilised shell, a skeleton, a petrified cry”. Solari continues with a story about when Gae Aulenti, one of Buzzi’s students at university, came to visit this stony Utopia some years ago; she told how the professor made his intricate drawings “with a pencil stuck in his navel”. He laughs again. His drawings seem submerged by words: one sheet is inscribed “The city of the clock tower seen from the labyrinth of the vine, if I make the sundial on the other side of the tower”. Sometimes Salvador Dalì and Leonor Fini would arrive in the summer to create surrealist stage settings for the Teatro delle Arnie studded with images of large golden bees. Today a psychoanalyst from Munich regularly brings her patients here, convinced that the walks between the temples, fountains, baths of Diana, halls of Olympus, and large eyes, ears and open mouths carved out of the tufa is therapeutic. “The symbology of La Scarzuola amuses me because I don’t take it too seriously”, noted Buzzi in 1966. The culmination of his dream was achieved in the construction called Acropolis, which is overlooked by small-scale reproductions of the Colosseum, Parthenon, Temple of Vesta, Arc de Triomphe, Tower of the Winds and Tower of Babel, one heaped on top of another. Joined to the Acropolis is the Temple of Apollo, which encloses the skeleton of a cypress struck by lightning, the Great Mother with her cement breasts, the Temple of Eros inspired by the Church della Salute in Venice, the bell-tower, and the crystal pyramid that winds upwards towards the sky with a spiral staircase lined by books. Nestling deep inside the buildings are colour-coded cavities symbolising human organs: indigo for the head, green for the heart, red for the male sex organ, blue for the throat. The flaky tufa crumbles in freezing conditions and La Scarzuola could disappear like a sandcastle. It is all foreseen. “Time, that is to say my life”, wrote Buzzi, “is made of stone, construction, and the constructions will perish with time”. [7 November 2010] ●





UMBRIA INSOLITA: TRA SOTTERRANEI E CAScate UNUSUAL UMBRIA: CELLARS AND WATERFALLS

Da monasteri e palazzi, a pozzi, cisterne e scale misteriose.

From monasteries and palaces to wells, cisterns and mysterious stairways.

Testo di // Text by
 **FRANCA DELL'ARCIPRETE SCOTTI**

Fonte // Source
 **focus-online.it**

L'Umbria underground è un'esperienza nuova che promette rivelazioni sorprendenti. In fondo, nulla di strano in un territorio collinoso dove grandi blocchi di tufo coperti di vegetazione nascondono cunicoli scavati nei secoli e labirinti sotterranei. Difesa in caso di attacco, magazzini per conservare cibi e animali, tombe, spazi di lavoro, cisterne d'acqua e addirittura case sono nascosti alla vista comune. E questo per secoli fino ad oggi. Abbandonati e ignorati da una cultura tutta proiettata sulla modernità tecnologica, diventano invece una proposta intrigante per un turismo alternativo. Anche chi ha conosciuto bene l'Umbria classica, medievale e francescana, scoprirà un altro punto di vista. Gli ingressi sono spesso appartati e nascosti da un cancello arrugginito, la visita è necessariamente accompagnata ed è bene attrezzarsi con un abbigliamento comodo e scarpe a buona tenuta sul terreno. Si può cominciare da Amelia: le cisterne, dieci immense sale voltate sotterranee, erano un tempo piene di fresca acqua piovana che veniva attinta nei casi di necessità. Potevano contenere 4400 m³ d'acqua ed erano collegate con i pozzi in superficie. Alcuni di questi sono ancora visibili nella piazza centrale e nei cortili delle case nobiliari intorno. Tutto era studiato nei minimi particolari: l'impermeabilizzazione della struttura, la conservazione dell'acqua, la pulizia interna, il sistema di svuotamento (www.ameliasotterranea.it). Anche il museo archeologico di Amelia dimostra la abilità degli artigiani e degli architetti dell'epoca, quando Amelia era al centro di una importante via di comunicazione. Ancora più ricco il percorso che si può compiere sotto la superficie di Orvieto, una città millenaria sospesa fra cielo e terra in cima alla famosa rupe che la difende dagli attacchi della pianura.

Umbria Underground is a new experience that promises surprises. There is nothing odd about large blocks of tufa covered with vegetation in a hilly landscape hiding passages and underground mazes dug out over the centuries. Offering defence in case of attack, these spaces hidden from public view were used as storerooms for conserving food and animals, tombs, work areas, water tanks and even as housing. Even up to the present day. Abandoned and ignored by a culture that revolves around technology and modernity, they have now become an intriguing proposal for an alternative tourist destination. Even those people who are fully familiar with classical, medieval and Franciscan Umbria will find something new. The entrances are often isolated and protected by a rusty gate, visitors must be accompanied by a guide and it is as well to wear comfortable clothing and boots with good grip. You can begin in Amelia: the cisterns (ten immense vaulted underground rooms) were once filled with rainwater that was drawn upon in cases of need. They could contain 4400 cubic metres of water and were connected to surface wells. Some of the latter are still visible in the central square and courtyards of the patrician houses that surround it. Everything was studied in the tiniest detail: the waterproofing of the structure, the conservation of the water, internal cleaning and the emptying system (www.ameliasotterranea.it). Amelia's archaeological museum also demonstrates the skills of the craftsmen and architects of the period, when Amelia lay on an important communications route. There is an even more rewarding underground visit to be made in Orvieto, a millenary city that sits atop the famous rock that defended it from attack from the plain.



... LE CISTERNE, DIECI IMMENSE SALE VOLTATE SOTTERRANEE, ERANO UN TEMPO PIENE DI FRESCA ACQUA PIOVANA CHE VENIVA ATTINTA NEI CASI DI NECESSITÀ.
... THE CISTERNS (TEN IMMENSE VAULTED UNDERGROUND ROOMS) WERE ONCE FILLED WITH RAINWATER THAT WAS DRAWN UPON IN CASES OF NEED.

Nell'oscurità silenziosa della rupe è nascosto un dedalo di grotte scavate facilmente nel corso di 3000 anni a causa della particolare conformazione geologica del territorio. Mentre la città cambiava aspetto in superficie, assumendo anche nel suo tessuto urbano grandi capolavori come il Duomo, le strutture ipogee rimanevano in buona parte intatte. E così sono diventate un prezioso serbatoio di informazioni storiche e archeologiche. Nel percorso sotterraneo che ha inizio da una porticina nascosta nei giardini accanto al Duomo si toccano le stratificazioni di Orvieto, dalla etrusca Velzna alla città medievale e rinascimentale. Cunicoli, scale, passaggi inattesi, la macina di un mulino ipogeo a pochi metri dal Duomo, stanze sovrapposte e anche, nella parete che si affaccia verticalmente sul fianco della rupe, una serie di piccole nicchie quadrangolari. Nidi di piccioni probabilmente, che venivano allevati per trasmettere messaggi e come riserva di cibo in caso di attacchi. Incredibile ma vero, i "butti" medievali, immondezzai pubblici e privati, oggi sono proprio i giacimenti più ricchi e interessanti di antichità dimenticate. Qui si dipana la storia della città: una frenetica attività edilizia segna il periodo d'oro tra il sesto e il quinto secolo avanti Cristo prima della invasione romana che la distrusse completamente. Poi, con le invasioni barbariche, la rupe tornò ad essere un luogo ideale di insediamento e nel quinto secolo cominciò un lento processo di ricostruzione della città. Ma non si deve fare l'errore di pensare che l'Orvieto sotterranea corrisponda ad un'epoca preistorica e barbarica. Proprio all'età rinascimentale corrisponde la costruzione di un'opera di geniale ingegneria: è il pozzo di San Patrizio progettato da Antonio da Sangallo il Giovane, con due scale elicoidali sovrapposte di 248 gradini, in modo che la popolazione potesse scendere a prendere l'acqua con animali da soma fino a 62 m di profondità. Anche questo fa parte del percorso sotterraneo della città (www.orvietounderground.it).

The silent darkness of the rock hides a maze of grottoes that were easily dug out over the 3000 years of the city's history due to the particularity of the geological conformation of the area. While the city changed appearance on the surface, with the addition of such masterpieces as the Duomo, the underground structures remained mostly intact. Today they represent a valuable source of historical and archaeological information. The underground visit that begins beside a small gate hidden in the gardens next to the Duomo touches on the different levels of Orvieto: from Etruscan Velzna to the medieval and Renaissance city. Tunnels, steps, unexpected passageways, the grindstone of an underground mill a few metres from the Duomo, rooms dug out one above the other, and even a series of small, four-sided niches in the vertical cliff face. These were probably created for pigeons to nest in as the birds were used to carry messages and as a food reserve in the event that the city was attacked. Extraordinarily, the medieval *butti* (public and private rubbish tips) are today the most interesting deposits of forgotten antiquity. They provide a record of the city's history: frenetic construction marked Orvieto's golden period in the sixth and fifth centuries BC before the Roman invasion destroyed the city completely. Then, during the barbarian invasions, the rock once more proved an ideal site for settlement, so the fifth century marked a period of slow reconstruction. But it should not be thought that underground Orvieto is a remnant purely of the prehistoric and barbarian epochs. For instance, it was during the Renaissance that extraordinary engineering works were carried out with the construction of the San Patrizio well. This was designed by Antonio da Sangallo with twin spiral stairways of 248 steps so that the inhabitants of the town could descend with beasts of burden to take water at a depth of 62 metres. This well is also part of the underground visit (www.orvietounderground.it).



INCREDIBILE MA VERO, I "BUTTI" MEDIEVALI, IMMONDEZZAI PUBBLICI E PRIVATI, OGGI SONO PROPRIO I GIACIMENTI PIÙ RICCHI E INTERESSANTI DI ANTICHITÀ DIMENTICATE. EXTRAORDINARILY, THE MEDIEVAL BUTTI (PUBLIC AND PRIVATE RUBBISH TIPS) ARE TODAY THE MOST INTERESTING DEPOSITS OF FORGOTTEN ANTIQUITY.



IL POZZO DI SAN PATRIZIO PROGETTATO DA ANTONIO DA SANGALLO IL GIOVANE, CON DUE SCALE ELICOIDALI SOVRAPPOSTE DI 248 GRADINI, IN MODO CHE LA POPOLAZIONE POTESSE SCENDERE A PRENDERE L'ACQUA CON ANIMALI DA SOMA FINO A 62 M DI PROFONDITÀ.
THE SAN PATRIZIO WELL WAS DESIGNED BY ANTONIO DA SANGALLO WITH TWIN SPIRAL STAIRWAYS OF 248 STEPS SO THAT THE INHABITANTS OF THE TOWN COULD DESCEND WITH BEASTS OF BURDEN TO TAKE WATER AT A DEPTH OF 62 METRES.





Una vera scoperta è poi quella che si incontra a Narni. La chiesa di Santa Maria maggiore è una vera miniera che continua a dare i suoi frutti. Tanto che a 27 anni dalla scoperta dei sotterranei dell'ex convento dei Domenicani attiguo alla chiesa, nel 2006 un convegno recentissimo ha approfondito le ricerche, illustrando gli ultimi inediti risultati. Nelle segrete del convento si è scoperto che il tribunale dell'Inquisizione interrogava e condannava i colpevoli di eresia. Ma tutta la scoperta si è sviluppata all'insegna della casualità o forse del destino. Nel 1979 nessuno a Narni conosceva l'esistenza del sottterraneo, quando sei giovani amici con l'hobby della speleologia, tra i quali l'entusiasta Roberto Nini (che oggi conquista i visitatori con il suo racconto), ebbero la fortuna di trovare un pertugio da cui tutto cominciò ad apparire. Un'abside affrescata, ossa umane, muri perimetrali con le sedute dei monaci, cisterne per l'acqua, graffiti incisi sulle pareti delle celle dei prigionieri, simboli massonici ed elementi alchemici, fino all'identificazione addirittura con nome e cognome del carcerato del Sant'Uffizio (www.narnisotterranea.it). Poi, al di sopra dei sotterranei, si sviluppa un magnifico paesaggio che soprattutto coincide con la Valnerina. La Dorsale appenninica è il sistema montuoso che attraversa tutta la regione Umbria nella area est, confinante con la regione Marche, partendo da Città di Castello, toccando i territori di Gubbio, di Assisi, di Foligno, Spoleto e della Valnerina, terminando nella zona del ternano con le città di Narni, Alviano e Terni. Una caratteristica particolare della zona è che questi territori offrono la possibilità di svolgere numerosi sport ambientali in una palestra naturale a cielo aperto unica ed in uno scenario incomparabile. Percorrendo questi itinerari ci si immerge in un mare di verde incontaminato che si coniuga nelle diverse sfumature, sia nella parte perugina che ternana della Valnerina, nelle vette del Monte Subasio, dove ha vissuto San Francesco, ma anche tra le montagne di Gubbio. Qui ci sono anche ben 5 parchi naturalistici, Monte Cucco, Subasio, Sibillini, Colfiorito, fluviale del Nera con le splendide cascate delle Marmore, con riserve naturalistiche di grande pregio, oasi con flora e fauna unica nel suo genere.



What you find in Narni is a real discovery. The Church of Santa Maria Maggiore is a treasure trove that continues to offer up surprises, and twenty-seven years since the underground complex beneath the former Dominican convent next to the church was found, a convention was held in 2006 to discuss and illustrate the results of the latest investigations. It turns out that in the cellars of the convent the Inquisition interrogated and sentenced those considered guilty of heresy. The discovery occurred purely by chance. In 1979, when no-one in Narni was aware of the underground system, six young friends who shared a passion for speleology (one of which was Roberto Nini who today thrills visitors with his account) were lucky enough to find a narrow opening that was to lead to the discovery of a frescoed apse, human bones, perimeter walls with monks' seats, water cisterns, graffiti scratched on the walls in prisoners' cells, Masonic symbols and alchemical elements, and even the name and surname of a prisoner of the Holy Office (www.narnisotterranea.it). Directly above the underground system lies the magnificent landscape of the Valnerina. The Apennine chain crosses the whole of Umbria along the regional border with the Marche, starting at Città di Castello and touching the territories of Gubbio, Assisi, Foligno, Spoleto and the Valnerina, and ending in the province of Terni with the cities of Narni, Alviano and Terni itself. These areas offer the possibility of practising many outdoor sports in a unique setting and unmatched surroundings. The unspoilt nature in this part of the country has different aspects: the Perugian and Ternian parts of the Valnerina, the peaks of Monte Subasio where St. Francis lived, and the mountains around Gubbio. There are five nature parks – Monte Cucco, Subasio,

**NELLE SEGRETE DEL CONVENTO
SI È SCOPERTO CHE IL TRIBUNALE
DELL'INQUISIZIONE INTERROGAVA E
CONDANNAVA I COLPEVOLI DI ERESIA.
IT TURNS OUT THAT IN THE CELLARS
OF THE CONVENT THE INQUISITION
INTERROGATED AND SENTENCED THOSE
CONSIDERED GUILTY OF HERESY.**



La Valnerina è un territorio ampio dal carattere prevalentemente rurale che dal punto di vista naturalistico costituisce un unicum omogeneo, pur se molto vario e inconsueto rispetto al paesaggio umbro. La Valnerina è caratterizzata dalla presenza di monti alti dai versanti spesso scoscesi coperti da macchia mediterranea; larghi altopiani e pascoli d'altura; pendici più dolci con querce, roverelle, faggi e lecci; stretti fondovalle solcati da fiumi con acque abbondanti. L'intero sistema di valli e montagne segnato da un fitto reticolo idrografico, prende il nome dal fiume Nera, il principale tra i numerosi corsi d'acqua limpida e abbondante che danno origine a numerose cascate e cascatelle. Un po' più a Sud, il Velino gettandosi nel Nera forma la cascata delle Marmore. Alle acque delle numerose fonti sono state attribuite nel tempo anche virtù particolari, salutari e medicamentose. Lungo il corso del Nera sono tuttora presenti antichi sistemi di sfruttamento energetico delle acque, mentre i vecchi mulini sono stati in gran parte recuperati. Dal punto di vista gastronomico, questa è l'area del prelibato tartufo nero di Norcia, protagonista della storica mostra mercato che si svolge a febbraio/marzo a Norcia. Altre specialità dell'area sono le lenticchie di Castelluccio che si coltivano in ristrette aree degli altipiani dove suolo e clima conferiscono al prodotto qualità uniche per sapore e facilità di cottura; squisiti sono poi i formaggi, dal pecorino alla ricotta salata fino alla caciotta. Tutta la tradizione pastorale di quest'area viene valorizzata con gli appuntamenti di "Fior di Cacio" a Vallo di Nera. Questa è anche la patria della norcineria, l'arte di lavorare e conservare le carni di maiale. Per le sue proprietà il prosciutto di Norcia, lavorato nell'alta Valnerina, ha ottenuto il riconoscimento comunitario I.G.P. Da ricordare inoltre lo zafferano purissimo di Cascia, le trote e i gamberi del fiume Nera, selvaggina, miele, frutti del bosco e del sottobosco come funghi, asparagi, lamponi, more e mirtilli. [7 dicembre 2010] ●

Sibillini, Colfiorito and Nera river park with the splendid Marmore waterfall – which boast unique flora and fauna.

The Val Nerina is a large, prevalently rural area that prides itself on a unique though uniform natural heritage, though very varied and unusual compared to the landscape of Umbria as a whole. Valnerina has many high mountains with rocky slopes covered by Mediterranean scrub, large plateaus and high

altitude meadows, gentler slopes where oak, durmast, beech and holm oak grow, and narrow valley beds with abundant rivers. The valleys, mountains and intricate hydrographic system goes under the name of the River Nera, the largest of the many watercourses that give rise to a number of waterfalls and cascades. A little to the south, the River Velino flows into the Nera where it forms the Marmore Waterfall. Over time, the many springs of the area have been attributed with special powers, whether salutary or medicamentous. The course of the Nera still has a number of constructions that exploited the energy of the flowing water and most of the mills have been restored. From a gastronomic standpoint, this is the area of the highly valued black Norcia truffle, which the historical market show celebrates in February and March in the town of Norcia itself. Other specialities of the district are the lentils of Castelluccio, which are grown in limited areas of the plateaus where the combination of soil and climate make cultivation easy as well as producing a particular flavour. The cheeses are exquisite, for example, the pecorino, salted ricotta and caciotta. The pastoral traditions of this area are displayed in the "Fior di Cacio" dairy show held in Vallo di Nera. This is also the home of "norcineria", the art of treating and conserving pig meat. The ham of Norcia, which is processed in the upper Valnerina, has been awarded the European Community IGP recognition. Other products worthy of mention are the pure saffron from Cascia, the trout and shrimps from the River Nera, game, honey, and fruits of the forest such as funghi, asparagus, raspberries, blackberries and blueberries.

[7 December 2010] ●

UN PO' PIÙ A SUD, IL VELINO GETTANDOSI NEL NERA FORMA LA CASCATA DELLE MARMORE. A LITTLE TO THE SOUTH, THE RIVER VELINO FLOWS INTO THE NERA WHERE IT FORMS THE MARMORE WATERFALL.



NOTIZIE UTILI

Per viaggiare in Umbria, soprattutto nei paesi meno noti e fuori mano, nulla di meglio della macchina propria con una buona Guida Touring Club Italiano e analogo Atlante Stradale. Tutte le informazioni specifiche per questo itinerario si possono poi reperire sui siti già indicati nell'articolo oppure ai siti più generali www.ditt.it relativo al Distretto Integrato Turistico di Terni, www.umbriasi.it relativo all'ospitalità, www.regione.umbria.it generale su tutta la regione. E-mail: info@namisotterranea.it / Web: www.namisotterranea.it



USEFUL INFORMATION

For touring in Umbria, especially in the less well-known villages and off the beaten track, you can do no better than carry copies of the guide by the Touring Club Italiano and Atlante Stradale in your car. All the information relating to this itinerary can be found on the sites given in the article or at the following, more general sites: www.ditt.it relating to the Terni Integrated Tourist District, www.umbriasi.it regarding accommodation, and www.regione.umbria.it for information on the entire region.


E-mail: info@namisotterranea.it / Web: www.narnisotterranea.it

SPELLO, DOVE L'ULIVO SEGNA IL TEMPO

SPELLO, WHERE OLIVES MARK THE TIME

Sulle colline umbre la cultura dell'olio nasce dagli Etruschi.

On the hills of Umbria the cultivation of olive oil began with the Etruscans.

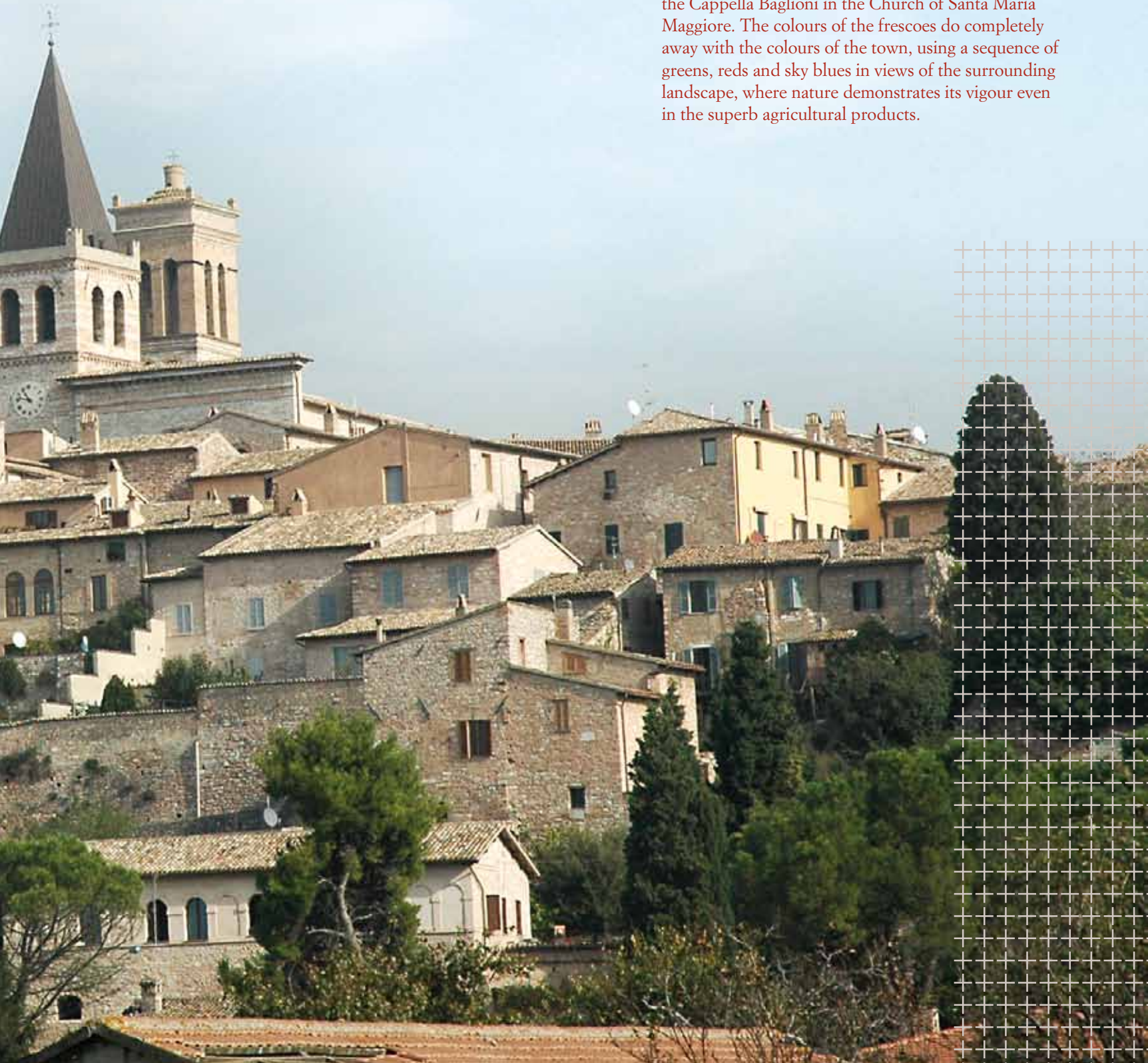
Testo di // Text by
 **CARLA DIAMANTI**

Fonte // Source
 **La Stampa**



Rosa antico. È il colore delle case del borgo vecchio, appollaiate sulla collina e tenute insieme dalle mura romane ancora intatte, testimoni della Splendidissima Colonia Iulia Hispellum. È lo stesso colore della roccia del «mistico» monte Subasio da cui sono state tagliate le pietre per costruire mura, porte e palazzi. Sui tetti, i coppi di argilla sono scuri come la terra ai piedi della collina, coltivata fino all'abitato e generosa di ulivi. Ma è nel cuore del borgo di Spello, un po' di impostazione romana, molto di sapore medievale, che il cromatismo raggiunge l'apoteosi. Lo fa con il pennello del Pinturicchio, che nel 1501 affrescò la Cappella Baglioni all'interno della chiesa di Santa Maria Maggiore. I colori squarciano l'uniformità delle tinte del borgo, con un susseguirsi di verdi, di rossi, di azzurri del cielo, di scorci e di vedute che ricordano il paesaggio dei dintorni, dove la natura si esprime anche nelle produzioni agricole d'eccellenza.

Ancient pink. This is the colour of the houses in the old hamlet huddled on the hill and held together by Roman walls that are still intact, a legacy of the Splendidissima Colonia Iulia Hispellum. It is the same colour of the rock of the “mystical” Monte Subasio, from which stones were hewn to build the town's walls, doors and palazzi. On the roofs, the clay tiles are as dark as the earth at the foot of the hill, which is cultivated right up to the height of the borgo and lined with olives. But it is in the heart of Spello – where the Roman layout is still apparent and the medieval influence even more so – that colour becomes most intense. It does so with the painting of Pinturicchio, who in 1501 frescoed the Cappella Baglioni in the Church of Santa Maria Maggiore. The colours of the frescoes do completely away with the colours of the town, using a sequence of greens, reds and sky blues in views of the surrounding landscape, where nature demonstrates its vigour even in the superb agricultural products.





Sulla strada che unisce Assisi e Foligno, Spello guarda a occidente e vede Cannara, conosciuta per la produzione di cipolle, e Cantalupo, dove la cucina delle lumache è diventata arte. Basta spostarsi di pochissimi chilometri verso sud e si incontra Foligno con il distretto di Cave, noto per la produzione di fagiolo «verdino» e «giallino», il primo introdotto sul territorio, come raccontano gli anziani del posto. I semplici frutti della terra sono anche gli ingredienti della genuina cucina tradizionale, dove la dimensione conviviale ha la stessa importanza del gusto. Per mantenerla viva, la Comunità delle Cuoche popolari dell'Umbria anima ancora sagre e feste di paese, cucinando in compagnia come le contadine che si riunivano nei casolari per imbandire pranzi per nozze, battesimi e riunioni familiari. Su e giù per le colline che fanno da cornice a borghi e cittadine corre la Strada dell'Olio che si dirama in diversi itinerari nelle cinque zone dell'olio Dop dell'Umbria. Trevi, capitale indiscussa della linfa verde che dal territorio scorre sulle tavole è circondata da un mare di foglie verde argento ed è una delle tappe dell'itinerario dell'olio dei Colli di Assisi Spoleto che abbraccia anche Spello. È in questo ambiente collinare prossimo al Subasio e alla palude di Colfiorito, con le sue patate rosse e il suo particolare ecosistema, che cresce il «moraiolo», l'ulivo umbro di taglia piccola, con olive tonde e polpose. Il nome lo deve al lavoro dei monaci che nel Medioevo contribuirono alla ripresa della produzione di olio, dopo una lunga pausa forzata dalle invasioni barbariche. Quelli arrivati dalla Grecia e da Costantinopoli coltivavano gli ulivi liberando il terreno dai sassi che utilizzavano poi per costruire i muri («mori», in dialetto umbro, da cui deriva il nome del cultivar)



I SEMPLICI FRUTTI DELLA TERRA SONO ANCHE GLI INGREDIENTI DELLA GENUINA CUCINA TRADIZIONALE, DOVE LA DIMENSIONE CONVIVIALE HA LA STESSA IMPORTANZA DEL GUSTO. THE SIMPLE FRUITS OF THE LAND ARE ALSO THE INGREDIENTS OF GENUINE TRADITIONAL COOKING, WHERE CONVIVIALITY HAS THE SAME IMPORTANCE AS TASTE.

Standing on the road between Assisi and Foligno, Spello looks westward to Cannara, famous for its onion crop, and Cantalupo, where the cooking of snails has become an art. A few kilometres to the south there is Foligno where the Cave district is known for its *verdino* (greenish) and *giallino* (yellowish) beans, the first introduced to the area, as the elders of the place recall. The simple fruits of the land are also the ingredients of genuine traditional cooking, where conviviality has the same importance as taste. To champion conviviality, the Community of the People's Cooks of Umbria still enlivens local food fairs and festivals, cooking as a team like the farmer's wives who used to gather in farmhouses to produce meals to celebrate weddings, christenings and family get-togethers. Winding through the hills that provide the setting for villages and small towns, the Oil Road offers several routes in the five zones of the Umbrian DOP Oil district. Trevi, the unquestioned capital

of local olive oil, is surrounded by a sea of silvery-green leaves and is a stop on the Assisi-Spoleto Hills oil route, which takes in Spello. This hilly scenery close to Monte Subasio and Colfiorito marsh, with its red potatoes and peculiar ecosystem, is where the *moraiolo* grows, the small Umbrian olive tree that gives round, fleshy fruit. The name comes from the work carried out by monks during the Middle Ages. They helped boost the production of olive oil which had flagged after a long hiatus caused by the barbarian invasions. Monks who arrived from Greece and Constantinople grew olive trees by first clearing the land of stones, which they used to build the walls that divided the properties. These walls are called *mori* in Umbrian dialect and it is from this word that the name of the olives, *moraioli*, is taken. The olive trees in Vallegloria monastery are almost one thousand years old. The monastery was described in a papal bull by Alexander III as "noble and rich which houses forty-eight or fifty nuns and at times more and they wear the habit of Saint Clare of Assisi, with a great many olive trees for roughly four miglia around".

che dividevano le proprietà. Hanno quasi mille anni le piante del monastero di Vallegloria, descritto in una bolla papale da Alessandro III come «nobile e ricco nel quale recedono quarantotto in cinquanta monache et a le volte più e portano l'abito di Santa Chiara d'Ascesi, con olivi in grandissima copia per giro di quattro miglia incirca».

Sulla strada per il monastero, l'olio è strettamente correlato con il territorio: «il nostro olio non è soltanto frutto delle olive, ma anche il prodotto di un contesto» dicono gli «artigiani» dell'azienda agraria Hispellum, dove dal ritmo delle piante e dal loro adattamento all'ambiente si impara la «cultura del comportamento». È il ritmo della lunga maturazione dei frutti e poi quello delle metodiche attività di raccolta delle olive (è la «brucatura» manuale di inizio novembre, quando il processo di maturazione è appena agli inizi ma le olive sono già pronte per il frantoio), della loro immediata spremitura, della conservazione e finalmente dell'utilizzo dell'olio poco acido e profumato dal microclima del Subasio. Una produzione antichissima, iniziata con gli Etruschi e consolidatasi con i Romani, che da Otricoli, «porto dell'olio» sul fiume Tevere, garantiva l'approvvigionamento di olio umbro alla capitale. L'aristocrazia romana, affascinata dall'abbondanza e dal gusto dell'olio, si spingeva per curiosità fino ai luoghi in cui crescevano le piante, e poi tra le colline umbre decideva di costruire residenze patrizie, ognuna con il suo magazzino stracolmo di dolii arrivati (in frammenti) fino a oggi.

Concluse le degustazioni di olio durante la manifestazione Frantoi Aperti, Spello inaugura il 19 dicembre la rassegna Incontri di Natale: concerti, mostre, itinerari archeologici e appuntamenti letterari che animeranno le strade del borgo fino al 6 gennaio.

Informazioni: www.stradaoliodopumbria.it / www.hispellum.com

[16 dicembre 2010] ●

On the road to the monastery, the oil is closely linked with the territory: “our oil is not only the fruit of olive trees but also the product of a setting” say the “craftsmen” of the Hispellum agricultural company, where the “culture of behaviour” is learnt from the cycle of the plants’ lives and their adaptation to the environment. The “behaviour” means the rhythm represented by the long ripening of the olives and their methodical harvesting (the manual brucatura that takes place at the start of November when the ripening process is still in its early stages but the olives are ready for the press), their immediate pressing, the conservation of the oil, and finally its use. The taste of the oil is little acidic and perfumed by the microclimate of Monte Subasio. This ancient cultivation began with the Etruscans and was consolidated by the Romans, who, from Otricoli (the “oil port” on the River Tiber) ensured Rome with a supply of Umbrian oil. Fascinated by the abundance and taste of this oil, the Roman aristocracy travelled north to see where the olive trees grew and then decided to build residences of their own in the hills, each with its storeroom filled with dolii (amphoras) that have survived (in pieces) to the present day.


