

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

Debora Pergalani, Annalisa Rueca, Roberto Vitali

Hanno collaborato // Collaborations

**Serenella Barafani, Luca Broncolo, Paola Buonomo,
Daniele Pampanelli, Danilo Pozzi, Annalisa Rueca, Roberto Vitali**

Traduzioni // Translations by

Eurostreet – Biella

Crediti fotografici // Photographic credits

Archivio Archi's Comunicazione (pagg. 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, 19, 38, 39, 40, 41, 63, 64, 65, 74, 75, 76, 77, 79, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 100, 101, 110)

Archivio Regione Umbria (pagg. 6, 7, 8, 15, 16, 17, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 34, 35, 36, 37, 60, 61, 68, 70, 71, 72, 78, 79, 111, 112, 114)

Giovanni Andreani (pagg. 104, 105, 106, 107, 108, 109)

Giuliana Cavezzi, Antonio Corradetti (pagg. 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59)

Eremito (pagg. 31, 32)

Maurizio Fabbro (pagg. 42, 43, 44, 45, 46, 47)

Huffingtonpost.com (pagg. 20, 21, 22, 23)

Sergio Galeotti (pagg. da 94, 95, 96, 97, 98, 99, 102, 103)

Alessandro Penso (pag. 62)

The Washington Post (pag. 66)

Tribewanted Monestevole (80, 81, 82, 83, 84, 85)

Wikimedia - CC Creative Commons (pag. 116)

Stampa // Printed by

Dimensione Grafica Spello (PG)

Nota dell'editore / Come previsto dal Regolamento del Premio, la Camera di Commercio di Perugia esercita il diritto di pubblicare gli elaborati in concorso sui propri mezzi di comunicazione istituzionale, nel rispetto dell'integrità dei testi. Gli interventi di editing sono stati adottati per assicurare la rispondenza dei testi agli standard editoriali della pubblicazione.

Publisher's note / As established in the Competition regulations, the Perugia Chamber of Commerce exercises its right to publish the competition entries on its institutional means of communication respecting the integrity of the published texts. Any eventual editing has been applied exclusively to ensure that texts comply with publishing standards.

Finito di stampare nel mese di ottobre 2014 // Printed in October 2014

Per conto di // For

Camera di Commercio di Perugia

PRESENTAZIONE // INTRODUCTION

“È il cuore dell'Umbria, terra di forti colori, di un popolo di storia millenaria, dove tutto sussurra di antiche leggende, di paesaggi infiniti e dove lo sguardo si perde con struggente emozione”.

“Senza dubbio, oggi, non esiste al mondo un festival jazz in grado di destare tanto entusiasmo quanto quello che si svolge nel cuore dell'Italia medioevale, Umbria Jazz”.

“Arrivare ai Piani di Castelluccio nel mese di giugno, in piena fioritura, è come entrare in un quadro di Monet”.

“Se l'emozione fosse un colore sarebbe il monte Peglia vestito d'autunno”.

Quale migliore presentazione per questo nuovo volume che le parole stesse di alcuni fra i tanti giornalisti, web writer e reporter giunti a visitare e gustare l'Umbria appassionandosene e facendone appassionare innumerevoli lettori di tutto il mondo?

Il Premio “Raccontami l'Umbria”, alla sua quinta edizione, ha ormai raggiunto una notevole notorietà tanto da superare quest'anno le 80 candidature, da 4 continenti. Qui vogliamo darne un significativo assaggio che renda merito alla variegata bellezza del paesaggio, alla nostalgica atmosfera di borghi talora dimenticati, all'eccellenza delle sue produzioni, alla storia che si respira tra le vie di ogni paese umbro.

E se qualcuno ha mai pensato che l'Umbria sia solo “la Toscana dei poveri”, dopo la lettura di queste pagine potrebbe accorgersi di essersi sbagliato!

“The heart of Umbria, a land of strong colours, a population with a thousand-year-old history, where everything whispers of ancient legends, infinite landscape and your gaze drifts away on the wings of heart breaking emotions.”

“Without doubt there is no other jazz festival in the world that can create such excitement as much as the one that takes place in the heart of medieval Italy, Umbria Jazz”.

“Arriving at Piani di Castelluccio in June, at the peak of flowering, is like entering a Monet painting.”

“If emotion was a colour it would be Peglia Mount adorned in its autumn attire.”

What better introduction could there be to this new publication than the words of some of the many journalists, web writers and reporters who have visited and experienced Umbria, falling in love with the region and conveying the same love to innumerable readers all over the world?

The fifth year of the “Raccontami l'Umbria” competition, an event that has achieved such fame that more than 80 candidates from 4 continents were attracted this year. In this publication we seek to present a foretaste of this event that celebrates the value of the many-faceted beauty of the landscape, the nostalgic atmosphere of villages at times forgotten, the quality of its production and the history that one breathes in along the streets of every Umbrian town.

If you have ever thought that Umbria is only a “poor man's Tuscany”, you will think differently after reading these pages.

Giorgio Mencaroni

Presidente Camera di Commercio di Perugia



Enrico Cipiccia

Presidente Camera di Commercio di Terni



ORVIETO, LA CITTÀ MAGICA DALLE MILLE SFUMATURE 06 ORVIETO, THE MAGIC CITY OF A THOUSAND SHADES >> ELENA BARASSI **DA 40 ANNI, UMBRIA JAZZ ATTRAIE, ISPIRA, AFFASCINA 18 '40 YEARS ON, UMBRIA JAZZ ATTRACTS, INSPIRES, MESMERIZES** >> YAVUZ BAYDAR **UMBRIA AL PROFUMO DI OLIO E LENTICCHIE 24 UMBRIA SCENTED WITH OIL AND LENTILS** >> LUCA BERGAMIN **UMBRIA FRANCESCANA: PIACERI SEMPLICI AL FRESCO DEGLI ULIVI 28 FRANCISCAN UMBRIA: SIMPLE PLEASURES IN THE SHADE OF THE OLIVES** >> RITA BERTAZZONI **LISCIO COME L'OLIO 36 AS SMOOTH AS OIL** >> FEDERICA BOTTA **POSTIGNANO, RINASCIMENTO UMBRO 42 POSTIGNANO, UMBRIAN RENAISSANCE** >> ISABELLA BREGA **UMBRIA, PIANI DI CASTELLUCCIO. IL GIARDINO DELLE SIBILLE E LA FABBRICA DELLE NUVOLE 48 UMBRIA, THE CASTELLUCCIO PLAINS. THE SYBILLE GARDENS AND THE FACTORY OF THE CLOUDS** >> GIULIANA CAVEZZI E ANTONIO CORRADETTI **I BORGHI E I BOSCHI DEL TARTUFO NERO 62 THE VILLAGES AND WOODS OF THE BLACK TRUFFLE** >> MICHELA DI CARLO **IL BEL MONDO 66 THE HIGH LIFE** >> ANTHONY FAIOLA **CERAMICHE DIPINTE DI DERUTA, ANCHE IL PAPA LE HA PORTATE IN BRASILE! 74 PAINTED DERUTA CERAMICS, EVEN THE POPE TOOK THEM TO BRAZIL!** >> AMINA IACUZIO **IL NOSTRO VILLAGGIO GLOBALE 80 OUR GLOBAL VILLAGE** >> MIRCO LOMOTH **SOLITUDINI DORATE 86 GOLDEN SOLITUDE** >> MASSIMILIANO RELLA **UN ITINERARIO DOC 94 A DOC JOURNEY** >> BARBARA ROVEDA **IL FASCINO E IL SUONO DELLE MIE CHITARRE DI CERAMICA 104 THE FASCINATION AND THE SOUND OF MY CERAMIC GUITAR** >> CLAUDIO SAMPAOLO **I LUOGHI DI FRANCESCO 110 THE ASSISI OF FRANCIS** >> MARILISA ZITO **I VINCITORI, LA GIURIA, I CANDIDATI 117 THE WINNERS, THE JURY, THE NOMINEES** >>



ORVIETO, LA CITTÀ MAGICA DALLE MILLE SFUMATURE

ORVIETO, THE MAGIC CITY OF A THOUSAND SHADES



Testo di // Text by
ELENA BARASSI

Fonte // Source
lavocedinyork.com

Sembra uscita da un libro di fiabe, arroccata com'è su un'alta rupe isolata dal mondo. Poi si scopre che qui la storia ha lasciato un'impronta indelebile e che i paesaggi sono un incanto. Come ben sanno Martin Scorsese e Richard Gere. It seems straight out of a storybook, perched as it is on a high cliff, isolated from the world. Then you discover that history has left an indelible mark and that its landscapes are magical. As Martin Scorsese and Richard Gere well know.





**HERE TOWERS THE MAJESTIC AND IMPOSING
SYMBOL OF THE CITY IN THE COLLECTIVE
IMAGINATION, THE CATHEDRAL.**



**QUI SVETTA MAESTOSO ED IMPONENTE
IL SIMBOLO DELLA CITTÀ NELL'IMMAGINARIO
COLLETTIVO, IL DUOMO . . .**

Irresistibile Orvieto. Si viene per visitare un borgo di rara bellezza, di storia antichissima dove tutto alimenta il desiderio di osservare, assaporare, esplorare e si scopre che il gotha del cinema internazionale l'ha già eletta da tempo suo buen retiro. Ospite abituale di Colin Firth, Daniel Craig, l'ultimo strepitoso James Bond, cerca casa da queste parti, ma è facile incontrare in uno dei tanti ristoranti della zona, anche Martin Scorsese, come pure il super affascinante Richard Gere, ospite fisso di Villa Malva, splendida costruzione, sede di un moderno studio di registrazione, insieme a Celine Dion. È un piccolo fiore, Orvieto, in una landa che più verde non si può. È il cuore dell'Umbria, terra di forti colori, di un popolo di storia millenaria, dove tutto sussurra di antiche leggende, di paesaggi infiniti e dove lo sguardo si perde con struggente emozione. Una storia, quella di Orvieto, cantata e tramandata da mille generazioni che affondano le proprie radici nel popolo etrusco che su quel "sasso che si erge verso le nubi al cielo" (Saxum per nubila coeli surgit), come declamò nel Duecento un poeta orvietano, edificarono quella che rimarrà una delle più fasciose e ricche città della loro straordinaria cultura. Quel masso tufaceo di notevole superficie, con pareti altissime che sembrano fatte ad arte per proteggere dagli invasori, poggiato su un rilievo isolato sarà il perno, nei secoli a venire, di un borgo medioevale di rara bellezza a forma, va detto per dovere di cronaca, di cuore. Qui svetta maestoso ed imponente il simbolo della città nell'immaginario collettivo, il Duomo, anche detto il Giglio d'oro delle cattedrali, per i mosaici che ornano la sua impareggiabile facciata e per gli interni, un tripudio di opere d'arte e per un gioiello artistico, la Cappella di San Brizio, sulle cui pareti il cortonese Luca Signorelli affrescò (1499-1504) un Giudizio Universale che è una delle più eccelse testimonianze della pittura italiana. E da qui si snoda un dedalo di strade, stradine e viuzze, su cui si affacciano, come facenti parte esse stesse dell'arredo urbano, piccole botteghe di alto artigianato.

ARTIGIANATO, MON AMOUR

Svetta tra queste un'arte antica, anzi antichissima, tramandata dalle abili donne, gelose custodi dell'arte tessile appresa dalle nonne, chine sui ferri o al telaio per

Irresistible Orvieto. You come to visit a village of rare beauty, an ancient place where everything feeds the desire to observe, enjoy, explore and it turns out that the elite of international cinema has already chosen it as his retreat. The home of Colin Firth and sought-after residence by Daniel Craig, the latest amazing James Bond. In one of the many local restaurants, you could also bump into the likes of Martin Scorsese, as well as the super charming Richard Gere, a regular at the beautiful Villa Malva (also a modern recording studio), as is Celine Dion. Orvieto is a little flower, in a land that couldn't be any greener. It is the heart of Umbria, a land of strong colours, a people of thousand-year old history where everything whispers of ancient legends, of endless landscapes where your gaze drifts away with the force of poignant emotion. A story, that of Orvieto, sung and handed down from many generations that have their roots in the Etruscan people who on that "stone that rises toward the clouds to heaven" (Saxum for nubila coeli surgit), as a 13th-century Orvieto poet wrote, built on what remains one of the most fascinating and wealthiest cities of their extraordinary culture. That remarkable tufa stone surface, with towering walls that seem artfully created as a defence from invaders, standing on a block that in centuries come will be the centre of a medieval village of rare beauty, and it has to be said, of heart. Here towers the majestic and imposing symbol of the city in the collective imagination, the Cathedral. It is also called the Golden Lily of Cathedrals, after the mosaics that adorn its unmatched facade and its interior, a riot of works of art and after its artistic treasure, the Chapel of San Brizio. On its walls Luca Signorelli from Cortona



frescoed (1499-1504) a Last Judgement which is one of the most superb examples of Italian painting. And from here twist a maze of roads, streets and alleys, lined, as if part of the urban design, with small high-quality artisan shops.

ARTISAN, MON AMOUR

Among them stands out an old, or rather ancient art, handed down by skilled women, jealous guardians of the textile art learned from grandmothers, bent over knitting needled or at the frame to create elegant

centrepieces, precious wedding dresses, and unique brooches. Three small shops keep alive the ars wetana, or the ancient art of Orvieto lace, whose ornate form is enriched by ivy, grape leaves, animals, all depicted in the reliefs of the Cathedral and which can reach extremely high quality. That of Manuela Ciotti and that of

. . . ANCHE DETTO IL GIGLIO D'ORO DELLE CATTEDRALI, PER I MOSAICI CHE ORNANO LA SUA IMPAREGGIABILE FACCIATA E PER GLI INTERNI. . . IT IS ALSO CALLED THE GOLDEN LILY OF CATHEDRALS, AFTER THE MOSAICS THAT ADORN ITS UNMATCHED FACADE AND ITS INTERIOR. . .

lavorare sottilissimi fili fino a farne preziosi centrotavola, eleganti abiti da sposa, ma anche insolite spille. A tenere in vita l'ars wetana, o l'antica arte del merletto orvietano, il cui ornato è arricchito da foglie d'edera, uva, animali, tutti ben presenti nei bassorilievi del Duomo e che può raggiungere quotazioni di altissimo prestigio, tre piccole botteghe. Quella di Manuela Ciotti e quella di Loretta Lovisa, sono ideali per chi cerca la tradizione pura del merletto, ambedue ubicate nel quartiere medioevale. Natalina Ronca è invece l'estrosa merlettaia dell'atelier Alina che ha saputo applicare tutto il gusto della tradizione ad oggetti di design e fashion con risultati sorprendenti. Gli uomini, ovviamente, non sono da meno. Le loro mani, ruvide ed esperte di moderni Geppetto, levigano pezzi di legno fino a trasformarli in burattini, animali tridimensionali o in mobili dall'impronta esclusiva. Su tutte, la bottega Michelangeli ha la location più suggestiva, un teatro ottocentesco. Dalle scenografie all'interior design vengono realizzati pezzi unici, oggi presenti in ogni parte del mondo, il cui protagonista assoluto è il legno. La manualità degli orvietani non si ferma qui. C'è un'arte che affonda le proprie radici nella civiltà etrusca e che tuttora, passando attraverso i secoli in cui si raggiunsero apici di creatività, con massimi picchi tra il Duecento e la prima metà del Trecento, si tramanda attraverso le abili mani dei "vascellari", i custodi di ogni segreto dell'arte della ceramica. E se per fare un tuffo nel passato è sufficiente una visita al Museo Archeologico Nazionale e al Museo Claudio Faina, oppure consultare il tomo di Pericle Perali *Ceramiche orvietane dei secoli XIII e XIV: note su documenti*, in cui ci si riferisce al primo vascellaro orvietano in data 1211, permettendo così di datare la ceramica orvietana come la più antica tra le altre note dell'epoca medioevale, una visita ad Agrisio Ciarlora, in località Rocca Ripeseana farà scoprire dei manufatti di estrema raffinatezza, frutto di un sapiente lavoro di tornio.

LA CITTÀ SOTTO LA CITTÀ

E da Rocca Ripeseana, dal cui belvedere la vista è a perdita d'occhio, si ritorna ad Orvieto, perché qui c'è un mondo nascosto dalla luce del sole, che da solo vale una gita. Un mondo sotterraneo fatto di cunicoli, grotte e pozzi nato ben 2.500 anni fa per soddisfare quello che era il reperimento del bene più prezioso. L'acqua certo, un bene indispensabile ma purtroppo assente sull'alto pianoro della Rupe orvietana tanto da far nascere l'esigenza di scavare profondissimi pozzi. Profondi, angusti, a sezione rettangolare, precipitano a strapiombo per decine di metri alla ricerca delle vene sotterranee. Di questi il più suggestivo, il Pozzo di San Patrizio, fortemente voluto da papa Clemente VII nel 1527, un'opera architettonica di sapiente ingegneria di gigantesche dimensioni, 54 metri di profondità, 13 di diametro, che ha dell'incredibile se solo si pensa all'epoca in cui fu realizzato. Si scende giù, sempre più giù, attraverso una rampa elicoidale, doppia addirittura per non ostacolare la discesa e la salita lungo i 248 gradini, si getta come vuole tradizione una moneta e si esprime un desiderio, perché, come dice pure l'iscrizione posta all'entrata, Quod Natura Munimento Inviderat Industria Adiecit: Ciò che non aveva dato la natura, procurò l'industria! Suvvia, aiutati che il ciel t'aiuta!.. Usciti dal pozzo impossi-



Loretta Lovisa, are ideal for those seeking the pure tradition of lace, both located in the medieval quarter. On the other hand, Natalina Ronca is a creative lace maker from the atelier Alina who has been able to apply tradition to designer objects and fashion with surprising results. The men, of course, are no less worthy. Their hands, rough and experienced like those of a modern Geppetto, smooth pieces of wood and transform them into puppets, 3D animals, or exclusive furniture. Of all of them, the Michelangeli studio has the most beautiful location, a 19th-century theatre. From scenery to interior design, his largely wood creations are unique pieces, present in every part of the world. The manual skill of the Orvieto people does not stop here. There is an art that has its roots in Etruscan civilization and that is still passed down through the skilled hands of "vascellari," the custodians of the secret art of pottery. It reached its apex of creativity in the 13th century and the first half of the 14th century. All you need to do to dive into the past is visit to National Archaeological Museum and the Claudio Faina Museum. Alternatively, you can consult the work by Pericles Perali *Orvieto Ceramics of the 13th and 14th centuries: notes on documents* that refer to the first Orvieto potter (1211), allowing us to date Orvieto ceramics as the oldest among the others of the middle ages. On the other hand, a visit to Agrisio Ciarlora, in Rocca Ripeseana, will reveal extremely elegant artefacts, the result of attentive lathing.

THE CITY BENEATH THE CITY

From Rocca Ripeseana, with a view as far as the eye can see, you return to Orvieto, because here there is a world hidden from sunlight that alone is worth a trip. An underground world of tunnels, caves and wells created at least 2,500 years ago to serve the discovery of the most valuable asset. Water. An indispensable asset but unfortunately absent on the high plateau of the Orvieto cliff, so much so that it was necessary to dig very deep wells. Deep, narrow, rectangular-sectioned, they plunge for tens of

metres in search of subterranean veins. Of these, the most beautiful is the San Patrizio well, the quest of Pope Clement VII in 1527. It is an architectural work of skilled engineering and gigantic dimensions, measuring 54 metres in depth and 13 metres in diameter. Incredible if you think of when it was made. It descends down and down, via a helical ramp, it is even doubled so as not to impede the descent and the climb along 248 steps. As tradition demands you throw a coin and express a wish, because, as well as the inscription at the entrance says, Quod Natura Inviderat Adiecit Industry Munimento or industriousness makes up for what nature has not provided. Come on, help yourself so that heaven can

ALL YOU NEED TO DO TO DIVE INTO THE PAST IS VISIT TO NATIONAL ARCHAEOLOGICAL MUSEUM AND THE CLAUDIO FAINA MUSEUM.



E PER FARE UN TUFFO NEL PASSATO È SUFFICIENTE UNA VISITA AL MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE E AL MUSEO CLAUDIO FAINA.

IL POZZO DI SAN PATRIZIO, FORTEMENTE VOLUTO DA PAPA CLEMENTE VII NEL 1527, UN'OPERA ARCHITETTONICA DI SAPIENTE INGEGNERIA DI GIGANTESCHE DIMENSIONI, 54 METRI DI PROFONDITÀ, 13 DI DIAMETRO, CHE HA DELL'INCREDIBILE SE SOLO SI PENSA ALL'EPOCA IN CUI FU REALIZZATO.



OF THESE, THE MOST BEAUTIFUL IS THE SAN PATRIZIO WELL, THE QUEST OF POPE CLEMENT VII IN 1527. IT IS AN ARCHITECTURAL WORK OF SKILLED ENGINEERING AND GIGANTIC DIMENSIONS, MEASURING 54 METRES IN DEPTH AND 13 METRES IN DIAMETER.



bile non resistere al richiamo della città underground: un dedalo di cunicoli, un percorso attraverso una città scavata nel tufo per rivivere per qualche attimo la vita quotidiana, dagli Etruschi ai giorni nostri. Ed ecco profilarsi davanti agli occhi più di 1.200 grotte, cantine per la fermentazione del vino, magazzini per la conservazione degli alimenti, cisterne per l'acqua e cave di pietra. Ma non solo. Lo sguardo si perde al cospetto di forni per ceramiche, conerie, piccionaie ed addirittura dei veri e propri frantoi per l'olio. Il più rappresentativo al n° 536 nei pressi della Chiesa di San Francesco. Qui nei meandri della terra sorge il Mulino di Santa Chiara, di epoca etrusca ma che fu utilizzato fino al secolo XVII d.C. dove sono ben visibili le enormi macine in basalto, le vasche ed i ripostigli per le olive, testimonianza di un insediamento produttivo già di tipo semi-industriale. La sanno lunga gli abitanti di Orvieto in questo campo. Anche ai giorni nostri, infatti, l'olio orvietano non teme rivali. Uno su tutti quello di Domenica Fiore, miglior olio al mondo 2013 secondo la giuria del New York International Olive Oil Competition.

TERRA DI SANTI, TERRA DI BEATI

Dal profano al sacro e si va a Culata del Diavolo, secondo la leggenda il luogo in cui atterrò, in una rovinosa caduta dal Paradiso, Lucifero. Oppure a Parrano, poco distante da Orvieto dove si trovano le Tane del Diavolo. Luogo di culto nei secoli addietro, da come si evince dai resti di cibi di rara qualità scoperti all'interno, massima espressione di riti propiziatori in epoche pagane, le tane sono un complesso di grotte con ingressi nascosti fra dirupi rocciosi di difficile accesso, canyon, pareti scoscese e cascate. Su tutte, tre non sono da mancare, la Tana principale inferiore, quella Superiore e la Tana del faggio, in prossimità, ca va sans dire, del Ponte del Diavolo, fosse solo per la conformazione altamente suggestiva e per quei tratti marcatamente labirintici che rendono il luogo ad alta emozione. E all'imbrunire è tempo di ritornare in questo magico borgo, dove il tempo sembra essersi cristallizzato. Domani c'è ancora tempo per assaporare lentamente tutte le bellezze ancora da scoprire di questa terra incantata.

... THE UNDERGROUND CITY: A MAZE OF TUNNELS, A PATH THROUGH A CITY DUG INTO THE TUFF AND TO RELIVE DAILY LIFE, FROM THE ETRUSCANS TO THE PRESENT DAY.

... LA CITTÀ UNDERGROUND: UN DEDALO DI CUNICOLI, UN PERCORSO ATTRAVERSO UNA CITTÀ SCAVATA NEL TUFO PER RIVIVERE PER QUALCHE ATTIMO LA VITA QUOTIDIANA, DAGLI ETRUSCHI AI GIORNI NOSTRI.

help you! Exiting from the well it is impossible to resist the lure of the underground city: a maze of tunnels, a path through a city dug into the tuff and to relive daily life, from the Etruscans to the present day. And behold there before your eyes are more than 1,200 caves, cellars for wine fermentation, and warehouses for storing food, water tanks and stone quarries. But there's more still. Your gaze is lost amongst the ceramic kilns, tanneries, pigeon houses and even genuine oil mills. The best example is no. 536 near the Church of Saint Francis. Here rises the Saint Claire Mill, built in Etruscan times but used until the

17th century AD. You can still see the enormous basalt millstones, tanks and olive stores, testimony of production that was already semi-industrial. The inhabitants of Orvieto know all about this. Even in modern times, Orvieto oil fears no rivals. One of these is that of Domenica Fiore, the best oil in the world 2013 according to the New York International Olive Oil Competition jury.

THE LAND OF SAINTS, A BLESSED LAND.

From the profane to the sacred, you pass to Culata del Diavolo, as legend would have it, the place where Lucifer landed in a ruinous fall from heaven. Or Parrano, close to Orvieto, where you find the Devil's Lair. A place of worship in earlier centuries, as can be seen from the remains of rare quality foods discovered inside, the maximum expression of rites in pagan times. The lairs

are a complex of caves with hidden entrances between rocky cliffs that are difficult to reach as well as canyons, steep ravines and waterfalls. Of all, three are not to be missed. The lower main lair, the upper one and the beech lair, near, ca va sans dire, the Devil's bridge. The highly evocative structure and labyrinthine form on their own make it a highly emotional site. And at dusk is the time to return to this magical village where time seems to have crystallized. Tomorrow there is still time to savour slowly all the undiscovered beauty of this enchanted land.