Once the oil tasting during the Frantoi Aperti event has ended, on 19 November Spello begins its series of Christmas celebrations: concerts, exhibitions, archaeological itineraries and literary events that will be held in the town until 6 January.

Information: www.stradaoliodopumbria.it / www.hispellum.com [16 December 2010] ●

L'ARISTOCRAZIA ROMANA, AFFASCINATA DALL'ABBONDANZA E DAL GUSTO DELL'OLIO, SI SPINGEVA PER CURIOSITÀ FINO AI LUOGHI IN CUI CRESCERANO LE PIANTE, E POI TRA LE COLLINE UMBRE DECIDEVA DI COSTRUIRE RESIDENZE PATRIZIE, OGNUNA CON IL SUO MAGAZZINO STRACOLMO DI DOLII ARRIVATI (IN FRAMMENTI) FINO A OGGI. FASCINATED BY THE ABUNDANCE AND TASTE OF THIS OIL, THE ROMAN ARISTOCRACY TRAVELLED NORTH TO SEE WHERE THE OLIVE TREES GREW AND THEN DECIDED TO BUILD RESIDENCES OF THEIR OWN IN THE HILLS, EACH WITH ITS STOREROOM FILLED WITH DOLII (AMPHORAS) THAT HAVE SURVIVED (IN PIECES) TO THE PRESENT DAY.



BRUNELLO CUCINELLI, L'IMPREDITORE FILOSOFO CHE VUOLE "RENDERE PIU BELLA L'UMANITÀ" BRUNELLO CUCINELLI, THE PHILOSOPHER BUSINESSMAN WHO WANTS "TO MAKE HUMANITY MORE BEAUTIFUL"

Testo di // Text by
 FRANÇOISE KADRI

Fonte // Source
 Agence France Presse

Brunello Cucinelli è un imprenditore atipico: impostosi negli ultimi 25 anni come "il re del cashmere Italiano"; è proprietario di un marchio che produce utili e coltiva, tuttavia, una spiccata passione per la filosofia e sogna un capitalismo capace di "rendere l'umanità più bella".

Su carta, le cifre sono impressionanti: aumento delle vendite del 50% negli ultimi tre anni, un fatturato che si prevede possa arrivare a 180 milioni di Euro entro la fine del 2010 ed utili al netto delle imposte pari a 8,82 milioni di Euro nel 2009, in piena crisi mondiale (+ 11,22 % in un anno).

Germania, Stati Uniti e Francia sono i principali mercati esteri ai quali sono destinati maglie, giacche, pantaloni in cashmere ed in altri tessuti pregiati con etichetta Cucinelli; a questi prodotti si sono aggiunti gli accessori che sono andati recentemente ad arricchire la gamma di prodotti dell'azienda (calzature, cinture, borse).

Intervistato a Roma dalla AFP, Brunello Cucinelli ritiene che siano essenzialmente tre le ragioni di questo successo: "prodotti di alta qualità a forte connotazione artigianale, uno stile sporty-chic", riflesso della cultura Italiana, ed "una distribuzione controllata" dotata di una rete modesta (1000 boutique multi-marca, 50 mono-marca) ma ben mirata (Greenwich Village a New York, St. Tropez in Costa Azzurra).

Sono due le boutique di prossima apertura a Parigi: una, a fine Agosto, a St. Germain de Près ed una, nell'Aprile 2011, in rue du Faubourg St. Honoré.

La produzione è totalmente Italiana, realizzata per l'80% in Umbria, nei laboratori che sorgono all'interno ed attorno al castello di Solomeo, borgo natio della moglie di Brunello Cucinelli, ed in circa 1200 piccoli laboratori artigianali esterni. Gli accessori come calzature e borse, vengono, invece, prodotti in Veneto e Toscana.

Figlio di un contadino diventato operaio e, lui, stesso, partito dal nulla, Brunello Cucinelli è al contempo uomo pragmatico: "un'impresa deve produrre utili" e imprenditore illuminato: "i profitti devono servire anche a migliorare il mondo, e a rendere più bella l'umanità".

Nella conversazione, ama citare massime ed aforismi di filosofi come Kant ("Il cielo stellato sopra di me e la legge morale dentro di me"), Rousseau o Socrate. Poi mi spiega come il 20% degli utili dell'azienda sia consacrato a

Brunello Cucinelli is an unusual businessman: having asserted himself during the last twenty-five years as "the king of Italian cashmere", he is the owner of a profitable brand but nonetheless cultivates a distinctive passion for philosophy and dreams of a form of capitalism able to "make humanity more beautiful".

On paper, the figures are impressive: an increase in sales of 50% over the last three years, a turnover forecast to reach 180 million euros by the end of 2010 and net profits equal to 8.82 million euros in 2009, right in the middle of the global economic crisis (representing an increase of 11.22% on the previous year).

Germany, the United States and France are his leading foreign markets, to which he sends knit tops, jackets and trousers made of cashmere and other high-quality fabrics bearing the Cucinelli label. In addition to these products are a range of accessories that have recently been introduced to enhance the company's products (shoes, belts, bags).

Interviewed in Rome by AFP, Brunello Cucinelli believes that there are essentially three reasons for his company's success, "high-quality products with a strong artisanal connotation, a sporty-chic style" typical of Italian culture, and "a controlled distribution" that makes use of a modestly sized sales network (1000 multibrand and 50 single-brand boutiques) but one that is very well targeted (Greenwich Village in New York, St Tropez on the Cote d'Azur, etc.).

Two new boutiques will soon be opening in Paris: the first, at the end of August, in Saint-Germain-des-Près, and the other, in April 2011, in rue du Faubourg St. Honoré.



dare ai suoi 500 dipendenti “un salario del 20% più alto rispetto al mercato, per alleviare la durezza di un lavoro ripetitivo” ed offrire loro un ambiente di lavoro e condizioni di vita migliori.

Nella mensa aziendale i dipendenti possono pranzare a soli 3 Euro. Nessun cartellino da timbrare, la pausa pranzo dura 1 ora e mezza e dà anche la possibilità di fare un riposino. Oltre al castello restaurato e ad una quindicina di case laboratorio, Cucinelli ha regalato al borgo anche un teatro in cui si tiene uno spettacolo mensile ed un festival di musica classica d'estate.

“Bisogna restituire al lavoro dignità economica e morale, conciliare capitalismo ed umanesimo”, dichiara Cucinelli.

L'industriale non perde, in ogni caso, di vista la qualità e, nel lavoro, crede nel rispetto della regola Benedettina: “Cerca di essere rigoroso e dolce, esigente maestro, amabile padre”.

Una qualità dal prezzo elevato, ma, secondo Brunello Cucinelli che “non crede ad un lusso democratico, alla portata di tutti”, “non si può dire che i nostri prodotti siano cari, sono soltanto onerosi”. “Se si vende un paio di pantaloni a 19 Euro si è sicuri di non rendere forse “cheap” il lavoro degli altri?”, fa notare.

Allo stesso tempo, non vede una minaccia nei paesi emergenti, come la Cina: “al contrario, è proprio grazie a loro che siamo dove siamo”, il suo cashmere, proviene, infatti, dal collo delle capre Cashmere di Mongolia e Cina.

Brunello Cucinelli è un inguaribile ottimista: sono, infatti, sempre più i Cinesi agiati che si innamorano del lusso italiano o francese e prevede “una nuova età dell'oro”, confortato nella sua predizione dalla crescita delle proprie vendite nei paesi emergenti (Cina, India, America Latina), passate dal 3 all'11% del totale. [12 giugno 2010] ●

LA PRODUZIONE È TOTALMENTE ITALIANA, REALIZZATA PER L'80% IN UMBRIA, NEI LABORATORI CHE SORGONO ALL'INTERNO ED ATTORNO AL CASTELLO DI SOLOMEO... THE FULLY ITALIAN PRODUCTION, OF WHICH 80% IS MADE IN UMBRIA, TAKES PLACE IN WORKSHOPS INSIDE AND AROUND THE CASTLE OF SOLOMEO...





The fully Italian production, of which 80% is made in Umbria, takes place in workshops inside and around the castle of Solomeo, the village where the wife of Bruno Cucinelli was born, and roughly 1200 craftsmen's workshops externally. The accessories, like the shoes and bags, are produced in Veneto and Tuscany.

The son of a farmer who turned factory worker and who, like himself, started from nothing, Brunello Cucinelli is also a pragmatic man: "the company must make profits", and an enlightened businessman: "the profits must also be used to improve the world and to make humanity more beautiful".

In conversation he likes to drop maxims and aphorisms by philosophers like Kant ("the starry sky above me and the moral law within me"), Rousseau and Socrates. Then he explains to me how 20% of the company profits go to giving his 500 employees "a salary 20% higher than the market average to alleviate the hardship of repetitive work" and to provide them with a better working environment and conditions of life.

The staff can eat lunch for only 3 euros in the company canteen. There is no timecard to be stamped, the lunch break lasts 90 minutes and also offers the possibility of taking a nap. In addition to restoring the castle and fifteen or so workshop-houses, Cucinelli has also created a theatre for the village which gives a monthly performance and holds a classical music festival each summer.

"It's necessary to give work back its economic and moral dignity, to reconcile capitalism and humanism", Cucinelli declares.

But the businessman does not lose sight of quality and believes in respect of the rule of St. Benedict at work: "Try to be precise and gentle, a demanding master, and a lovable father".

It is quality at a high price but, according to Brunello Cucinelli, who "does not believe in a democratic luxury available to everyone", "it cannot be said that our products are expensive, only onerous". He points out, "if a pair of trousers is sold at 19 euros, can we be sure that we're not making the work of others 'cheap'?"

At the same time, he does not feel a threat is represented by developing countries, such as China: "on the contrary, it is due to them that we are where we are", our cashmere comes from the necks of the Cashmere goats of Mongolia and China.

Brunello Cucinelli is an incurable optimist: the number of well-to-do Chinese who appreciate Italian and French luxury goods is on the increase and he foresees "a new golden age". Indeed he is comforted in his prediction by sales growth in the developing world (China, India, Latin America), which has passed from 3% to 11% of total sales. [12 June 2010] ●

PARADISO UMBRIA: LO STUPENDO CUORE VERDE D'ITALIA

UMBRIA PARADISO: ITALY'S GORGEOUS GREEN HEART

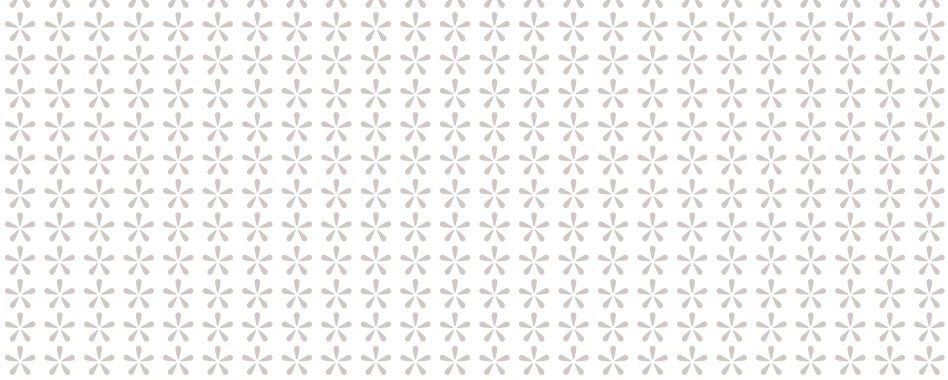
Nel profondo del cuore verde d'Italia, Gemma O'Doherty ha scoperto un romantico rifugio immerso in uno scenario da favola dove antiche rovine sono state trasformate in spettacolari ville. Deep in Italy's gorgeous green heart, Gemma O'Doherty discovered a romantic retreat in a fairytale setting where ancient ruins have been turned into stunning villas.



Testo di // Text by
 **GEMMA O'DOHERTY**

Fonte // Source
 **independent.ie**





È MATTINO PRESTO NELLA CAMPAGNA UMBRA E LA VALLE CHE SI ALLUNGA AI NOSTRI PIEDI È COPERTA DA UNA FITTA COLTRE DI NEBBIA. NON APPENA I PRIMI RAGGI DI SOLE RISCHIARANO IL CIELO NOTTURNO, LA NEBBIA SI ALZA RIVELANDO AI NOSTRI OCCHI UN PAESAGGIO DI IDILLIACA PERFEZIONE.

Non doveva certo avere un aspetto molto diverso da questo 500 anni fa. Dal terrazzo di camera nostra, sorseggiando una tazzina di espresso appena preparato, ci divertiamo a scoprire i moderni comfort offerti da questo capolavoro Rinascimentale ma, a parte la scintillante piscina a sfioro del nostro giardino pervaso da profumi di lavanda, la vista che si gode dalla nostra villa è splendidamente scevra di qualsiasi segno di modernità.

Niente strade, niente auto, nessun palo del telefono; di tanto in tanto, da lontano, si può udire il tintinnio del campanaccio di qualche mucca; tutt'attorno una distesa di querce e castagni e rigogliose colline coronate da castelli medievali e rovine cadenti.

Il giorno prima, un tranquillo viaggio in auto attraverso le montagne e le colline del centro Italia, ci ha portato da Bologna al Castello di Reschio, tenuta privata che si estende su chilometri e chilometri di campagna intatta al confine con la Toscana.

Qui, 25 anni fa, un nobile ungherese in esilio, si è imbattuto per caso in questo incorrotto angolo di paradiso. Gli antenati del Conte Antonio Bolza lasciarono l'Italia nel XVII secolo per lavorare come banchieri presso la corte di Vienna e finanziare la guerra mossa contro i Turchi che minacciavano di conquistare l'Europa occidentale.

Quasi un secolo più tardi, la famiglia si trasferì in Ungheria dove visse in grandi tenute perse, poi, durante la guerra. Nel 1949, la famiglia lasciò il paese profuga e il Conte Antonio, che all'epoca aveva solo cinque anni, fu portato in spalla dal padre oltre il confine austriaco.

Ricchi ormai solo delle proprie vite, i Bolza ricominciarono dal nulla riconquistando poco a poco la prosperità.

Costruitosi una carriera di successo nel campo dell'editoria in Gran Bretagna e Germania, nel 1984, il conte partì per l'Umbria per un viaggio in auto con la giovane famiglia; qui trovò un irto campanile al centro di circa mezzo ettaro di terra che sarebbe diventato la loro residenza estiva.

Entro poco tempo, il conte decise di tornare a stabilirsi in Italia facendo dell'Umbria la propria casa.

Prima, però, c'era il problema di quelle rovine cadenti accanto alla sua nuova dimora. Temendo che qualcun altro se ne potesse appropriare rovinando, così, quel suo angolo di paradiso il conte contattò il proprietario della tenuta, che viveva nel vicino castello, chiedendogli di poterle acquistare.

Dopo numerosi rifiuti, il proprietario cambiò idea offrendo al conte l'intera tenuta: 50 casali in rovina, molti dei quali vecchi di oltre 500 anni, un favo-

IT'S EARLY MORNING IN THE UMBRIAN COUNTRYSIDE AND THE VALLEY BELOW US IS A BLANKET OF MIST. AS THE FIRST RAYS OF DAWN BREAK THROUGH THE NIGHT SKY, IT SLOWLY STARTS TO LIFT AND A PICTURE OF RUSTIC PERFECTION APPEARS BEFORE OUR EYES.

Rewind 500 years and it can't have looked much different. From the terrace of our bedroom, we sip freshly brewed espresso and play spot the mod con in this Renaissance masterpiece, but apart from a shimmering infinity pool in our lavender-scented garden, the view from our villa is beautifully bereft of any trappings of these times. There are no roads, no cars, no telegraph poles; just the occasional tinkle of a cow bell in the distance over a quilt of Mediterranean oak and sweet-chestnut trees, and lush hilltops crowned with medieval castles and crumbling ruins. The day before, we took a leisurely drive from Bologna through the mountains of central Italy to Castello di Reschio, a private estate stretching over miles of pristine countryside overlooking Tuscany. It was here, 25 years ago, that an exiled Hungarian nobleman stumbled upon an untouched pocket of paradise. Count Antonio Bolza's ancestors left Italy in the 17th century to serve as bankers to the court of Vienna and help finance the war against the Turks from conquering western Europe. Almost a century later, the family moved to Hungary and lived on vast estates which they lost during the war. In 1949, they left as refugees and Count Antonio, who was just five at the time, was carried on his father's back across the border to Austria. Left with virtually nothing but their lives, they started from scratch and returned to prosperity again. Having built up a successful publishing career in Britain and Germany, in 1984, the count took his young family on a driving holiday to Umbria and found a dilapidated bell tower on an acre of land which would become their summer retreat. Before long, he decided to re-establish his roots back in Italy and make Umbria his home. But there was a matter of some derelict ruins near his new home to get sorted first. He dreaded the prospect of someone else snapping them up and altering his parcel of perfection, so he approached the owner of the estate, who lived in the local castle, and asked if he could buy them. After several rejections, the landlord had a change of heart and offered him the entire estate: 50 tumbledown farmhouses, many of them more than 500 years old, an 11th-century fairytale castle and 2,700 acres of rolling countryside. The count jumped at the chance, sold his business and put everything he owned into the estate. His plan was

loso castello dell’XI secolo e 1100 ettari di dolce campagna. Il conte non si fece sfuggire l’occasione, e, venduta la propria azienda, investì tutto quel che aveva nella tenuta. Il progetto: restaurare quelle rovine addormentate per proporle ad acquirenti dallo spirito romantico in cerca del proprio idillio Italiano.

Oggi, oltre la metà di quelle rovine sono state trasformate in splendide residenze private, sotto l’attenta supervisione del figlio Benedikt, architetto formatosi a Londra che vive nel castello con sua moglie Nencia, principessa Fiorentina, e i loro cinque figli.

A differenza dell’Irlanda, in Umbria le rigorose norme edilizie tutelano non solo gli edifici ma anche il paesaggio impedendo la costruzione di nuovi edifici nelle aree rurali e garantendo così la conservazione degli antichi paesaggi. Tutti i casali sono stati restaurati con meticolosa attenzione per il dettaglio da esperti artigiani locali che utilizzano materiali di recupero per preservare l’originale carattere architettonico.

Il prodotto finale è letteralmente mozza-fiato. Tutti i casali vengono interamente progettati secondo i desideri del proprietario, dotati di qualsiasi comfort immaginabile, dal riscaldamento a pavimento a impianti di diffusione sonora all’avanguardia passando per discrete piscine riscaldate e giardini terrazzati che si fondono a meraviglia con il paesaggio circostante.

Ma, il vero lusso di questi palazzi del piacere, dal costo di circa 6,5 milioni di Euro ciascuno, è la privacy che regalano ai proprietari. È difficile che i vicini vengano a farvi visita, visto che la casa più vicina di rado si trova a meno di una quindicina di minuti a piedi. Quando cala la sera, scrutando nel buio, vedere lo scintillio di un’altra luce in lontananza è una vera rarità.

Molti dei proprietari sono ricconi stranieri in cerca di un posto lontano da tutto che non riescono, però, a godersi più di qualche settimana nella loro villa da sogno.

Altri, invece, preferiscono affittarle per brevi periodi di tempo. Ed è proprio così che ci siamo accaparrati le chiavi della San Paolo, stupenda villa su tre piani in posizione assolutamente sublime.

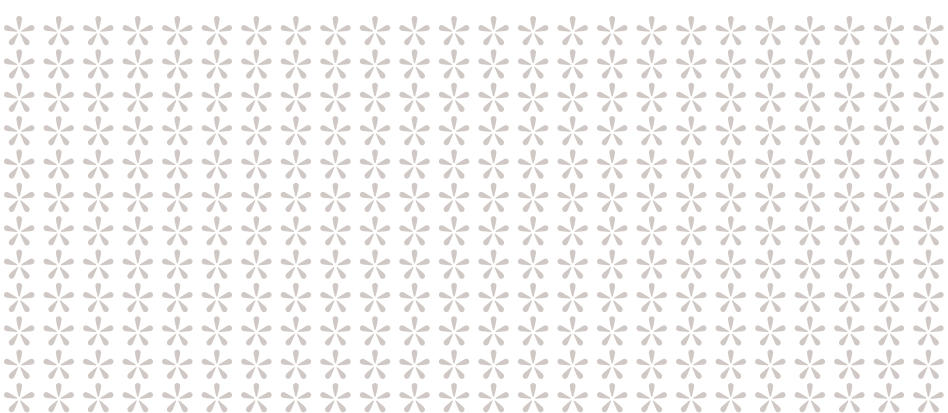
Entrando dal portone di ingresso ed esplorando ogni più recondito angolo di questa spettacolare villa intrisa di quel gusto tipicamente Italiano, ci si è parato dinanzi un vero labirinto di stanze luminosissime, con travi di legno a vista, pavimenti in terracotta, camini di pietra e vedute panoramiche della campagna circostante.

La villa era una volta una casa parrocchiale e salendo una scaletta ed attraversando la cantina ci siamo trovati all’interno di una cappella affrescata con tanto di villetta privata annessa, rifugio perfetto per una coppia in cerca di privacy.

In alternativa, la coppia si potrebbe sistemare nella casetta della piscina, completa di camera matrimoniale, cucina e bar.

Quando siamo arrivati lo chef, Marco, se ne era appena andato con il suo motorino dopo aver lasciato nella favolosa cucina il nostro “pacchetto di benvenuto”: un trionfo di pane fragrante, prosciutto di Parma, mozzarella, pomodori ciliegini maturi, pasta fresca e sugo fatto in casa; probabilmente ci sarebbe bastato per una settimana ma non siamo riusciti a resistere al fascino

to restore these sleepy ruins for romantically minded buyers in search of their own Italian idyll. Today, more than half of these old stone piles have been turned into stunning private homes under the meticulous eye of his son, Benedikt, a London-trained architect who lives in the castle with his wife Nencia, a Florentine princess, and their five young children. Strict planning laws in Umbria, unlike Ireland, protect not only the buildings but the entire countryside, forbidding any new developments in rural areas and guaranteeing the preservation of the ancient landscape. Each farmhouse is restored with meticulous attention to detail by experienced local artisans, who use reclaimed materials to preserve the original architectural character. The finished product is breathtaking. Each property is designed from the ground up according to the wishes of the owner, with every conceivable comfort, from underfloor heating and state-of-the-art music systems to discreet heated swimming pools and terraced gardens that merge with the surrounding countryside. But the real luxury of these pleasure palaces, which cost about € 6.5 million each, is the privacy they afford. There’s little chance of the neighbours dropping by as the nearest house is rarely closer than a 15-minute trek away. After dark you can peer deep into the dark, but you’ll barely spot the twinkle of another light in the distance. Many of the owners are ultra-rich foreigners who crave this sort of seclusion but can’t grab more than a few weeks in their villas during the year. Some opt to rent them out on short-term lets. And that’s how we acquired the keys of San Paolo, a sublimely positioned three-storey property the stuff dream houses are made of. Imbued with Italian flair, a labyrinth of light-filled rooms featuring exposed beams, terracotta tiles, stone fireplaces and wraparound views of the countryside lay before us as we stepped through the front door and explored every nook and cranny of this stunning mansion. The property originally served as a parish house, and up a small staircase through the cellar we found a frescoed chapel which comes with its own cosy cottage, perfect for a pair of guests who want some quiet time alone. Alternatively, they could ensconce themselves down in the pool house, which comes with its own double bedroom, kitchen and bar. When we arrived, Chef Marco had just zipped away on his moped having left a ‘starter pack’ for us in the fabulous kitchen. A feast of crusty bread, Parma ham, mozzarella, ripe cherry tomatoes, fresh pasta and his own homemade sauce, it could have fed us for the week, but we couldn’t resist dinner in the estate’s osteria, where exquisite regional dishes are served up in front of a blazing log fire. On our first morning, we were desperate to explore the surrounding hills and took our hardy Fiat Panda up the winding country lanes that lead to Poggio, a tiny village perched on the side of a mountain where cats sleep in sun-filled courtyards and grandmothers hang pasta to dry over



di una cena all'osteria della tenuta dove, di fronte a un caldo camino, si servono squisiti piatti della tradizione culinaria locale. La nostra prima mattina, ansiosi di esplorare le colline circostanti, abbiamo preso la nostra Panda da battaglia e percorrendo tortuose stradine di campagna ci siamo diretti verso Preggio, minuscolo borgo arroccato sul fianco di una montagna dove i gatti sonnecchiano in cortili bagnati dal sole e le nonne mettono la pasta ad asciugare davanti all'uscio di casa.

Era Domenica e nella duecentesca chiesa di San Francesco stava per iniziare la messa, durante la quale il mansueto Dalmata del prete se ne è stato fieramente seduto accanto al padrone, scendendo di tanto in tanto fra la dozzina di convenuti per dare un'annusata ai nuovi arrivati; cosa che il sacerdote amante degli animali non sembrava assolutamente disapprovare.

Nella vicina Assisi, città natia di San Francesco, abbiamo passato una bella giornata alla scoperta dei duecenteschi affreschi di Giotto nella basilica che ospita le spoglie del Santo, e vagando per le strade adornate di gerani della cittadina, fermanoci a prendere un caffè e un gelato strada facendo.

Perugia, capoluogo dell'Umbria e una delle città medievali meglio conservate d'Italia, si è rivelata una piacevole sorpresa. Siamo arrivati in città a tarda sera quando le sue strade iniziavano ad animarsi di gente uscita per una passeggiata lungo le ampie vie e le affollate piazze del centro storico.

Città studentesca forte di ben due università, Perugia offre sempre qualcosa da fare grazie ad un nutrito programma di eventi che spaziano dal jazz al sontuoso festival della cioccolata.

Tuttavia, dopo l'euforia della vita cittadina, non vedevamo l'ora di tornare alla sonnolenta solitudine del nostro rifugio per oziare a bordo piscina, leggerci un bel libro e respirare un po' di sana aria di campagna.

Il vero fascino della tenuta di Reschio sta nel fatto che durante il soggiorno si può fare di tutto e di più oppure abbandonarsi all'ozio più completo. La tenuta offre numerosi spunti per gradevoli passeggiate nella natura ed escursioni in mountain-bike. Ci si può unire ad una squadra di caccia al cinghiale, pescare in uno dei sei laghetti della tenuta oppure prendere in prestito uno dei docili cavalli andalusi del Conte per una bella cavalcata mattutina fra i campi.

Il conte ha iniziato ad interessarsi di puro-sangue spagnoli quando la figlia si è trasferita a Siviglia. Ha preso la sua prima lezione di equitazione a 55 anni ed oggi è un formidabile cavallerizzo con una passione per il dressage. La tenuta di Reschio ospita anche una scuderia in cui si allevano e domano gio-

IL VERO FASCINO DELLA TENUTA DI RESCHIO STA NEL FATTO CHE DURANTE IL SOGGIORNO SI PUÒ FARE DI TUTTO E DI PIÙ OPPURE ABBANDONARSI ALL'OZIO PIÙ COMPLETO. THE REAL CHARM OF RESCHIO IS THAT YOU CAN DO AS LITTLE OR AS MUCH AS YOU WANT DURING YOUR STAY.

their front doors. It was Sunday and Mass was just starting in the 13th-century church of St Francis, where the priest's friendly Dalmatian sat proudly beside his master throughout the service, occasionally descending on the congregation of a dozen for a sniff of its new members. The church's animal-loving patron would hardly have disapproved. St Francis's nearby home town of Assisi made for another fascinating day out spent exploring the 13th-century frescoes of Giotto in the basilica where he is buried and rambling along the geranium-filled streets stopping for coffee and gelato on the way.

Perugia, the capital of Umbria and one of Italy's best-preserved medieval hill towns, was an unexpected delight too. We drove in late one evening when it was just coming to life, with locals heading out on their nightly passeggiata along the broad avenues and bustling piazzas of the old town. A student city with two universities, it's party central, with an endless line-up of exuberant events throughout the year, from jazz to a decadent chocolate festival. But after the buzz of city life, we were keen to return to the sleepy solitude of our mountain refuge to laze by the pool, catch up on some reading and soak up the country air.

The real charm of Reschio is that you can do as little or as much as you want during your stay. The estate is peppered with lovely country walks and mountain-bike tracks. You can join a wild-boar shoot, drop a hook into one of the six lakes, or borrow one of Count Antonio's biddable Andalusian horses for an early morning hack through the fields. The count developed an interest in Spanish pure bloods when his eldest daughter moved to Seville. He took his first riding lesson at the age of 55 and is a formidable horseman today with a passion for dressage. Reschio is also home to a stud farm where he breeds and breaks youngsters, including the San Fratello horse, a native breed of Sicily whose numbers are dwindling. I spent a memorable morning trekking with the Polish groom, Agata, a fine horsewoman who has made the estate her home. Later, we tucked into lunch of perfect wild-mushroom risotto followed by basil ravioli stuffed with burrata cheese, and a divine chocolate soufflé. The following day, Marco invited us into his kitchen for a morning of pasta making, where we got to know our ravioli from our rigatoni. In less than a hour we had kneaded and shaped six different types and vowed

vani esemplari fra cui il cavallo di San Fratello, razza originaria della Sicilia di cui non rimangono molti esemplari.

Ho passato una memorabile mattinata cavalcando con Agata, la stalliera Polacca, bravissima cavallerizza che ha fatto della tenuta la propria casa. Più tardi, per pranzo abbiamo gustato un perfetto risotto ai funghi porcini seguito da ravioli al basilico ripieni di burrata e da un divino soufflé al cioccolato.

Il giorno seguente, Marco ci ha invitato nella sua cucina per una lezione mattutina di “pasta fatta in casa” in cui abbiamo imparato riconoscere i ravioli dai rigatoni. In meno di un’ora, avevamo impastato, steso e tagliato sei diversi tipi di pasta e fatto voto di non comprare mai più un pacco di pasta in vita nostra. La famiglia Bolza ha in progetto di trasformare il castello in un lussuoso hotel boutique con 30 suite, facendone di nuovo il fulcro della tenuta. Per il momento, tuttavia, la famiglia punta a sviluppare il mercato degli affitti per far sì che queste magnifiche ville possano rimanere occupate stagione dopo stagione.

Nel fare tutto ciò, i Bolza sono determinati a non mutare l’atmosfera della tenuta di Reschio e a non farla avventurare nel territorio del resort. D’altronde, L’Umbria non è certo luogo da attirare turisti in cerca di chiasso e baldoria. La gente viene qui per godersi i piaceri della vita di campagna, esplorare i preziosi beni artistici ed architettonici della regione e gustare cibo e vino da sogno. Se quel che avete in mente è una vacanza del genere, vi parrà di essere atterrati in paradiso entrando in questo idillio Italiano. [22 gennaio 2011] ●

INFORMAZIONI UTILI

COME ARRIVARE. Gli aeroporti più vicini fra quelli raggiungibili da Dublino sono quelli Bologna e Roma (con Aer Lingus 0818 365 000; aerlingus.com). La tenuta dista circa due ore da entrambi. Le più vicine stazioni ferroviarie sono quelle di Terontola di Cortona (25 minuti), Arezzo e Chiusi.

ALLOGGIO. Al Castello di Reschio gli affitti settimanali partono da 1575 Euro a persona in una villa per due. Una settimana nella San Paolo, villa con sette camere da letto, costa 1,623 Euro a persona considerando un gruppo di 13 persone. Tutte le ville dispongono di locali lavanderia. Possibilità di organizzare trasferimenti dall’aeroporto, servizio di cucina e servizio pulizie infrasettimanali.

In primavera ed autunno gli affitti sono leggermente più bassi.

Per prenotazioni: 0039 075 844 362; reschio.com.