PLACES TO VISIT

Palazzo del Gusto is not to be missed. In the cellars of the former convent of San Giovanni, a maze of tunnels dug in the tufa



DA VISITARE

Palazzo del Gusto. Nelle cantine dell'ex Convento di San Giovanni, un labirinto di cunicoli etruschi scavati nel masso tufaceo, si trova l'Enoteca Regionale in cui sono presenti i migliori vini, mentre all'interno del chiostro anche una mostra-mercato dei formaggi umbri. *Pasticceria Adriano.* Imperdibile una visita ai sotterranei, un complesso labirintico dove venti secoli di storia si snodano tra sistemi idraulici di epoca etrusca, butti medioevali e strutture rinascimentali.

GLI EVENTI DA NON PERDERE

Festa della Palombella, giorno della Pentecoste. Storica rappresentazione della festività della Pentecoste nella piazza del Duomo. È un rito che si rinnova ogni anno da sei secoli, da quando agli inizi del 1400 la nobildonna Giovanna Monaldeschi della Cervara stabilì, con un lascito, l'istituzione di questa caratteristica festa popolare che rappresenta la discesa dello Spirito Santo sugli Apostoli e sulla Madonna. Orvieto con Gusto, dal 19 al 27 aprile 2014. Manifestazione ispirata alla cultura delle città slow nazionali ed internazionali e dedicata alla cultura dell'alimentazione e del buon vivere. Umbria Jazz Winter, Natale/capodanno. Storica manifestazione per gli amanti del jazz, una serie di concerti in palazzi storici durante il periodo di fine anno, momento in cui la città si popola di molti appassionati di musica e non solo. Concerti e bande musicali per tutto il periodo della manifestazione e concerto gospel presso il Duomo.

I PRODOTTI TIPICI

Oltre al vino, che vanta una tradizione millenaria e punte di eccellenza internazionale, i prodotti tipici dell'Orvietano si rifanno ad una tradizione contadina ancora viva nelle campagne e nei borghi del territorio. Ecco i più particolari: **Il vino.** Molti i vini eccellenti presenti in Umbria ma l'Orvieto Classico è certamente considerato quello storico. Il territorio dall'aspetto collinare, ben assolato, ha incuriosito gli stessi etruschi che qui hanno iniziato la

UMBRIA JAZZ WINTER, CHRISTMAS/NEW YEAR'S. HISTORIC EVENT FOR JAZZ LOVERS, A SERIES OF CONCERTS IN HISTORIC BUILDINGS DURING THE YEAR-END...

UMBRIA JAZZ WINTER, NATALE/CAPODANNO. STORICA MANIFESTAZIONE PER GLI AMANTI DEL JAZZ, UNA SERIE DI CONCERTI IN PALAZZI STORICI DURANTE IL PERIODO DI FINE ANNO...

Etruscan, you find the Enoteca Regionale (Regional Wine Cellar) with the best wines, while inside the cloister is a display-market of Umbrian cheeses. *Pasticceria Adriano (Adiano Pastry Shop).* Don't miss a visit to the underground, a labyrinthine complex where twenty centuries of history wind through hydraulic Etruscan systems, medieval cavities and renaissance structures.

NOT-TO-BE-MISSED EVENTS

Palombella Festival, Pentecost day. Historical representation of the Pentecost festivity in the Cathedral Square. It is a ritual that has been repeated every year for six centuries, from the early 1400s when Lady Giovanna Monaldeschi della Cervara established, with a bequest, this traditional popular festival that represents the descent of the Holy Spirit upon the Apostles and the Virgin Mary. Orvieto con Gusto (Orvieto with Taste), 19-27 April 2014. Event inspired by the culture of slow national and international cities and dedicated to the culture of food and good living. Umbria Jazz Winter, Christmas/New Year's. Historic event for jazz lovers, a series of concerts in historic buildings during the year-end period, when the city is populated by many music fans and others. Concerts and bands throughout the event and gospel concert at the Cathedral.

TYPICAL PRODUCTS

Apart from wine, which boasts a thousand-year old tradition of international excellence, the typical products of Orvieto hark back to rural traditions still alive in the countryside and in the towns. Below are some of the more special products: **The wine.** Umbria has many excellent wines but Orvieto Classico is considered the most historical. The hilly and sunny land intrigued the Etruscans that started cultivation in this area. The DOC wines are the Orvieto and Orvieto Classico. An innovative wine is Orvieto Rosso DOC. The Cervaro de La Sala, Fobiano de La Carraia, and Febeo di Cardeto are excellent. The Muffato de La Sala, a wine with a blue tint, was awarded the Oscar for best sweet wine in 1998. The grapes are left to ripen longer to allow the development of a kind of noble mould. **The oil.** Varies in colour from green to yellow, and has a fruity





IN ADDITION TO THE APENNINE FUNGI
THAT IN THESE AREAS CAN BE FOUND
IN LARGE NUMBERS...



OLTRE AI FUNGHI APENNINICI
CHE IN QUESTE ZONE SI
RINVENGONO IN GRAN NUMERO...

coltivazione della vite. I vini Doc della zona sono l'Orvieto e l'Orvieto Classico, un vino innovativo è l'Orvieto Rosso Doc, eccellenti il Cervaro de La Sala, il Fobiano de La Carraia, il Febeo di Cardeto. Il Muffato de La Sala, il vino dai riflessi blu, è stato insignito dell'Oscar per il miglior vino dolce nel 1998. Le uve sono lasciate maturare più a lungo per consentire lo sviluppo di un tipo di muffa nobile. **L'olio.** Dal colore che varia dal verde al giallo, e un sapore fruttato con media sensazione di amaro e piccante, l'olio extra Vergine d'Oлива "dei Colli Orvietani" è eccellente su insalate di funghi porcini, zuppe di verdure e formaggi di media stagionatura. **I formaggi e il Cenerino.** La specialità del territorio è il Cenerino, un formaggio di nicchia prodotto secondo metodi antichi con il latte di pecora, la cui stagionatura avviene in due fasi: 3 mesi sotto la cenere e 4 mesi in contenitori di terracotta. Di sapore deciso, il suo aroma è influenzato dal tipo di legno scelto per la stagionatura. **La pera di Monteleone d'Orvieto.** Detta anche "bistecca del villano" per la consistenza e poiché ritenuta assai nutriente, è un frutto che, assieme alla Mela Roggia, rischia d'estinguersi. Per scongiurare ciò sono in corso attività destinate ad una sua completa salvaguardia e valorizzazione. **Cinta senese.** Si tratta di una razza suina originaria della provincia di Siena ma diffusasi, nel corso dei secoli, in quasi tutta l'Umbria. Ad Orvieto, la prima concreta testimonianza della presenza di questo prezioso suino è attestata da una brocca medievale, recuperata in uno dei "butti" della città, che riproduce le sembianze dell'animale. **Tartufi e funghi.** Oltre ai funghi apenninici che in queste zone si rinvencono in gran numero, il territorio dell'Orvietano (e in particolare misura quello di Fabro) può vantare la presenza non effimera del pregiatissimo Tuber magnatum pico (tartufo bianco) al quale viene dedicata, ogni anno, una mostra mercato nazionale; altre varietà di tartufi sono egualmente presenti. **Prodotti del forno.** Da segnalare, tra i tanti, la lumachella, una schiacciata a forma elicoidale salata e condita con pezzi di formaggio, lardo, prosciutto, pepe, altre spezie e la Torta di Pasqua, una pizza salata lievitata con uova, formaggio pecorino, spezie. **Umbrichelli.** Una varietà locale di pasta fresca, una specie di grossi spaghetti fatti a mano con farina e acqua. Ottimi con tartufo o cinghiale. [28 febbraio 2014] ●

...IL TERRITORIO DELL'ORVIETANO PUÒ VANTARE LA PRESENZA NON EFFIMERA DEL PREGIATISSIMO TUBER MAGNATUM PICO...THE TERRITORY OF ORVIETO BOASTS THE ESTABLISHED PRESENCE OF THE PRIZED TUBER MAGNATUM PICO...

flavour with medium bitter and spicy sensation. The extra virgin olive oil "dei Colli Orvietani" is excellent on salads, mushrooms, vegetable soups and medium-aged cheeses. **The cheeses and the Cenerino.** The specialty of this area is the Cenerino, a niche sheep's milk cheese produced according to ancient methods. The maturing process involves two phases: 3 months under the ashes and 4 months in terracotta containers. It has a strong flavour; the aroma is influenced by the type of wood chosen for maturation. **The**



Monteleone d'Orvieto Pear. Also called "the lout's steak" for its consistency and because it is very nutritious. A fruit, which, together with the Roggia Apple, runs the risk of extinction. There are ongoing projects aimed at its complete preservation and promotion. **Cinta senese.** A breed that originated in the province of Siena but over the centuries has spread over almost the whole of Umbria. In Orvieto, the first concrete evidence of the presence of this precious pig is attested by a medieval jug, recovered in one of the city's cavities, which reproduces the appearance of the animal. **Truffles and mushrooms.** In addition to the Apennine fungi

that in these areas can be found in large numbers, the territory of Orvieto (and in particular that of Fabro) boasts the established presence of the prized Tuber magnatum pico (white truffle). Every year, a national display-market is devoted to this and other truffles. **Baked products.** Of note, among many, is the lumachella, a squashed helical shape savoury topped with pieces of cheese, bacon, ham, pepper, other spices and the Easter Pie, a savoury pizza leavened with eggs, cheese and spices. **Umbrichelli.** A local variety of fresh pasta. These large handmade noodles are made from flour and water. Excellent with truffle or boar. [February 28, 2014] ●



Testo di // Text by
YAVUZ BAYDAR

Fonte // Source
huffingtonpost.com



DA 40 ANNI, UMBRIA JAZZ ATTRAE, ISPIRA, AFFASCINA
'40 YEARS ON, UMBRIA JAZZ ATTRACTS, INSPIRES, MESMERIZES

SI TRATTA DI UNA VERA E PROPRIA CALAMITA PER GLI AMANTI DEL JAZZ E GLI APPASSIONATI DI ALTRE VARIE FORME DI MUSICA... IT IS A POWERFUL MAGNET FOR JAZZ LOVERS AND DEVOTEES OF VARIOUS OTHER MUSIC FORMS...



È STATA UN'ESPERIENZA, DURATA 10 GIORNI, DAVVERO IMPAREGGIABILE: CONTRARIAMENTE AD ALCUNI FESTIVAL, CHE DOPO UNO O DUE DECENNI INIZIANO A MOSTRARE SEGNI DI AFFATICAMENTO... IT WAS A WORTHY 10-DAY EXPERIENCE, INDEED: AS SOME FESTIVALS AFTER A DECADE OR TWO SHOW SIGNS OF FATIGUE...



Senza dubbio, oggi, non esiste al mondo un festival jazz in grado di destare tanto entusiasmo quanto quello che si svolge nel cuore dell'Italia medioevale, Umbria Jazz. Si tratta di una vera e propria calamita per gli amanti del jazz e gli appassionati di altre varie forme di musica che promette un ricco viaggio, della durata di 10 giorni, all'insegna dell'entusiasmo.

Certamente, si può affermare che festival come quelli di Montreux, del Mare del Nord e di Marciac sono altrettanto affascinanti e ricchi di contenuti, ma è la combinazione della fantastica ambientazione di Perugia, dell'intensa attenzione del pubblico e dell'enorme carisma del suo fondatore, Carlo Pagnotta, a rendere questo festival un eterno bagliore di speranza per il futuro del jazz. Ma non è tutto: questo festival è anche un esempio di successo in termini di creazione di un marchio popolare, fusione cronologica, profonda cultura, raffinata cucina, gioiosi incontri tra le persone e infinito flusso di destinazioni locali così allettanti.

Essendo stato uno dei primi scopritori di Umbria Jazz, cui presi parte già nel lontano 1976, su grande insistenza dei miei amici italiani, è stata per me una gioia immensa essere testimone della celebrazione del suo 40° anniversario, conclusasi domenica 14 luglio.

È stata un'esperienza, durata 10 giorni, davvero impareggiabile: contrariamente ad alcuni festival, che dopo uno o due decenni iniziano a mostrare segni di affaticamento, questo è stato un chiaro esempio di come sia possibile reinventare il pubblico e coinvolgere gli attori locali.

Nelle prime fasi del festival, l'obiettivo principale per la maggior parte di noi era semplicemente "esserci", fare parte dell'evento, partecipare ai concerti gratuitamente, ma ora, dopo quattro decenni segnati da centinaia di prestazioni memorabili, ciò che conta è la qualità della musica.

La grande Arena Santa Giuliana ne è stata la dimostrazione, con scene di giubilo per Wynton Marsalis e l'orchestra Jazz al Lincoln Center (con la partecipazione di una straordinaria stella nascente, Cecile Mc Lorin Salvant), per non parlare dell'indimenticabile esibizione precedente del virtuoso pianista Stefano Bollani, con l'orchestra nazionale di Santa Cecilia. Entrambi i concerti si sono rivelati profondamente radicati nella tradizione, benché siano stati facilmente percepiti come grandi eventi rock da stadio.

Arguably, today, no other jazz festival in the world than the one in the heart of medieval Italy, Umbria Jazz, manages to create so much excitement. It is a powerful magnet for jazz lovers and devotees of various other music forms, promising a fruitful 10-day journey of high spirits.

It can be said that festivals such as Montreux, North Sea and Marciac are as attractive and rich in context, but it has been the combination of the fantastic settings of Perugia, the intense attention of the crowds and the enormous charisma of its founder, Carlo Pagnotta, which places this festival as an endless glow of hope for the future of jazz.

Not only that, but it also is an example of success, in terms of creating a popular brand, merging history, profound culture, fine cuisine, joyful encounters

LA GRANDE ARENA SANTA GIULIANA NE È STATA LA DIMOSTRAZIONE, CON SCENE DI GIUBILO PER WYNTON MARSALIS E L'ORCHESTRA JAZZ AL LINCOLN CENTER... THE LARGE ARENA SANTA GIULIANA PROVED IT WITH SCENES OF JUBILATION FOR WYNTON MARSALIS AND JAZZ AT LINCOLN CENTER ORCHESTRA...

Ma se da un lato, Umbria Jazz, quest'anno, ha celebrato i suoi 40 anni con un ampio spettro di artisti che hanno condiviso oltre 10 ambientazioni diverse a Perugia, dall'altro, l'evento ha anche messo in risalto il ruolo del piano, riuscendo a far ruotare tutto intorno allo strumento e questo resterà per sempre nella memoria.

L'evento speciale, certamente, è stato quello che ha riunito due colossi del jazz, che hanno lasciato le loro impronte negli ultimi 50 anni di storia. Herbie Hancock e Chick Corea duettarono per la prima volta nel 1978 e, da allora, lo hanno fatto altre tre volte soltanto. E questa è stata davvero speciale: un concerto unico per amore di Umbria Jazz e del loro amico, Pagnotta. La loro musica, che ha segnato una partnership lunga una vita all'insegna dello spirito e della maestria, è stata ricca di riferimenti al loro mentore, Miles Davis, e a un altro grande maestro che compirà 80 anni il prossimo mese, Wayne Shorter. In un flusso continuo di grandi momenti, il dialogo si è svolto con una fluidità straordinaria. Come anticipato, è stato un vero e proprio apice di successo.



between peoples, and endless stream of local destinations, so inviting.

As an early discoverer of Umbria Jazz, where I found myself upon the insistence of my Italian friends already in 1976, it was an immense joy to witness the celebration of its 40th anniversary, ending on Sunday, July 14.

It was a worthy 10-day experience, indeed: as some festivals after a decade or two show signs of fatigue, this one was an example of how to reinvent the audience, how to keep local actors engaged.

At the earliest stages of the festival, 'to be there' as part of the happening - free concerts - was the primary goal for most of us, and now, after four decades of hundreds of memorable performances, it is the quality of the music that counts.

The large Arena Santa Giuliana proved it with scenes of jubilation for Wynton Marsalis and Jazz at Lincoln Center Orchestra (featuring a fantastic rising star, Cecile Mc Lorin Salvant), as also before the unforgettable appearance of the virtuoso pianist Stefano Bollani with the National Orchestra of Santa Cecilia. Both concerts were deeply rooted in tradition, yet easily felt as if they were large rock arena events. If Umbria Jazz celebrated its 40th with a large spectrum of artists, sharing Perugia's more than 10 venues, it also had a big emphasis on piano this year: it managed to gather who is who in the instrument, and it will always be remembered as such.

The special event, of course, was the one bringing together two giants of jazz, which had their footprints in its past 50 years of history. Herbie Hancock and Chick Corea had first played duo in 1978, and since



then only three more times. This one was truly special, a unique concert, for the love of Umbria Jazz and, their friend, Pagnotta.

Their music, marking a lifetime partnership in spirit and mastery, was filled with references to their mentor, Miles Davis, and another grand master, who fills 80 next month, Wayne Shorter. In a stream of grand

AL TERMINE DEL CONCERTO, CI SONO STATI ANCHE MOMENTI DI DOLCEZZA NEL BACK STAGE. QUANDO, AD ESEMPIO, HANCOCK E COREA HANNO INCONTRATO HIROMI, INDUBBIAMENTE, LA PIÙ STRAORDINARIA PIANISTA JAZZ, SCOPERTA DA COREA, IN GIAPPONE, È STATO TUTTO UN CRESCENDO DI SORRISI. AFTER THE CONCERT, THERE WERE ALSO SWEET MOMENTS, BACK STAGE. WHEN HANCOCK AND COREA SAW HIROMI, ARGUABLY THE MOST EXCITING PERFORMER OF JAZZ PIANO, WHO WAS DISCOVERED BY COREA, WHILE IN JAPAN - THEY WERE ALL SMILES.

moments, the dialogue went in amazing fluidity. It was, definitely a peak, as it was anticipated by us. After the concert, there were also sweet moments, back stage. When Hancock and Corea saw Hiromi, arguably the most exciting performer of jazz piano, who was discovered by Corea, while in Japan - they were all smiles.

When I took their picture, also joined by an enthusiastic Stefano Bollani, Hancock said to Hiromi: 'Here you have it, two descending stars and two ascending ones!'

History of jazz is all improvisation in continuum, as he so astutely indicates. Two nights later, Hiromi, with a power trio, consisting of the ever-amazing Steve Smith on drums and Anthony Jackson on bass, delivered again a menu that amazed and inspired. She is following the path of maestro Ahmad Jamal, with a wide array of dynamics; full of energy, ideas and surprises.

Al termine del concerto, ci sono stati anche momenti di dolcezza nel back stage. Quando, ad esempio, Hancock e Corea hanno incontrato Hiromi, indubbiamente, la più straordinaria pianista jazz, scoperta da Corea, in Giappone, è stato tutto un crescendo di sorrisi.

Quando ho scattato loro la foto, in compagnia anche di un entusiasta Stefano Bollani, Hancock ha detto a Hiromi: "Ecco qua due icone storiche e due astri nascenti!"

La storia del jazz è un contium d'improvvisazione, come lui stesso ha sapientemente indicato. Due sere dopo, Hiromi, con un potente trio, formato da un sempre straordinario Steve Smith alle percussioni e Anthony Jackson al contrabbasso, ha regalato di nuovo un menu, in grado di stupire e ispirare; sulle orme del maestro Ahmad Jamal, con un ricco insieme di dinamismo, l'artista è piena di energia, idee e sorprese.

Per citare una nota di delusione, a dire il vero non da poco per gli spettatori del festival, indubbiamente, occorre fare riferimento a Keith Jarrett.

Oltremodo fanatico, e senza alcuna buona ragione, se l'è presa con alcune persone che stavano scattando delle foto prima dell'inizio del concerto e, a quanto pare, ha voluto vendicarsi, ordinando di spegnere tutte le luci ed eseguendo la sua performance su un palco totalmente buio. L'artista, in realtà, ha rivelato una notevole mancanza d'ispirazione, con un'esecuzione di routine. Nonostante l'illuminazione del palco, nella seconda parte dell'esibizione, il pubblico non si è detto impressionato. Né lo sono stati gli altri membri del famoso trio, evidentemente sgomenti dalla sua attitudine così negativa.

Un vero peccato che quest'artista non resterà nella memoria, come anche gli altri pianisti, quali, George Cables (che ha suonato con il setto, chiamato Cookers), Joey Calderazzo, con il quartetto Branford Marsalis, e Michel Camilo che ha duettato con Tomatito, i quali si sono esibiti con tutto il loro repertorio dinnanzi a un gioioso pubblico all'elegante Teatro Morlacchi.

Inutile dire che, con la degna notte brasiliana che ha chiuso le celebrazioni durate 10 giorni di "Umbria Jazz 40" e ha riunito Gal Costa e Gilberto Gil, noi, patiti di questa regione e di tutte le forme di musica dedicate alla libertà,

Herbie Hancock and Chick Corea had first played duo in 1978, and since then only three more times.



When I took their picture, also joined by an enthusiastic Stefano Bollani, Hancock said to Hiromi: 'Here you have it, two descending stars and two ascending ones!'



siamo stati pervasi da un senso di gratitudine. I più sentiti ringraziamenti vanno certamente, oltre che al team guidato da Annika Larsson, anche al vero e proprio "motore umano" di tutto il festival, Pagnotta, presto ottenne, il quale è indubbiamente una delle figure più carismatiche dell'attuale cultura europea.

Che possa vivere abbastanza a lungo da vedere Umbria Jazz 50 e oltre. [16 Luglio 2013] ●

Most of the thanks should of course go, along with the team led by Annika Larsson, to the 'human engine' of the entire festival, Pagnotta, soon 80, who definitely is one of the most charismatic figures of the European culture today.



If one should mention a disappointment, and a big one for the festivalgoers, it definitely belonged to Keith Jarrett.

Crankier than ever, and for no good reason, he reacted to a few people taking pictures - before the concert began - and apparently 'took revenge' by ordering all the lights and played at a stage as a dark hole. He showed a remarkable lack of inspiration, mostly playing in routine. Despite the lighting of stage in second part, the public was not impressed. Nor were the other members of his famous trio, apparently dismayed by his negative attitude.

Such a pity that he will not be remembered, as also the other pianists, such as George Cables (who played with the septet, called the Cookers), Joey Calderazzo - with Branford Marsalis Quartet - and Michel Camilo - playing duo with Tomatito - who all served all they had to a happy audience in the elegant Morlacchi Theater. As the 10-day celebration of 'Umbria Jazz 40' ended with a well-deserved Brazilian Night, bringing together Gal Costa and Gilberto Gil, we the devotees of this region, and global music forms dedicated to freedom, felt in gratitude. Most of the thanks should of course go, along with the team led by Annika Larsson, to the 'human engine' of the entire festival, Pagnotta, soon 80, who definitely is one of the most charismatic figures of the European culture today.

May he live long enough to see Umbria Jazz 50 - and way beyond. [16 July 2013] ●



UMBRIA AL PROFUMO DI OLIO E LENTICCHIE UMBRIA SCENTED WITH OIL AND LENTILS

Testo di // Text by
LUCA BERGAMIN

Fonte // Source
La Stampa

In Umbria sostengono che dietro ogni olio buono c'è una buona storia. Quella dell'uliveto Paradiso di Pianciano risale addirittura al 1600 quando il Conte Pianciani, discendente di una famiglia di antiche origini romane, decise di piantare nella tenuta di 90 ettari nei pressi di Spoleto, 25 mila piante. Il nonno di Antonio Bachetoni, l'attuale proprietario, l'acquistò dopo che i Pianciani a fine '800 dilapidarono tutti i loro averi per mantenere un esercito privato durante le lotte per l'indipendenza d'Italia. Oggi come allora, le olive sono raccolte a mano su di una collina di roccia calcarea posta a 550 metri di altitudine e la frangitura avviene nello stesso edificio utilizzato cinque secoli fa. L'olio di qualità Moraiolo che se ne ricava è piccante e assorbe gli odori delle erbe spontanee che vivono e crescono intorno alla chioma delle piante. Accanto al Frantoio, pascolano i bovini di razza chianina e soprattutto si erge in tutta la sua magnificenza quel palazzo seicentesco, dove il Conte contadino, dopo avere partecipato tra ottobre e gli inizi di dicembre alla raccolta delle olive, si ritirava dedicandosi alle letture dei volumi che riempiono gli scaffali della sua biblioteca, tra pareti affrescate, sale di trofei di caccia africana, pavimenti in legno di ulivo. Quante storie e oli si possono «gustare» attraversando l'Umbria tra novembre e l'inizio di dicembre approfittando di manifestazioni doc come Frantoi Aperti (www.frantoiaperti.net), e magari utilizzando mezzi "slow" come la bicicletta. Con Umbria & Bike (www.umbrialifestyle.it), senza preoccuparsi dei bagagli, partendo da Spoleto, dopo avere visitato la Chiesa di San Pietro risalente al XII secolo, il Tempietto longobardo sul Clitunno del VII secolo d.C. e la Cattedrale di S. Maria Assunta – la facciata è impreziosita dal mosaico di Solsterno e dalle arcate del portico realizzate da Ambrogio Barocci, mentre al suo interno si ammirano gli affreschi delicati ma anche un po' sfrontati del Pinturicchio nella Cappella Eroli che copre le nudità con foglie di vite e perizoma vegetali e soprattutto l'abside affrescata dalle Storie della Vergine di Filippo Lippi – si possono battere strade del piacere e della nostalgia. Ad esempio tratti della ex ferrovia che dal 1926 fino al 1968 collegava Spoleto a Norcia attraversando la Valnerina. La storia di quel trenino azzurro è raccontata nel museo allestito all'interno della stazione di Spoleto, mentre laddove correvano i binari adesso si dipana una dolce green way per cicloturisti che tra cespugli di erica selvatica, si

In Umbria, they say that every good oil tells a story. That of the Paradise Pianciano olive dates back to 1600 when Count Pianciani, descendant of an ancient Roman family, decided to plant 25,000 plants on a 90-hectare estate near Spoleto. The grandfather of the current owner, Antonio Bachetoni, bought it after the Pianciani squandered all their possessions in the late 1800s to maintain a private army in the battle for Italian independence. Today, as then, the olives are harvested by hand on a limestone hill located at 550 meters above sea level and the pressing takes place in the building that was used five centuries ago. The moraiolo quality oil is spicy and absorbs the odours of wild herbs that spontaneously appear and grow around the crown of the plants. Chianina cattle graze next to the oil press. Towering above in all its glory is the seventeenth-century building, where the count farmer, after having collected the olives between October and early December, retired to read volumes that filled the shelves of his library, enclosed within frescoed walls, rooms filled with African hunting trophies with olive-wood floors. Countless stories and oils that you can "absorb" in Umbria between November and early December at events such as Open Crushers (www.frantoiaperti.net), arriving perhaps by "slow" means such as bicycle. With Umbria & Bike (www.umbrialifestyle.it), you don't have to worry about luggage. Your tour starts from Spoleto and takes in the Church of St. Peter dating from the twelfth century, the Lombard Temple on Clitunno from the seventh century AD, and the Cathedral of St. Mary of the Assumption with its facade embellished with Solsterno mosaic and the portico arches by Ambrogio Barocci.