CINQUE COSE DA FARE ASSOLUTAMENTE

Alzatevi prima dell’alba, bevetevi un bell’espresso ed ammirate il sole sorgere sul Castello di Reschio, uno degli scenari più suggestivi d’Italia. Portatevi a casa qualche bottiglia dell’olio extra-vergine di oliva prodotto nella tenuta, totalmente organico e rigorosamente spremuto a freddo. Di meglio non c’è... Visitate le sabbiose sponde del Lago Trasimeno, il quarto lago Italiano per estensione. Godetevi i superbi piatti casalinghi dello chef Marco, presso l’accogliente osteria. Rendete omaggio a San Francesco ad Assisi, la più bella cittadina dell’Umbria.

never to buy pasta from a packet again. The Bolza family have plans to transform the castle into a luxury boutique hotel with 30 suites, making it the centre piece of the estate once again. But for the moment they are keen to develop the rental market to ensure that these magnificent villas are lived in from one season to

the next. But in doing so, they are determined not to alter the atmosphere of Reschio and allow it to venture into the territory of a resort. Then again, rural Umbria does not attract the sort of tourist in search of a rowdy holiday. People come here to enjoy the pleasures of country living, explore the exquisite art and architecture of the region and indulge in gorgeous food and

wine. If that’s the sort of break you have in mind, you might just feel as if you’ve landed in heaven when you step inside this Italian idyll. [22 January 2011] ●

NEED TO KNOW

GETTING THERE. The closest airport served from Dublin is Bologna or Rome with Aer Lingus (0818 365 000; aerlingus.com). The estate is just over two hours from both. The nearest train stations are: Terontola di Cortona (25 minutes), Arezzo and Chiusi.

STAYING THERE. Weekly rentals at Castello di Reschio start from Euro 1,575 pp in a villa for two. A week in the seven-bedroom San Paolo costs Euro1,623 pp based on 13 people sharing. All houses come with laundry facilities. Airport transfers, in-house cooking and maid service can be arranged. In spring and autumn, rentals are slightly cheaper. For bookings contact 0039 075 844 362; reschio.com.

FIVE GREAT THINGS TO DO

Rise before dawn to a sharp espresso and watch the sun rise in Castello de Reschio, one of the most spectacular settings in Italy. Take home some of the estate’s extra-virgin olive oil, totally organic and strictly cold-pressed. You won’t taste better. Visit the beach-fringed shores of Lake Trasimeno, Italy’s fourth largest lake. Indulge in chef Marco’s superb home cooking at the cosy osteria. Pay homage to St Francis in Assisi, Umbria’s prettiest town.

IL MINIMETRO DI PERUGIA WITH A DEEP DIG INTO ITS PAST, PERUGIA BUILT AN ENERGY-SAVING FUTURE

✍️ Testo di // Text by
ANTHONY PAONITA

💻 Fonte // Source
news.nationalgeographic.com



Case Bruciato⁰³





Sono le 19, e a Perugia la passeggiata serale è in pieno svolgimento. Ci sono tutti i cliché usati per raccontare l'Italia agli stranieri: adolescenti che camminano mangiando il gelato, coppie che spingono passeggini e si fermano a chiacchiere con gli amici, professori - questa è una città universitaria - che vanno su e giù per corso Vannucci salutandosi e discutendo di politica.

Le conversazioni - frivole, tenere o appassionate - rimbombano tra le facciate medievali, senza essere sopraffatte dal rumore di motori a combustione interna. Il corso, la strada principale del capoluogo umbro, si presenta come un salotto, non come un'arteria per veicoli a motore. E così, mentre il sole al tramonto tinge di un colore ambrato gli edifici, turisti e impiegati stanchi all'uscita dal lavoro sgomitano per trovare un posto a sedere al caffè o entrano ed escono dai negozi senza doversi preoccupare delle difficoltà di parcheggio o degli ingorghi che sono tipici di tante città del mondo.

Semplicemente, non c'è traffico.

Non è sempre stato così. Fino a non molto tempo fa, corso Vannucci e le strade circostanti erano affollate di macchine, camion e autobus invece che di pedoni. Gli edifici, oggi splendidi nelle loro tinte rosate, erano anneriti dai gas di scarico. Il traffico ostruiva le strette stradine, e gli abitanti si chiedevano come fosse possibile che la loro bella cittadina fosse diventata un tale incubo metropolitano.

Mentre le città di tutto il mondo cercano di combattere il calo della qualità della vita dovuto a un traffico sempre più intenso, vale la pena dare a Perugia per capire come la tendenza possa essere invertita.

Pur non essendo certo l'unica città europea a porre limiti rigorosi alla circolazione, Perugia mostra come anche una piccola città può trarre grossi profitti dall'investimento nelle infrastrutture a favore dei pedoni. È bastato che una serie di amministratori pubblici, urbanisti e semplici abitanti, progressisti e un po' sognatori, capissero che le difficoltà di Perugia (la posizione geografica, la necessità di tutelare il patrimonio storico) potevano essere sfruttate a vantaggio della città.

SCAVARE IL FUTURO

Per quanto possa sembrare incredibile, tutto è cominciato, all'inizio degli anni Ottanta, con qualche scala mobile. Sotto un parco realizzato molto più in basso rispetto al centro storico, che si trova su un promontorio roccioso a 490 metri di altitudine, gli archeologi avevano portato alla luce le strade di un antico quartiere patrizio. Per collegare la città bassa con quella alta, mostrando i resti dell'antico quartiere, fu costruita una serie di scale mobili; alla base, un parcheggio multipiano e una stazione per autobus che sembra una fermata della metropolitana senza i treni. L'accesso a corso Vannucci fu vietato a tutti i veicoli, tranne i taxi e i furgoncini per il carico e lo scarico delle merci.

It's 7 p.m., and the evening passeggiata (a cross between a walk and a parade) in Perugia (map) is in full swing. All the Italian clichés apply: strolling teenagers eating gelato, married couples pushing strollers and greeting friends. Professors - this is a university city - amble up and down the Corso Vannucci greeting each other and arguing politics. The conversations - whether they are giddy, loving or heated - echo with remarkable clarity off the surrounding medieval stone facades, undisturbed by the sound of internal combustion or diesel engines. The Corso, the main drag of the Umbria region's capital city, styles itself as Perugia's living room rather than as a thoroughfare for motorists. So as the setting sun turns the buildings amber, tourists and tired office workers jockey for café seats or wander in and out of shops without the worries about parking or vehicle tie-ups that are endemic to so many of the world's cities. There is simply no traffic.

It wasn't always like this. Not long ago, Corso Vannucci and surrounding streets were thronged with cars, trucks, and buses instead of pedestrians. The buildings were encrusted with soot, instead of shining pink and proud. Traffic clogged the narrow streets, and Perugia's residents wondered how their smart little city became such an urban nightmare.

As cities around the world grapple with issues of traffic and congestion that degrade the quality of urban life, it is worth taking a look at how Perugia turned its story around. Although it is hardly the only European city to put strict limits on motor traffic (Venice to the north boasts it is the world's largest car-free city), Perugia shows how even a small city can reap benefits from investment in pedestrian-friendly infrastructure. All it took was a succession of progressive-minded city officials, urban planners, and resident-dreamers who saw how Perugia's geographic and historical preservation challenges could be used to its advantage.

THE DIG FOR A NEW FUTURE

It all started, incredibly enough, in the early 1980s, with a few escalators.

MENTRE LE CITTÀ DI TUTTO IL MONDO CERCANO DI COMBATTERE IL CALO DELLA QUALITÀ DELLA VITA DOVUTO A UN TRAFFICO SEMPRE PIÙ INTENSO, VALE LA PENA ANDARE A PERUGIA PER CAPIRE COME LA TENDENZA POSSA ESSERE INVERTITA. AS CITIES AROUND THE WORLD GRAPPLE WITH ISSUES OF TRAFFIC AND CONGESTION THAT DEGRADE THE QUALITY OF URBAN LIFE, IT IS WORTH TAKING A LOOK AT HOW PERUGIA TURNED ITS STORY AROUND.





I PERUGINI, PERÒ, TEMEVANO CHE PROVVEDIMENTI DEL GENERE AVREBBERO TRASFORMATO IN UN MUSEO LA LORO AMATA CITTÀ. IN PIÙ, PERUGIA OSPITA OGNI ANNO MANIFESTAZIONI MOLTO FREQUENTATE, COME UMBRIA JAZZ IN LUGLIO O EUROCHOCOLATE — UN OMAGGIO ALLA PERUGINA E AI SUOI POPOLARISSIMI BACI — IN OTTOBRE. COME ACCOGLIERE MIGLIAIA DI VISITATORI SENZA SOVRACCARICARE STRADE, PARCHEGGI E SCALE MOBILI? STILL, PERUGIANS FEARED THAT SUCH MEASURES WOULD TURN THEIR BELOVED CITY INTO A MUSEUM. PLUS, REALITY INTRUDED. PERUGIA HOSTS SOME POPULAR FESTIVALS THROUGHOUT THE YEAR, AMONG THEM UMBRIA JAZZ IN JULY, AND EUROCHOCOLATE, A TRIBUTE TO THE PERUGINA COMPANY THAT MAKES THE CITY'S FAMOUSLY ADDICTIVE BACI CHOCOLATE, EVERY OCTOBER. HOW TO BRING IN THOUSANDS OF ATTENDEES WITHOUT OVERLOADING THE STREETS, PARKING LOTS, AND ESCALATORS?



Presto furono costruiti altri parcheggi serviti da scale mobili, e istituita una zona a traffico limitato (ZTL). Per accedere o parcheggiare nelle strade del centro c'è bisogno di un permesso: le telecamere ai varchi controllano tutte le targhe, e chi si avventura senza autorizzazione becca multe salate.

I perugini, però, temevano che provvedimenti del genere avrebbero trasformato in un museo la loro amata città. In più, Perugia ospita ogni anno manifestazioni molto frequentate, come Umbria Jazz in luglio o Eurochocolate – un omaggio alla Perugia e ai suoi popolarissimi Baci - in ottobre. Come accogliere migliaia di visitatori senza sovraccaricare strade, parcheggi e scale mobili?

Gli amministratori cittadini valutarono le alternative. Un tempo c'era un tram che collegava la stazione ferroviaria al centro, ma era un'epoca più vivibile, in cui non c'erano tante auto sulla strada. Una metropolitana? Le colline sono troppo ripide, e certo una cittadina di 160 mila abitanti non potrebbe affrontare la spesa necessaria a costruire e gestire un sistema completo di trasporto sotterraneo. Dopo un decennio di discussioni, il comune ha deciso a favore di un sistema innovativo: un "minimetro" lungo tre chilometri costruito da una compagnia altoatesina, la Leitner AG.

"Siamo a Perugia", dice il sindaco Wladimiro Boccali. "In una città come la nostra, così ricca di arte e storia, dovevamo fare qualcosa di originale. Il minimetro è più di un sistema di trasporto pubblico. È architettura, tecnologia, design".

Ed è anche divertente da usare. Per chi arriva in auto c'è un grosso parcheggio ai margini della città. Una stazione del minimetro è collegata a quella dei treni, ai piedi della collina. E il design avveniristico delle stazioni è opera dell'architetto francese Jean Nouvel, vincitore nel 2008 del prestigioso premio Pritzker per l'architettura.

C'ERA UNA VOLTA UN PICCOLO TRENINO

I vagoni del minimetro passano più o meno ogni minuto. Distributori automatici multilingua vendono i biglietti, al costo di due euro l'uno (bisogna conservarli anche per l'uscita). Una piccola vettura si accosta alla fermata. Le porte di vetro si aprono. All'inizio il trenino procede su un tratto sopraelevato, poi su una ripida salita, infine entra in un tunnel.



City archeologists had unearthed the subterranean streets of a former patrician neighborhood under a park that was built far below Perugia's urban core. The city developed a lower town to showcase this district that had been covered over since the 16th century.

To connect the lower town to Perugia's center, which stands on a 490-meter (1,600-foot) rock promontory, the city built a series of escalators. At the base, the urban planners added a multilevel parking garage and bus station that looks like a subway station minus the trains.

And vehicles other than delivery vans and taxis were banned from the Corso Vannucci.

More escalator-parking lot locations were soon built, followed by a "Zona di traffico limitato" (ZTL), or limited traffic zone. Car travel or parking in downtown requires a permit. Cameras snap license plates, and hefty fines are levied on those who venture into the city by motor vehicle without a permit.

Still, Perugians feared that such measures would turn their beloved city into a museum. Plus, reality intruded. Perugia hosts some popular festivals throughout the year, among them Umbria Jazz in July, and Eurochocolate, a tribute to the Perugia company that makes the city's famously addictive Baci chocolate, every October. How to bring in thousands of attendees without overloading the streets, parking lots, and escalators?

City planners considered the alternatives. Long ago, a tram ran from the rail station to the center, but that was in a gentler time, with few cars on the road. A subway? The hills are too steep. Besides, the population of 160,000 couldn't support the expense of building or operating a full-sized system. After a decade of debate, the city decided on an innovative system built by the Italian company Leitner AG, a 3-kilometer (1.8-mile) "minimetro."

"This is Perugia," said Mayor Wladimiro Boccali. "In a city like ours, with its wealth of art and history, we had to do something original. The minimetro is more than public transport. It's architecture, technology, design." It's fun to ride, too. There's a big parking lot on the outskirts for those arriving by car. One station connects with the main train station at the foot of the hill. The stations' avant-garde design is no accident; it's all the work of French architect Jean Nouvel, winner in 2008 of the prestigious Pritzker Architecture Prize.

Per la combinazione di muraglie di pietra e macchinari d'avanguardia, la prima stazione sotterranea sembra un misto tra una caverna e un set di Star Trek. Segue un tunnel illuminato che porta i viaggiatori fino al modernissimo capolinea, la stazione di Pincetto, scavata sul fianco di una collina. Da qui si può prendere un ascensore inclinato o una serie di scale mobili fino al centro medievale, con il suo labirinto di stradine, edifici pubblici e negozi.

È un progetto molto grosso per una città di queste dimensioni. Immaginare di adottarlo in Nord America è quasi impossibile: basti pensare che Dayton, in Ohio, che ha lo stesso numero di abitanti di Perugia, non solo non possiede un sistema di trasporto urbano su rotaia, ma non è nemmeno collegata alla rete ferroviaria nazionale.

“In Europa le città sono più compatte, si sono evolute in modo diverso”, spiega Lee Schipper, esperto di energie alternative e sistemi di trasporto al Precourt Energy Efficiency Center della Stanford University. “Hanno più interesse a rendere le città più vivibili anche senza macchine”.

Il minimetro non è perfetto. Il rumore disturba chi abita lungo il percorso: per questo le corse si interrompono alle 21.20, periodi di festival esclusi. Era stata progettata un'altra linea, ma la costruzione è stata rimandata a causa della crisi economica, spiega Boccali. Ma il minimetro ha già tre milioni di passeggeri l'anno, aggiunge il sindaco, molto fiero della sua piccola città e dei suoi grandi progetti. [27 gennaio 2011] ●



THE LITTLE TRAIN THAT COULD

Minimetro cars arrive about every minute. Multilingual machines dispense tickets (1.50 euros, or \$2 for a single ride) and riders need to hold onto tickets to exit, too. A little car pulls up and glass doors open. The car first proceeds over an elevated track. Then, after it climbs a steep grade, the minimetro enters a tunnel.

The first underground station looks like a cave crossed with a Star Trek set, due to the combination of stone walls and high-tech machinery. A lit tunnel follows, and takes riders to the system's ultramodern terminus. This station, Pincetto, is set into the side of a hill. Riders can disembark and take either an inclined elevator or a series of escalators to the medieval city center, with its narrow alleyways and warren of shops and public buildings.

It's a big project for a city of its size, and in fact, it's almost impossible to imagine a similar system in a comparable North American municipality. (Dayton, Ohio, a city with about the same number of residents, has no commuter rail, and in fact has no access to the nationwide rail system, Amtrak.)

Why the difference? “Cities are more compact in Europe; they've evolved differently,” said Lee Schipper, an expert on alternative energy and transportation at Stanford University's Precourt Energy Efficiency Center.

“There's more of a motive there to make cities livable without cars.” He notes there are large pedestrian zones in numerous European cities – Munich, Bamberg, Bayreuth, and Kulmbach in Germany, and Vienna, in Austria, to name just a few.

The minimetro isn't perfect. There's a constant hum that bothers people who live along its route; because of it, the system shuts down at 9:20 p.m., except during festivals. There's another line planned, but the economic crisis has put it on hold for now, said Boccali. But, he adds, 3 million people ride the little cars every year, and he's proud of his little city and its big plans.

[27 January 2011] ●



UMILE ET PREZIOSA HUMBLE AND PRECIOUS

Francescana. Ma fatta anche di castelli, tavole appartate, opere sconosciute, arti "minori". Un percorso lontano dalle rotte dei pullman. Tra piscine romane, camere con affreschi, silenzi ristoratori. Franciscan but also characterised by castles, isolated tables, unknown artworks and "minor" arts. A tour far removed from the routes followed by the tourist buses, featuring Roman baths, frescoed hotel rooms and uplifting silence.

Testo di // Text by
 **MARIELLA PISCOPO**

Fonte // Source
 **Dove**

Città antiche nascoste sotto città note, piazze comunali che coprono fori romani, memorie etrusche che affiorano dall'oblio. Succede tutto questo in Umbria. Anche di cenare con vista su affreschi del XVI secolo, di farsi massaggiare fra colonne romane, di dormire fra mura del Duecento. L'Umbria non è solo la grande pace di san Francesco o la sublime pittura di Giotto. È uno stile di vita che convive con la storia, con i capolavori. Anche nei riti quotidiani. Da Assisi a Perugia, *Dove* propone un viaggio alla scoperta di domus romane e tombe etrusche, musei sotterranei e spa in un anfiteatro del I-II secolo a.C. Luoghi noti, altri appena scoperti o riscoperti. Come gli scavi sotto la Cattedrale di San Lorenzo a Perugia, aperti al pubblico dal 29 gennaio scorso. Un itinerario per vivere, appunto, la storia da protagonisti. Dopo il disastroso terremoto del '97, Assisi si è rifatta il look e appare in tutto il suo splendore. Molti edifici sono stati restaurati e trasformati in contenitori culturali, come Palazzo Vallemani, sede della Pinacoteca Comunale e di una sala multimediale con un video su Assisi, o Palazzo Monte Frumentario, che dal 9 al 26 aprile accoglie *Libera l'arte*, un concorso biennale di pittura con relativa mostra (www.manini.it/liberalarte). Mentre a Palazzo Bonacquisti rimane aperta fino al 15 maggio *Acqua*, una delle tre grandi mostre provenienti dall'American Museum of Natural History di New York, sul tema *Il pianeta che cambia*. L'operazione, con la consulenza di Piero Angela, vede coinvolte anche Perugia con la rassegna sul *Clima* fino al 5 giugno e Gubbio con *Dinosauri*, fino al 25 aprile (www.ilpianetachecambia.it).

Assisi non offre più solo ospitalità da pellegrino, ma resort raffinati, dove la storia diventa un valore aggiunto, l'occasione per vivere la contemporaneità tra i tesori del passato. Il nuovissimo Nun Assisi Relais & Spa Museum è un luogo della memoria, isola di benessere con una spa di 1300 metri quadri, tra cisterne e colonne romane. Le 18 suite nelle celle del monastero benedettino di Santa Caterina, fondato nel 1275, hanno arredi contemporanei tra affreschi e dettagli d'epoca. E offrono una vista suggestiva sulla Rocca Maggiore e Minore. Domina il bianco, anche nella hall e nel ristorante con volte a crociera e vetrate sul giardino di erbe aromatiche. Qui il giovane chef Mirko Nocchetti rivisita la tradizione culinaria locale, proponendo piatti belli da vedere e buoni da mangiare, come i tortelli di gallina con crema di zucca gialla e

Ancient cities hidden beneath known cities, communal squares that cover Roman forums, Etruscan memories emerging from oblivion. All this happens in Umbria, as well as the possibility of dining beneath sixteenth-century frescoes, having a massage between Roman columns, and of sleeping surrounded by thirteenth-century walls. Umbria is not just the great peace represented by St Francis or the sublime painting of Giotto. It is a style of living that coexists with history and masterpieces, even in everyday rituals. Between Assisi and Perugia, *Dove* presents a journey in which you will discover Roman domus, Etruscan tombs, underground museums and a spa in an amphitheatre built in the second-first centuries BC. Some of the places in Assisi are well-known, others only recently discovered or rediscovered, such as the excavations beneath the Cathedral of San Lorenzo in Perugia, which have been open to the public since 29 January. It is an itinerary in which you can re-enter history as though you had been part of it.

After the disastrous earthquake of 1997, Assisi adjusted its appearance and can now be seen in all its splendour. Many buildings were restored and transformed into cultural sites, like Palazzo Vallemani, which is now the setting for the municipal picture gallery and a multimedia room with a video of Assisi, or Palazzo Monte Frumentario, which from 9 to 26 April is the setting for *Libera l'arte*, a biennial painting competition and exhibition (www.manini.it/liberalarte). In Palazzo Bonacquisti, on the other hand, *Acqua*, one of the three large exhibitions coming from the American Museum of Natural History in New York, remains open until 15 May. The theme of this exhibition is *the*





LE 18 SUITE NELLE CELLE DEL MONASTERO BENEDETTINO DI SANTA CATERINA ... OFFRONO UNA VISTA SUGGESTIVA SULLA ROCCA MAGGIORE E MINORE. THE 18 SUITES IN THE CELLS OF THE BENEDICTINE MONASTERY OF SANTA CATERINA ... OFFER A BEAUTIFUL VIEW OVER THE ROCCA MAGGIORE AND MINORE.

tartufo o il maialino da latte con puré di mele cotte e insalatina di finocchi e arance. Ma è la Spa Museum il fulcro del Nun: il percorso benessere si snoda tra pilastri di calcare romani che si specchiano nella piscina principale, scale che conducono al podio di un tempio dedicato al culto delle acque; antiche vasche in pietra calcarea e cisterne romane, che oggi sono riservate al rito dell'hammam, con savonnage e massaggio antistress o shirodhara.

Dal Nun si parte alla scoperta della città d'arte. In pochi minuti si raggiunge la Rocca Maggiore (tel. 075.81.97.021), arricchita di recente di un Parco Medievale e di una mostra fotografica sul Calendimaggio: la festa degli assisani che si celebra il primo giovedì, venerdì e sabato di maggio e rievoca la sfida fra le due antiche fazioni medievali di Parte de Sopra e Parte de Sotto. Ai piedi della Rocca si può affittare Da Regina, una casa ottocentesca arredata in stile francescano, con camino e terrazza panoramica affacciata sulla campagna: le abitazioni nel cuore di Assisi sono una valida alternativa agli alberghi. Come i quattro appartamenti Il Turrione (50 mq) con giardino accanto alla Cattedrale di San Rufino: gli arredi sono moderni, senza grandi pretese, ma la posizione è strategica. Dopo aver ammirato il paesaggio, si scende verso la piazza del Comune, senza fretta: tra palazzi e vicoli, ogni scorcio è unico. Arrivati alla Cattedrale di San Rufino, una tappa da non perdere è Ennio e Piero Riccardi Antichità, per la profusione di specchi, Madonne lignee, dipinti, bronzi e mobili d'alta epoca. Gli appassionati possono programmare il viaggio dal 22 aprile al 1° maggio in occasione di Assisi Antiquariato (www.assisiantiquariato.it) al Centro Umbriafiere di Bastia Umbra. C'è anche un'Assisi underground: dal Museo Diocesano e Cripta di San Rufino (www.assisimuseodiocesano.it) si scende nelle sale ipogee per ammirare le tele di Puccio Capanna (XIV secolo), Jacopo della Quercia (1371-1438), Niccolò Alunno (1430-1502). L'itinerario prosegue alla Domus Romana o Casa di Properzio, scoperta sotto la Chiesa di Santa Maria Maggiore: qui, accompagnati da una guida di Sistema Museo, si può ammirare il pavimento originario in mosaico e, nel portico coperto, le belle decorazioni pittoriche, come la nicchia (viridarium) dipinta con delicati tralci verdi e piccoli fiorellini rossi, sui quali poggiano vari uccellini (metà del I secolo d.C.). A Pasqua sarà già visitabile anche la domus di Palazzo Giampé, con magnifici mosaici

changing planet. The project, with consultancy from Piero Angela, includes Perugia with the exhibition on *Climate* until 5 June, and Gubbio with *Dinosaurs* until 25 April (www.ilpianetachecambia.it).

Assisi no longer offers only hospitality to pilgrims but also highly refined resorts where history becomes an added value, offering an opportunity to enjoy the present among the treasures of the past. The brand new Nun Assisi Relais & Spa Museum is a place that looks back to the past as well as being a wellness oasis with a spa measuring 1300 square metres, and featuring Roman columns and systems. The 18 suites in the cells of the Benedictine monastery of Santa Caterina, founded in 1275, are furnished in contemporary taste but feature period frescoes and details; they also offer a beautiful view over the Rocca Maggiore and Minore. White is the dominant colour, including in the hall and the restaurant, with its cross vaults and windows that look onto the herb garden. Here the young chef Mirko Nocchetti reinterprets local traditional cooking. His dishes are good to eat and beautiful to look at, like the *tortelli di gallina* with truffle and yellow pumpkin cream, *maialino da latte* with cooked apple purée and a fennel and orange salad. But the linchpin of the Nun is the Spa Museum: the wellness route winds between Roman pilasters made of limestone which are reflected in the main swimming pool; flights of steps that lead to the podium of the Temple dedicated to the worship of the waters; ancient limestone basins and Roman cisterns where today you can enjoy the ritual of the hammam, with savonnage and antistress massage or shirodhara.

Leave the Nun to discover the art city. In just a



e la stanza degli sposi; mentre si dovrà attendere l'autunno per vedere la domus di Palazzo del Cardinale, sede del ristorante La Locanda del Cardinale. Al momento è possibile pranzare nelle sontuose stanze affrescate al piano nobile, mentre le sale di epoca romana a pianoterra saranno riaperte alla fine dei restauri. Lo chef Enea Barbanera prepara piatti innovativi, come i tortelloni di patate viola, burro salato, toma piemontese e il celebre tartufo di Norcia.

Con una passeggiata si raggiungono la Chiesa di Santa Chiara e la Residenza d'Epoca San Crispino, un palazzo trecentesco con sette suite e mobili di pregio, e una posizione felice per godersi la magnifica vista sulla valle. Anche l'Hotel Giotto, albergo storico che ha ristrutturato da poco le 83 camere aprirà a Pasqua un grande centro benessere, regala panorami suggestivi. Ampie terrazze e un buon ristorante à la carte, l'Estasi, che a pranzo propone menu francescani. In piazza del Comune è un'istituzione la Trattoria Pallotta, sinonimo di antica cucina del territorio e una vasta, fornitissima cantina: strangozzi alla Pallotta, cappellacci al Pecorino di fossa e miele, agnello scottadito; invece l'Osteria Piazzetta dell'Erba, pochi tavoli e pareti colorate, rivisita le ricette di una volta: ed ecco lo sformato di broccoli con fonduta al parmigiano e mortadella croccante.

Sotto la piazza del Comune, dominata dal Tempio di Minerva, si può visitare il Foro Romano (tel. 075/81.55.077), l'antica agorà imperiale, un tempo a cielo aperto. A circa due metri sottoterra, percorrendo un lungo corridoio, si distinguono le costruzioni più importanti: il tribunale, il tempietto dei Dioscuri, il tempio dedicato a Castore e Polluce, la cisterna e le tabernae.

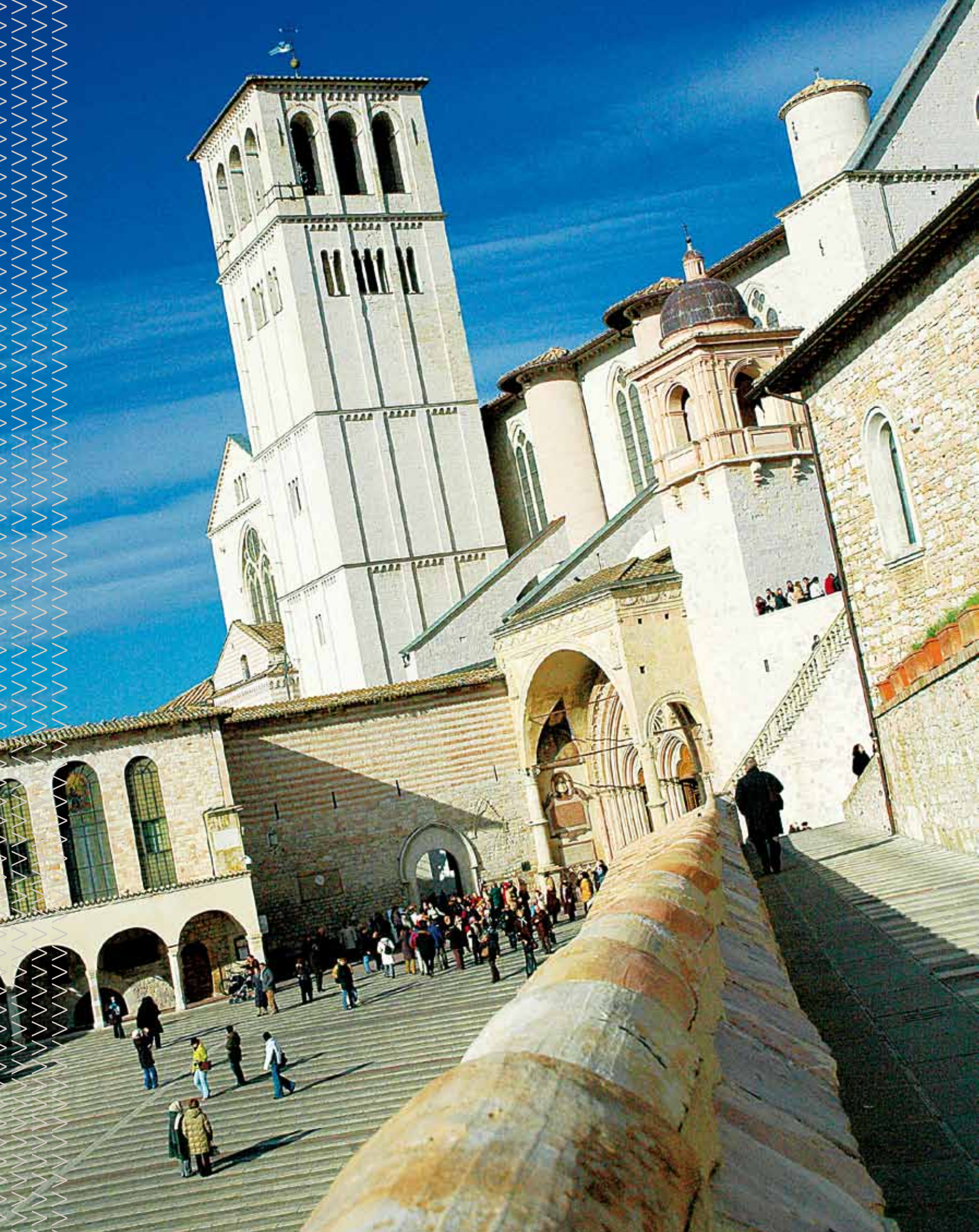
Proseguendo lungo via San Francesco, s'incontra il cinquecentesco palazzo Bartocci Fontana, abitato dai discendenti, che ospita l'Hotel il Palazzo, suite con affreschi settecenteschi e camere panoramiche. Poco più in giù, al Ristorante San Francesco, si cena con vista sulla Basilica, a base di ricette locali, come gli umbricelli al tartufo nero e il porcellino al finocchio selvatico. Di fronte alla Basilica, si affitta Casa Margherita, una dimora duecentesca su tre livelli con letti in ferro battuto, mobili in castagno, lampadari in terracotta, perfetta per un gruppo di amici: ospita fino a 10 persone. Ed è proprio la Basilica di San Francesco, con le due chiese sovrapposte, inferiore e superiore,

few minutes you arrive at the Rocca Maggiore (tel. 075.81.97.021), recently enhanced with a Medieval Park and an exhibition of photographs on the Calendimaggio. This festival is celebrated on the first Thursday, Friday and Saturday of May and harks back to the rivalry that existed between the two ancient medieval factions, Parte de Sopra and Parte de Sotto. At the foot of the Rocca, you can rent Da Regina, a nineteenth-century house furnished in Franciscan style with a large fireplace and panoramic terrace that overlooks the countryside: the houses in the centre of Assisi are a compelling alternative to hotels. Like the four small apartments and garden in Il Turrione (50 square metres) beside the Cathedral of San Rufino: the furnishings are modern without being pretentious but its location is ideal. After admiring the countryside, amble down towards Piazza del Comune, admiring the palazzi and the alleyways, every view is unique. Having arrived at the Cathedral, one place you should not miss is Ennio e Piero Riccardi Antichità to admire its profusion of early antique mirrors, wooden Madonnas, paintings, bronzes and furniture. Enthusiasts of antiques may wish to programme their visit to coincide with Assisi Antiquariato (22 April–1 May, www.assisiantiquariato.it) at the Centro Umbriafiere in Bastia Umbra.