OGGI COME ALLORA, LE OLIVE SONO RACCOLTE A MANO SU DI UNA COLLINA DI ROCCIA CALCAREA POSTA A 550 METRI DI ALTITUDINE. . . TODAY, AS THEN, THE OLIVES ARE HARVESTED BY HAND ON A LIMESTONE HILL LOCATED AT 550 METERS ABOVE SEA LEVEL. . .

incuneano in questa valle a imbuto ammirando panorami da una prospettiva privilegiata, incontrando lungo i 52 km del tracciato gatti selvatici, aquile reali, gheppi, passando sopra 24 viadotti ed entrando all'interno di gallerie elicoidali.

In bicicletta si può raggiungere, sempre da Spoleto – romantica è la passeggiata notturna al Ponte delle Torri con vista sulla Rocca Albornoziata – il borgo fortificato di Campello Alto trasformato in albergo diffuso (Borgo Campello) dove le donne cuociono ancora le focacce nei forni pubblici all'aperto e gli ospiti che scelgono di soggiornare dentro queste case in pietra raccolgono la verdura dagli orti coltivati come nei secoli scorsi. Vallo di Nera invece è un set cinematografico abitato. Franco Zeffirelli lo scelse nel '72 per girarvi numerose scene di "Fratello Sole, Sorella Luna" attratto dalla bellezza di questo paese belvedere sulla valle del Nera e anche dagli affreschi di quella chiesa gioiello del 1176 che è S.Maria Assunta in cui, tra le tante scene, si riconoscono il martirio di Santa Lucia, San Francesco con le Stimmate e la Regola e intento a predicare agli uccelli. Gustata alla Locanda Cacio Re una frittata con la salsa dei tartufi neri alla cui lavorazione si può assistere all'Agria Valnerina (agria.val@libero.it), ci si sposta a Norcia, il borgo dalle sette porte: nella piazza San Benedetto, sotto la statua

Inside you can admire the delicate frescoes and cheeky Pinturicchio in the Erolì Chapel with the nudity of its subjects covered by vine leaves and vegetable thongs and frescoes from the Life of the Virgin Filippo Lippi. Then head out along delightful streets that capture the history of the region. You can pass the old station that connected Spoleto to Norcia via Valnerina from 1926 to 1968. The story of the little blue train is recounted in the museum in the station of Spoleto. Where the rails once ran, there is now an easy nature route that leads cyclists between wild heather bushes to emerge in a valley that offers unique views. Along the 52-kilometre route, you may spot savage cats, golden eagles, kestrels, passing over 24 viaducts and winding tunnels.

By bike, again from Spoleto, you can reach a romantic night walk to Tower Bridge with a view of the Rocca Albornozi. The fortified village of Campello Alto was converted into a large hotel (Borgo Campello) where women still bake bread in the open-air public ovens. Guests who choose to stay inside these stone houses can collect the vegetables from the gardens, as was the case centuries ago. The Nera Valley is an inhabited cinema set. Attracted by the beauty of this land overlooking the Nera Valley and the frescoes of the beautiful Santa Maria Assunta church founded in 1176, Franco Zeffirelli selected it in 1972 as the location for a number of scenes of "Brother Sun, Sister Moon". Among the many scenes feature the martyrdom of Saint Lucia, Saint Francis with the Stigmata and the Rule, preaching to the birds. After having savoured an omelette with sauce of truffles and learning about its production at Agria Valnerina (agria.val@libero.it), you proceed to Norcia, the village of seven gates. In Piazza San Benedetto, under the statue

ROMANTICA È LA PASSEGGIATA NOTTURNA AL PONTE DELLE TORRI CON VISTA SULLA ROCCA ALBORNOZIANA... YOU CAN REACH A ROMANTIC NIGHT WALK TO TOWER BRIDGE WITH A VIEW OF THE ROCCA ALBORNOZI.

... CI SI SPOSTA A NORCIA, IL BORGO DALLE SETTE PORTE: NELLA PIAZZA SAN BENEDETTO, SOTTO LA STATUA DELL'ABATE FONDATORE DELL'ORDINE, I GIOVANI SI SFIDANO AL TIRO ALLA FUNE DAVANTI AL PALAZZO DELLA CASTELLINA... YOU PROCEED TO NORCIA, THE VILLAGE OF SEVEN GATES. IN PIAZZA SAN BENEDETTO, UNDER THE STATUE OF THE ABBOT WHO FOUNDED THE ORDER, THE YOUNG COMPETE IN A TUG OF WAR IN FRONT OF THE CASTELLINA PALACE.



dell'abate fondatore dell'ordine, i giovani si sfidano al tiro alla fune davanti al Palazzo della Castellina, mentre i monaci con le cappe nere, originari di New York ma anche del Nepal, raccontano la storia della Nursia prodotta nel loro birrifico artigianale che ora fa concorrenza in quanto a fama e fame alle più note norcinerie dalle tante, forse troppe teste di cinghiale appese alle insegne quale quella dei fratelli – (nomen omen?) – Ansuini. Da Norcia si sale nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini sino a Castelluccio, che sorge sul cocuzzolo di una collina dalla quale si prova l'estasi di lanciare lo sguardo dentro la Piana: l'altipiano più alto d'Europa adesso non sfoggia i colori rosso dei papaveri, giallo delle lenticchie (da provare all'Agriturismo Il Sentiero delle fate), blu dei fiordalisi ma il contrasto tra il verde dell'erba e delle pinete e il marrone del foliage desta l'incanto. E lo sguardo si fa bambino e cerca le sibille che, secondo la leggenda, ballavano sulla piana nascondendo i loro zoccoli con lunghe vesti. [7 novembre 2013] ●

of the abbot who founded the order, the young compete in a tug of war in front of the Castellina Palace. Black-hooded monks from New York and Nepal, tell the story of Nursia as captured in the homemade beers that now compete in taste and renown with the most famous charcuterie amongst the many in the region, perhaps too many boar heads hanging from signs such as that of the Ansuini brothers (nomen omen?). From Norcia you climb to the National Park of Monti Sibillini and up to Castelluccio, standing atop the brow of a hill, which offers the most ecstatic view over the plain. The highest plateau in Europe now does not present the reds of poppies, the yellow of lentils (the Agriturismo Il Sentiero delle fate is a must), and cornflower blue, but the contrast between the green of the grass and pine trees and the brown of the foliage weaves its spell. You gaze with the wonder of a child and cannot help but seek the sibille that according to legend, danced on the plain hiding their hooves with long robes. [7 November 2013] ●



UMBRIA FRANCESCANA: PIACERI SEMPLICI AL FRESCO DEGLI ULIVI **FRANCISCAN UMBRIA:** **SIMPLE PLEASURES IN THE SHADE OF THE OLIVES**

Testo di // Text by
RITA BERTAZZONI

Fonte // Source
viaggi.corriere.it

Passeggiate nella natura, visite a eremi e affreschi, ma soprattutto buon cibo e buon sonno in sobrie locande e agriturismi che producono olio. Un weekend per rigenerare lo spirito, senza danneggiare il portafoglio.

Nature walks, visits to monasteries and frescoes, but most of all good food and good sleep in simple inns and farmhouses that produce oil. A weekend to regenerate your spirit, without breaking your wallet.



Le parole e l'esempio umile di papa Francesco - una scossa per tutti come ha scritto il Corriere della Sera - hanno alimentato un bisogno già nell'aria. Di spazi che regalano quiete, di rifugi e indirizzi semplici e austeri. Francescani appunto. E l'Umbria - immortalata anche dal fotoreporter Steve Mc Curry, più volte vincitore del World Press Photo Awards - con la sua campagna autentica e la sua ospitalità sobria, ma calorosa, è la regione migliore per una vacanza dell'anima. Molte locande, poi, sono a due passi da tesori d'arte e chiese che svelano pitture e affreschi immortali. Come quelli di Giotto, Cimabue, Lorenzetti della celeberrima Basilica di Assisi che custodisce la tomba del santo.

Oggi dietro la basilica si passeggia nel Bosco di San Francesco, inaugurato due anni fa dal Fai: 64 ettari e 800 anni di storia da esplorare in solitudine, attraverso boschetti e uliveti. Il messaggio di armonia tra uomo e creato, che san Francesco insegnò a partire da questi luoghi, si legge anche in quella grande opera di land art che è il Terzo Paradiso, un lavoro site specific firmato da Michelangelo Pistoletto, che ha voluto disegnare tre grandi cerchi e piantumare decine di ulivi proprio al limite del Bosco.

Per una pausa all'insegna dei buoni sapori si raggiunge l'agriturismo Le Mandrie di San Paolo, che serve paste e pane fatti in casa e un ottimo extravergine d'oliva Dop, tra ulivi e boschi di querce e lecci. L'agriturismo, con bilocali per tre e quattro persone, suite e camere, ha la sobrietà e il fascino di un antico casolare in pietra del Mille. È interamente votato al bio l'agriturismo Malvarina, sul sentiero francescano: camere semplici, passeggiate a piedi, in bicicletta e a cavallo negli uliveti secolari e nei boschi dell'Appennino e del Monte Subasio. A maggio sono in programma anche corsi di cucina con i prodotti dell'orto.

Sempre in campagna, circondato da campi di grano, lavanda e girasoli, il Ristorante Rubicondo ha in menu umbricelli (grossi spaghetti fatti a mano) al ragù di agnello e tartufo nero di Norcia, zuppa di ceci di Spello con piccole rostelle di patate. È all'interno del Garden Resort & Spa San Crispino, a Castelnuovo d'Assisi, tempio del benessere con una famosa Natural Spa.

The words and humble example of Pope Francis - a surprise to all as the Corriere della Sera wrote - added fuel to the fire of an already present need. The need for spaces that transmit peace, for refuges and simple and austere locations. Franciscan in fact. Umbria - immortalized by the photojournalist and repeat winner of the World Press Photo Awards, Steve Mc Curry - with its authentic land and understated yet warm hospitality, is the best region for a holiday into the soul. Many locations are a few steps away from churches and art treasures that house immortal paintings and frescoes. Like those of Giotto, Cimabue, and Lorenzetti of the famous Basilica of Assisi, which houses the tomb of the saint.

Today you can walk behind the basilica in the Woods of Saint Francis, opened two years ago by Fai (Fondo Ambiente Italiano - Italian Environmental Association): 64 hectares and 800 years of history to explore on your own in woods and olive groves. The message of harmony between man and creation, which Saint Francis taught from these sites, is also embodied in that great work of land art that is the Third Paradise, a site-specific work designed by Michelangelo Pistoletto, who outlined three large circles and planted dozens of olive trees just on the edge of the wood.

For a break in the name of good taste, you can stop at Le Mandrie di San Paolo, nestled amongst olive groves, oaks, and holm oaks, which serves pastries and homemade breads and a great DOP extra virgin olive oil. The farm offers two-room apartments for three and four people, suites and rooms, and preserves all the simplicity and charm of an early middle-ages farmhouse. It is entirely given over to the Malvarina organic farm on the Franciscan path and offers simple rooms, walking, cycling and horse riding in the ancient olive groves and woods of the Apennines and Monte Subasio. In May there are cooking classes using produce from the vegetable plot.

Also in the countryside, surrounded by fields of wheat, sunflowers and lavender, the Rubicondo Restaurant offers umbricelli (large handmade noodles) with lamb meat sauce and black truffle soup with Spello chickpeas and small potatoes. It is located within the Garden Resort & Spa San Crispino at Castelnuovo d'Assisi, a wellbeing oasis with a famous natural spa. After lunch, you can stroll in the large garden that features 40 varieties of old roses, a grape pergola and the natural geometry of the Fra' Crispino Vegetable Garden, where stealing organic fruit is not a sin. Another must is a stop at the hermitage of Santa Maria Giacobbe in Pale, a small district of Foligno. A silent location built around the fourteenth century in the rocky wall of the mountain with which it seems to merge. It is not easily reached. You must walk along a trail that climbs between oaks and scree. To visit the location (small groups only) contact the guide Daniele Piermarini (cell. 0039 328.14.21.980). Then there

**UN LUOGO PIENO DI SILENZIO
SORTO ATTORNO AL TRECENTO
SULLA PARETE ROCCIOSA DEL
MONTE CON IL QUALE SEMBRA
FONDERSI. A SILENT LOCATION BUILT
AROUND THE FOURTEENTH CENTURY
IN THE ROCKY WALL OF THE
MOUNTAIN WITH WHICH IS SEEMS
TO MERGE.**



**OLTRE IL CANCELLO, UN BOSCHETTO
E L'EREMO. IN QUESTO AMBIENTE
MOLTO SPARTANO SI PUÒ ANCHE
SOGGIORNARE, RISPETTANDO
GLI ORARI DEL SILENZIO E DELLA
PREGHIERA. BEYOND THE GATE IS A
WOOD AND THE HERMITAGE. YOU
CAN ALSO STAY IN THIS VERY BASIC
LOCATION, RESPECTING TIMES OF
SILENCE AND PRAYER.**

Dopo pranzo si cammina nel grande giardino, fra 40 varietà di rose antiche, la pergola di uva fragola e le geometrie naturali dell'Orto di Fra' Crispino, dove rubare qualche frutto bio non è peccato.

Altra tappa all'Eremo di Santa Maria Giacobbe a Pale, piccola frazione di Foligno. Un luogo pieno di silenzio sorto attorno al Trecento sulla parete rocciosa del monte con il quale sembra fondersi. Non è facile raggiungerlo: si arriva a piedi lungo un sentiero che si arrampica tra lecci e ghiaioni. Per visitarlo (solo in piccoli gruppi) si contatta Daniele Piermarini, guida escursionistica (cell. 328.14.21.980). Poi, la Chiesetta di Santa Caterina, nei pressi di Trevi: restaurata di recente, conserva uno degli affreschi più significativi del Trecento umbro, attribuito al Primo Maestro di Santa Chiara di Montefalco. Di notevoli dimensioni, il dipinto raffigura una grande Crocifissione e si può contemplare anche dall'esterno grazie a un'ampia vetrata che cattura la luce naturale del sole.

Trevi, arroccata su un colle, merita sempre una sosta per il Complesso Museale di San Francesco, che ospita il Museo della Civiltà dell'Ulivo, il Museo Archeologico, la chiesa con uno splendido organo cinquecentesco, la Pinacoteca, dove si ammira una commovente Madonna col Bambino del Pintoricchio. Fra i vicoli, pausa alla Taverna del Sette, con pareti in pietra e soffitti a botte, per un piatto di pancotto. Per la notte si prenota Casa Giulia Country House, tre camere spaziose e tre appartamenti ricavati da una dimora padronale del Seicento alle pendici del Monte Serano e a pochi passi dal millenario Ulivo di Sant'Emiliano, monumento dell'Abbazia benedettina di San Pietro (XII sec.).

A pochi chilometri sorge l'Eremo di Campello, dove vive la comunità francescana delle Allodole secondo la regola della loro fondatrice, sorella Maria. Ci si arriva attraverso una stradina sassosa che sale ripida tra gli ulivi. Oltre il cancello, un boschetto e l'eremo. In questo ambiente molto spartano si può anche soggiornare, rispettando gli orari del silenzio e della preghiera. Dopo aver fatto tappa a Montefalco nella Chiesa-museo di San Francesco, davanti agli straordinari affreschi di Benozzo Gozzoli, allievo del Beato Angelico, e ai paesaggi umbri del Perugino, ci si ritempra nella quiete della Residenza di

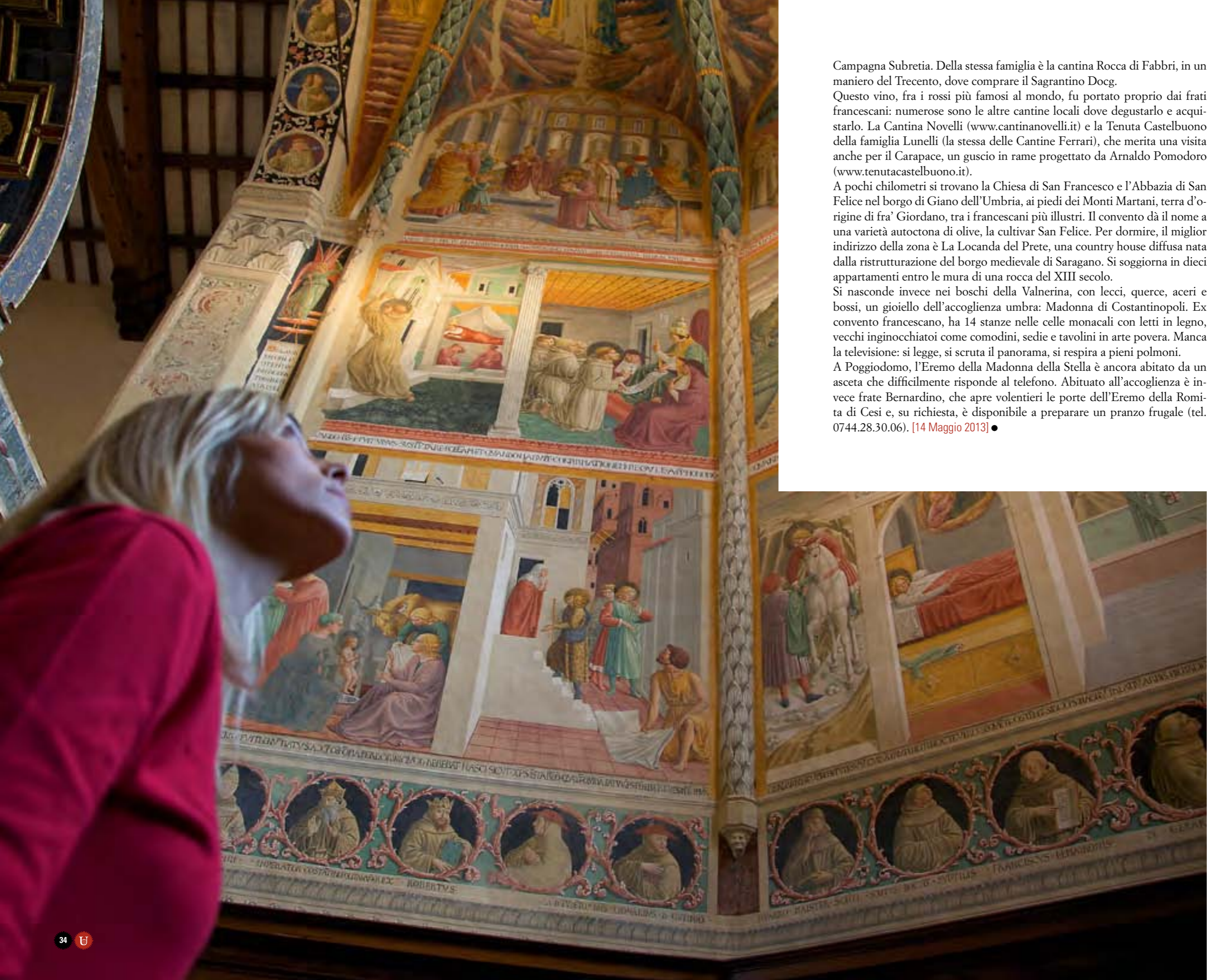
is the church of St. Catherine, near Trevi. Recently restored, it houses one of the most important frescoes of fourteenth century-Umbria attributed to the First Master of St. Clare of Montefalco. Of considerable size, the painting depicts a large Crucifixion. It can also be viewed from the outside through a large window that captures the natural light of the sun.

Perched on a hill, Trevi is always worth a visit as the location of the Museum Complex of St. Francis, which houses the Museum of the Olive, the Archaeological Museum, a sixteenth-century church with a splendid organ, and the Art Gallery, where you can admire a poignant Madonna with Child by Pintoricchio. Take a stroll along the alleys, and stop for a moment at the Taverna del Sette, with stonewalls and vaulted ceilings, for a plate of toasted bread. For the night, you book the Casa Giulia Country House, with three spacious bedrooms and three bedroom apartments in a converted seventeenth century manor house on the slopes of Monte Serano and a short walk from the Millennial Olive Maximiliansgrotte monument of the Benedictine Abbey of St. Peter (XII Century).

A few kilometres away is the Hermitage of Campello, the centre of the Franciscan community of Allodole that lives according to the tenants of the founder, Sister Mary. It is reached by a rocky path that climbs steeply between the olives. Beyond the gate is a wood and the hermitage. You can also stay in this very basic location, respecting times of silence and prayer. Stop in Montefalco to visit the Church-museum of St. Francis, before the extraordinary frescoes by Benozzo Gozzoli, a pupil of Fra Angelico, and then the Umbrian landscape of Perugino. Then restore your spirits in the tranquillity of the Campagna Subretia Residence. The same family owns the Rocca di Fabbri Winery, located in a fourteenth century manor, where you can purchase Sagrantino DOCG.

This wine is among the most famous reds in the world, and was brought to the region by the Franciscan friars. There are many local wineries where you taste and buy it. Also worthy of a visit are the Cantina Novelli (www.cantinanovelli.it) and the Tenuta Castelbuono owned by the Lunelli family (the same family that owns the Cantine Ferrari), which features the Carapace, a copper shell designed by Arnaldo Pomodoro (www.tenutacastelbuono.it).

A few kilometres away is the Church of Saint Francesco and the Abbey of San Felice in the village of Giano dell'Umbria at the foot of the Martani Mountains, the homeland of Fra Giordano, one of the most famous Franciscans. The convent gives its name to a native variety of olives, cultivar San Felice. For the night, the best choice is La Locanda del Prete, a large country house founded as part of the restoration of the medieval village of Saragano. There are ten apartments within the walls of a thirteenth century castle. The jewel of Umbrian hospitality, the Madonna di



Campagna Subretia. Della stessa famiglia è la cantina Rocca di Fabbri, in un maniero del Trecento, dove comprare il Sagrantino Docg.

Questo vino, fra i rossi più famosi al mondo, fu portato proprio dai frati francescani: numerose sono le altre cantine locali dove degustarlo e acquistarlo. La Cantina Novelli (www.cantinanovelli.it) e la Tenuta Castelbuono della famiglia Lunelli (la stessa delle Cantine Ferrari), che merita una visita anche per il Carapace, un guscio in rame progettato da Arnaldo Pomodoro (www.tenutacastelbuono.it).

A pochi chilometri si trovano la Chiesa di San Francesco e l'Abbazia di San Felice nel borgo di Giano dell'Umbria, ai piedi dei Monti Martani, terra d'origine di fra' Giordano, tra i francescani più illustri. Il convento dà il nome a una varietà autoctona di olive, la cultivar San Felice. Per dormire, il miglior indirizzo della zona è La Locanda del Prete, una country house diffusa nata dalla ristrutturazione del borgo medievale di Saragano. Si soggiorna in dieci appartamenti entro le mura di una rocca del XIII secolo.

Si nasconde invece nei boschi della Valnerina, con lecci, querce, aceri e bossi, un gioiello dell'accoglienza umbra: Madonna di Costantinopoli. Ex convento francescano, ha 14 stanze nelle celle monacali con letti in legno, vecchi inginocchiatoi come comodini, sedie e tavolini in arte povera. Manca la televisione: si legge, si scruta il panorama, si respira a pieni polmoni.

A Poggiodomo, l'Eremo della Madonna della Stella è ancora abitato da un asceta che difficilmente risponde al telefono. Abituato all'accoglienza è invece frate Bernardino, che apre volentieri le porte dell'Eremo della Romita di Cesi e, su richiesta, è disponibile a preparare un pranzo frugale (tel. 0744.28.30.06). [14 Maggio 2013] ●

Costantinopoli, is hidden amongst the woods of Valnerina, with oaks, maples and box trees. Originally a Franciscan convent, it offers 14 rooms in monastic cells with wooden beds, old kneelers as tables, and chairs and tables in the old style. There is no television but it offers the perfect environment for reading, taking in the view and breathing fresh air.