There is also underground Assisi: from the Diocesan Museum and Crypt of San Rufino (www.assisimuseodiocesano.com) you can descend into the underground rooms to admire the canvases of Puccio Capanna (fourteenth century), Jacopo della Quercia (1371–1438) and Niccolò Alunno (1430–1502). The itinerary continues to the Domus Romana or Casa di Properzio, which was discovered beneath the Church of Santa Maria Maggiore. Accompanied by a guide from the Sistema Museo, you can admire the original mosaic flooring and, in the covered portico, the beautiful painted decorations, like the niche (viridarium) painted with delicate green foliage and small red flowers on which various small birds are perched (mid-first century AD).

At Easter you can also visit the domus of Palazzo Giampé, with its magnificent mosaics and bridal chamber. However, you will have to wait until autumn to see the domus of Palazzo del Cardinale, which is where you will find the restaurant La Locanda del Cardinale. Currently, you can take lunch in the superbly frescoed rooms on the *piano nobile*, while the rooms from the Roman age on the ground floor will be reopened once restoration is completed. The chef, Enea Barbanera, prepares innovative dishes, like *tortelli di patate viola*, *burro salato*, *toma piemontese* and the famous Norcia truffle.

A short walk will take you to the Church of Santa Chiara and the Residenza d'Epoca San Crispino, a fourteenth-century palazzo with seven suites and superb furnishings, the perfect location to enjoy the



la visita imprescindibile, prima di lasciare Assisi. All'interno la più alta testimonianza dell'arte pittorica del Due-Trecento: opere di Giotto, Cimabue, Simone Martini e Pietro Lorenzetti. Un progetto del Fai, con il contributo dell'Oasi Zegna, punta a recuperare il Bosco di San Francesco: costituito da alberi cedui, è percorso da un sentiero che si snoda per due chilometri e mezzo dalla Basilica Superiore di Assisi fino a un complesso architettonico del '200, il monastero di Santa Croce. Il progetto prevede la creazione di un grande itinerario a piedi, tra natura, spiritualità e arte.

Per trascorrere un weekend da queste parti all'insegna del gusto, altre due le tappe da segnare sul taccuino. A pochi chilometri, Valle di Assisi Hotel & Resort, in un'azienda agricola che produce olio e vino di qualità, è un'oasi di relax con casolari nel verde, un albergo raffinato e il ristorante Recanto, che propone cucina della tradizione. A Montefalco, Antonelli San Marco, in una tenuta di 170 ettari, è una cantina all'avanguardia, dove acquistare un ottimo Sagrantino di Montefalco. Offre ospitalità nel Casale Satriano e organizza corsi di cucina e fotografia nella cantina (tel. 0742/37.91.58, www.antonellisanmarco.it).

Dalle domus romane alle tombe etrusche: poco fuori Perugia, in località Ponte San Giovanni, si scopre l'Ipogeo dei Volumi (tel. 075/39.33.29), uno degli esempi più significativi dell'architettura funeraria etrusca di età ellenistica. L'imponente sepolcro del tardo III secolo a.C. accoglieva i membri della ricca casata dei Velimna. Si visitano l'area archeologica e l'Antiquarium, che ospita materiali della necropoli, tra cui un bellissimo cofanetto in osso e bronzo con oggetti per la toletta femminile, un beauty case del I secolo a.C. Un'altra importante tomba, quella dei Cai Cutu, è stata ricostruita nel Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria nell'ex convento di San Domenico (tel. 075/57.27.141). il nuovo allestimento consente di avere una visione più chiara della preistoria dell'Italia Centrale e della storia antica etrusco-romana di Perugia e dell'Umbria. Da aprile a settembre ci sarà una mostra temporanea sulle tombe orvietane arcaiche del VI secolo con pezzi di notevole interesse, esposti per la prima volta.

Ma la vera novità, a Perugia, sono gli scavi al di sotto della Cattedrale di San Lorenzo in piazza IV Novembre, inaugurati a fine gennaio. Si accede dal Museo Capitolare (tel. 075/57.24.853) e subito si ha la sensazione di un'incredibile scoperta, descritta in modo dettagliato nel libro *Sotto la Cattedrale* dell'ingegner Luciano Vagni, progettista e direttore dei lavori. Qui si trova una straordinaria stratificazione della Perugia etrusca, romana e bizantino-romanica. Sotto l'attuale chiostro superiore della Cattedrale c'era un grandioso santuario etrusco, che con il suo tempio si estendeva fin sotto l'abside ed era circondato nei lati nord e ovest da mura ciclopiche (di cui resta quasi integra quella del lato nord). A valle del santuario, una strada etrusca della larghezza di 3,90 metri è l'elemento di maggior rilievo di tutto il complesso, perché consente di comprendere l'urbanistica etrusca. Tra la strada e il santuario, sono stati trovati i resti di un'abitazione con ampio impluvium in

magnificent view over the valley. Fine views are also available at the Hotel Giotto, the historic hotel that has recently renovated its 83 rooms and at Easter will open a large wellness centre. It offers large terraces and has a good à la carte restaurant called L'Estasi, which at lunchtime offers Franciscan menus. The famous institution in Piazza del Comune is Trattoria Pallotta, which is synonymous with traditional local cooking and has an enormous and well-stocked cellar. Specialities are *strangozzi alla Pallotta*, *cappellacci al Pecorino di fossa e miele* and *agnello scottadito*. The Osteria Piazzetta dell'Erba has few tables and colourful walls and reinterprets traditional recipes: this is where you'll find *sformato di broccoli con fonduta di parmigiano e mortadella croccante*.

Beneath Piazza del Comune, overlooked by the Temple of Minerva, you can visit the Roman Forum (tel. 075.81.55.077), the ancient imperial agora, which was once open to the sky. Approximately 2 metres below ground there is a long corridor in which you can find the most important buildings of the period: the law court, the small Temple of the Dioscuri, the Temple of Castor and Pollux, the cistern and the *tabernae*.

Continuing along Via San Francesco you come to the sixteenth-century Palazzo Bartocci Fontana, which still belongs to the family. It is also the setting for the Hotel il Palazzo, whose suites have eighteenth-century frescoes and panoramic rooms. A little further along, the Ristorante San Francesco allows you to dine with views over the Basilica; it offers local dishes like *umbricelli al tartufo nero* and *porcellino al finocchio selvatico*. Opposite the Basilica stands the Casa Margherita, a thirteenth century residence on three levels with wrought iron beds, chestnut furniture and terracotta light fixtures. Able to sleep 10 people it is perfect for a group of friends. Of course the one place you absolutely cannot miss before leaving Assisi is the Basilica of San Francesco, with its upper and lower churches. Its frescoes inside are the highest expression of the pictorial art of the thirteenth and fourteenth centuries: works by Giotto, Cimabue, Simone Martini and Pietro Lorenzetti.

The project organised by the FAI, with the contribution of the Oasi Zegna, aims to rehabilitate

ED È PROPRIO LA BASILICA DI SAN FRANCESCO, CON LE DUE CHIESE SOVRAPPOSTE, INFERIORE E SUPERIORE, LA VISITA IMPRESCINDIBILE, PRIMA DI LASCIARE ASSISI. OF COURSE THE ONE PLACE YOU ABSOLUTELY CANNOT MISS BEFORE LEAVING ASSISI IS THE BASILICA OF SAN FRANCESCO, WITH ITS UPPER AND LOWER CHURCHES.

pietra calcarea. Successivamente, sul santuario è stata costruita la parte nord del foro romano e il tempio etrusco è stato trasformato in basilica. Ritornati in superficie si passeggia nel cuore della città, tra vie strette e tortuose e case addossate e unite da archi.

Di fronte alla Fontana Maggiore, il Miniresort Fontana Maggiore è un posto incantevole per soggiornare: tre miniappartamenti colorati (Oro, Argento, Perla) in un palazzo del XIII secolo con arredi originali, pezzi di antiquariato, mobili di design e vista spettacolare sul centro medievale. Poco distante, il Ristorante Walter Passeri invita alla riscoperta di piatti storici umbri, come il bottaccio, ricetta del Seicento con pane raffermo, salsiccia sbriciolata, verdura e Pecorino piccante. Mentre un ambiente più giovane e informale è il Civico 25 Winebar, dove assaggiare un'ottima lasagnetta al radicchio, taleggio e salsiccia accompagnata da un buon vino a scelta tra i 600 in carta. Sempre in centro, l'Hotel Fortuna è un palazzo del Trecento con 52 camere che hanno il sapore d'altri tempi, alcune con affreschi settecenteschi. D'antan è anche La Guardiola del Tempio, casa in affitto vicino al Tempio di San Michele Arcangelo (IV-V secolo): il loft è in un immobile antichissimo, ex convento di clausura, con volta originale medievale, pavimento in cotto toscano fatto a mano. Vicino alla Porta di Sant'Angelo si raggiunge a piedi Il Tempio. Sapori e Colori della terra, una graziosa gastronomia con saletta degustazione, dove assaggiare, e acquistare, squisiti salumi, formaggi e tante altre eccellenze del territorio e non solo.

Bisogna invece prendere l'auto per raggiungere Colle Umberto I, alle porte di Perugia, e scoprire il laboratorio e piccolo showroom Rocco Ragni Cashmere. In un borgo secentesco, con tanto di chiostro domenicano, pozzo, nevia e passaggio segreto, nascono gli originali capi e accessori in cashmere del giovane stilista. Anche nel far shopping in Umbria ci si imbatte nella storia e si resta affascinati. [marzo 2011] ●

...È UN'OASI DI RELAX CON CASOLARI NEL VERDE ... IT IS AN OASIS OF RELAXATION WITH FARMHOUSES IN THE COUNTRYSIDE...



St Francis' wood. Formed by copses, it has a path that winds for 2.5 km from the Upper Basilica to the Monastery of Santa Croce built in the thirteenth century. The plan is to create a path through the wood that allows the visitor to enjoy nature, spirituality and art.

If gastronomy is high on your list of reasons for spending a weekend in Umbria, there are two other stops to be added. A few kilometres away, the Valle di Assisi Hotel & Resort is a farm that produces high-quality olive oil and wine, it is an oasis of relaxation with farmhouses in the countryside, a refined hotel and the Recanto restaurant, which offers traditional cooking. At Montefalco, Antonelli San Marco is an avant-garde winery on an estate measuring 170 hectares, where you can buy an excellent Sagrantino di Montefalco.

It offers accommodation in the Casale Satriano and holds cooking and photography courses in the winery (tel. 0742.37.91.58, www.antonellisanmarco.it). From Roman *domus* to Etruscan tombs: a little way outside of Perugia, in the locality of Ponte San Giovanni, you will find the Hypogeum of the Volumni (tel. 075.39.33.29), one of the most important examples of Etruscan funerary architecture from the Hellenistic age. The impressive tomb from the late third century BC holds the funerary urns of the members of the rich Velimna family. You may visit the archaeological area and the Antiquarium where materials from the Acropolis are on display, including a very beautiful bone and bronze casket that hold objects for a woman's toilette: it is a first-century BC beauty case. Another important tomb is that of the Cai Cutu family and has been rebuilt in the National Archaeological Museum of Umbria in the former Convent of San Domenico (tel. 075.57.27.141.). The new display gives a clear view of the prehistory of central Italy and the ancient Etruscan-Roman history of Perugia and Umbria.

A temporary exhibition will be held from April to September of the archaic tombs of Orvieto from the sixth century, including pieces of particular interest that will be exhibited for the first time.

But the real novelty in Perugia is the excavations beneath the Cathedral of San Lorenzo in Piazza IV Novembre. The area was opened to the public at the end of January. When you enter the Museo Capitolare (tel. 075. 57.24.853) you immediately have the feeling of an incredible discovery. This is described in detail in the book *Sotto la Cattedrale* by Luciano Vagni, who planned and directed the excavation works. The site reveals the extraordinary stratification of Etruscan, Roman and Byzantine-Romanesque Perugia. The cloister of the Cathedral stands over an enormous Etruscan sanctuary which, with its temple, stretched



beneath the apse and was surrounded on the north and west sides by cyclopean walls (of which the north side wall remains almost intact). Downhill from the sanctuary, an Etruscan road 3.9 metres wide is the most important element in the entire complex because it reveals how the Etruscan town was laid out. Standing between the road and the sanctuary, the remains of a house have been found that had a wide limestone *impluvium*.

Later the north side of the Roman Forum was built over the sanctuary and the Etruscan Temple was transformed into a basilica. Back on the surface, wander into the heart of the city through narrow winding streets, between houses built back-to-back or united by arches.

Facing the Fontana Maggiore, the Miniresort Fontana Maggiore is an enchanting place to stay: three colourful mini-apartments (Gold, Silver, Pearl) in a thirteenth-century palazzo with original antique furnishings, designer furniture and a spectacular view over the medieval city. Close by, Ristorante Walter Passeri invites passers-by to discover the pleasures of ancient Umbrian dishes, such as *bottaccio*, a seventeenth-century recipe made with stale bread, crumbled sausage, green vegetables and spicy sheep's milk cheese. A younger and more informal place is Civico 25 Winebar where you can eat an excellent *lasagnetta al radicchio, taleggio e salsiccia* accompanied by a good wine to be chosen from among the 600 on the list. Also in the centre, the Hotel Fortuna is a fourteenth-century palazzo with an atmosphere from the past and 52 rooms, several of which have eighteenth-century frescoes.

La Guardiola del Tempio is another house from the past for rent close to the Temple of San Michele Arcangelo (4-5th c.): The loft is in a very old building that was formerly a convent; it still has its original medieval vault and a floor made from handmade Tuscan terracotta tiles. Close to the Porta di Sant'Angelo you can reach Il Tempio, Sapori e Colori della Terra, an elegant gourmet food shop with tasting room where you can try and purchase delicious charcuterie, cheeses and many other delights from the local area and elsewhere.

To reach Colle Umberto I, on the other hand, which stands at the gateway to Perugia, you need to take the car. Here you will discover the workshop and small showroom of Rocco Ragni Cashmere. This eighteenth-century borgo, featuring Dominican cloisters, a well, an icehouse and a secret passageway, is the setting for the original cashmere clothing and accessories of the young designer. Even when shopping in Umbria, you bump into history. [March 2011] ●

Conventi e cantine

DOVE DORMIRE

Nun Assisi Relais & Spa Museum

Nell'ex convento benedettino, su un anfiteatro romano, 18 suite e un percorso benessere, tra colonne e cisterne del I-II secolo a.C.

Indirizzo: via Eremo delle Carceri 1a, Assisi (Pg), **Tel.** 075/8155150, www.nunassisi.com

Prezzi: doppia b&b e ingresso spa da 290 Euro.

C/credito: tutte.

Residenza d'Epoca San Crispino

In un palazzo del trecento, con vista sulla Chiesa di Santa Chiara, 7 raffinate suite.

Indirizzo: via Sant'Agnesa, Assisi (Pg) **Tel.** 075/8043257, www.assisiwellness.com

Prezzi: doppia b&b da 140 Euro.

C/credito: tutte.

Hotel Giotto

Albergo storico con 83 camere ristrutturate. A Pasqua apre un centro benessere.

Indirizzo: via Fontebella 41, Assisi (Pg) **Tel.** 075/812209, www.hotelgiottoassisi.it

Prezzi: doppia b&b da 140 Euro, junior suite da 225 Euro

C/credito: tutte.

Hotel il Palazzo

Camere panoramiche, con arredi d'epoca nel Palazzo Bartocci Fontana. Suite con affreschi.

Indirizzo: via San Francesco 8, Assisi (Pg) **Tel.** 075/816841, www.hotelilpalazzo.it

Prezzi: doppia b&b da 90 Euro, suite da 130 Euro.

C/credito: tutte.

Valle di Assisi Hotel & Resort

In un'azienda agricola, albergo con camere eleganti e appartamenti in sei casolari.

Indirizzo: via San Bernardino da Siena, Tordandrea di Assisi (Pg)

Tel. 075/8044580, www.vallediassisi.com

Prezzi: doppia b&b da 90 Euro, appartamenti da 75 Euro.

C/credito: tutte.

Hotel Fortuna

In un palazzo trecentesco, camere con affreschi settecenteschi.

Indirizzo: via Bonazzi 19, Perugia **Tel.** 075/5722845, www.umbriahotels.com

Prezzi: doppia b&b da 99 Euro.

C/credito: tutte.

CASE IN AFFITTO

Da Regina

Ai piedi della Rocca Maggiore, casa dell'800, in stile francescano. Per 4 persone.

Indirizzo: via Porta Perlici 37, Assisi (Pg) **Cell.** 392/5044229

Prezzi: da 180 Euro per 3 notti, da 350 Euro settimana.

C/credito: no

Il Turrione

Quattro appartamenti con giardino e parcheggio privato. Per 2-4 persone.

Indirizzo: via del Torrione 1, Assisi (Pg)

Cell. 328/4721403, www.ilturrione.com

Prezzi: da 70 Euro al giorno.

C/credito: no.

Casa Margherita

Casa del '200 su 3 livelli con vista sulla Basilica di San Francesco. Per 8-10 persone.

Indirizzo: vicolo Santa Margherita, Assisi (Pg)

Cell. 335/8131793

Prezzi: per due persone da 380 Euro a settimana, 20 Euro a notte per ogni persona in più.

C/credito: no

Miniresort Fontana Maggiore

Tre miniappartamenti in un palazzo del XIII secolo. Per 2-4 persone.

Indirizzo: via della Gabbia 11, Perugia.

Cell. 393/3062277,

www.resortfontanamaggiore.com

Prezzi: casa per 2 persone da 100 Euro a notte.

C/credito: Mc, Visa.

La Guardiola del Tempio

Elegante loft in un immobile antichissimo, con volta originale medievale. Per 2-4 persone.

Indirizzo: via del Tempio 7, Perugia.

Tel. 075/5848797 **Cell.** 3335694812,

www.laguardiola.com

Prezzi: da 70 Euro a notte

C/credito: no

DOVE MANGIARE

La Locanda del Cardinale

Al piano nobile del Palazzo del Cardinale.

Indirizzo: piazza del Vescovado 8, Assisi (Pg)

Tel. 075/815245 **Cell.** 3477293997,

www.lalocandadelcardinale.com

Orari: 12-14.30, 19-22 (chiuso martedì)

Prezzi: 40 Euro

C/credito: tutte.

Trattoria Pallotta

Antica trattoria con vasta cantina.

Indirizzo: via della Volta Pinta 3, Assisi (Pg),

Tel. 075/812649, www.pallottaassisi.it

Orari: 12-14.30, 19-21.30 (chiuso martedì).

Prezzi: 27 Euro

C/credito: tutte.

Osteria Piazzetta dell'Erba

Pochi tavoli e pareti colorate.

Indirizzo: via San Gabriele dell'Addolorata 15b, Assisi (Pg)

Tel. 075/815352

Orari: 12-14.30, 19.30-22.30 (chiuso lunedì).

Prezzi: da 30 Euro

C/credito: Ae, Mc, Visa.

Ristorante San Francesco

una sala tutta

vetrate con vista sulla Basilica.

Indirizzo: via San Francesco 52, Assisi (Pg)

Tel. 075/812329,

www.ristorantesanfrancesco.com

Orari: 12-14.30, 19-21.30 (chiuso mercoledì).

Prezzi: 40 Euro.

C/credito: Ae, Mc, Visa.

Ristorante Walter Passeri

Cucina a vista e riscoperta dei piatti storici.

Indirizzo: via della Stella 6, Perugia

Tel. 075/5734898

Orari: 12.30-14.30, 19.30-22.30 (chiuso domenica)

Prezzi: da 35 Euro.

C/credito: tutte.

Civico 25 Winebar

Oltre 600 etichette italiane ed estere

Indirizzo: via della Viola 25, Perugia

Tel. 075/5716376

Orari: 20-24 (chiuso domenica)

Prezzi: 30 Euro

C/credito: Mc, Visa.

DOVE COMPRARE

Ennio e Piero Riccardi Antichità

Alta epoca in vendita accanto alla Cattedrale di San Rufino.

Indirizzo: via del Torrione 2, Assisi (Pg)

Tel. 075/812877

Orari: 9-13, 15-19 (mai chiuso)

C/credito: tutte.

Il Tempio. Sapori e Colori della Terra

Eccellenze locali e no. Saletta degustazione.

Indirizzo: via Z. Faina 50, Perugia

Tel. 075/5849496, www.iltempiodiperugia.it

Orari: 10-13, 16-20; sabato 10-20; lunedì 16-20 (chiuso domenica)

C/credito: Mc, Visa.

Rocco Ragni Cashmere

I vestiti e gli originali accessori in cashmere del giovane stilista Rocco Ragni.

Indirizzo: str. Compresso 6, Colle Umberto I, Perugia.

Tel. 075/605115 **Cell.** 345/5810095,

www.roccoragni.com

Orari: solo su prenotazione.

C/credito: no.

INDIRIZZI UTILI

Consorzio AssisiSi, tel 0758002427,

www.assisisi.com

Sistema Museo (visite e laboratori all'ipogeo

dei Volumni a Perugia e al Foro Romano,

Domus Romana/Casa di Properzio, Pinacoteca Comunale, Rocca Maggiore di Assisi)

n. verde: 800/961993, www.sistemamuseo.it.

Convents and wineries

WHERE TO STAY

Nun Assisi Relais & Spa Museum

A former Benedictine convent over a Roman amphitheatre, 18 suites and a wellness centre set among columns and cisterns from the 2nd-1st c. BC.

Address: 1a Via Eremo delle Carceri, Assisi (Pg). Tel. 075.81.55.150, www.nunassisi.com.

Price: double room with breakfast and entry to the spa, from 290 Euro.

Credit cards: all.

Residence d'Epoca San Crispino

A fourteenth-century palazzo with views onto the Church of Santa Chiara, 7 elegant suites.

Address: Via Sant'Agnese, Assisi (Pg). Tel. 075.80.43.257, www.assisiwellness.com.

Price: double room with breakfast, from 140 Euro.

Credit cards: all.

Hotel Giotto

Historic hotel with 83 renovated rooms. At Easter it will open a wellness centre.

Address: 41 Via Fontebella, Assisi (Pg). Tel. 075.81.22.09, www.hotelgiottoassisi.it.

Price: double room with breakfast, from 140 Euro, junior suite from 225 Euro.

Credit cards: all.

Hotel Il Palazzo

Panoramic rooms with period furniture in the Palazzo Bartocci Fontana. Suites with frescoes.

Address: 8 Via San Francesco, Assisi (Pg). Tel. 075.81.68.41, www.hotelilpalazzo.it.

Price: double room with breakfast, from 90 Euro, suite from 130 Euro.

Credit cards: all.

Valle di Assisi Hotel & Resort

Set in a farm, a hotel with elegant rooms and apartments in six farmhouses.

Address: Via San Bernardo da Siena, Tordandrea di Assisi (Pg). Tel. 075.80.44.580, www.vallediassisi.it.

Price: double room with breakfast, from 90 Euro, apartments from 75 Euro.

Credit cards: all.

Hotel Fortuna

In a fourteenth-century palazzo, rooms with eighteenth-century frescoes.

Address: 19 Via Bonazzi, Perugia (Pg). Tel. 075.57.22.845, www.umbriahotels.com.

Price: double room with breakfast, from 99 Euro.

Credit cards: all.

(13 Euro per day)

HOUSES FOR RENT

Da Regina

At the foot of the Rocca Maggiore, a nineteenth-century house in Franciscan style. Sleeps 4.

Address: 37 Via Porta Perlici, Assisi (Pg). Cell: 392.50.44.229.

Price: from 180 Euro for 3 nights, from 350 Euro for a week.

Credit cards: no.

Il Turrione

Four apartments with garden and private car park. Sleeps 2-4.

Address: 1 Via del Torrione, Assisi (Pg). Cell: 328.47.21.403, www.ilturrione.com.

Price: from 70 Euro per day.

Credit cards: no.

Casa Margherita

Thirteenth-century house on 3 levels with view onto the Basilica of San Francesco. Sleeps 8-10.

Address: Vicolo Santa Margherita, Assisi (Pg). Cell: 335.81.31.793.

Price: 380 Euro for a week for 2 people, 20 Euro extra a night per extra person.

Credit cards: no.

Miniresort Fontana Maggiore

Three mini-apartments in a thirteenth-century palazzo. Sleeps 2-4.

Address: 11 Via della Gabbia, Assisi (Pg). Cell: 393.30.62.277, www.resortfontanamaggiore.com.

Price: house for 2 people from 100 Euro for night.

Credit cards: MasterCard, Visa.

La Guardiola del Tempio

Elegant loft in an ancient building with original medieval vault. Sleeps 2-4.

Address: 7 Via del Tempio, Perugia (Pg). Tel. 075.58.48.797, cell. 333.56.94.812, www.laguardiola.com.

Price: from 70 Euro a night.

Credit cards: no.

WHERE TO EAT

La Locanda del Cardinale

On the *piano nobile* of Palazzo del Cardinale.

Address: 8 Piazza del Vescovado, Assisi (Pg). Tel. 075.81.52.45, cell. 347.72.93.997, www.lalocandadelcardinale.com.

Hours: 12-14.30, 19-22 (closed Tues.).

Price: 40 Euro.

Credit cards: all.

Trattoria Pallotta

Long established trattoria with huge wine list.

Address: 3 Vicolo della Volta Pinta, Assisi (Pg). Tel. 075.81.26.49, www.pallottaassisi.it.

Hours: 12-14.30, 19-21.30 (closed Tues.).

Price: 27 Euro.

Credit cards: all.

Osteria Piazzetta dell'Erba

Few tables and colourful walls.

Address: 15b Via San Gabriele dell'Addolorata, Assisi (Pg). Tel. 075.81.53.52.

Hours: 12-14.30, 19.30-22.30 (closed Mon.).

Price: from 30 Euro.

Credit cards: Amex, Mastercard, Visa.

Ristorante San Francesco

A glazed dining-room with view over the Basilica.

Address: 52 Via San Francesco, Assisi (Pg). Tel. 075.81.23.29, www.ristorantesanfrancesco.com. **Hours:** 12-14.30, 19-21.30 (closed Wed.).

Price: 40 Euro.

Credit cards: Amex, Mastercard, Visa.

Ristorante Walter Passeri

Visible kitchen and new interpretations of old dishes.

Address: 6 Via della Stella, Perugia (Pg). Tel. 075.57.34.898.

Hours: 12.30-14.30, 19.30-22.30 (closed Sun.).

Price: from 35 Euro.

Credit cards: all.

Civico 25 Winebar

More than 600 Italian and foreign wines.

Address: 25 Via della Viola, Perugia (Pg). Tel. 075.57.16.376

Hours: 20-24 (closed Sun.).

Price: 30 Euro.

Credit cards: Mastercard, Visa.

SHOPPING

Ennio e Piero Riccardi Antichità

Antique shop next to the Cathedral of San Rufino.

Address: 2 Via del Torrione, Assisi (Pg). Tel. 075.81.28.77.

Hours: 9-13, 15-19 (never closed).

Credit cards: all.

Il Tempio. Sapori e Colori della Terra

Local delicacies + others. Tasting room.

Address: 50 Via Z. Faina, Perugia (Pg). Tel. 075.58.49.496, www.iltempiodiperugia.it.

Hours: 10-13, 16-20, Sat. 10-20, Mon. 16-20 (closed Sun.).

Credit cards: Mastercard, Visa.

Rocco Ragni Cashmere

Clothes and original accessories in cashmere from the young designer Rocco Ragni.

Address: 6 str. Compresso, Colle Umberto I, Perugia (Pg). Tel. 075.60.51.15,

cell. 345.58.10.095, www.roccoragni.com.

Hours: by reservation only.

Credit cards: no.

USEFUL ADDRESSES

Consorzio AssisiSi, tel. 075.80.02.427, www.assisisi.com.

Sistema Museo (visits and workshops at the Hypogeum of the Volumni in Perugia and at the Roman Forum, Domus Romana / Casa di Properzio, Municipal Picture Gallery, Rocca Maggiore of Assisi). Tel. 800.96.19.93, www.sistemamuseo.it.

BENTORNATA MADONNA PRIMAVERA

WELCOME BACK, MADONNA PRIMAVERA

Tre giorni di gare e cortei in costume, rievocazioni medievali e cori per l'antica festa che celebra il ritorno della bella stagione. Three days of competitions and processions in costume, commemorations of the Middle Ages, and choirs in the ancient festival that celebrates the return of spring.

Testo di // Text by
 **MARIELLA PISCOPO**

Fonte // Source
 **Bell'Italia**

Rullano i tamburi a ritmo martellante. Un lungo corteo, preceduto da vigorosi tamburini, scende da via San Rufino e giunge nella piazza del Comune: sfilano eleganti dame e semplici popolane dai vestiti coloratissimi, non mancano giovani e bambini. Sul palco addossato al tempio di Minerva ci sono cantori e musicisti con strumenti antichi, ai lati stanno armigeri e gonfalonieri. Non è il set di un film storico, né la solita rievocazione medievale, ma la singolare festa di Calendimaggio (quest'anno dal 6 all'8 maggio). Singolare per chi la guarda dall'esterno. Non è una manifestazione per turisti, che sono ammessi, ma non richiesti. È una sfida, rappresentata in maniera grandiosa, fra le due antiche fazioni medievali di Parte de Sopra e Parte de Sotto, in ricordo delle lunghe lotte tra le famiglie dei Nepis e dei Fiumi che insanguinarono la città fra il XIV e il XV secolo.

LA CITTA' FA UN SALTO INDIETRO NEL TEMPO

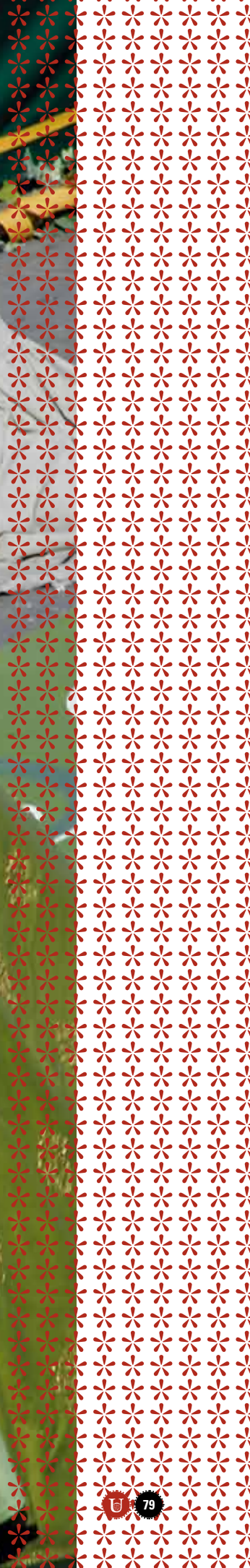
Difficile da raccontare questo susseguirsi di scene di vita medievale, canti e cori, danze, cortei, esibizioni di arcieri, balestrieri e sbandieratori. Ma ha un fascino autentico, che coinvolge gli assisiani, li risveglia dall'inverno e giorno dopo giorno li accompagna alla festa. "Assisi è Francesco, ma è anche Bernardone", afferma Leonardo Paoletti, assessore alla Cultura e Turismo, riferendosi al cognome del santo, che prima della conversione era stato un giovane gaudente. "Attaccata alla tradizione, orgogliosa delle origini, amante della propria terra e dell'ambiente, ma anche gaudente, appassionata, fiera e combattiva". Questa anima laica si manifesta durante il Calendimaggio, quando con potente impatto evocativo il tempo torna al Medioevo, si dissolvono i lacci della condizione quotidiana e inizia la magia. Il Calendimaggio è il regalo più bello che Assisi ha fatto ai suoi abitanti. In tre giorni la città si trasforma, si svolgono un'infinità di eventi e spettacoli, la cui preparazione richiede almeno un anno di lavoro e il coinvolgimento dell'intera comunità: chi scrive le parti, chi suona, chi canta, chi recita, chi realizza abiti e scenografie, chi cucina piatti antichi. Ogni anno le due fazioni tornano a sfidarsi in una gara tanto accesa quanto dolce di canto, recitazione e creazioni scenografiche.

La festa, che ha origini antichissime, è dedicata alla primavera. Documenti

The drums roll with an incessant rhythm. A long parade preceded by enthusiastic drummers winds its way down Via San Rufino to Piazza del Comune. Elegant ladies and simple commoners in brightly coloured clothes process with youngsters and children. Singers and musicians with ancient instruments play on the platform mounted beside the Temple of Minerva, with squires and standard-bearers on either side. This is not the set of some historic film, nor just another medieval celebration, this is the Calendimaggio (this year from 6-8 May). It is an unusual event for those who are not local. It is not a tourist event, though they are allowed (but not requested). It is a challenge on the grand scale between two medieval factions – the Parte de Sopra and the Parte de Sotto – that commemorates the long struggles between the Nepis and Fiumi families that turned the streets of Assisi red in the fourteenth and fifteenth centuries.

THE CITY JUMPS BACK IN TIME

It is difficult to describe the succession of scenes of medieval life, songs and choirs, dances, processions, and exhibitions of archers, crossbow archers and flag-wavers. But it has a genuine fascination that grips all the inhabitants of Assisi and rouses them from their winter drowsiness. "Assisi is Francis but also Bernardone" states Leonardo Paoletti, Councillor for Culture and Tourism, as he refers to the surname of the saint who, before his conversion, was a hedonistic young man. "he was attached to tradition, proud of his origins, a lover of his homeland and environment, but he was also a pleasure-seeker, impassioned, proud and combative". This secular spirit is seen during



medievali citano le *Canzoni di Maggio*, composizioni di poesie e canti eseguite da brigate di giovani nell'Assisi di San Francesco. Dopo l'interruzione delle guerre, nel 1954 la festa fu ripresa, aggiornata, e la battaglia tra le due fazioni venne trasfigurata in una contesa poetico-cortese. L'unica festa laica di Assisi inizia però proprio nelle rispettive chiese, con la benedizione dei vessilli: la cattedrale di San Rufino per la Parte de Sopra e la basilica di San Francesco per la Parte de Sotto. Gli spettatori, seduti sulle gradinate di una tribuna a ridosso del palazzo dei Priori, assistono all'inizio delle celebrazioni, il giovedì pomeriggio. Nella piazza del Comune entrano le rappresentanze in costume delle due parti, annunciate dalle note squillanti delle chiarine del Comune. Al rullo dei tamburi dal palazzo del Capitano del Popolo esce il Maestro di Campo con i suoi alabardieri, che sul palco riceve le chiavi e i poteri sovrani su Assisi per tutto il tempo della festa.

Il priore della parte che ha vinto l'ultima edizione riconsegna il Palio, un gonfalone con i colori e l'emblema della città, mentre i cori delle due parti si lanciano a turno invettive musicali di sfida. Il Maestro di Campo investe poi i giurati che a conclusione della manifestazione, nella notte tra sabato e domenica, assegneranno il Palio. Lo spettacolo in piazza prosegue con l'esibizione degli sbandieratori di Assisi, in costume bianco, rosso e nero. Dopo le 21, invece, nei quartieri della parte sconfitta l'anno precedente, hanno luogo le scene storiche, a cui solo i giurati e pochi altri (priori e rappresentanti delle due parti) possono assistere: nei vicoli, negli slarghi, nei giardini, nelle botteghe e nei cortili si fa rivivere il tempo lontano al bagliore di fuochi e fiaccole. L'effetto Medioevo è sorprendente e reale per i vestiti, rumori, i profumi di fritto e arrosto, le battute di dialogo che s'intrecciano.



the Calendimaggio when the atmosphere returns to the Middle Ages with powerful effect. The stays of everyday life are loosened and the magic begins. The Calendimaggio is the most beautiful present Assisi has ever made to its inhabitants. For a period of three days the city is transformed and an infinity of events takes place, whose preparation has required at least a year of work and which involves the entire community: there are people who write the parts to be played, those who play the music, those who sing and recite, others who make the clothes and sets, and those who prepare the traditional dishes. Each year the two factions return to challenge one another in a contest that is as heated as its songs, recitals and theatrical creations are sweet.

The festival has very ancient origins and is dedicated to the spring. Medieval documents mention the *Canzoni di Maggio*, which were compositions of poems and songs written by groups of young people in the Assisi of St Francis. After the interruption caused by the two world wars, the updated festival was restarted in 1954 and the contest between the two factions became a competition of poetry and chivalry. However, this, the only secular festival in Assisi, begins in the churches of the two factions with the blessing of the standards: the Cathedral of San Rufino for the Parte de Sopra and the Basilica of San Francesco for the Parte de Sotto.

Seated in the stands beneath the Palazzo dei Priori, the spectators are present at the start of the celebrations on Thursday afternoon. The representatives of the two factions enter Piazza del Comune in costume, announced by the clarions of the Municipality. To the roll of drums the Maestro di Campo and his standard-bearers arrive from the Palazzo del Capitano del Popolo to be granted sovereign powers and the keys of Assisi throughout the duration of the Festival.

The prior of the faction who won the previous year hands back the Palio, a gonfalon with the colours and emblem of the city, while the choirs of the two factions challenge one another musically in turn.

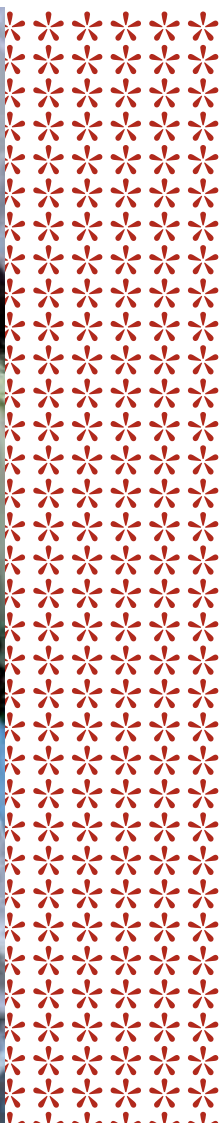
The Maestro di Campo then invests the members of the jury who, when the events come to an end, will award the Palio. The spectacle in the piazza continues with an exhibition of the flag-wavers of Assisi in their white, red and black costume. After 9pm, in the district of the



GRAN FINALE CON LE SFILATE E I CORI

Venerdì pomeriggio viene proclamata Madonna Primavera, scelta tra dieci fanciulle di Assisi a conclusione di gare di tiro alla fune, corse delle tregge (slitte), tiro alla balestra. La sera è la volta delle scene storiche della parte opposta a quella del giorno prima; i “partaioli” indossano vestiti antichi e parlano in volgare e in dialetto locale, rivivono quanto scritto dai poeti di parte. Sabato il gran finale. Tutti accorrono in piazza per il corteo diurno con gli stemmi di parte: due gatti mammoni in campo blu per i de Sopra e una torre in campo rosso per i de Sotto. I cortei storici sono ricchissimi di coreografie, suoni e canti volti a celebrare il susseguirsi delle stagioni, il prevalere della luce sulle tenebre, della vita sulla morte, del bene sul male. Il rullo dei tamburi accompagna i passi di danza delle ragazze assisiane. La sfilata si chiude con la lettura dei bandi di gara, intessuti di ironia e rimbrotti rivolti agli avversari. Appena cala la notte, alla luce di torce e fiaccole, mangiatori di fuoco e cerchi fiammeggianti conducono al momento culminante della festa: in piazza del Comune i cori danno vita all’ultima importante sfida, la competizione canora, vera anima di Calendimaggio.

Dopo i cortei notturni, a notte fonda arrivano il verdetto e l’assegnazione del Palio: da una parte la gioia esaltante della vittoria, dall’altra il sapore amaro della sconfitta, risate e lacrime. “I vincitori esultanti si allontanano cantando... per andare a festeggiare con stringozzi, porchetta e libagioni per quel che resta della notte; i vinti s’allontanano a schiena curva a leccarsi le ferite e scagliare le più medievali maledizioni contro i giurati...”, così scrisse nel 1995 il professor Giosuè Musca, più volte giurato per il settore storico. Calendimaggio è tornare a vivere nel passato, rappresentato nel modo più bello, come un inno al Creato, all’amore e alla gioia. [marzo 2011] ●



faction that was defeated the previous year, historical scenes take place at which only the jury members and a few others (the priors and representatives of the two factions) may be present: in the streets, squares, gardens, shops and courtyards the times of the Middle Ages are relived in the flickering light of fires and torches. The medieval atmosphere is surprising and real on account of the combined effect of the costumes, noises, smell of roast and fried food, and the snatches of conversation heard.

THE GRAND FINALE WITH PROCESSIONS AND CHOIRS

On Friday afternoon the Madonna Primavera is proclaimed, having been chosen from between 10 girls from Assisi following competitions of tug-of-war, a sled race, and crossbow archery. In the evening it is the turn of the opposing faction to stage the medieval street scenes; the “partaioli” (local residents) wear ancient costumes and speak in the vernacular or local dialect, and give performances of the writings of the faction poets. Saturday is the grand finale. Everyone is present in the square for the daytime procession and bearing of the standards: two mother cats on a blue ground for the Parte de Sopra and a tower on a red ground for the Parte de Sotto.

The historical processions include staged representations and songs that celebrate the cycle of the seasons, the victory of light over darkness, of life over death, and of good over evil. The dance steps of the girls of Assisi are accompanied by the roll of drums. The procession comes to an end with the announcement of the competitions, which is interwoven with ironic comments and jibes between the adversaries. Once night falls the event continues by the light of torches, fire-eaters and circles of fire. The culminating moment of the Festival has arrived: in Piazza del Comune the choirs take part in the final important challenge, the singing competition, the heart of the Calendimaggio.

Once the night-time processions have ended, the verdict is given and the Palio is awarded to the winning faction: on one side there is the outburst of joy of the winners, on the other the bitter taste of defeat, laughter and tears. “The exultant winners walk off into the distance singing...to celebrate with *stringozzi*, roast pork and libations for the rest of the night; the losers move away with backs bowed to lick their wounds and fire the most medieval curses against the jury”, as Professor Giosuè Musca wrote in 1995, who had been a member of the jury for the historical part of the festival on several occasions. The Calendimaggio is a return to the past, like a hymn to creation, love and joy. [March 2011] ●

DOPO I CORTEI NOTTURNI, A NOTTE FONDA ARRIVANO IL VERDETTO E L'ASSEGNAZIONE DEL PALIO: DA UNA PARTE LA GIOIA ESALTANTE DELLA VITTORIA, DALL'ALTRA IL SAPORE AMARO DELLA SCONFITTA, RISATE E LACRIME. ONCE THE NIGHT-TIME PROCESSIONS HAVE ENDED, THE VERDICT IS GIVEN AND THE PALIO IS AWARDED TO THE WINNING FACTION: ON ONE SIDE THERE IS THE OUTBURST OF JOY OF THE WINNERS, ON THE OTHER THE BITTER TASTE OF DEFEAT, LAUGHTER AND TEARS.

”

INTERVISTA AL REGISTA
ALBERTO SIRONI

Una festa magnifica per pochi. Alberto Sironi, regista della serie televisiva *Il Commissario Montalbano* è stato due volte in giuria al Calendimaggio. **Qual è la sua impressione?** Una festa unica con un aspetto incredibile: tutto il lavoro enorme che c'è dietro, che dura un anno, alla fine quasi nessuno lo vede, se non i giurati e poche persone. Mi ricorda i disegni rituali che gli indiani Navajo facevano sulla sabbia, e che le onde del mare portavano via. Così qui, di tutte le scene allestite non rimane traccia. **Il livello qualitativo della festa è dunque alto...** La qualità scenografica e narrativa dei testi è straordinaria. Tra le tante feste popolari d'Italia nessuna è paragonabile al Calendimaggio. Qui c'è un lavoro lunghissimo di scrittura e di drammaturgia per raccontare qualcosa di inerente alla storia e alla cultura di Assisi. La qualità del racconto, la bellezza delle immagini, la cura nel rappresentare i personaggi nelle scene notturne dei vicoli, spariscono poi nella memoria, se lo ricordano solo quelli che lo hanno fatto. È un peccato, ma agli assisiani va bene così, loro vogliono vincere il Palio per potersi "sfozzere" tutto l'anno. **Cosa si può fare per non perderne la memoria?** Creare testimonianze scritte, fare interviste "a caldo" ai giurati. Per girare un film ci vorrebbe una disponibilità di mezzi difficile da sostenere, perché bisognerebbe dislocare 30 operatori con più registi in un lasso temporale di 2-3 ore, il tempo della rappresentazione delle scene. **E Assisi le piace?** Inizio col dire cosa non mi piace e cioè l'anima mercantile della città, il fiume di turisti che scendono dai pullman e la miriade di botteghe che vendono banalità, in nome di San Francesco. Tante cose invece mi piacciono, in particolare la Biblioteca del Sacro Convento che conserva documenti e materiali storici straordinari.

”

INTERVIEW WITH THE DIRECTOR
ALBERTO SIRONI

A magnificent festival for few. Alberto Sironi, director of the television series *Il Commissario Montalbano*, has twice been a member of the jury at the Calendimaggio. **What is your impression?** It is a unique festival with an incredible presentation: in the end, the extraordinary amount of work that lies behind it, which lasts a year, is hardly seen apart from the members of the jury and a few others. It reminds me of the ritual drawings made by the Navajo Indians on the sand which the waves of the sea wash away. The principle here is the same, no trace remains of all the scenes staged. **So the quality of the Festival is very high?** The quality of the scenery and the narrative is extraordinary. No other popular festival in Italy can be compared to the Calendimaggio. Inherent in it is an extremely long preparation of writing and dramaturgy to recount something of the history and culture of Assisi. The quality of the tale that is told, the beauty of the images, and the care taken in the representation of the characters in the night-time scenes in the streets simply vanish, remembered only by those responsible for them. It's a shame but the locals are happy with it that way, they want to win the Palio to be able to tease their opponents all year. **What can be done so that is not lost from memory?** Make written reports and descriptions, interview the jury on the spot. To make a film of it would require enormous resources because it would need 30 people working with several directors over the 2 to 3 hours that the scenes take place. **Do you like Assisi?** I'll start by saying the things that I don't like: the commercial spirit of the city, the floods of tourists arriving in coaches and thousands of little shops selling trinkets in the name of St. Francis. On the other hand there are plenty of things that I like, in particular, the Biblioteca del Sacro Convento, which holds extraordinary historical documents and materials.



Dove Come Quando

ASSISI

PERDERSI TRA I VICOLI E TRA I SEGRETI DI GIOTTO

Una mostra sugli affreschi della Basilica.

E passeggiate nella piccola grande città d'arte tra chiese, rocche, musei di Mariella Piscopo

Per raggiungere Assisi (Perugia) in auto: A14 Bologna-Bari, uscita Cesena o Civitanova Marche, quindi E45 fino ad Assisi; A1 Milano-Roma, uscite Valdichiana o Orte poi E45. **Parceggi** lungo la circonvallazione, a San Pietro, Porta Nuova (con scalo mobile), piazza Matteotti. **In treno:** linea Firenze-Foligno, stazione di Assisi, da qui bus Apm (800/51.21.41). **L'aeroporto** Sant'Egidio di Perugia è a 12 km (075/59.21.41). **Il Calendimaggio** si tiene quest'anno il 6-8 maggio, dalle 15 a notte fonda. Info: Ente Calendimaggio, 075/81.68.68, www.calendimaggiodiassisi.it Abbonamento per 3 giorni sulle gradinate in piazza del Comune 80-60 Euro; biglietto giornaliero 8-35 Euro.

TOUR IN CITTÀ

Per un tuffo nell'epoca di San Francesco c'è la **Città del Sole** (*località Santa Maria degli Angeli, via Risorgimento, 075/8.04.17.75, www.assisinminiatura.it*), ricostruzione in miniatura dell'Assisi medievale, precisa in ogni dettaglio, realizzata da Giancarlo Bocconi in 17 anni di lavoro. Orario 10-13 e 15,30-19,30. Da qui si parte alla scoperta di Assisi città d'arte e non solo meta di turismo religioso. Si va alla **Rocca Maggiore** (075/8.15.52.34), arricchita di recente di un Parco Medievale e di una mostra fotografica sul Calendimaggio; orario 10-19. Poi si scende a piedi, senza meta e senza fretta: è bello perdersi nei vicoli, ogni scorcio è unico. Magnifiche la **chiesa di Santa Chiara**, la **cattedrale di San Rufino** con il **Museo Diocesano** (075/81.27.12), orario 10-13 e 15-18, festivi 10-18. **Il Foro Romano** (075/8.15.50.77) è da poco visitabile, orario 10-13 e 14-18. La **Pinacoteca in palazzo Vallemani** (075/8.15.52.34) ospita una *Maestà di Giotto* e affreschi del Perugino; visite 10-13 e 14-18. Infine si raggiunge la **basilica di San Francesco** con le due chiese sovrapposte che custodiscono la più alta testimonianza dell'arte pittorica del '200-'300, tra Giotto, Cimabue, Simone Martini, Lorenzetti. Orari: basilica Inferiore 6-18,45; basilica Superiore 8,30-18.

I FIORI DI SPELLO

Borgo medievale di grande atmosfera, alle pendici del monte Subasio, Spello conserva notevoli testimonianze romane, come le **mura** e la **porta**. Splendida la **cappella Baglioni**, nella chiesa di Santa Maria Maggiore, affrescata da Pinturicchio. Un ottimo momento per visitare il borgo sono le **Infiorate del Corpus Domini** (0742/30.11.46, www.infioratespello.it) il 5-6 giugno: oltre due km di tappeti e quadri floreali e tante iniziative e attività.

GLI ALBERGHI

Residenza d'epoca San Crispino

(*via Sant'Agnese, 075/8.04.32.57*). In un palazzo del '300, in splendida posizione panoramica, 7 raffinate suite dal sapore antico, battezzate con nomi tratti dal Cantico delle Creature come Frate Foco e Sora Luna; doppia con colazione da 160 Euro.

Hotel Giotto

(*via Fontebella 41, 075/81.22.09*). In centro, con camere e suite da poco ristrutturate, ottimo ristorante e bella vista sulla valle; doppia con colazione da 140 Euro.

Resort Valle d'Assisi

(*Tordandrea di Assisi, via San Bernardino da Siena, 075/8.04.45.80*). Poco fuori città, con ampi spazi verdi e vini e olio della tenuta, doppia senza colazione da 69 Euro.

Agriturismo Le Due Torri

(*Spello, via Torre Quadrano, 0742/65.12.49 oppure 335/7.78.34.00*). Casali ottocenteschi in pietra in un'azienda agricola e zootecnica di 150 ettari; doppia con colazione da 80 Euro.

APRILE IN FESTA

TRA RASSEGNE, ANTIQUARIATO E MUSICA

Dal 24 aprile al 2 maggio oltre 80 espositori italiani e stranieri propongono oggetti rari e preziosi ad **Assisi Antiquariato** (075/8.00.13.11, www.assisiantiquariato.it) al Centro Umbriafiere di Bastia Umbra: sculture, gioielli, libri antichi, stampe, arazzi, dipinti e grandi arredi. Dal 10 aprile al 5 settembre Assisi celebra Giotto e gli affreschi della Basilica, tra restauro e restituzione virtuale, con la mostra **I colori di Giotto** (199.75.75.16, www.icoloridigiotto.it) che mette in evidenza aspetti finora ignoti della sua pittura. I visitatori possono anche salire sui ponteggi della cappella di San Nicola, nella basilica Inferiore, in corso di restauro, mentre nelle scale del trecentesco palazzo del Monte Frumentario, da poco restaurato, gli affreschi di Giotto vengono presentati "virtualmente" nel loro aspetto originario. Dal 4 aprile al 6 giugno si tiene poi la quarta edizione del **Festival Assisi nel Mondo** (0742/35.91.93, www.assisinelmondo.it), rassegna itinerante di musica classica, che tocca varie città umbre, con concerti in chiese e teatri a Orvieto (5 aprile, Orchestra del Maggio Musicale Fiorentino diretta da Zubin Mehta), Spello, Perugia (2 maggio, Uto Ughi), Amelia, Spoleto, San Gemini, Bevagna.

I RISTORANTI

Trattoria Pallotta (*vicolo della Volta Pinta 3, 075/81.26.49*). Antica trattoria con ottima cantina e piatti tipici come gli strangozzi al tartufo, i cappellacci al pecorino di Fossa e miele, lo spezzatino di cinghiale; conto sui 25 Euro.

San Francesco (*via San Francesco 52, 075/81.23.29*). Vista sulla basilica di San

Francesco per una cena romantica a base di stracci di pasta alla borragine con maggiorana e porcellino al finocchio selvatico; conto sui 35 Euro.

La Locanda del Cardinale

(*piazza del Vescovado 8, 075/81.52.45*). Sale di epoca romana a piano terra e sale affrescate al piano nobile; tra le proposte, risotto di patate rosse di Colfiorito e vaniglia bourbon, sella di coniglio con anice stellato e salsa al Mistrà; sui 40 Euro.

Frantoio (*vicolo Illuminati, 075/81.28.83*). In centro, ottima cucina tradizionale in una sala medievale con veranda panoramica e giardino estivo. Da provare i tortelloni alle erbe del monte Subasio, sui 25 Euro.

Perbacco (*Cannara, località Collemancio, via Umberto I 14, 0742/72.04.92*). Buoni piatti umbri, come gli spaghetti Perbacco con zuppa di cipolle rosse di Cannara e carrè di agnello con finocchietto selvatico e tortino di carciofi; conto intorno a 30 Euro.

QUATTRO DOC E UNA DOCG SULLE STRADE DEL VINO

Un riuscito mix di arte e sapori è proposto dalle Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria (www.stradevinoeolio.umbria.it). Suggestivi, in particolare, gli itinerari della **Strada di Vini del Cantico** (075/9.88.60.37, www.stradadewinidelcantico.it) che include una docg (Torgiano Rosso Riserva) e quattro doc (Assisi, Torgiano, Colli Martani e Colli Perugini). Per un percorso nel weekend all'insegna del gusto, tra borghi antichi e cantine di qualità, si può partire da Assisi, fermandosi all'**Azienda Agraria Saio** (*via della Passerella 9, 075/81.29.40*) che si sviluppa su 20 ettari di vigneti e oliveti ai piedi della basilica di San Francesco, con un **Wine shop** (*via Campiglione 94*) dove acquistare l'ottimo Eremo, due uve Cabernet Blanc e Sangiovese. Arrivati a Spello, nella cantina dell'**Azienda Agricola Sportoletti** (*via Lombardia 1, 0742/65.14.61*) si sorseggiano nella bella sala degustazione i vini Assisi Rosso doc, Assisi Grechetto doc, Villa Fidelia Bianco igt e Villa Fidelia Rosso igt. Finale a Torgiano con il **Museo del Vino** (*corso Vittorio Emanuele 31, 075/9.88.02.00*) e il **Museo dell'Olio e dell'Olio** (*via Garibaldi 10, 075/98.80.33.00, www.lungarotti.it*). Nel borgo, il 17-18 aprile si tiene "Gustando i Borghi" (075/9.88.60.37), che prevede una cena a tema, un mercatino gastronomico e artigianale, e visite gratuite ai monumenti.

INFO

Ufficio Turismo di Assisi, palazzo San Nicola, piazza del Comune, 075/8.13.86.80, www.comune.assisi.pg.it

Consorzio AssisiSì, a Rivortorto di Assisi, via Sacro Tugurio 37, 075/8.00.24.27, www.assisisi.com

Where How When

ASSISI

LOSE YOURSELF IN THE ALLEYWAYS AND THE SECRETS OF GIOTTO

An exhibition on the frescoes in the Basilica. Walks in the small but great art city, taking in churches, forts and museums

To reach Assisi (Perugia) by car: A14 Bologna-Bari, Cesena or Civitanova Marche exit, then E45 to Assisi: A1 Milan-Rome, Valdichiana or Orte exits, then E45. **Parking:** along the ring road, at San Pietro, Porta Nuova (with moving staircase), Piazza Matteotti. **By train:** Florence-Foligno line, get out at Assisi, then Apm bus (800.51.21.41). Sant'Egidio **airport** (Perugia) is 12 km from Assisi (075.59.21.41). The **Calendimaggio** is held this year 6-8 May, from 15.00 till late. Info: Ente Calendimaggio, 075.81.68.68, www.calendimaggiodiasisi.it. 3-day ticket for the stands in Piazza del Comune 60-80 Euro; day ticket 8-35 Euro.

TOURS IN THE CITY

To experience the epoch of St Francis, you can visit the **Città del Sole** (*Via Risorgimento, Località Santa Maria degli Angeli, 075.8.04.17.75, www.assisiminiatura.it*), a miniature reconstruction of medieval Assisi in every detail made by Giancarlo Bocconi over a period of 17 years; opening hours 10-13, 15.30-19.30. This is the start of a discovery of Assisi the art city rather than the centre of Franciscan spirituality. Visit the **Rocca Maggiore** (075.8.15.52.34), which has recently been enhanced by a Medieval Park and photographic exhibition of the Calendimaggio; hours 10-19. Then walk down to the city without hurry or fixed route as every vista is unique. Admire the magnificent **Church of Santa Chiara** and the **Cathedral of San Rufino** with the **Diocesan Museum** (075.8.1.27.12), hours 10-13 and 15-18, Sundays and holidays 10-18. The **Roman Forum** (075.8.15.50.77) is only recently visitable, hours 10-13 and 14-18. The **Picture Gallery in Palazzo Vallemani** (075.8.15.52.34) holds a *Maestà* by Giotto and frescoes by Perugino; visits 10-13 and 14-18. You finally reach the Basilica of San Francesco with its two churches, one above the other, where the greatest art of the thirteenth and fourteenth centuries can be seen, painted by Giotto, Cimabue, Simone Martini and Lorenzetti. Hours: Lower Church, 6-18.45; Upper Church 8.30-18.

THE FLOWERS OF SPELLO

A medieval town of great atmosphere on the slopes of Monte Subasio, Spello has impressive Roman remains in its **walls** and **gate**. Frescoed by Pinturicchio, the Baglioni Chapel in the Church of Santa Maria Maggiore is very fine. An excellent moment to visit the town is at the **Infiorate del Corpus Domini** (0742.30.11.46, www.infioratespello.it), on 5-6 June. More than 2 km of floral carpets and pictures, plus plenty of activities and other events.

APRIL IS A MONTH OF EXHIBITIONS ANTIQUES FAIR AND MUSIC

From 24 April to 2 May more than 80 Italian and foreign antiquarians will present rare and precious objects at **Assisi Antiquariato** (075.8.00.13.11, www.assisiantiquariato.it) at the Centro Umbrafiere in Bastia Umbria: sculptures, jewellery, ancient books, prints, wall hangings, paintings and furniture. From 10 April to 5 September Assisi will celebrate Giotto and the frescoes in the Basilica, through real and virtual restoration, in the exhibition **The Colours of Giotto** (199.75.75.16, www.icoloridigiotto.it) which will highlight aspects of his painting that till now have remained unknown. Visitors can also climb up onto the scaffolding used in the restoration of the Chapel of San Nicola in the Lower Church, while the frescoes by Giotto will be presented „virtually“ with their original appearance in the rooms of the recently restored, fourteenth-century Palazzo del Monte Frumentario. From 4 April to 6 June you can visit the fourth **Festival Assisi nel Mondo** (0742.35.91.93, www.assisinelmondo.it), a travelling exhibition of classical music that will visit different cities in Umbria, giving church and theatre concerts: Orvieto (5 April, Orchestra del Maggio Musicale Fiorentino, conducted by Zubin Mehta), Spello, Perugia (2 May, Uto Ughi), Amelia, Spoleto, San Gemini, Bevagna.

HOTELS

Residence d'Epoca San Crispino

(Via Sant'Agnese, 075.80.43.257)

A fourteenth-century palazzo in a splendid panoramic position, 7 elegant suites in ancient style with names taken from the *Cantico delle Creature*, like Frate Foco and Sora Luna. Double room with breakfast, from 160 Euro.

Hotel Giotto (41 Via Fontebella, 075.81.22.09)

In the centre, with recently renovated rooms and suites, an excellent restaurant and a fine view over the valley, double room with breakfast, from 140 Euro.

Resort Valle di Assisi (Via San Bernardo da Siena, Tordandrea di Assisi, 075.80.44.580)

Just out of the city, with gardens, wine and oil from the farm: double room without breakfast, from 69 Euro.

Agriturismo Le Due Torri (Via Torre Quadrano, Spello, 0742.65.12.49 or 335.7.78.34.00)

Nineteenth-century stone farmhouses on an animal and agricultural farm of 150 hectares; double room with breakfast from 80 Euro.

RESTAURANTS

Trattoria Pallotta (3 Vicolo della Volta Pinta, 075.81.26.49). Long established trattoria with an excellent cellar and typical dishes like *strangozzi al tartufo*, *i cappellacci al pecorino di Fossa e miele*, *spezzatino di cinghiale*; Cost around 25 Euro.

San Francesco (52 Via San Francesco, 075.81.23.29). View onto the Basilica of San Francesco for a romantic dinner with *stracci di pasta alla borragine con maggiorana* and *porcellino al finocchietto selvatico*; price around 35 Euro.

La Locanda del Cardinale (8 Piazza del Vescovado, 075.81.52.45). Roman rooms on the ground floor and frescoed rooms on the *piano nobile*; dishes include *risotto di patate rosse di Colfiorito e vaniglia bourbon*, *sella di coniglio con anice stellato e salsa al Mistrà*; price around 40 Euro.

Frantoio (Vicolo Illuminati, 075.81.28.83). In the centre, excellent traditional cooking in a medieval room with panoramic view and summer garden. Try the *tortelloni alle erbe del Monte Subasio*. Price around 25 Euro.

Perbacco (14 Via Umberto I, Cannara, località Collemancio, 0742.72.04.92). Good Umbrian dishes like *spaghetti Perbacco con zuppa di cipolle rosse di Cannara* and *Carré di agnello con finocchietto selvatico e tortino di carciofi*. Price around 30 Euro.

FOUR DOC AND A DOCG ON THE WINE ROAD

A successful mix of art and gastronomy is offered by the Strade del Vino e dell'Olivo dell'Umbria (www.stradevinoeolio.umbria.it). The routes suggested on the **Cantico Wine Road** (075.9.88.60.37, www.stradadeivinidelcantico.it) are particularly beautiful, which include a DOCG (Torgiano Rosso Riserva) and four DOC wines (Assisi, Torgiano, Colli Martani and Colli Perugini). For a tasting weekend spent in ancient villages and quality wineries, start from Assisi and stop at the **Azienda Agraria Saio** (9 Via della Passerella, 075.81.29.40) which has 20 hectares of vines and olive trees just beneath the Basilica of San Francesco, plus a **Wine Shop** (94 Via Campiglione) where you can buy excellent Eremo, made from a blend of Cabernet Blanc and Sangiovese. In Spello, visit the lovely tasting room in the winery of the **Azienda Agricola Sportoletti** (1 Via Lombardia, 0742.65.14.61) to sip Assisi Rosso DOC, Assisi Grechetto DOC, Villa Fidelia Bianco IGT and Villa Fidelia Rosso IGT. End in Torgiano at the **Wine Museum** (31 Corso Vittorio Emanuele, 075.9.88.02.00) and the **Olive and Oil Museum** (10 Via Garibaldi, 075.98.80.33.00, www.lungarotti.it). The village is the setting on 17-18 April for „Gustando i Borghi“ (075.9.88.60.37), with a theme-based dinner, gastronomic and craft market and free visits to the monuments.


INFO


Assisi Tourist Office, Palazzo San Nicola, Piazza del Comune, 075.8.13.86.80, www.comune.assisi.pg.it. **Consorzio AssisiSi**, 37 Via Sacro Tugurio, Rivortorto di Assisi, 075.80.02.427, www.assisisi.com.

IMMERSIONE NEL PAESAGGIO

IMMERSION IN THE COUNTRYSIDE

Tra Todi e Narni, un itinerario en plein air per apprezzare un'area troppo poco nota. Between Todi and Narni, a camper van itinerary to appreciate an area that is too little known.

Testo di // Text by
 **RENATO SCIALPI**

Fonte // Source
 **Qui Touring**

Il colpo d'occhio è magnifico e non è un caso sia stato scelto come immagine di apertura di questo itinerario attraverso l'Umbria. Nella penombra del gotico portale centrale del Duomo di Todi, i cinquecenteschi pannelli di legno scolpito del portone si illuminano del riverbero del sole che inonda piazza del Popolo. Riverbero carico delle mille sfumature cromatiche generate dai paramenti in pietra e dalle facciate a intonaco dei solenni edifici che cingono l'allungato spazio rettangolare, tra cui spiccano il gotico palazzo dei Priori di fronte al Duomo e, a fianco, il complesso dei palazzi del Popolo e del Capitano, segnati da merli e polifore.