A Poggiodomo, the Hermitage of Our Lady of the Star is still inhabited by an ascetic who rarely answers the phone. Friar Bernardino is on the other hand used to visitors, and willingly opens the door of the Romita di Cesi Hermitage and, upon request, is happy to prepare a frugal lunch (tel. 0039 0744.28.30.06). [14 May 2013] ●

DOPO AVER FATTO TAPPA A MONTEFALCO NELLA CHIESA-MUSEO DI SAN FRANCESCO, DAVANTI AGLI STRAORDINARI AFFRESCI DI BENOZZO GOZZOLI, ALLIEVO DEL BEATO ANGELICO, E AI PAESAGGI UMBRI DEL PERUGINO, CI SI RITEMPRA NELLA QUIETE DELLA RESIDENZA DI CAMPAGNA SUBRETIA. STOP IN MONTEFALCO TO VISIT THE CHURCH-MUSEUM OF ST. FRANCIS, BEFORE THE EXTRAORDINARY FRESCOES BY BENOZZO GOZZOLI, A PUPIL OF FRA ANGELICO, AND THEN THE UMBRIAN LANDSCAPE OF PERUGINO. THEN RESTORE YOUR SPIRITS IN THE TRANQUILITY OF THE CAMPAGNA SUBRETIA RESIDENCE.

LISCIO COME L'OLIO AS SMOOTH AS OIL

...e come il vino. Due elementi che nel Perugino sono celebrati, tutelati e valorizzati con una serie di percorsi, musei interattivi e degustazioni. Dal medioevo al terzo millennio la tradizione continua e... porta fortuna ...and as wine. Two elements that are celebrated protected and promoted in the Perugia region with a series of tours, interactive museums and tastings. From the medieval to the third millennium, tradition continues, and brings good luck.

Testo di // Text by
FEDERICA BOTTA

Fonte // Source
Speciale Qui Touring

«Ora Bevi-se-Puoi!» La sfida della guida del Museo del vino della Fondazione Lungarotti di Torgiano (Pg) suona come una gara tra compagni di osteria, ma non ha niente a che vedere con il mio livello di ubriacatura. Nonostante stia girellando da qualche giorno sui colli Martani, lungo la Strada del Sagrantino, il vino più famoso dell'Umbria, e nonostante in ognuna delle 26 cantine di Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo abbia assaggiato un bicchiere del pregiato rosso, sono appena le 10 del mattino e sono ancora perfettamente sobria. Ma anche nel pieno della lucidità, non riesco ad arrivare al bramato nettare. Per quanto provi a versare,

«Ora Bevi-se-Puoi!» (Drink if you Can). The challenge issued by the guide at the Museum of Wine of the Lungarotti Foundation of Torgiano (Pg) may seem like the call to a drinking competition, but in reality, it has nothing to do with my level of alcohol consumption. Even though I have been wandering for a few days on the Martani hills, along the Sagrantino Road, the most famous wine in Umbria and even though in each of the 26 cellars of Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano

dell'Umbria and Gualdo Cattaneo I have tasted a glass of quality red, it is only just ten in the morning and I am still completely sober. But even though I am completely lucid, I cannot reach the yearned-after nectar. As much as I try, turn and pour, I am left empty-mouthed with an empty glass. In my hand, I hold a nineteenth-century ceramic jug, decorated with classic designs of Deruta, the supreme city of majolica, located just a few kilometres to the south. The Deruta School is famous for its lustre technique that bestows golden and ruby hues to the enamel.

It has been certified since 1456 and came into its own when it combined the Pinturicchio and Raffaele with the motives and style of the Perugino in works of art that are conserved in the extensive collections of the Museum of Ceramics, opened back in 1898. The strange jug I'm battling with has been created by one of the many local masters, decorated with tiny handles, air holes and straws almost as if it were a small flute.

girare e mescolare, resto a bocca asciutta e a bicchiere vuoto. Ho in mano la copia di una vasella Ottocentesca in ceramica, decorata con i classici disegni di Deruta, città delle maioliche per eccellenza, appena pochi chilometri a sud. La scuola derutese è famosa per la sua tecnica "a lustro", che regala allo smalto riflessi dorati e rubini, certificata sin dal 1456 e cresciuta quando si fuse con i motivi e lo stile del Perugino, del Pinturicchio e di Raffaello, in capolavori conservati al ricchissimo Museo delle ceramiche, inaugurato nel lontano 1898. La strana botticella con cui mi accanisco, quindi, è frutto di



DI SIGNIFICATI ALLUSIVI E RIMANDI FILOSOFICI, IL MUVIT È PIENO, GRAZIE A UN ALLESTIMENTO BEN LONTANO DALLE CLASSICHE COLLEZIONI DI STORIA CONTADINA. MUVIT ABOUNDS IN EVOCATIVE MEANINGS AND PHILOSOPHICAL REFERENCES, WITH EXHIBITIONS THAT ARE LIGHT YEARS AWAY FROM CLASSIC RURAL COLLECTIONS.

uno dei tanti maestri locali, arricchita di piccoli manici, sfiate e cannuce, quasi fosse un'ocarina. È un modello "Bevi-se-Puoi", una brocca che veniva regalata dal fidanzato alla promessa, colma di prezioso elisir d'amore. Ma all'ambrosia bisognava saperci arrivare, perché la coppa è uno scherzo, che nasconde trucchi e meccanismi per poter versare il liquido. «Il calice» sentenza la mia guida «custodisce il vino, così come il cuore custodisce l'amore». Di significati allusivi e rimandi filosofici, il MUVIT è pieno, grazie a un allestimento ben lontano dalle classiche collezioni di storia contadina. Qui, tra gli strumenti per la coltivazione e la produzione di vino, l'avventura della vigna e del processo di vinificazione, a farla da padrone sono proprio le ceramiche, perché non si può separare il vino dal suo contenitore. Ma c'è spazio



anche per Bacco e il suo culto dionisiaco della fertilità, dove il vino diventa essenza eccitante, erotica ed estatica. «Il vino è una delle prime sostanze magiche» continua la guida, mentre percorriamo le sale invase da coppe, anfore, dipinti, opere letterarie e stampe a tema "etilico" «capace di creare nuovi mondi, stimolare l'intelletto, sciogliere la lingua, rafforzare legami. È cibo e medicina, salvifico per il corpo e per l'anima. Non a caso è passato da immagine della potenza creatrice della Terra a Sangue di Cristo». E per chiudere con i paragoni cannibalistici-culinari, al museo è esposta anche un'originale collezione di ferri per ostie, il Corpo di Cristo, che, non benedetto, veniva mangiato come cialda nei giorni di festa, accompagnato da vino dolce.

NETTARE DI PACE

Da Bacco ad Atena e dal Sangue di Cristo all'Ulivo della pace, il passo è breve nel vicino Museo dell'olio, presentato con le medesime caratteristiche: non solo cultivar e coltivazione, distribuzione e storia, ma anche mito e leggenda, riti terapeutici e proprietà curative, compresa una curiosa sezione dedicata alle lucerne e all'olio come fonte di illuminazione, dal potere magico e salvifico di "Luce del mondo". E di olio, sicuramente da queste parti se ne intendono. La più antica Strada dell'olio dop dell'Umbria, quella dei colli Martani, condivide con il Sagrantino gli stessi dolci pendii affacciati sul Tevere e gli stessi borghi, aggiungendo Trevi, Campello sul Clitunno e Spo-

It is a "Bevi-se-Puoi" (Drink if you Can) model, a jug that was given by a future spouse to his bequeathed, full of a precious love elixir. Nevertheless, you need to know how to reach the ambrosia, because the jug is a joke that disguises tricks and mechanisms that allow you to pour the liquid. "The glass" pronounces my guide "protects the wine like the heart protects love." MUVIT abounds in evocative meanings and philosophical references, with exhibitions that are light years away from classic rural collections. Here, among the tools for cultivation and the production of wine,

the adventure of the vineyard and the winemaking process, pottery production dominates, because you can't separate the wine from its container. Nevertheless, there is also space for Bacchus and his Dionysian cult of fertility, where wine becomes an exciting, erotic and ecstatic essence. "Wine is one of the first magical substances", the guide continues, as we cross rooms filled with cups, amphorae, paintings, and literary works and "ethyl" themed prints, "that is able to create new worlds, stimulation the intellect, loosen

his tongue and strengthen ties. It is food and medicine, redemption for the body and the spirit. It is no coincidence that it has been seen both as the creative power of the earth and the blood of Christ." And to close with cannibalistic-culinary paragon, the museum exhibits an original collection of irons for communion wafers, the Body of Christ, who, unblessed, were eaten as a wafer on feast days, accompanied by sweet wine.

THE NECTAR OF PEACE

The journey from Bacchus to Athena and from the Blood of Christ to the Olive Tree of Peace is a short step in the nearby Oil Museum that is presented in a similar vein, not only cultivar and cultivation, distribution and history, but also myth and legend, therapeutic rituals and healing properties. There is also a section devoted to the curious, lamps, and oil as a light source, with magical powers and the saviour

letto, considerate il centro dell'ulivo del cuore verde d'Italia. Tanto è antica la coltivazione olivifica che un'azienda agricola ha fatto certificare la plurisecolarità di tutte le sue piante da un notaio. Facili sentieri accompagnano tra gli oliveti, dove godere del bel panorama e dei particolarissimi colori, come quello che conduce al piccolo castello di monte Brunetta, alle rovine di S. Cipriano o alla cima di Monteluco, da cui si può spaziare su tutta la val Tiberina, ammantata della sua livrea autunnale. A Trevi si trova anche il Museo della civiltà dell'ulivo, che insieme alle tecniche di coltivazione e lavorazione, ai legami tra sacro e profano, dalla cosmesi al battesimo, alla cacciata del malocchio, mostra anche alcuni curiosi suoi usi quotidiani, ormai scomparsi, come la lubrificazione delle antiche macchine industriali in legno: telai, cardai, presse e lana da filare. Ne abbiamo una interessante dimostrazione pratica a Bevagna, incantevole cittadina medievale che vanta il primato della più antica rievocazione storica d'Italia, il Mercato delle Gaite, messo in scena ogni anno in giugno. Nel Circuito dei mestieri medievali, ricostruzione delle botteghe artigiane di quattro antichi quartieri, impressionanti macchinari fedelmente restaurati (tutti lubrificati ad olio d'oliva!) ci mostrano come lavoravano un setificio, una cartiera, un'erboristeria e un candelaio.

UN BRINDISI A BARBAROSSA

Olio e vino, quindi, furono la fortuna di questa terra, sin dall'epoca dell'impero romano. Intere città prosperarono dei commerci lungo l'antica via consolare Flaminia, che interseca in più punti le due Strade enogastronomiche. Ci ripenso mentre passeggiavo per le rovine splendidamente conservate di Carsulae. Attorno a me, le colline esplodono del rosso fuoco dei filari autunnali, così diversi dal giallo classico di altre varietà. E pensare che negli

of the "Light of the World." And they undoubtedly know something about oil in these parts. The oldest DOP oil street in Umbria that of the Martani hills, has the same gentle slopes overlooking the Tiber and the same villages as those found in Sagrantino, with the addition of Trevi, Campello sul Clitunno and Spoleto, considered the centre of the olive in Italy's green heart. The cultivation of oils so ancient that an agricultural business has had the multi-secularity of all its trees certified by a notary. Easy paths wind through the olive groves, where you can enjoy the beautiful view and very special colours, such as the one that leads to the small castle of Mount Brunette, to the ruins of St. Cyprian or the top of Monteluco, where you can wander across the Tiber valley cloaked in its autumn livery. At Trevi there is also the Museum of the Olive Civilizations. Along with cultivation and processing methods, connections between the sacred and the profane, it presents uses from cosmetics to baptism and the expulsion of evil spells. It also presents some curious facts about its daily use that have now disappeared,

such as use for the lubrication of the old wooden industrial machines: looms, carding machines, presses and those for spinning wool. We have an interesting practical demonstration of this at Bevagna, the magical medieval town that boasts the title of the most ancient historical commemoration in Italy, the Mercato delle Gaite, performed every year in June. In the medieval trades area, there are recreations of artisan workshops from four ancient quarters, impressive and faithfully restored machines (all lubricated with olive oil) that show us how a silk factory, a paper mill, an herbalist and a chandler work.

A TOAST TO BARBAROSSA

Oil and wine have thus been the backbone of this land since Roman times. Entire cities prospered thanks to the trade along the ancient via Flaminia that crosses the two wine and food roads at a number of points. I ponder this as I stroll past the splendidly conserved



...BEVAGNA, INCANTEVOLE CITTADINA MEDIEVALE CHE VANTA IL PRIMATO DELLA PIÙ ANTICA RIEVOCAZIONE STORICA D'ITALIA, IL MERCATO DELLE GAITE, MESSO IN SCENA OGNI ANNO IN GIUGNO.