Due elementi, però, l'immagine non può restituire: il primo è il clima rilassato che pervade la piazza, il contrasto col fiatone rimediato dal turista (anche quello allenato) grazie alla lunga e ripida scalinata che precede la cattedrale. L'altro è che c'è un camper in sosta nel parcheggio di porta Orvietana, collegato al centro da un ascensore gratuito. Senza nulla togliere alle altre categorie di viaggiatori, che possono scegliere di alloggiare in albergo, bed &

The view is magnificent and for this reason was chosen as the opening picture in this itinerary through Umbria. In the semi-darkness of the central Gothic portal in the Duomo of Todi, the sixteenth-century wood panels carved in the doorway are lit by the reflection of the sunlight that floods Piazza del Popolo. The reflection is charged with the thousand nuances of colour created by the stone faces and plaster facades of the stately buildings that ring the long rectangular space, including the Gothic Palazzo dei Priori opposite the Duomo, and, next to it, the Palazzi del Popolo e del Capitano, with their crenellations and multi-mullioned windows.

There are two things, though, that the photograph cannot show: the first is the relaxed atmosphere that pervades the square, in contrast with the panting of the tourists (even the fittest) caused by the long, steep flight of steps that precedes the cathedral. The other is that there is a camper van parked in the Porta Orvietana car park, which is connected to the centre by a free lift. Without compromising visits from other categories of travellers, who can choose between staying in a hotel, bed & breakfast or







NELLA PENOMBRA DEL GOTICO PORTALE CENTRALE DEL DUOMO DI TODI, I CINQUECENTESCHI PANNELLI DI LEGNO SCOLPITO DEL PORTONE SI ILLUMINANO DEL RIVERBERO DEL SOLE CHE INONDA PIAZZA DEL POPOLO. IN THE SEMI-DARKNESS OF THE CENTRAL GOTHIC PORTAL IN THE DUOMO OF TODI, THE SIXTEENTH-CENTURY WOOD PANELS CARVED IN THE DOORWAY ARE LIT BY THE REFLECTION OF THE SUNLIGHT THAT FLOODS PIAZZA DEL POPOLO.

breakfast come nei numerosi agriturismi umbri, l'itinerario dedica un occhio di riguardo al turista en plein air, peraltro oggetto di accoglienza sempre cordiale e ben organizzata lungo il tratto della superstrada E45 compreso tra Perugia, da un lato, e Narni, dall'altro. Una carrellata di eccellenze turistiche che impone di lasciare ai bollettini del traffico e alla cronaca locale le baruffe su autovelox e buche che affliggono la doppia carreggiata, per ricordare come la sezione a sud di Acquasparta di quest'asse abbia una storia più che millenaria: si tratta infatti della Flaminia, la via consolare romana nata nel 220 a.C.; anzi, per la precisione, della *Flaminia vetus*, il ramo forse più antico che da Narni piegava verso nord-ovest prima di varcare l'Appennino.

Prima tappa, d'obbligo per recuperare il senso profondo della cultura locale, il bel borgo di Torgiano, a pochi chilometri dal capoluogo, Perugia. Qui la fondazione Lungarotti – quelli delle cantine alle porte dell'abitato, in vista delle quali lasciare in sosta il camper – ha realizzato due musei esemplari, dedicati al vino e all'olio. Niente a che fare con i musei aziendali e niente degustazioni; invece un interessante e documentato cammino, attraverso manufatti e reperti archeologici, che restituisce la consapevolezza di quanta importanza abbiano avuto questi due prodotti nell'evolversi della civiltà mediterranea. Poco più oltre, attraverso un delicato paesaggio di vigne intercalate da chiazze di uliveti, si raggiunge Bettona, le cui mura spiccano sulla campagna circostante. Parcheggiato il camper appena fuori porta Vittorio Emanuele, da non perdere è l'articolato spazio delle piazze centrali comunicanti, dove (intelligenti) restauri hanno, tra l'altro, reso visibile al pubblico il trecentesco oratorio di S. Andrea, con un grandioso ciclo di affreschi datati 1344, e l'altare a stucchi della chiesa dell'Orazione.

Tornati sulla E45, l'affollarsi di esercizi commerciali e fabbriche al ridosso dell'uscita di Deruta – tutti con rituale orcio decorato come insegna – rischia di mettere a repentaglio l'immagine delle preziose ceramiche cui dà il nome. Basta però proseguire con cuore saldo fino alle porte del centro storico (camper e auto sostano, gratis, presso il cimitero; “non vi succede mai nulla”, sottolinea con implicita ironia la polizia locale) per scoprire una realtà vivace e attenta alla creazione artistica. Che si tratti degli studenti del locale istituto d'arte, la cui esuberanza ravviva la piazza dei Consoli, o delle

any of the many Umbrian agritourism facilities, this itinerary is dedicated to those who choose to travel by camper van. Such travellers are always given a friendly and well organised welcome along the stretch of the E45 between Perugia, on one side, and Narni, on the other. The cluster of tourist treasures in this area is enough to entice anyone away from the speed traps and the potholes that afflict the dual carriageway, and to recall how the section of this road to the south of Acquasparta has a millenary history:

We are speaking of the Via Flaminia, the Roman consular road construction of which began in 220 BC. More precisely it is the *Flaminia vetus*, perhaps the earliest branch that from Narni curves north-west before crossing the Apennines.

The first stop is an obligatory one so as to regain a sense of local culture. The town is Torgiano, just a few kilometres away from the capital city, Perugia. Here the Fondazione Lungarotti – which owns the wineries at the entrance to the town – has created two exemplary museums dedicated to wine and olive oil. These are not company museums and do not offer tastings: instead they provide an interesting and well-documented tour around archaeological finds and handmade articles that clearly get across how important these two products have been in the development of the Mediterranean civilisation. Not much further on, having passed through a delicate landscape of vines alternating with clumps of olive trees, you reach Bettona, whose walls stand out against the surrounding countryside. Having parked the camper van just outside Porta Vittorio Emanuele, do not miss the two connecting squares in the centre where (intelligent) restoration work has

tante minuscole botteghe artigiane che punteggiano vie e vicoli. E, se gli appassionati non possono mancare una visita al Museo della ceramica allestito nell'ex convento di S. Francesco, una sosta da consigliare a tutti è quella al santuario della Madonna dei Bagni poco oltre le ultime propaggini dell'abitato (causa lavori, rientrare nella E45 fino all'uscita Casalina). La semplice chiesa seicentesca, isolata nella campagna, infatti, raccoglie lungo le pareti centinaia di ex voto, sotto forma di tavolette di ceramica derutese, che offrono uno straordinario spaccato sulla cultura, la vita contadina e la religiosità popolare di almeno quattro secoli.

Alta sullo stringersi della valle del Tevere, Todi non ha bisogno di presentazioni storico – artistiche: sono 15 le pagine di Guida rossa Tci *Umbria* che ne censiscono i tesori. Ma non possono trasmettere l'emozione suscitata dall'affresco del *Giudizio Universale* (datato 1596) che occupa l'intera controfacciata del Duomo, dal gioco di luci e ombre lungo le scalinate che scendono alle spalle di S. Fortunato, dal panorama collinare chiazato da boschi e coltivi dal belvedere di piazza Garibaldi o dal contrasto tra l'impronta medievale dell'abitato e l'arioso carattere rinascimentale della basilica della Consolazione e degli spazi che la circondano.

D'obbligo poi (e il paesaggio premia la scelta) è seguire da Todi la deviazione per creste collinari che in 17 chilometri conduce a Dunarobba e alla foresta fossile, risalente al Pliocene, venuta alla luce all'interno di una ex cava di argilla. Un sito naturalistico unico al mondo, la cui visita guidata parte dal

made visible to the public the fourteenth-century Oratory of Sant'Andrea, with a magnificent cycle of frescoes dated 1344, and the stucco altar of the Church dell'Orazione.

Having returned to the E45, the crowded pack of commercial companies and factories close to the Deruta exit – all with the ritual decorated oil jar as a sign – risks endangering the image of the precious ceramics for which it is famous. Just continue as far as the gates to the historic centre, however (camper vans and cars can park for free by the cemetery; “nothing ever happens there”, an ironic local policeman points out), to discover an industrious artistic activity, whether they are students from the local art school, whose exuberance animates Piazza dei Consoli, or the many tiny craftsmen's shops that are to be found everywhere in the streets and lanes. Pottery enthusiasts will certainly not wish to miss a visit to the Ceramics Museum in the former Convent of San Francesco, but a highly recommended stop for everyone is at the Sanctuary of the Madonna dei Bagni a short way outside the built-up area (due to works, take the E45 to



vicino Centro di paleontologia vegetale (per i camper, possibilità di sosta, anche notturna). Di lì, un gradevole percorso ondulato raggiunge Acquasparta che, vista dall'alto come dalla Flaminia, si presenta quale una compatta distesa di tetti e tegole. Il celebre palazzo Cesi, dove nel 1609 fu ricostituita l'Accademia dei Lincei, pur di imponente aspetto cinquecentesco delude il visitatore per l'inaccessibilità dei preziosi interni. Meglio puntare, a ridosso del centro, sull'ex convento di S. Francesco, trasformato in centro culturale con un bell'intervento di recupero; per i camper, sosta gratuita nella zona del mercato.

Il parco archeologico di Carsulae, pochi chilometri più a sud di Acquasparta e alle porte di San Gemini, apre un'inattesa finestra su quello che era un importante municipio della sesta regione augustea lungo la *via Flaminia vetus*, poi caduta in disuso nel medioevo. Gli scavi, ben documentati nel moderno antiquarium, hanno portato alla luce significativi resti della città, tra cui foro, terme, basilica, teatro e anfiteatro. Ancora più suggestivo, però, è veder riemergere un ampio tratto urbano proprio della Flaminia, pavimentato con basoli che tuttora recano le tracce delle ruote dei carri.

Più che accoglierli, la vicina San Gemini stende un tappeto rosso dinanzi ai turisti en plein air: l'aria di sosta all'interno del centro storico offre 16 modernissimi posti per camper, tutti video sorvegliati, ombreggiati e con allacciamento elettrico gratuito; corredati da impeccabili bagni, altrettanto gratuiti. Un motivo in più per inoltrarsi tra i vicoli fioriti di un borgo murato che si autodefinisce *slow* e propone a ogni piè sospinto angoli panoramici carichi di suggestione. E, se la facciata duecentesca del Palazzo pubblico resta occultata dalle impalcature dei restauri, a pochi passi sulla stessa piazza l'oratorio di S. Carlo colpisce per la singolare ricchezza degli interni, con la parete di fondo decorata da un affresco quattrocentesco incorniciato da un originale baldacchino in mattoni a vista.

Due note tecniche indispensabili per la tappa a Narni, alta su uno sperone roccioso che domina la gola del fiume Nera. La prima riguarda il rispetto scrupoloso dei limiti di velocità, vista la presenza di almeno di cinque – sei

the Casalina exit). The walls of the simple seventeenth-century church, isolated in the countryside, are lined with hundreds of votive offerings in the form of ceramic plaques made in Deruta that offer an extraordinary cross-section of the culture, agricultural life and religious feeling of the people over at least four hundred years.

High up where the Tiber Valley narrows, Todi has no need of historic or artistic introductions: the list of its treasures in the Tci Umbria Red Guide fills 15 pages. But the guide is unable to describe the emotion one feels gazing at the fresco of the *Last Judgement* (dated 1596) that fills the entire counter-façade of the Duomo, the play of the light and shadow along the staircases that descend behind San Fortunato, and the hilly panorama dappled with copses and crops from the belvedere in Piazza Garibaldi, or the contrast between the medieval layout of the city and the more spacious renaissance character of the Basilica della Consolazione and spaces that surround it.

Another obligatory choice (and the landscape rewards you for it) is to take the hillcrest road for 17 kilometres to Dunarobba and the fossil forest. The forest dates from the Pliocene and was discovered inside a former clay quarry. This nature site is unique throughout the world. The guided visit begins from the nearby Plant Paleontology Centre (camper vans can park and even stay overnight). Next, a pleasant, gently undulating route takes you to Acquasparta, which, when seen from above or from the Via Flaminia, appears like a compact expanse of tiled roofs. The famous Palazzo Cesi with its striking sixteenth-century appearance, where in 1609 the Accademia dei Lincei was reformed, disappoints the visitor due to the impossibility of seeing its beautiful interiors. You would do better to visit the former Convent of San Francesco a little outside the centre, which has been transformed into a cultural centre with some fine restoration work. Camper vans can park for free in the market area.

The archaeological park of Carsulae, a few kilometres south of Acquasparta and at the gates of San Gemini opens an unexpected window on what used to be an important *municipium* of the sixth Augustan region along the *Via Flaminia vetus*, which fell into disuse during the Middle Ages. The excavations are well documented in the modern antiquarium and have unearthed much of the remains of the city: its forum, baths, basilica, theatre and amphitheatre. Yet more wonderful, though, is to see a large urban stretch of the Via Flaminia itself. It is paved with large slabs of stone that still bear the traces of the cartwheels.

More than just welcome them, the nearby San Gemini rolls out the red carpet to camper van tourists. The parking area at the entrance to the historic centre offers 16 ultramodern parking spaces protected by video surveillance, shaded and with a free electric connection. In addition, there are impeccable toilets,



autovelox in poche centinaia di metri lungo il tratto di strada che sale da Narni Scalo; l'altra è di evitare, per la visita, il sabato mattina, giorno di mercato (che si svolge proprio negli spazi del grande parcheggio del Suffragio ai piedi del centro); per i camper un'alternativa si può trovare nei pressi del centro sportivo – tennis La Valletta.

Affascinante, a Narni, è comunque il contrasto tra l'indaffarata vitalità del centro storico, con un flusso ininterrotto di veicoli che vi accede transitando sotto il portico tardoquattrocentesco del Duomo, e la qualità monumentale e artistica degli edifici che lo compongono. A partire dalla cattedrale, che associa un impianto romantico trecentesco con navate su colonne e archi ribassati a un altare maggiore a baldacchino preceduto da confessione che richiama la basilica di S. Pietro a Roma; senza trascurare gli elementi paleocristiani che caratterizzano, nella navata destra, lo scenografico sacello dei Ss. Giovenale e Cassio, nonché sul lato opposto la statua di S. Antonio Abate firmata dal Vecchietta. Qualità che si replica nell'impianto medievale di piazza dei Priori dove a contrapporsi è una vera e propria collezione di edifici a torre tre – quattrocenteschi. E trova un'insolita dimensione sotto il centro: l'associazione culturale Narni sotterranea propone visite guidate (a cadenza naturale fino a fine ottobre, poi a richiesta) che percorrono cisterne romane e spazi usati come celle dall'Inquisizione per poi concludersi al Lacus, la cisterna altomedievale sottostante la fontana di piazza Garibaldi. Esplorazione sotterranea che può essere ripetuta nella vicina Amelia, le cui mura poligonali di origine preromana racchiudono un complesso sistema di approvvigionamento idrico, anch'esso visitabile.

Prima però, lungo la statale che collega Amelia a Narni, è d'obbligo una foto ricordo davanti ai cancelli di villa Aspreta e alle monumentali colonne in cotto che li sostengono e precedono il viale d'accesso. Perché siamo in Umbria e il protagonista, ancor prima dei beni culturali, è – e si conferma – il paesaggio. [ottobre 2010] ●



also free. These are additional reasons for venturing into the flowered lanes of a walled town that describes itself as “slow” and offers beautiful panoramic views at every step. Although the thirteenth-century façade of the Palazzo pubblico is hidden by scaffolding for restoration work, a few paces away in the same piazza the Oratory of San Carlo is striking for the richness of its interior, with the back wall decorated by a fifteenth-century fresco framed by an original brick baldachin. Two technical notes are indispensable for the stop at Narni, which stands high on a rocky outcrop above the River Nera. The first is that you must absolutely respect the speed limits as there are at least five speed traps in just a few hundreds of metres along the road that climbs to Narni Scalo; the other is that you should avoid visiting the town on Saturday morning as it is market day, and the market is held in the large Suffragio car park just beneath the town centre. An alternative site for camper vans is at La Valletta sports and tennis centre.

In Narni the contrast is conspicuous between the busy historic centre, with its ceaseless flow of vehicles beneath the late fifteenth-century portico of the Duomo, and the artistic and monumental quality of the town's ancient buildings. The cathedral combines a fourteenth-century Romanesque plan with nave, aisles, columns and lowered arches, with a baldachin covered high altar preceded by confessionals that calls to mind St Peter's in Rome. There are also early Christian elements in the right aisle that give character to the dramatic votive chapel of Santi Giovenale e Cassio, and a statue of St Anthony Abbot by Vecchietta on the other side. The medieval Piazza dei Priori is lined by a collection of fourteenth- and fifteenth-century towered buildings. And there is an unusual side to Narni to be found beneath the town centre: the Narni Underground cultural centre offers guided tours (at regular intervals until the end of October, then on request) through Roman cisterns and such spaces as the cells of the Inquisition, before arriving at the Lacus, the early medieval cistern that lies beneath the fountain in Piazza Garibaldi. A similar underground visit can be made in neighbouring Amelia, whose polygonal walls of pre-Roman origin enclose a complex system of water provision, which can also be visited.

Before you go underground though, you must stop on the Narni–Amelia road for a souvenir photograph in front of the gates of Villa Aspreta and their monumental columns made from fired brick that flank the avenue to the villa itself. Because you are in Umbria and the primary interest, even more so than the region's cultural treasures, is – of this there is no doubt – the countryside. [October 2010] ●

Umbria

Guida al viaggio

ARRIVARE

Treno & bus: la stazione di Narni – Amelia si trova sulla direttrice Roma – Ancona; per chi arriva dall'Italia settentrionale, in alternativa, linea Firenze – Terontola – Perugia e di lì bus extraurbani della linea Perugia – Deruta – Todi di Apm (tel. 800.512141; www.apmperugia.it).

Auto: tutte le località dell'itinerario sono prossime alla E45, con carattere di superstrada a doppia carreggiata (che unisce Orte sulla A1 a Cesena sulla A14) e con ulteriore collegamento alla A1 Firenze – Roma tramite il raccordo autostradale 75bis Bettolle – Perugia.

DORMIRE E MANGIARE

La Loggia dei priori ***, Narni (Tr), vicolo del Comune 4, tel. 0744.726843; www.loggiadeipriori.it. In un edificio quattrocentesco del centro; doppia con prima colazione da 75 Euro; apprezzata cucina locale. **Sconto 10% soci Tci**

Le tre vasselle, Torgiano (Pg) via Garibaldi 48, tel. 075.9880447; www.3vasselle.it. Esperienze culinarie memorabili all'interno di un relais a 5 stelle. **Sconto 10% soci Tci**

GUIDE E CARTE

Nuova guida verde Umbria, 240+96 pagine, prezzo 24,50 Euro, ai soci Tci 19,60 Euro.

ALTRE INFO

Regione Umbria, portale per turismo, ambiente e cultura: www.regioneumbria.eu

Museo dell'olivo e dell'olio, Torgiano (Pg), tel. 075.9880200; www.lungarotti.it

Centro di paleontologia vegetale della foresta fossile, Dunarobba (Tr), tel. 0744.940348; www.forestafossile.it

Parco archeologico di Carsulae, Terni, strada di Carsoli 8, tel. 0744.334133; www.carsulae.it

Narni sotterranea, Narni (Tr) via S. Bernardo 12, tel. 0744.722292; www.narnisotterranea.it

Associazione I poligonalì, Amelia (Tr), via Matteotti, tel. 0744.978436; www.ameliasotterranea.it

Camper: in tutta l'area lungo la E45 compresa tra Torgiano e Narni non sussistono particolari problemi per la sosta dei mezzi abitabili. In particolare dispongono di aree attrezzate ad hoc per i camper: Torgiano (presso il campo sportivo, con camper service), Todi (porta Orvietana, a pagamento; con camper service), San Gemini (piazzale delle Poste; con camper service), Narni (via del Suffragio, con camper service; centro sportivo La Valletta) e Amelia (via della Rimembranza).

Il camper è stato messo a disposizione grazie all'**Associazione Produttori Caravan e Camper Apc – Anfia**, www.associazioneproduttoriampc.it e www.scegliilcamper.it.





Umbria

Travel guide

HOW TO GET THERE

Train & bus: Narni–Amelia station lies on the Rome–Ancona axis; if you arrive from northern Italy an alternative is the Florence–Terontola–Perugia line and from there the city-to-city buses on the Perugia–Deruta–Todi line run by Apm (tel. 800.512141; www.apmperugia.it).

Car: all the stops on the itinerary lie close to the E45 dual carriageway (which joins Orte on the A1 to Cesena on the A14) and with a further connection to the A1 Florence–Rome motorway via the 75bis Betolle–Perugia link road.

EATING AND SLEEPING

La loggia dei priori ***, Narni (Tr), 4 Vicolo del Comune, tel. 0744.726843; www.loggiadeipriori.it. A fifteenth-century building in the centre; double room with breakfast from 75 Euro; good local cooking. **10% discount for Tci members**

Le tre vasselle, Torgiano (Pg), 48 Via Garibaldi, tel. 075.9880447; www.3vasselle.it. Memorable culinary experiences in a 5-star relais. **10% discount for Tci members**

GUIDES AND MAPS

Nuova Guida verde Umbria, 240+96 pages, price 24.50 Euro, to Tci members 19.60 Euro.

OTHER INFORMATION

Regione Umbria, portal for tourism, environment and culture; www.regioneumbria.eu.

Olive and Oil Museum, Torgiano (Pg), tel. 075.9880200; www.lungarotti.it.

Plant Paleontology Centre of the Fossil Forest, Dunarobba (Tr), tel. 0744.940348; www.forestafossile.it.

Carsulae Archaeological Park, Terni, 8 Strada di Carsoli, tel. 0744.334133; www.carsulae.it.

Narni Underground, Narni (Tr), 12 Via San Bernardo, tel. 0744.722292; www.narnisotteranea.it.

Associazione I Poligonalì, Amelia (Tr), Via Matteotti, tel. 0744.978436; www.ameliasotteranea.it.


Camper vans: throughout the length of the E45 between Torgiano and Narni there are no particular problems for parking. There are even equipped areas for campers: Torgiano (at the sports field, with camper service), Todi (Porta Orvietana, on payment, with camper service), San Gemini (Piazzale delle Poste, with camper service), Narni (Via del Suffragio, with camper service; La Valletta Sports Centre) and Amelia (Via della Rimembranza).


Our camper van was made available by the **Associazione Produttori Caravan e Camper Apc – Anfia**, www.associazioneproduttoriampc.it e www.scegliilcamper.it.

ASSISI: UN CANTIERE DI VITA E DI CUORE

ASSISI: A CENTRE OF LIFE AND SPIRIT

L'antica città umbra è da sempre un luogo di forti contrasti capaci di renderla sempre più interessante e del tutto originale. Spiritualità e quotidianità, arte e pellegrinaggi, umiltà e sfarzo, realtà industriale e cultura, natura e sviluppo contribuiscono da sempre e tutti insieme a fare di Assisi una città che merita ben più di un breve soggiorno. This ancient Umbrian city has always been a place of strong contrasts with the power to make it more interesting and original. Spirituality and everyday life, art and pilgrimage, humility and pomp, industrial production and culture, and nature and development have long contributed to make Assisi a city that merits more than a brief stay.

Testo di // Text by
 **GIULIA SILVESTRINI**

Fonte // Source
 **Radici**







LA GRANDE BASILICA È VICINA MA QUI SI È PIÙ IMPRESSIONATI DALLA NATURA CHE CIRCONDA LA CITTÀ E CHE LA PROTEGGE DALLO SVILUPPO INDUSTRIALE DELLA VALLATA CHE DALLE STRUTTURE IMPONENTI DELL'EDIFICIO RELIGIOSO.

La si riconosce in distanza, dispiegata come un morbido tessuto sulle pendici del Monte Subasio, unica significativa mole di una lunga valle da sempre via di accesso e di transito a molti importanti centri carichi di storia e di arte. Spiccano sulla Valle Umbra le pietre rosa a contrasto con il verde degli olivi, i tetti e le moli massicce delle grandi, orgogliose chiese erette per non far dimenticare i principi di umiltà e povertà promulgati da Francesco d'Assisi e santa Chiara, due personaggi che hanno segnato un passaggio fondamentale nella storia della Chiesa cattolica. Ai suoi piedi la Basilica di Santa Maria degli Angeli, imponente edificio costruito dall'architetto Galeazzo Alessi a protezione della Porziuncola, piccola chiesa restaurata da Francesco, che oggi sembra quasi scomparire tra archi e decorazioni sontuose ma che nonostante ciò affascina sempre i visitatori.

Ed è proprio da qui, dalla valle, che bisogna partire per avvicinarsi lentamente alla città scegliendo non la principale via d'accesso ma, con vero spirito francescano, quelle più strette e in particolare quella che passa a fianco al Teatro Lyrick, un vecchio impianto industriale ristrutturato. Una strada sinuosa che, dapprima allargandosi tra i campi e poi sempre più stretta, protetta dai rami degli alberi, offre una vista unica sulla città per poi terminare, dopo un ripidissima curva a gomito, al termine della grande strada percorsa dai pullman turistici.

La grande Basilica è vicina ma qui si è più impressionati dalla natura che circonda la città e che la protegge dallo sviluppo industriale della vallata che dalle strutture imponenti dell'edificio religioso. E anche se è indispensabile visitare quelli che sono i luoghi simbolo della città, le due grandi basiliche di San Francesco e Santa Chiara, le vestigia romane del Tempio della Minerva, la Rocca e i tanti altri monumenti sovraccarichi di opere d'arte al punto da non poter essere ignorati, per comprendere il fascino di una città che non è soltanto un luogo di pellegrinaggio e di studio bisogna prendersi il giusto tempo, procurarsi delle scarpe e dei vestiti comodi ed avere voglia di camminare lungo le sue strade, quelle che si allontanano dai negozi per turisti, per sentirne i colori, i silenzi, gli odori. Perché Assisi non è un monumento o, come a molti può sembrare, un parco a tema ma è ancora una città viva, una città abitata, e con molto affetto, da persone nate qui ma anche da molte che

Its familiar façade is recognised from a distance, spread like a soft fabric across the slopes of Monte Subasio, the only mountain of significant size in a long valley that has always been a place of transit for communication with centres of historic and artistic importance.

The pink rock of the Valle Umbra contrasts with the green of the olive trees, the roofs and mass of the buildings of eminent worthies, and the portentous churches built to remind us of the principles of humility and poverty promulgated by St Francis of Assisi and St Clare, two figures that embodied a fundamental change in the history of the Catholic Church. Down in the valley stands the Basilica of Santa Maria degli Angeli, a massive edifice built by the architect Galeazzo Alessi to protect the Porziuncola, a small church restored by Francis that today has almost disappeared amongst the arches and sumptuous decorations but which, nonetheless, always fascinates its visitors.

It is from here, from the valley, that you should begin your journey and approach the city slowly, not on the main access route but, with true Franciscan spirit, on the smaller roads, in particular the one that passes by the old industrial plant that has been renovated to become the Teatro Lyrick. This winding road first widens as it passes through the fields, then, as it narrows progressively and passes beneath the branches of trees, offers a superb view onto the city before making a very steep hairpin turn and terminating at the end of the large road taken by the tourist buses. Although the large basilica is close, here you are impressed by the greenery that surrounds the city, which protects it from the industry down in the valley and from the enormous bulk of the religious building. And even if it is indispensable to visit those places for which the city is famous – the two large basilicas of San Francesco and Santa Chiara, the Roman remains of the Temple of Minerva, the Rocca and the many other monuments bursting with art – so as to understand the attraction of this city that is not just a place of pilgrimage and study, you have to take your time, don some good shoes and comfortable clothes and be willing to walk its roads. Take those that avoid the tourist shops so as to appreciate the colours, silence and smells of the city, because Assisi is not a monument nor, as it may seem to many, a theme park but still a



ALTHOUGH THE LARGE BASILICA IS CLOSE, HERE YOU ARE IMPRESSED BY THE GREENERY THAT SURROUNDS THE CITY, WHICH PROTECTS IT FROM THE INDUSTRY DOWN IN THE VALLEY AND FROM THE ENORMOUS BULK OF THE RELIGIOUS BUILDING.

l'hanno scelta liberamente, magari venendo da molto lontano. È una città che continua ad evolversi e a cambiare pur nel mantenimento di un patrimonio storico-artistico innegabile al punto da essere inclusa nei siti patrimonio dell'umanità dell'Unesco (la città è alla presidenza dell'Associazione Città e Siti Italiani Patrimonio Mondiale dell'Unesco). Certamente nelle sue strade non si trovano più tante botteghe artigiane o tanti bambini che giocano (come del resto dalle strade di tutte le città italiane) ma si trovano ancora gli odori che vengono dalle cucine o dalle cantine, i profumi che si levano dagli orti e dai giardini, sopravvissuti ai cambiamenti e ancora ben presenti, anche se ben nascosti e protetti.

Spesso anzi bisogna avere il coraggio di affacciarsi un po' a un cancello o al limitare di un muro per poterli ammirare, con i loro prati, aiuole, alberi da frutto e, naturalmente, ancora olivi quasi a significare una continuità tra il fuori e il dentro le mura. Strade scaldate dalle intonazioni rosa della pietra, la pietra di Assisi appunto, che si inerpicano lungo le pendici del Subasio e dove scorrono i suoni del giorno, le campane delle tante, tantissime chiese, grandi e piccole, celebri e sconosciute che risuonano a orari regolari.

E soprattutto percorrendo queste strade secondarie lontano dal gaio vociare dei tanti turisti che percorrono le grandi strade principali, quelle che collegano tra loro le due grandi basiliche poste ai due estremi opposti della città, che Assisi si lascia andare veramente. L'atmosfera qui è molto più silenziosa, si possono sentire gli uccelli cantare e si possono incontrare i veli neri di suore che parlano tra loro, che passano rapidamente e con gli occhi bassi, oppure i francescani, col loro saio marrone. Quei frati così ben rappresentati nei quadri di Norberto, il pittore naïf ben noto in Italia che ha saputo così bene rappresentare lo spirito, capace di esprimere la gioia della fede, che caratterizza i frati francescani. Se si ha fortuna, se si arriva ad Assisi nei mesi primaverili, può capitare di ascoltare l'eco dei tamburi dei giovani che si preparano per la grande festa che da sempre inneggia alla primavera, quel Calendimaggio che si svolge il giovedì, venerdì e sabato dopo il primo maggio di ogni anno e che riempie le strade della città di musica, danze e figure in abiti medievali. Una festa antica, che ha trovato nuova formalizzazione a metà del ventesimo secolo, che rappresentava il desiderio di festeggiare "Ma-


living city inhabited with affection by those born here but also by people from elsewhere, even from afar, who have chosen it as their home. It is a city that continues to evolve and change despite maintaining its imposing historic and artistic heritage, one so important that it has been included in the list of UNESCO World Heritage sites (the city is president of the Association of Italian UNESCO World Heritage Sites and Cities). Of course its streets are no longer lined with as many artisans or filled with playing children as those of the other cities of Italy, but there are still the smells that emanate from kitchens and cellars, and vegetable and flower gardens, if you seek them out.

Often you will need the pluck to look over a gate or walls to admire them, with their lawns, flowerbeds, fruit and of course olive trees, which are almost symbolic of the continuity on either side of the walls – outside and inside.

The streets are warmed by the pink tonalities of local stone as they wind along the slopes of Monte Subasio, where the sounds of the day can be heard, such as the regular clanging of the bells of the many churches – large and small, famous and unknown.

These experiences can be appreciated particularly in the smaller roads, far from the cheerful hubbub of the tourists tramping the main streets between the two large basilicas at either end of the city. Away from these the setting is quiet, and you will hear the singing of the birds and see dark flapping habits as chatting nuns quickly pass with lowered eyes, or Franciscans in their brown tunics. These monks have been well represented in the paintings of Norberto, the naïf painter well-known in Italy, who successfully expressed the Franciscans' spirit and joy in their faith.

If you are lucky and arrive in Assisi in spring, you may hear the sound of the drums of the young as they prepare for the large festival, the Calendimaggio (Celebration of Holy Week) held each year since time immemorial on the first Thursday, Friday and Saturday of May. It fills the city with music, dancing and medieval costumes. This ancient festival, which was reformulated in the mid-twentieth century, was held to celebrate the "Madonna Primavera" and to attenuate the tensions that ran through the city between the important families who were divided between the "Parte de sopra" and "Parte de sotto". There is of course no longer the need to replace the sound of arms



**CAMMINARE: È QUESTO
IL MODO DI AVVICINARSI
LENTAMENTE ALLO SPIRITO DI
ASSISI, AL SUO DESIDERIO DI
ESSERE UNA CITTÀ CAPACE
DI CONSERVARE LA PROPRIA
ESSENZA SENZA RIMANERE
FUORI DAL MONDO. **WALKING:**
THIS IS THE WAY TO GENTLY
APPROACH THE SPIRIT OF
ASSISI AND ITS DESIRE TO BE
A CITY THAT CONSERVES ITS
ESSENCE WITHOUT ISOLATING
ITSELF FROM THE WORLD.**

donna Primavera” per sublimare, con gare e prove di destrezza, le tensioni che percorrevano la città, e le grandi famiglie che la dominavano, divise in “Parte de sopra” e “Parte de sotto”. Oggi certamente il bisogno di sostituire il suono delle armi con quello di canti e tamburi non esiste più ma esiste ancora, sentito come un tempo, il contrasto tra le due parti che ancora le porta a studiare e prepararsi per lunghi mesi nell’attesa di potersi esibire nei cortei, nelle gare e nelle prove artistiche. Prove artistiche che non si limitano a semplici esecuzioni di brani folkloristici ma che ripropongono musiche antiche dietro le quali si nascondono studi e ricerche negli archivi e nelle biblioteche per riscoprire gli autentici suoni del medioevo. E la qualità di questa ricerca è notevole, per convincersene basta ascoltare l’ensemble Laus Veris o l’ensemble Micrologus, specialisti di musica medievale ed entrambi strettamente legati alla festa del Calendimaggio. Camminare per cercare qualche bottega un po’ diversa dal solito, dove trovare i salumi e i formaggi tipici di queste terre, i dolci più tradizionali (la Rocciata per esempio), i liquori, i tessuti lavorati a mano al telaio e i ricami tradizionali realizzati con quel “punto Assisi” che proprio dalla città dove è stato creato prende il suo nome. I più coraggiosi possono risalire fino alla Rocca Albornoziana dove il vento isola ancora di più dai rumori che risalgono dalla valle e da dove la vista è aperta allo sguardo, abbracciando tutta la città. Oltre la Rocca, le salite sono ormai in direzione degli eremi, immersi tra gli alberi, e dei sentieri che risalgono la montagna. Da qui si colgono le molteplici anime di una città dove hanno saputo convivere tante differenze: battaglie e umiltà, spiritualità e arte, conservazione e modernità. Contrasti che oggi la città sta riuscendo a trasformare in forza investendo fortemente nel restauro e nella vivibilità del suo centro storico, nel quale le ferite del terremoto del 1997 sono ormai un ricordo. La priorità è data agli investimenti nella viabilità, perchè la città possa rimanere accessibile ai visitatori senza essere soffocata dalla grande quantità di auto. Significativo anche l’investimento nella cultura perchè il grande passato della città non sia limite ma propulsore per la creatività. Camminare: è questo il modo di avvicinarsi lentamente allo spirito di Assisi, al suo desiderio di essere una città capace di conservare la propria essenza senza rimanere fuori dal mondo. Desiderio che è parte di quel fascino che ha saputo sedurre tanti, italiani e non, che l’hanno scelta. Certo, quando la si visita con attenzione rimane un solo rimpianto: quello di incontrare tanti “turisti” o “pellegrini” che cercano di divorarla, quasi a portare a compimento un rituale dovuto e che non sembrano desiderosi di comprendere che soltanto il tempo e l’attenzione, come insegnavano Francesco e Chiara, sono le chiavi per interpretare davvero questa città. [maggio-agosto 2010] ●



with that of drums and singing but, just like the past, the rivalry between the two parts of the city remains and long months are spent preparing to take part in the processions, competitions, artistic exhibitions and musical demonstrations. The latter are not limited simply to folkloric performances but are the result of studies of ancient music in archives and libraries to discover the authentic sounds of the Middle Ages. The

quality of this research is very high: just listen to the Laus Veris or Micrologus ensembles, which both specialise in medieval music and are closely linked with the Calendimaggio festival.

Wander through the streets in search of shops a little different from the others, where you can find local cheeses and charcuterie, the most traditional sweets (for example, the Rocciata), liqueurs, textiles worked by hand or woven on the loom, and traditional lacework made using the “Assisi stitch” named after the town it was invented in. The more courageous can walk up to the Rocca Albornoziana where the wind will isolate you even further from the sounds rising from the valley

and the view takes in the entire city. If you wish to go higher than the Rocca, you can follow the paths that lead to the hermitages hidden among the trees and eventually reach the top of the mountain. From there it is possible to take in the many facets of the city where so many contrasts exist together: battles and humility, spirituality and art, conservation and modernity.


Today Assisi is managing to transform these contrasts into assets by investing heavily in the restoration and liveableness of its historic centre, where the wounds caused by the 1997 earthquake are only a memory. Priority is given to organising the traffic so that the city can remain accessible to visitors without being suffocated by the enormous number of cars that they bring with them. The investment in culture is also large because the city’s past does not pose a limitation on its creativity but is an engine for it.

Walking: this is the way to gently approach the spirit of Assisi and its desire to be a city that conserves its essence without isolating itself from the world. This desire is part of that attraction that has brought so many people – Italians and foreigners – to live here.

The visitor has only one regret: that of encountering so many “tourists” and “pilgrims”, who seem to wish to devour Assisi, as though in fulfilment of some kind of ritual rather than to understand that only time and attention – as Francis and Clare taught – are the true keys to appreciating this city. [May-August 2010] ●

IL GIARDINIERE DI GUBBIO THE GARDENER FROM GUBBIO

Schietti incontri durante una vacanza di lavoro in un agriturismo Umbro. Earthy encounters on a working holiday at an agriturismo in Umbria.

Testo di // Text by
 **ROBIN TRINCA**

Fonte // Source
 **theaustralian.com.au**



Fabio arriva vestito con un paio di eleganti pantaloni di velluto color cachi e una camicia a maniche lunghe verde bottiglia. Siamo sicuri che sia veramente un giardiniere?

Indossa un paio di stivali bassi di pelle ad altezza polpaccio che nulla hanno a che vedere con i nostri stivali in gomma da giardinaggio. Ma sì, questo è Fabio, il giardiniere di Gubbio. Ha un aspetto fantastico, e pare essere appena uscito da una rivista di abbigliamento per raffinati gentlemen di campagna.

Non appena il sole fa capolino, Fabio si toglie la camicia a maniche lunghe esibendo la t-shirt fashion grigia che indossa sotto. Fabio falcia prati e pota siepi e bordure. L'erba qui sembra non avere fine e dalla casa sul crinale si allarga fino a scendere giù per il pendio su tutti i lati. Fabio intrattiene lunghe conversazioni con la donna di casa, Anna, parlando dell'attrezzatura, della benzina, di dove falciare e potare, e dove no, e di quali lavori compiere per primo.

I loro scambi di vedute sono piuttosto energici e Fabio esprime le proprie opinioni in maniera cortese ma ferma. Scuote la testa, sorride e brontola "Ah, Anna, Anna..." quando la donna non è d'accordo. Lei è serissima; Fabio è aperto, amichevole e rilassato. Una mentalità diametralmente opposta rispetto a quella piuttosto ristretta che invece Anna mi ha detto essere comune fra la gente di questa parte d'Italia.

Ho appena finito di strappare le erbacce dalle aiuole di rose e iris e mi appresto ad affrontare una ripida massicciata invasa da gramigna ed altre erbe infestanti, le cui radici si sono abbarbicato alla terra grigio-marrone. Per arrivare alle erbacce mi apro la strada fra una fitta boscaglia di arbusti, scavalcando cespugli di lavanda e rosmarino che, sfiorati dal mio corpo, pervadono l'aria del loro profumo, assieme a quello di salvia e finocchio.

Il ronzio del tosaerba di Fabio mi giunge da vicino, accompagnato

Fabio arrives dressed in the finest of khaki cord pants and a bottle-green, long-sleeved shirt. Can he really be a gardener?


On his feet are what appear to be flat-heeled, calf-high, brown leather boots, owing nothing to our garden-variety gumboots. But yes, this is Fabio the gardener from Gubbio. He looks fabulous, as if he has stepped out of a magazine featuring attire for the classic country squire.

If the sun comes out, Fabio takes off his long-sleeved shirt to reveal a stylish charcoal T-shirt. He mows lawns and whippersnips shrubs and verges. The grass here is seemingly never-ending, stretching from the house on the ridge and tumbling down the slopes on all sides.

Fabio has long conversations with the woman of the house, Anna, about the equipment, la benzina, where he should mow, snip, not mow, not snip, and in what order the work should be done.

Their exchanges are robust, with Fabio giving his opinion politely but forcefully. He shakes his head, smiles and mutters "Ah, Anna, Anna..." when she disagrees. She is dead serious; he is open, friendly, relaxed. He seems the opposite of the insular character that she has told me is natural to the locals in this part of Italy.

I have finished weeding the rose and iris beds



dall'occasionale imprecazione che gli sfugge quando la macchina non fa il suo dovere. Mi fermo per un attimo a guardare la vallata, il bosco e il casale in lontananza, un paesaggio che sembra uscire direttamente da una pellicola d'epoca della Merchant-Ivory. Sto facendo volontariato presso un agriturismo nelle montagne Umbre, a circa 6 chilometri di strada sterrata dalla più vicina fermata dell'autobus. L'inverno sembra non finire mai e la pioggia è una presenza costante, ma la campagna è talmente verde che stare qui ti fa sentire bene.

Verso le due del pomeriggio Anna si affaccia alla finestra del piano di sopra e ci chiama per il pranzo. Si mangia pasta o risotto con fagioli, una frittata o verdure; il tutto accompagnato da pane duro e secco, insalata, formaggio, acqua minerale e, a fine pasto, un caffè. Al momento del caffè del mio primo giorno, Fabio mi dice: "Fumo? Posso?", e immediatamente accende la sigaretta. Anna toglie di tasca il suo pacchetto di tabacco e si fa la sua sigaretta, Quant'è, penso fra me e me, che non vedo qualcuno fumare dentro casa?

A pranzo faccio sempre domande sugli animali della regione. Mi parlano di cervi, cinghiali e porcospini che lanciano i propri aculei e sono in grado di forare il pneumatico di un quattro x quattro. Loro mi chiedono di vombati ed emu e sorridono della mia storia sugli emu che ci rubavano le salsicce dal piatto durante i barbecue nel *bush*.

Un giorno Fabio arriva con un trattorino con fresa rotante. Con la fresa lavora la terra dell'orto fino a renderla fine e friabile come sabbia per poi cospargerla di sacchi di concime granulare. Poi passa al terreno che circonda la piscina. Mentre attraversa il prato sopra a dove sto rastrellando fieno sul pendio, mi saluta. Poco dopo arriva e mi chiede gentilmente se lo posso aiutare.

Accanto alla piscina ha zappato la terra dove l'erba non cresceva

and am tackling a steep, curved embankment overgrown with grasses and weeds. Their roots cling to the grey-brown Umbrian clay. I fight my way through the dense shrubs and clamber over old lavender and rosemary bushes to get at them. As I brush against the plants they release their perfumes, along with those of salvia and fennel.

The hum of Fabio's mower reaches me from nearby, along with an occasional mild oath when the machine gives him grief. I pause and look out over the valley, the forest, the farmhouse in the distance. The setting is straight out of a Merchant-Ivory period film. I am volunteering on an organic farm, or agriturismo, in the Umbrian mountains, 6km of dirt track from the nearest bus stop. The winter won't go away and it seems that rain is constantly present, but the countryside is as green as green can be and it feels good to be here.

About 2pm Anna puts her head out of the upper-storey window and calls us to lunch. We eat pasta or risotto, with beans, a frittata or vegetables. There is hard, dry bread, salad, cheese, bottled water and, later, coffee. At coffee on the first day Fabio says to me, "Fumo? Posso?" He immediately lights up. Anna takes out her tobacco packet and rolls her own. How long has it been, I think, since

più. Ci ha sparso il concime, distribuito i semi d'erba per prato e ora mi fa vedere come lo posso aiutare. Tutti e due abbiamo una pala e dovremo usarne il dorso per battere e compattare ogni centimetro quadro di questa dura terra Umbra. Batterla forte per portare seme e terra a stretto contatto.

Fabio mi mostra come: "Ma forte!", dice, visto il mio primo tentativo. Allora, tento di metterci un po' più d'impegno.

Mi lamento della terra in questa parte del mondo e Fabio mi risponde, un po' scocciato, che è tutta un'altra cosa rispetto a quella delle mie parti; ma dobbiamo provarci comunque. Seccato gli rispondo che la terra è proprio come quella di casa mia, eccezion fatta per il colore che è rosso anziché grigio. Allora Fabio mi cita amabilmente un detto Umbro: "Quando il grillo canta, la formica mangia". Ossia, se non battiamo la terra a dovere, le formiche divoreranno i semi entro pochi giorni. Ovviamente, il risultato dei miei sforzi deve essere impressionante, visto che Fabio si concede una pausa.

Così, continuiamo a battere la terra sotto il sole cocente, sudando, riposandoci e parlando. Dopo una mezz'oretta abbiamo finito e Fabio articola attentamente le uniche parole in Inglese che gli abbia mai sentito dire: "Thank you", e aggiunge che se non fosse stato per me, da solo avrebbe impiegato un'ora.

I've seen people smoke inside?

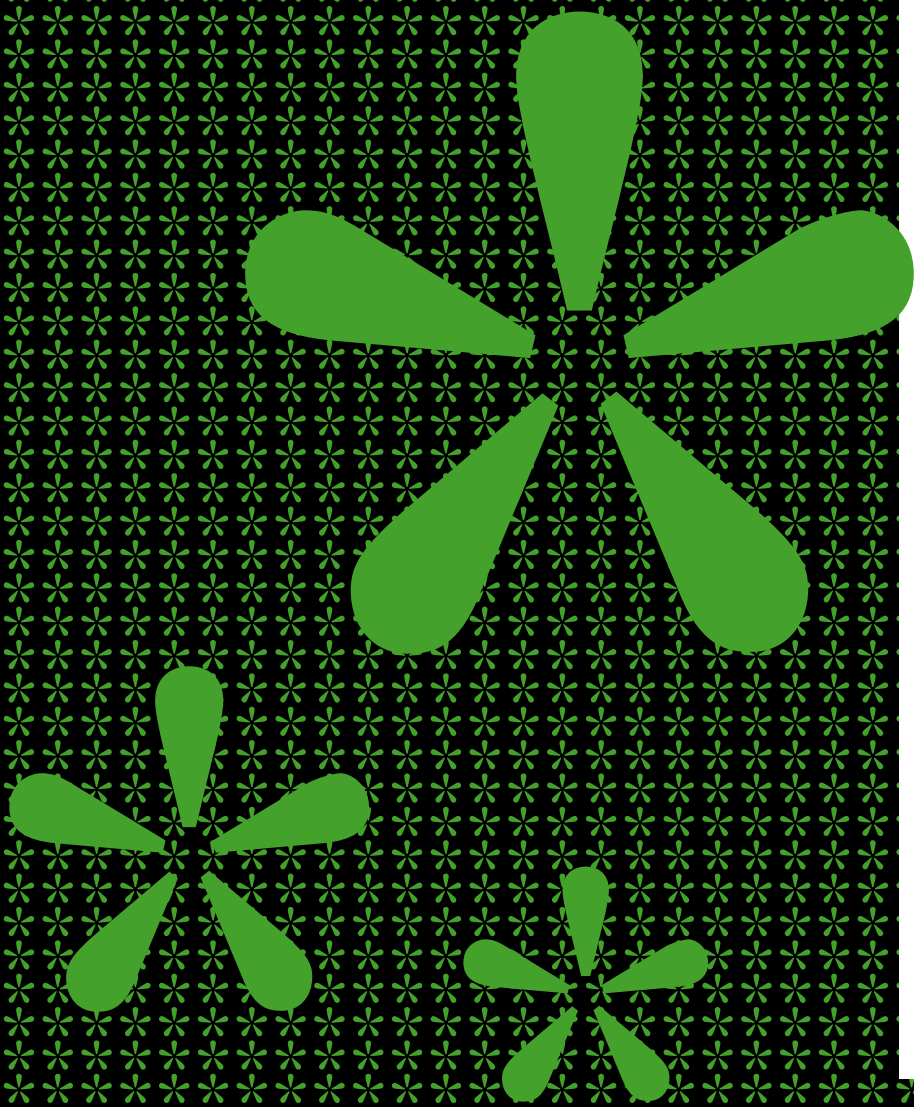
At lunch I ask them about the animals in the region. They tell me of cervi (deer), cinghiale (wild boar) and porcupine that launch their spines and can pierce the tyre of a four-wheel-drive. They ask me about wombats and emus. They smile at my story about the emus that used to steal the sausages off our plates at bush barbecues back home.

One day Fabio arrives in a tiny truck with a rotary hoe. He rips the earth of the orto (vegetable garden) until the dirt is fine and friable, and spreads sacks of pellet manure. Then he moves on to the ground around the swimming pool. As he crosses the back lawn above where I am raking hay on the slope, he salutes me. A little later he comes and politely asks if I will help him.

Beside the pool he has ripped the earth where the grass has failed. He has spread manure, distributed lawn seed, and is now demonstrating how I am to assist. We each have a shovel and we must use the back of it to slap down every inch of this hard Umbrian clay. Slap it flat to bring the seed and the dirt into close contact. Fabio demonstrates. "Ma forte!" he says in response to my first attempt. I try to lift my game.

I complain about the clay in this part of the world. He replies a little testily that it's not the same as mine at home; we must try anyway. Miffed, I say that in fact it is exactly like the clay in my part of the world, except mine is red, not grey. He tells me companionably of an Umbrian saying, "Quando il grillo canta, la formica mangia." It means, "When the cricket sings, the ant is eating." If we don't slap all this clay flat, he continues, the ants will devour all the seed in a few days. Obviously, my increased efforts are impressive, because he takes a rest. We continue thus in the fierce sun, slapping the clay, sweating, resting, chatting. After 30 minutes we are finished and Fabio carefully articulates the only English words I ever hear him utter: "Thank you." He adds that it would have taken an hour alone.

At lunch he tells Anna that Robbi, as he calls me, has been helping him with his work. "Yes," I say, "I have a new job now." He finds this hilarious. I slip into a reverie, thinking about what he has accomplished in a morning: a large vegetable garden overgrown with weeds is now ready for planting, and he has prepared, planted and watered a substantial piece of



A pranzo dice ad Anna che Robbi, come mi chiama, lo ha aiutato nel lavoro. “Sì” dico, “ho trovato un nuovo lavoro.” Fabio ride divertito. Mi abbandono a un sogno ad occhi aperti pensando a quanto quest’uomo sia riuscito a fare in una sola mattinata: un grande orto invaso dalle erbacce è ormai pronto per la piantagione e ha preparato, piantato e annaffiato un’ampia fetta del nuovo prato. Il tutto per 50 Euro. Mi preoccupo di come possa vivere e mantenere moglie e figli.

La conversazione è andata avanti: Fabio avverte Anna che se vuole seminare l’orto dovrà aspettare la luna nuova per farlo. Le piantine, invece, le può piantare subito. Discutono di come piantare e concordano che le piantine debbano essere piantate sul fondo di un solco profondo, coprendone le radici e aggiungendo terra mano a mano che crescono.

“Esiste un famoso calendario”, aggiunge Fabio, “se ne vuoi sapere di più sulle piante consociabili. Mia madre si occupa di tutta questa roba. È in pensione e le da qualcosa da fare. Io preparo tutto e lei se ne occupa.” Grazie a Dio c’è una madre, penso, con una buona pensione Italiana, probabilmente che può cumularsi al salario di Fabio. Mi ricordo il motivo che mio padre citava sempre per convincerci dell’importanza dello studio: “così non dovrete lavorare al sole appoggiati a una vanga”, diceva sempre, “ma potrete, invece, lavorare comodamente al chiuso”. Un consiglio che non ha perso nulla della sua qualità nei cinquant’anni trascorsi da quando mi fu offerto per la prima volta. I miti non ereditano la terra, come mio padre sapeva fin troppo bene, piuttosto, hanno l’onore di zapparla, vangarla, e, poi, batterla con il dorso d’una pala.

La mattina della mia partenza cerco Fabio per salutarlo. Lui spegne il tosaerba, si asciuga il sudore dal viso con la sua bella maglietta e mi bacia su tutte e due le guance. Si scusa per la poca conversazione. “Ma quando si lavora fuori funziona così”.

“Ah, ma a pranzo si parlava”, gli rispondo. “Tante belle cose, tante cose” mi dice. “Anche a te, Fabio”, rispondo, “Tante cose. Tante belle cose.” [13 novembre 2010] ●



I MITI NON EREDITANO LA TERRA, COME MIO PADRE SAPEVA FIN TROPPO BENE, PIUTTOSTO, HANNO L’ONORE DI ZAPPARLA, VANGARLA, E, POI, BATTERLA CON IL DORSO D’UNA PALA. THE MEEK DO NOT INHERIT THE EARTH, AS MY FATHER WELL KNEW. THEY GET TO RIP IT, HOE IT, THEN SLAP IT DOWN WITH THE BACK OF A SHOVEL.

new lawn. All this for the E50 (\$70) a day he charges. I am worrying about how he lives, supports his children and wife.

The conversation has moved on: Fabio is warning Anna that if she intends to seed the orto she will have to wait until the old moon. But she can plant seedlings immediately. They discuss how to plant. The consensus is to put the seedlings at the bottom of a deep channel, cover their roots, adding the dirt as the plants grow.

“There’s a calendar, very famous,” Fabio adds, “if you want to know about companion plants. My mother does all that; she’s gone on the pension now and it gives her something to do. I prepare everything and she looks after it after that.” Thank goodness there’s a mother, I think, with a good Italian pension, probably close to Fabio’s wage.


I remember what my father used to give as the knockout reason for attending to one’s studies: “so you don’t have to have a job out in the sun on the end of a shovel,” he’d say. “So you can get a job inside in comfort.” The quality of that advice has not dimmed in the half-century since he first offered it. The meek do not inherit the earth, as my father well knew. They get to rip it, hoe it, then slap it down with the back of a shovel.

The morning I am leaving, I seek out Fabio to say goodbye. He turns off the mower, rubs the sweat from his face on to his beautiful shirt and kisses me on both cheeks. He apologises for the lack of conversation. “But with outside work, that’s the way it is.”

“Ah, but at lunch we talked,” I reply. “*Tante belle cose, tante cose,*” he says, wishing me lots of good things. “You too, Fabio, I say, “*Tante cose. Tante belle cose.*” [November 13, 2011] ●



PRELIBATEZZE UMBRE UMBRIAN DELICACIES

Testo di // Text by
 INGA VAJŠHLYA

Fonte // Source
 Vip Lounge

Umbria... Verde... Silenziosa... Meravigliosa... Collinare... Bella... Antica... Divina... Aristocratica, ma allo stesso tempo semplicemente contadina e in tutto questo molto genuina e arcaica. C'è solamente da stupirsi di come abbia fatto a conservare la propria anima in quella purezza immacolata, in confronto alla quale la Toscana sommersa dai turisti può sembrare un cartellone pubblicitario, e dove persino il colore del vino ha la sua preziosità. Ma se siete interessati ai valori autentici, al ricordo di quale fra le tante "fissazioni culinarie" – ebbene sì, fra le tante! – possa divenire la vostra, tutto ciò lo trovate in Umbria, nel cuore dell'Italia! Umbria... Green... Silent... Delightful... Hilly... Beautiful... Ancient... Divine... Aristocratic, but at the same time simply agricultural and, in all this, very authentic and archaic. The only thing to wonder at is how it has managed to retain its soul in such unspoiled purity, compared to its neighbour, Tuscany, which is overrun by tourists and seems like an advertising poster, where even the colour of the wine seems artificial. But if you are interested in authentic values, in which of the many – yes, really, the many! – "culinary fixations" might become yours, you will find all that in Umbria in the heart of Italy!





LA LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO

Immaginate il sapore tenero della lenticchia dalla polpa succosa che, per l'estasi, vi costringerà a chiudere gli occhi e pronunciare, dentro di voi, scandito in sillabe: Cas-tel-luc-cio... In questo remoto paesino "sperduto" sugli Appennini, dall'aspetto non compromesso dalla civiltà, dove per tradizione le pareti delle case fungono quasi da giornali per dare le ultime notizie, vivono 15 milionari che accumulano ricchezze grazie alla coltivazione dei legumi. Le squisite peculiarità delle prelibate lenticchie di Castelluccio IGP non sono tanto determinate dai condimenti aggiunti al piatto, quanto invece dal clima di alta montagna (del resto siamo sugli Appennini!) e dalle caratteristiche del suolo calcareo. Non si può trascrivere la ricetta, ma bisogna impararla a memoria per tutta la vita, come le tabelline.

La lenticchia di Castelluccio si fa lavare (e non macerare!) in acqua per due minuti per poi lessarla immergendola in acqua bollente per altri venti. In seguito, la si toglie dal fuoco e si aggiunge olio d'oliva direttamente nel piatto, nel brodo fragrante. È semplice, ma vi farà sentire in paradiso!

L'OLIO D'OLIVA

Sembra che in Umbria tutti sappiano fare l'olio d'oliva! Beh, più o meno tutti. La sua qualità dipende non solo dal *terroir*, ma anche dall'esperienza del produttore e dallo stile da lui scelto per la miscelazione delle tre varietà di olio d'oliva prodotte nella zona: il Moraiolo, il Frantoio e il Leccino. Qui si produce solo il Moraiolo. L'azienda agricola situata nelle vicinanze della pittoresca città di Spoleto e appartenente alla Villa della Genga è una piccola struttura rifinita che all'aspetto ricorda un garage ben curato. Lì vicino si trova il pendio di una collina coperto da lunghe file di ulivi dai quali vengono raccolte le olive per il Moraiolo, una varietà di ottima qualità dovuta all'alto contenuto di polifenoli. Il proprietario del frantoio, presentatosi semplicemente come Filippo, è un giovane intelligente, con una divisa del tutto simile a quella degli altri operai, dallo sguardo assorto e dai modi cortesi.

Qui si produce un olio d'oliva particolare, la cui spremitura avviene senza il nocciolo, il che dà all'olio, secondo Filippo, un gusto molto amarognolo. Il risultato è un prodotto DOP di alta qualità, equilibrato, biologico e puro, con un elegante aroma di carciofo, pomodoro e mandorla. Lo si può gustare col pane, in particolar modo quello umbro insipido, leggermente abbrustolito al fuoco e con un pizzico di sale... Oh, è un sapore da provare almeno una volta nella vita!

L'olio d'oliva, prodotto qui in quantità non molto elevate, giunge direttamente nei migliori ristoranti gastronomici di Londra.

Risalendo il sentiero che conduce verso l'alto, vi ritroverete nella Villa della Genga. Una volta spalancati gli archi in pietra del portone... ah! Di fronte a voi avrete un palazzo costruito nel XVI secolo! La parte davanti è coperta da un giardino all'inglese curato con grande maestria, mentre sullo sfarzoso ingresso principale è ben visibile il grande stemma di famiglia.

– Dovete sapere, – ci spiega l'interprete – che il signor Filippo è il marchese Filippo Montani Fargna, discendente diretto di Annibale Sermattei della Genga, meglio conosciuto come papa Leone XII.

Ebbene sì: la storia continua...





THE LENTILS OF CASTELLUCCIO

Imagine the taste of tender lentils whose succulence makes you close your eyes in ecstasy and silently repeat the syllables Cas-tel-luc-cio.... This remote and secluded village in the Apennines, whose appearance has not been altered by modernity, and where the walls of the houses are traditionally almost used as newspapers to give the latest news, is home to 15 millionaires whose wealth has been created through the cultivation of lentils. The delightful and unusual tastes of Castelluccio IGP lentils are not given simply by the condiments used but are greatly due to the high-altitude climate (remember, we are in the Apennines!) and the characteristics of its calcareous soil. What follows is not a recipe to be written down but one to be remembered for the whole of your life, like arithmetical tables. Castelluccio lentils should be washed (and not ground!) in water for two minutes before leaving them in boiling water for another twenty. Next, remove them from the flame and add olive oil directly onto the fragrant dish. It's very simple but it will make you feel as though you are in heaven!

OLIVE OIL

It seems that everyone in Umbria knows how to make olive oil! Well, more or less everyone. Its quality does not depend only on the terroir but also on the experience of the producer and the style chosen to blend the three varieties of olive oil produced in the area: Moraiolo, Frantoio and Leccino. Here, only Moraiolo is produced. The farm in the surroundings of the picturesque town of Spoleto and belonging to the Villa della Genga is a small building that looks like a well-kept garage. Nearby is the hillside covered in long rows of olive trees from which the oil is squeezed to make Moraiolo. The quality of this variety is given by its high content of polyphenols. The owner of this olive farm, who introduces himself simply as Filippo, is an intelligent and courteous young man who wears an engrossed expression and the same uniform as all the other workers. Here they produce a very special oil, which they squeeze after the stone has been removed from the olives. According to Filippo, the stone gives a very bitter taste. The result is a DOP product of high-quality – balanced, organic and pure – with an elegant aroma of artichoke, tomato and almond. It goes well with bread, particularly the saltless bread of Umbria which should be slightly toasted in front of the fire, and given a sprinkling of salt. This is a taste that you should try at least once in your life! This olive oil, which is produced in small quantities around here, is sent directly to the best restaurants in London.

Following the path up the hill, you come to the Villa della Genga. When the doors of the arched stone portal open in front of you...ah! In front of you stands a palazzo built in the sixteenth century! In front is an exquisitely kept English-style garden and over the magnificent main entrance is the family coat of arms. "You should know", our interpreter explains to us, "that Signor Filippo is Marchese Filippo Montani Fargna, a direct descendant of Annibale Sermattei della Genga, better known as Pope Leo XII.

And the story continues...

NORCIA HAM

Norcia. The place of birth of St Benedict, currently the official patron saint of Europe. The town has only 5000 inhabitants but each year receives 35,000 tourists. Taking the evening passeggiata through the ancient narrow streets with Gian Paolo Stefanelli, the town's mayor, is like walking with the father of a large family or the headmaster of a nursery school. The impression received is that the mayor is linked to everybody either through close friendship or distant blood relationships: he stops for a quick chat



IL PROSCIUTTO DI NORCIA

Norcia. Città natale di San Benedetto, attuale patrono ufficiale d'Europa. 5000 abitanti e fino a 35000 turisti all'anno. Passeggiare di sera per le antiche stradine con Gian Paolo Stefanelli, sindaco della città, è come camminare con il padre di una grande famiglia o con il direttore di una scuola materna. L'impressione è che, in città, il sindaco sia legato a tutti quanti per intima amicizia o lontana parentela: si ferma per scambiare un paio di frasi con qualche passante, rimproverare benevolmente un gruppo di scolari che se ne sta in giro fino a tardi, dare un abbraccio alla nipote che accompagna la nonna, rispondere a un saluto oppure a una battuta fatta da qualcuno.

La nostra destinazione, secondo il sindaco, è il miglior negozio di Norcia dove vendono, sempre secondo lui, le migliori prelibatezze della città: il Prosciutto di Norcia IGP, una quantità innumerevole di vari tipi di salsicce, salami, la Corallina di Norcia, i Coglioni di Mulo Brancaleone da Norcia, in mezzo ai quali troviamo un lardo saporitissimo, e la Fiaschetta del Prete. Avendo saputo che gli acquisti non si ridurranno al solo prosciutto, l'arzilla venditore dall'aspetto bonario ci invita a scegliere almeno uno tra i venti prosciutti di Norcia rinomati e stagionati appesi a un dispositivo di legno. All'immaginazione di un buongustaio, il loro aspetto pittoresco si presenta come qualcosa di simile a un aperitivo.

Segue poi il rituale: il venditore elogia la scelta, quindi con un ferro sottile di legno infilza il prosciutto in tre parti vicino all'osso e annusa l'aroma che si diffonde.

– Bene! – dice e mette il prosciutto sul bancone, lo pesa e lo avvolge accuratamente. Se non fosse per l'ambiente del negozio, si potrebbe anche pensare che nell'incarto ci siano dei fiori.

– Desidera qualcos'altro? Provi questo – continua a dire e taglia uno dei salami in fettine sottili. Da questi dischetti rossastri ne deriva un aroma indescrivibile, mentre in bocca si diffonde un sapore denso e sfumato, morbido ed elastico, dalla consistenza un po' viscosa che, come il sapore del celebre Prosciutto di Norcia, possiede una punta di salmastro (un po' più spiccata rispetto al Prosciutto di Parma e al San Daniele), accompagnata straordinariamente bene da una leggera nota gradevolmente pepata.

with a few passers-by, affably tells off a group of schoolchildren who are out late, gives a hug to a little girl out with her grandmother, and responds to a wave or a word from anyone.

Our destination, he says, is the best shop in Norcia for the town's delicacies: Norcia ham IGP, and an innumerable quantity of types of sausages, salami, Corallina di Norcia, and Coglioni di Mulo Brancaleone da Norcia, in the middle of which we find a very tasty lard, and Fiaschetta del Prete.

Knowing that our purchases could not be reduced simply to ham, the sprightly and good-natured salesman invites us to choose between at least twenty renowned and seasoned local hams hung from a wooden structure. To the imagination of a gourmet, their attractive appearance looks something like an aperitif.

The ritual begins: the salesman praises our choice, then takes a thin wooden skewer and pierces the ham in three places close to the bone, then sniffs the resulting aroma.

“Good!” he says and places the ham on the counter.

He weighs it and carefully wraps it. If it were not for the contents of the shop, you might think he was wrapping flowers for the delicacy of his actions.

“Is there anything else you would like? Try this”, he continues and cuts one of the salami into thin slices.

An indescribable aroma arises from these reddish discs, and a dense, smoky, gentle and elastic flavour spreads in the mouth. It is rather thick in consistency and, like the taste of the famous Norcia ham, has a faint saltiness (a little more apparent than in the hams of Parma and San Daniele) that is accompanied extraordinarily well

– Vi piace? È buono come il viagra! – dichiara il venditore con l’aria di chi se ne intende. Forse come il viagra o forse come un dono del cielo. A ciascuno il suo. Generalmente, nelle altre regioni d’Italia gli abitanti di Norcia vengono chiamati macellai. Perché? Andate a cercare la risposta a Norcia!

IL FARRO

Il farro! Il frumento più antico, insignito della certificazione DOP, che si conserva sin dall’epoca dell’impero romano. Testimonianza della sua antichissima origine sono i chicchi ritrovati nelle tombe dei faraoni. Sembra addirittura che il farro fosse un elemento presente nelle ricette a base di zuppa di cereali degli antichi greci e romani.

È un frumento che non dimostra la minima traccia di “miglioramento” genetico. La sua naturale purezza antica e il procedimento di coltivazione esclusivamente biologica (800 quintali l’anno, una quantità niente male per i canoni del luogo!) possono essere paragonati al suo purissimo sangue “blu” aristocratico. Il seme grosso, di unica grandezza e dall’aspetto salutare, possiede una certa forza magnetica tanto che, prendendone una manciata di chicchi, sembra quasi impossibile tirar fuori la mano. Al contatto si sente un afflusso di energia e di forza radiosa, come provenisse da qualcosa di vivo e cosciente.

In Umbria, il farro viene coltivato da tempo immemorabile nel remoto pae-

by a slight and pleasing peppery note.

“Do you like it? It’s as good as Viagra!” the salesman claims with an expression of one who should know. Perhaps Viagra or maybe a gift from heaven. To each his own.

In the other regions of Italy the inhabitants of Norcia are generally referred to as *macellai* (butchers). Why? Go to Norcia and find out.

SPELT

Spelt! The oldest wheat, awarded with DOP certification, which has been grown here since the time of the Roman empire. Proof of its ancient origin are the seeds found in the tombs of the pharaohs. And it seems that spelt was used in recipes based on cereal soup made by the ancient Greeks and Romans.

This cereal shows no trace whatsoever of genetic “improvement”. Its natural and ancient purity and its exclusively organic cultivation (80,000 tonnes are grown each year, not bad for the standards of the area!) are matched by its very aristocratic “blue blood”. Its large, healthy-looking seed of a single size seems to have a power of magnetism: if you place your hand in a sack to take a handful, it seems almost impossible to withdraw it. As soon as you make contact you feel the flow of energy and radiant power, as though it came from something alive and aware.

In the remote village of Monteleone di Spoleto spelt has been cultivated since time immemorial. To reach the village, the winding road climbs upwards towards the infinite blue of the sky. Here, at altitude, the soil is poor and practically arid and winter is very harsh, but in this Umbrian hinterland the inhabitants cultivate spelt with devotion, almost as though it were a real treasure. And of course spelt flour is used to make bread, though saltless because it is not needed. All that is required



... LE MIGLIORI PRELIBATEZZE DELLA CITTÀ:
IL PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, UNA QUANTITÀ
INNUMEREVOLE DI VARI TIPI DI SALSICCE, SALAMI,
LA CORALLINA DI NORCIA, I COGLIONI DI MULO
BRANCALEONE DA NORCIA, IN MEZZO AI QUALI
TROVIAMO UN LARDO SAPORITISSIMO, E LA FIASCHETTA
DEL PRETE. ... THE TOWN’S BEST DELICACIES: NORCIA
HAM IGP, AND AN INNUMERABLE QUANTITY OF TYPES
OF SAUSAGES, SALAMI, CORALLINA DI NORCIA, AND
COGLIONI DI MULO BRANCALEONE DA NORCIA, IN THE
MIDDLE OF WHICH WE FIND A VERY TASTY LARD, AND
FIASCHETTA DEL PRETE.

sino di Monteleone di Spoleto dove ci si arriva percorrendo strade a spirale che si avvicinano al cielo e all'infinito celeste.

Il terreno è povero, d'alta montagna. Praticamente arido. Gli inverni sono terribili. Qui, nell'entroterra umbro, gli abitanti coltivano il farro con cura e devozione, quasi fosse un vero e proprio erede reale.

Ovviamente, con la farina di farro si fa il pane, senza sale perché non gli serve. Gli bastano solo il farro e i suoi privilegi. Tra l'altro, a Monteleone di Spoleto, dal loglio del farro si ottiene l'imbottitura dei cuscini: pare che sia ottima per dormire.

LO ZAFFERANO DI CASCIA

Lo zafferano e Cascia, piccola città medievale nella parte orientale dell'Umbria, sono due concetti inseparabili, come Cascia e le reliquie miracolose di Santa Rita. Quando e da chi venne portata a Cascia questa pianta bulbosa rimane un mistero. Al contrario, si sa per certo che la qualità dello zafferano locale, grazie al suolo sassoso in grado di assorbire molta acqua, è di gran lunga superiore a quella coltivata in Africa e Arabia.

La raccolta avviene tra ottobre e inizio novembre, allo spuntar del sole, affinché il preziosissimo polline arancione possa conservare intatte le proprie straordinarie peculiarità. La grandezza dello zafferano è praticamente misurabile in base alla sua effimera "ponderabilità": per un grammo, è necessario raccogliere 200 fiori. E per averlo, bisogna pagarlo 40 euro.

Tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, l'atmosfera nella piazza del mercato della città, invasa da turisti e stracolma di tutti i tipi di manicaretti, per tradizione si riempie dell'attesa dell'Evento: la Mostra Mercato dello Zafferano di Cascia.

Le condizioni di partecipazione sono semplicissime. Entro due settimane prima dell'inizio della mostra, bisogna presentare la richiesta che dà il diritto a ricevere il biglietto (gratis!) nel giorno suddetto e di assaggiare piatti nobili a base di zafferano nei più bei palazzi e nelle sale di Cascia. Il viaggio da un luogo storico a un altro (e qui non c'è niente di semplice!) per le strette stradine medievali della città è un piacere a sé stante. Non c'è la minima traccia di civiltà moderna. Un altro mondo, un altro tempo!

Ora siamo negli antichi interni della storica e inestimabile Biblioteca di Cascia. "Masticate lentamente – ci consiglia il "presentatore", non appena un'artista del posto pone sui piatti la tradizionale omelette al radicchio e zafferano, mentre un giovane sommelier versa nei calici un Trebbiano Spoletino bianco fatto con grande abilità. – Dovete assaporare tutte le peculiarità aromatiche e gustose di questo piatto. E dovete assolutamente prestare attenzione ai raffinati interni. Bisogna mangiare in luoghi bellissimi!" A giudicare dai volti ammaliati di un gruppo di turisti americani silenziosi, senza dubbio non hanno alcuna intenzione di obiettare.

IL TARTUFO UMBRO

Nell'aristocratica città di Trevi, nel corso dei secoli, i frantoi sono stati ricostruiti praticamente in ogni casa; la ricerca dei tartufi, invece, è rimasta uno stile di vita immutato per ogni abitante del luogo. Vicino alla città c'è

is spelt and its privileges. Another product made in Monteleone di Spoleto is the stuffing for pillows made from the grass of spelt: it seems that it is excellent for sleeping.

SAFFRON FROM CASCIA

Saffron and Cascia, a small mediaeval town on the eastern side of Umbria, are two inseparable concepts, just like Cascia and the miraculous relics of St Rita. Who was responsible for bringing this bulbous plant to Cascia and when it occurred remains a mystery.

However, it is known for certain that the quality of the local saffron is much higher than that cultivated in Africa and Arabia thanks to the stony soil, which is able to absorb a great deal of water.

Harvesting takes place in October and early November as soon as the sun loses its heat so that the precious orange pollens can conserve their extraordinary properties intact. The size of saffron can practically be measured by its ephemeral "ponderability": for a gram of saffron powder it's necessary to harvest 200 flowers, and to buy it you need forty euros.

In late October and early November, Cascia market square, which is invaded by tourists and packed with all kinds of titbits, is filled with people waiting for the opening of Cascia Saffron Market-Exhibition.

To be able to attend is very simple, at some time during the two weeks prior to the start of the exhibition, you simply make your request for a ticket (free!) for a particular day which gives you the right to try excellent dishes made using saffron in the most beautiful palazzi and rooms in Cascia. Moving between one historic building and another (and here nothing is simple!) through the narrow mediaeval streets is a pleasure in itself. There is not the minimum sign of modern civilisation. Another world, another time!

Now we are in the ancient interior of the historic and inestimable Library in Cascia. "Chew slowly", our "presenter" advises us as soon as a local cooking artist places the traditional red chicory and saffron omelette on our plates, while the young sommelier pours an excellent white Trebbiano Spoletino. "You have to savour all the individual aromatic tastes of this dish. And please pay careful attention to the beauty of your surroundings. It's necessary to eat in beautiful places!" To judge by the enchanted faces of a group of silent American tourists, they have no intention of disagreeing.

THE UMBRIAN TRUFFLE

Over the centuries in the aristocratic town of Trevi, the olive mills have been rebuilt in practically every house; the search for truffles, however, has remained part of the life for every inhabitant of the town unchanged.

Close to Trevi there is a small hamlet called Pigge di Trevi, which in size seems no more than a large estate with small shops that sell local truffles and fungi. Here



Generalmente i tartufi non si distinguono solo per il prezzo. Per esempio: lo scorzone nero possiede una superficie ruvida, mentre quello bianco è liscio; i tartufi neri vengono raccolti dall'ultima domenica di maggio fino al 31 agosto, mentre quelli bianchi dall'ultima domenica di settembre al 31 dicembre; il tartufo nero ama il terreno asciutto, quello bianco invece si può nascondere persino in luoghi paludosi, presso fiumi e bacini d'acqua; infine, il tartufo nero non disdegna affatto il trattamento termico, mentre quello bianco si trova a suo agio esclusivamente all'aria aperta.



Generally, truffles are not only distinguished by their price. For example: black truffles have a rough surface while their white equivalents are smooth; black truffles can be searched for from the last Sunday in May until 31 August, while the dates for white truffles are from the last Sunday in September to 31 December; black truffles prefer dry terrain while the whites might even hide in marshy places, close to rivers or pools; lastly, black truffles can tolerate thermal treatment whereas white truffles are only happy in the open air.



un borgo, Pigge di Trevi, che, per dimensione, ricorda una grande tenuta con i negozietti di tartufi e funghi tipici di questi luoghi. Lì sembra che sia possibile acquistare tutto ciò che abbia a che fare con i tartufi: il pane fatto con una particolare cottura, il formaggio, il salame duro, infiniti tipi di pasta, l'olio d'oliva, il riso aromatizzato al tartufo, ecc.

Tuttavia, i più interessanti "oggetti esposti" in questa boutique sono quelli freschi messi in vendita, ovvero lo scorzone nero (100 euro al kg) e il tartufo bianco (700 euro al kg), per l'esattezza non del tutto bianco, ma piuttosto un tubero grigio chiaro!

La padrona del negozio, come abbiamo scoperto in seguito, oltre alla licenza per la raccolta dei tartufi e a due bastardini appositamente addestrati e dotati della rispettiva certificazione (i cani di buona razza, stando alle sue parole, non sono adatti a questa raccolta perché danneggiano i funghi e i miceli), possiede anche un proprio terreno da tartufi. Eppure, non bisogna pensare che ciò le dia il diritto, seppur minimo, di rinunciare ai "periodi di raccolta", di darsi a quest'attività dopo il tramonto (è vietato!), di farlo in luoghi dove la quantità minima di tartufi non raggiunge i due chili per ettaro o addirittura di venderli dopo la fine della stagione di raccolta. Il tartufo, considerato patrimonio nazionale, trova i suoi adepti in veri e propri organi con i quali è meglio non avere niente a che fare. Il minimo di multa per una qualsiasi mancanza o disordine è di 500 euro. Per una trasgressione più considerevole è previsto il ritiro del certificato che viene rilasciato solo una volta nella vita previo superamento degli esami. E se i classici culinari umbri sono i tartufi freschi da cospargere sulla pasta fresca, sulla carne e sulla trota alla griglia, allora il bestseller è l'omelette ai tartufi! La migliore è quella servita al ristorante Villa Maria, vicino alla bellissima Spoleto!

Il tartufo non ha odore, non profuma. Il tartufo è fragrante ed ha una fragranza, senza alcun dubbio, divina!

Indescrivibile e inspiegabile, deciso e distinto, non per niente il tartufo si è reso noto nell'ambiente enogastronomico con il nome "aroma di tartufo". Dal calore dei gambi dei funghi (ma sono funghi?), si diffonde un'essenza che non ha uguali in natura, il cui aroma si può trovare soltanto nel vino stagionato e molto costoso. I cercatori di tartufi la definiscono il linguaggio particolare del tartufo. Comprenderlo, o anche semplicemente *cercare di comprenderlo*, è impossibile senza aver fatto un inchino a questa straordinaria opera della natura.

Un inchino al tartufo e all'Umbria che gli ha dato origine! [gennaio-febbraio 2010] ●

you can buy anything to do with truffles: bread made in a particular fashion, cheese, hard salami, an infinite number of types of pasta, olive oil, rice and many other foodstuffs, all aromatised with truffle.

The most interesting objects on show in the shop are the fresh truffles themselves, the *scorzone nero* (black truffle, 100 euros per kg) and the *tartufo bianco* (white truffle, 700 euros a kg). The white truffle is not completely white, in fact it is more pale grey!

In addition to the license for truffle hunting and two specially trained crossbreed dogs with their own certification (pedigree dogs are said not to be suited to this work because they damage the fungi and the mycelia), the owner of the shop, as we discovered later, also owns her own truffle land. However, do not think that this gives her the right to search for truffles outside the stipulated dates or after sunset (strictly forbidden!), to do so in places where the minimum quantity of truffles is less than two kilos per hectare, or even to sell them after the end of the truffle season. Considered part of the national heritage, the truffle has its adepts in special associations it's better not to have anything to do with. The minimum fine for not respecting the regulations in any way is 500 euros. For a more serious offence the probability is that the member will lose his or her certificate, which is issued only once in a lifetime after special exams have been passed. Whereas the classic Umbrian dishes are fresh truffles sprinkled on fresh pasta, meat or grilled trout, the favourite dish is instead truffle omelette! And the very best is the one served in the restaurant called Villa Maria, close to the lovely town of Spoleto!

Truffles have no smell: they have a fragrance and it is without any doubt divine!

Indescribable and inexplicable, powerful and distinct, there is a very good reason why the truffle has become known in gastronomic circles by the name "truffle aroma". When warm, the stems of the fungi (but are they really fungi?) give off a fragrance that has no equal in nature; the only aroma that approaches it is of very costly, mature wine. Truffle hunters call it the special language of the truffle. To understand it, or even simply *to try to understand it*, is impossible without having bowed to this extraordinary work of nature.

A bow to the truffle and to Umbria, its land of origin! [January-February 2010] ●



I VINCITORI, LA GIURIA, I CANDIDATI
THE WINNERS, THE JURY, THE NOMINEES



I VINCITORI

SEZIONE TV

MARCO HAGGE

Il regno delle acque

Rai 3 "Bellitalia"

Florentino, giornalista RAI presso la redazione di Firenze, è coordinatore della Rubrica "TGR Bellitalia", rubrica nazionale in onda il sabato su RaiTre, giunta quest'anno alla 13ma edizione.

SEZIONE STAMPA

ANISSIA BECERRA

L'ultima frontiera

"Bell'Italia"

Italo-americana, è un'apassionata naturalista interessata alle forme storiche dell'interazione tra natura, culture ed economie locali. Collabora da anni come giornalista freelance per Bell'Italia, Gardenia, Airone (ed altre testate del Gruppo G. Mondadori/Cairo Editore).

SEZIONE WEB

GEMMA O' DOHERTY

Umbria paradiso: Italy's gorgeous green heart

"independent.ie"

Giornalista, Senior Features Writer, è responsabile della sezione Viaggi del supplemento settimanale dell'Irish Independent, il quotidiano nazionale più venduto in Irlanda.

La cerimonia di premiazione si è tenuta a Perugia il 14 aprile 2011, nell'ambito del programma ufficiale del Festival Internazionale di Giornalismo.

Sono state 44 le candidature ufficiali di questa seconda edizione del Premio: 24 per la sezione stampa, 13 per la sezione web e 7 per quella televisiva, giunte da differenti paesi di provenienza: Italia, Australia, Brasile, Lituania, Francia e Irlanda.

Segnalazioni della Giuria da Spagna, Olanda, Belgio, Gran Bretagna, Stati Uniti.

Di respiro internazionale le testate giornalistiche rappresentate: NY Times, Irish Independent, National Geographic, Sunday Herald, The Telegraph, France Presse, Catavino, De Telegraaf. E per l'Italia RAI 3, RAI TG1, TV 7, canali tematici di SKY, Bell'Italia, Corriere della Sera, La Stampa, Qui Touring, Dove...

LA GIURIA DELL'EDIZIONE 2011

Dennis Redmont

Giornalista e Presidente della Giuria

Giorgio Mencaroni

Presidente Camera di Commercio di Perugia

Enrico Cipiccia

Presidente Camera di Commercio di Terni

Mario Pera

Segretario Generale Camera di Commercio di Perugia

Giuliana Piandoro

Segretario Generale Camera di Commercio di Terni

Federico Fioravanti

Giornalista

Paola Buonomo

Responsabile Comunicazione Camera di Commercio di Perugia

Egidio Urbanella

Giornalista e addetto stampa Camera di Commercio di Perugia

THE WINNERS

TV SECTION

MARCO HAGGE

Il regno delle acque

Rai 3 "Bell'Italia"

From Florence, RAI journalist, is the coordinator of "TGR Bell'Italia", national TV magazine.

PRESS SECTION

ANISSIA BECERRA

L'ultima frontiera

"Bell'Italia"

Italian-American, is a passionate naturalist journalist, interested in the historical forms of interaction between nature, local cultures and economies. Worked for years as a freelance journalist for Bell'Italia, Gardenia, Heron (and other newspapers of the Mondadori Group G / Cairo Editore).

WEB SECTION

GEMMA O' DOHERTY

Umbria paradiso: Italy's gorgeous green heart

"independent.ie"

Journalist, Senior Features Writer, is responsible for the Travel section's weekly supplement of the Irish Independent, the best-selling national newspaper in Ireland.

The awards ceremony took place in Perugia, April 14, 2011, as part of the official program of the International Journalism Festival.

There were 44 official nominees for this year's Stories on Umbria: 24 for the press section, 13 for the web section and 7 for the TV section, all from different countries such as Italy, Australia, Brazil, Lithuania, France and Ireland.

Pieces from Spain, Holland, Belgium, Great Britain and the United States were suggested by the jury.

Many international newspapers were represented: NY Times, Irish Independent, National Geographic, Sunday Herald, The Telegraph, France Presse, Catavino, and De Telegraaf. For Italy: TV channels RAI 3, RAI TG, TV 7 and SKY and magazine and newspaper publications Bell'Italia, Corriere della Sera, La Stampa and Qui Touring.

2011 JURY PANEL

Dennis Redmont

Journalist and President of the Jury

Giorgio Mencaroni

President Chamber of Commerce of Perugia

Enrico Cipiccia

President Chamber of Commerce of Terni

Mario Pera

General Secretary Chamber of Commerce of Perugia

Giuliana Piandoro

General Secretary Chamber of Commerce of Terni

Federico Fioravanti

Journalist

Paola Buonomo

Communication Manager Chamber of Commerce of Perugia

Egidio Urbanella

Journalist and Press Agent Chamber of Commerce of Perugia

PAESE // COUNTRY

PAESE // COUNTRY	TITOLO // TITLE
I	Immersione nel paesaggio
AUS	Heavenly beds
I	Antichità viva
I	Semplici piaceri
I	C'era una volta Narnia
I	L'ultima frontiera
I	Arnth e I suoi fratelli
I	Alla scoperta del pianeta che abitiamo
I	Spello, dove l'ulivo segna il tempo
I	Humile et preziosa
I	Bentornata Madonna Primavera
I	Un'autobiografia in pietra
I	L'enigma della Scarzuola
F	Assise, chantier de vie et de coeur
I	Testimonianze gastronomiche, una gastronomia fedele
F	Brunello Cucinelli l'entrepreneur philosophe qui veut "embellir l'humanité"
RUS	Umbrian Delicatessen
I	Trebbiano spoletino, l'assaggio che stupisce
I	Il paese delle fiabe nel cuore della verde Umbria: Castel Ritaldi
I	Lavandaie e uncinaie nella Pretola che fu
I	I tre itinerari che portano in Umbria
I	Dalla storia sempre grandi insegnamenti
I	Massa Martana e l'edilizia delle buone idee
LT	By hospitality- over the centuries and ages..
I	Umbria insolita: tra sotterranei e cascate.
I	Da monasteri e palazzi, a pozzi, cisterne e scale misteriose
I	Umbria insolita: tra sotterranei e cascate
I	Il cammino degli angeli
IRL	Umbria Paradiso: Italy's gorgeous green heart
USA	With a deep dig into its past, Perugia built an energy-saving future
I	Denominazioni tipiche italiane a quota mille: la schiera dei prodotti umbri.
I	Dalla lenticchia di Castelluccio al salame di Norcia fino al vitellone dell'Appennino
I	Umbria, c'è anche un'anima bianchista
I	Alle radici del Sagrantino
I	Quanti Baci nel museo
AUS	The gardener from Gubbio
BR	Sfumature di verde in Umbria...
I	Orvieto nutre la mente con il festival della gastronomia
I	Imprenditoria giovanile e arte – I pensieri in vetro di...
I	Il regno delle acque
I	Conosco un posticino – Da Todi a Bevagna lungo la provinciale di Duesanti
I	I viaggi di Dove – Perugia, segreti e misteri del Medioevo
I	Santo della città dei Ceri – Tra cielo e terra
I	Il palio delle barche
I	Umbria segreta
I	Percorsi sotterranei

SEGNALAZIONI DELLA GIURIA // SUGGESTED BY THE JURY

AUTORE // AUTHOR

Gabriella Opaz
Martin Van Aalderen
Martin Van Aalderen
Raf Casert
Door Pierre Darge
Pete Stewart
Geoffrey Smeddle
Edward Bishop
J.C. Reid
Adam Begley
Anna Maria Colonna
Gabriele Salari
Marisa Fumagalli
Michela Proietti

TESTATA // MEDIA ENTITY

Catavino
De Telegraaf
De Telegraaf
Abc News
Weekend Knack
Sunday Herald
Sunday Herald
The Telegraph
Houston Chronicle
NY Times
www.ilreporter.com
www.ilreporter.com
Corriere della Sera
Corriere della Sera

SEZIONE // SECTION

Web
Web
Web
Web
Web
Web
Web
Web
Web
Web
Web
Web
Press
Press

PRESS / WEB / TV

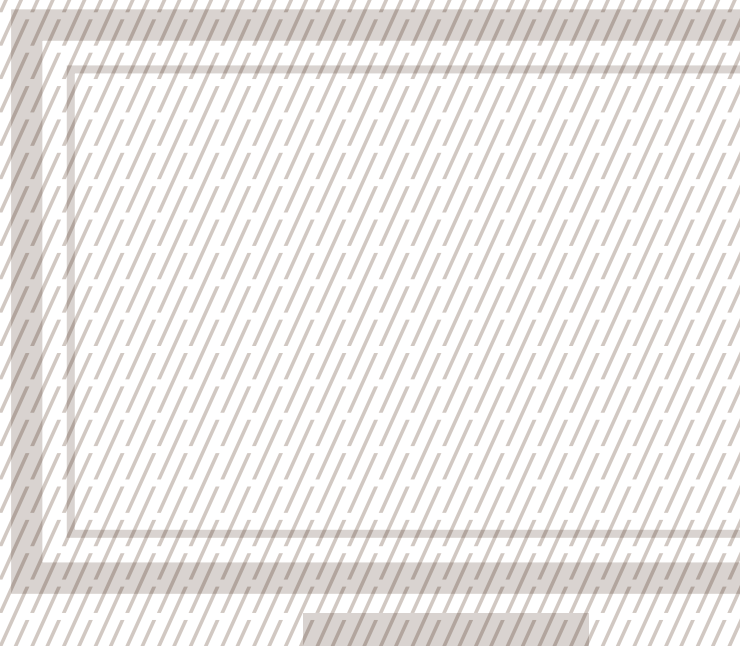
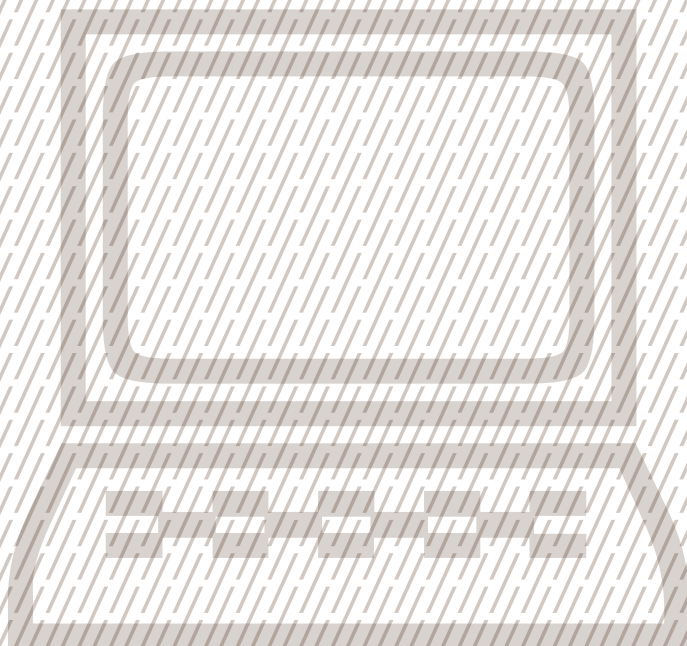


PAESE // COUNTRY

E
NL
NL
USA
B
GB
GB
GB
USA
USA
I
I
I
I

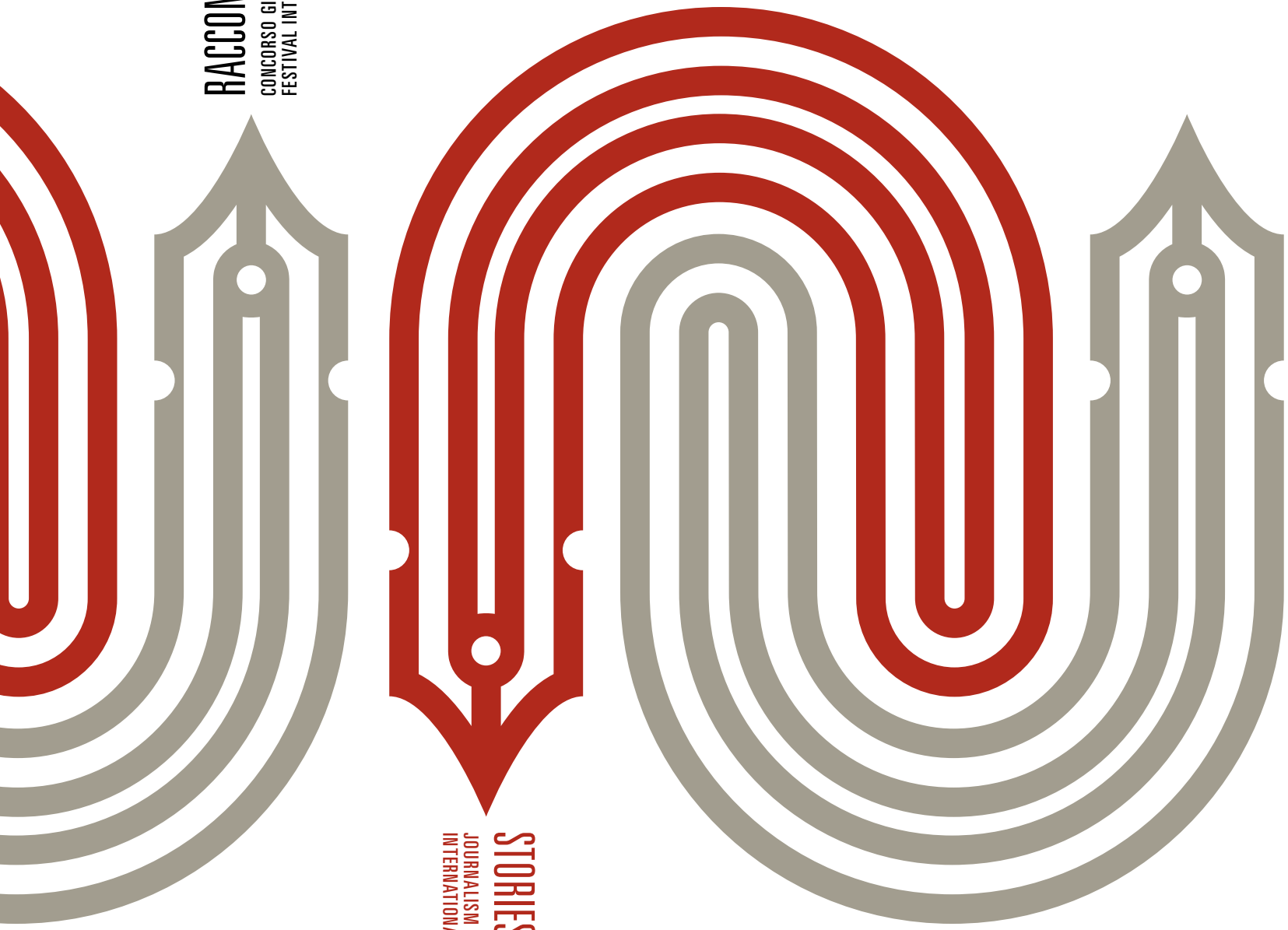
TITOLO // TITLE

Rolling hills of Umbria
 Ondernemers met truffelkoorts
 De eeuwige delicatessen TRUFFELS; Prijs witte goud gehalveerd
 Truffle-Hunting Is a Highlight of Italian Vacation
 Een Wesp Op Bedevaart
 Wine
 Liquid Gold
 Italy: Umbria's wilder side
 Norcia: A mountain mecca for Italian food
 Henry James walked here
 Fonti del Clitunno, incanto Umbria
 Umbria, sul monte di Francesco
 La signora dell'arte
 Da Dioniso a Cocteau. La fiaba del vino ha il colore rosa



RACCONTAMI L'UMBRIA

CONCORSO GIORNALISTICO
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO



STORIES ON UMBRIA
JOURNALISM AWARD
INTERNATIONAL JOURNALISM FESTIVAL