...BEVAGNA, THE MAGICAL MEDIEVAL TOWN THAT BOASTS THE TITLE OF THE MOST ANCIENT HISTORICAL COMMEMORATION IN ITALY, THE MERCATO DELLE GAITE, PERFORMED EVERY YEAR IN JUNE.





anni Settanta, quando andava di moda il bianco e la regione puntava addirittura sulla birra, questa cultivar endemica venne salvata per miracolo, solo dal lavoro paziente di alcune antiche dinastie di vignaioli. Chissà che anche Federico Barbarossa, che fondò Montefalco come suo quartier generale per la conquista del Centro Italia, non abbia scelto questa zona per ragioni ben più goliardiche del fare la guerra. Certo all'epoca non poteva godere, come noi, del lusso di passare di cantina in cantina, per le degustazioni guidate. Noi ci fermiamo da Arnaldo Caprai, universalmente considerato il primo salvatore e il "cantore" del Sagrantino nel mondo, che ancora oggi resta tra le etichette più premiate. Finalmente posso bere con facilità, accompagnata dalle spiegazioni del sommelier, cercando l'aroma di ciliegia, di frutti maturi, di nocciola, tabacco e cioccolato amaro. Guardo il mio amato, che mi porge un limpido calice senza inganno. Il suo amore sarà indubbiamente cristallino, ma speriamo si conservi più del vino nel mio bicchiere!

DA VEDERE

I musei sono generalmente aperti tutti i giorni 10-13 e 15-18. Quelli del vino e dell'olio di Torgiano (corso Vittorio Emanuele 31, tel. 075.9880200; via Garibaldi 10, tel. 075.9880300; www.lungarotti.it) chiudono il lunedì, quello della ceramica di Deruta (tel. 075.9711000, largo S. Francesco) a seconda dei periodi. Per visitare il Circuito dei mestieri medievali a Bevagna è necessario contattare il Sistema museo (tel. 0742.360031; www.sistemamuseo.it, www.ilmercatodellegaita.it, www.comune.bevagna.pg.it), mentre il Museo della civiltà dell'ulivo di Trevi (largo Don Bosco, tel. 0742.381628; www.protrevi.com) è aperto venerdì, sabato e domenica. Info su appuntamenti e degustazioni con cantine e frantoi: www.stradadelsagrantino.it e www.stradaoliodopumbria.it. Frantoi aperti: novembre e prima settimana di dicembre. [Novembre 2013] ●

ruins of Carsulae. Around me, the hills explode with the fire-red of autumn rows, so different from the classic yellow of other varieties. And to think that in the '70s, when white was in vogue and the region even focused on beer production, that this endemic crop was saved by miracle, only by the patient work of a number of ancient winegrowing dynasties. Who knows if Frederick Barbarossa, who founded Montefalco as his headquarters for the conquest of Central Italy, also chose this area for reasons far more goliardic than waging war. Of course, at the time, unlike us, he could not enjoy the luxury of tripping from cellar to cellar for wine tasting tours. We stop in to visit Arnaldo Caprai, universally regarded as the first saviour and the promoter of Sagrantino in the world, which remains among the most prized labels. Finally, I can drink with ease, accompanied by the explanation of the sommelier, seeking the aroma of cherries, mature fruit, hazelnut, tobacco and bitter chocolate. I gaze at my loved one, who innocently offers me a goblet. Her love may undoubtedly be pure but let's hope that it lasts longer than the wine in my glass!

NOT TO BE MISSED

The museums are generally open every day 10 a.m.-1 p.m. and 3 p.m.-6 p.m. The wine and oil museums of Torgiano (Corso Vittorio Emanuele 31, tel. 0039 075.9880200; via Garibaldi 10, tel. 0039 075.9880300; www.lungarotti.it) are closed on Monday. The hours of the Deruta ceramic museum (tel. 0039 075.9711000, largo S. Francesco) vary throughout the year. To visit the medieval trades circuit You should contact the museum authority (tel. 0039 0742.360031; www.sistemamuseo.it, www.ilmercatodellegaita.it, www.comune.bevagna.pg.it), whilst the Museum of the Olive Civilisations of Trevi (largo Don Bosco, tel. 0039 0742.381628; www.protrevi.com) is open Friday, Saturday and Sunday. Info about events and tastings at inns and olive presses: www.stradadelsagrantino.it and www.stradaoliodopumbria.it. Open Olive Presses: November and the first week of December. [November 2013] ●

NEL CIRCUITO DEI MESTIERI MEDIEVALI, RICOSTRUZIONE DELLE BOTTEGHE ARTIGIANE DI QUATTRO ANTICHI QUARTIERI, IMPRESSIONANTI MACCHINARI FEDELMENTE RESTAURATI (TUTTI LUBRIFICATI AD OLIO D'OLIVA!) CI MOSTRANO COME LAVORAVANO UN SETIFICIO, UNA CARTIERA, UN'ERBORISTERIA E UN CANDELAIO. IN THE MEDIEVAL TRADES AREA, THERE ARE RECREATIONS OF ARTISAN WORKSHOPS FROM FOUR ANCIENT QUARTERS, IMPRESSIVE AND FAITHFULLY RESTORED MACHINES (ALL LUBRICATED WITH OLIVE OIL) THAT SHOW US HOW A SILK FACTORY, A PAPER MILL, AN HERBALIST AND A CHANDLER WORK.



C'ERA UNA VOLTA UN CASTELLO...
E C'È ANCORA. ONCE UPON A TIME, THERE
WAS A CASTLE... AND THERE STILL IS.

Testo di // Text by
ISABELLA BREGA

Fonte // Source
Touring



C'era una volta un castello... E c'è ancora. Isolamento, miseria, spopolamento, emigrazione, terremoto, eppure Postignano è lì, a testimoniare quanto passione, tenacia (e un pizzico di sana follia) possano fare la differenza. Eretto intorno al IX secolo ai bordi della strada che collegava Spoleto, Foligno, Norcia e Assisi, il complesso abbraccia con le sue mura a forma triangolare un grumo di casette dominate dalla torre di avvistamento e adagiate sul fianco di una collina. Per anni, decenni, secoli il tempo è scorso piano a Postignano, investito dal fuoco delle rivalità fra guelfi e ghibellini, conteso da Foligno e Spoleto, sorretto economicamente da agricoltura, boschi, artigianato del ferro e canapa. Ma a partire dal Cinquecento tutto questo non è più bastato. Lo spopolamento inizia inesorabilmente a sottrarre forze e vita al borgo e, come tante altre piccole realtà rurali e montane italiane, il Novecento vede l'emigrazione mordere crudelmente famiglie e affetti.

La morte giunge negli anni Sessanta quando, a seguito di uno smottamento, gli ultimi abitanti di Postignano sono evacuati. Abbandonate case, scale, murretti. Abbandonate stalle e botteghe, serrata la chiesuccia di S. Lorenzo, solo la Vergine con il suo bambino dal ciuffo riccioluto e gli occhi birichini rimangono a sorvegliare le case dagli occhi vuoti di camicie e tovaglie, le viuzze sorde di pallonate, gli usci privi di chiacchiericci donneschi, i pollai senza più galline, le mangiatoie fredde del fiato caldo di mucche e asini.

Una madre e un bambino che tanto assomiglia a quelli che per anni hanno ruzzato sui gradini della cappella restano soli a guardarne le panche e le colonne affrescate sulle pareti, ornate di tendaggi con piccole gocce di cristallo dipinte dalla mano lieve e felice di un ignoto pittore arrivato dalle Marche. Come arrivato da quella Lammerica che parenti e amici descrivevano nelle poche lettere dalla grafia e dal lessico incerti e che piroscafi e posta aerea portavano fin quassù

**...SERRATA LA CHIESUCCIA DI S. LORENZO, SOLO LA VERGINE CON IL SUO BAMBINO DAL CIUFFO RICCIOLUTO E GLI OCCHI BIRICHINI...
THE CHURCH OF SAN LORENZO WAS LOCKED. ONLY THE VIRGIN MARY HOLDING HER CURLY-CRESTED BABY WITH MISCHIEVOUS EYES...**

Once upon a time, there was a castle... And there still is. Isolation, poverty, depopulation, emigration, earthquake, yet Postignano is there to witness how passion, persistence (and a healthy dose of madness) can make a difference. Built around the ninth century to the side of the road that connected Spoleto, Foligno, Norcia and Assisi, the complex extends its walls to embrace a triangular cluster of houses dominated by the tower and lying on the side of a hill. For years, decades and centuries, time has passed slowly in Postignano, ignited by the fire of the rivalry between the Guelphs and Ghibellines; it was fought over by Foligno and Spoleto, and supported economically by agriculture, forests, iron handicrafts and hemp. But since the sixteenth century all this was not enough.

Depopulation inexorably started to reduce the strength and vitality of the town. Like many other small rural and mountainous Italian villages, the twentieth century brought the painful effects of emigration to families and loved ones.

The death knell was sounded in the 1960s when, after a landslide, the last inhabitants were evacuated. Houses, stairs and walls were all left abandoned. As were barns and workshops. The church of San Lorenzo was locked. Only

the Virgin Mary holding her curly-crested baby with mischievous eyes remained to guard the empty-eyed devoid of shirts and tablecloths. Lanes deaf to the echo of footballs. Doors without womanly chatter. Chicken coops without chickens. Feeding troughs without the warming breath of cows and donkeys.

A mother and a little boy that look so much like those who for years have frolicked on the steps of the chapel remain alone to gaze over the benches and columns painted on the walls, decorated with curtains with small crystal drops, painted by a light and happy unknown hand from Le Marche. Arriving from the America of 1969, as described by family and friends in the few letters with poor spelling and vocabulary brought to the old left at home by steamers and airmail, was a young architect with his Hasselblad. It was love at first sight for Norman Carver Jr, born in a city with a mysterious and exotic name, Kalamazoo, in Michigan. Love for the Umbrian landscape and its lanes, houses, climbs, chickens, cats, men and women with their lined and intense faces and expressions that bore the traces of life in an unforgiving land. Fustian jackets and caps, work and feast days celebrated with processions and crossroads filled with smoke and gossip. Everything was captured, metabolized by the empathetic eye of an American who had sensed the unity and common history of the men and architecture. Norman Carver's photos, published together with those of other Italian



ai vecchi rimasti a casa, era nel 1969 un giovane architetto con la sua Hasselblad. Fu amore a prima vista quello di Norman Carver Jr., nato in una cittadina dal nome misterioso ed esotico, Kalamazoo, nel Michigan, per il paesello umbro. Vicoli, case, salite, galline, gatti, uomini e donne dai tratti scavati e intensi e gli sguardi di chi è cresciuto in una terra che non fa sconti. Giacche di fustagno e coppole, momenti di lavoro e giorni di festa da celebrare con processioni e crocicchi di fumo e pettegolezzi: tutto era stato catturato, metabolizzato dall'occhio empatico di un americano che in uomini e architetture aveva colto il segno di un progetto e di una storia comuni. Le foto di Postignano di Norman Carver, pubblicate insieme a quelle di altri borghi italiani nel 1979, restano l'omaggio di un uomo sensibile non solo all'inconsapevole perfezione dell'architettura spontanea italiana, ma anche al valore umile ma sincero di coloro che l'avevano generato.

Un omaggio che non basta però a salvare Postignano dal proprio destino. Abbandonato a se stesso, il borgo va incontro a un rapido declino. Ma questa è una storia di innamoramenti, così un bel giorno del 1992 un altro forestiero varca le sue mura. Gennaro Maticena, architetto napoletano esperto nel restauro di edifici storici, alza lo sguardo sul paesello grigio e spento. E il futuro torna a scorrere nelle viuzze del paesello. Sudando sette camicie, sottoscrivendo una montagna di 300 rogiti, insieme a Matteo Scaramella acquista il borgo e dà inizio al restauro. Il fato però reclama i suoi diritti e nel 1997 il terremoto riapre le ferite. Ma tutte le favole hanno un finale positivo. I lavori riprendono e, nel rispetto di architetture, materiali e tecniche locali, sfruttando la tecnologia per ottenere una resistenza alle scosse sismiche e un alto grado di isolamento acustico e termico per un efficace risparmio energetico, restituiscono al borgo le sue forme e la vita. E scoprono piccoli tesori. Come, in S. Lorenzo, gli affreschi della cerchia del De Magistris, detto il Caldarola e, a seguito del terremoto, una Crocifissione del '400, mentre in quella che forse era la cappella di un convento, una Madonna e un angelo di straordinaria fattura. Nascosto in una nicchia murata, un cappello da prete con un pugno di monete. Il dono di Postignano. [Gennaio 2014] ●



villages in 1979, are the gift of a man who was not only sensitive to the unconscious perfection of spontaneous Italian architecture, but also the value of the humble yet sincere people who had created it.

A gift that was, however, not enough to save Postignano.


Abandoned to its own destiny, the village deteriorated rapidly. But this is a love story and so one fine day in 1992, another foreigner crossed the town's walls. Gennaro Maticena, an architect from Naples and an expert in the restoration of historical buildings, lifted his gaze upon the grey and lifeless village. And the future returned to the lanes. With considerable effort, he undersigned 300 deeds, along with Matteo Scaramella he bought the village and started the restoration project. Destiny, however, raised its head and in 1997, an earthquake opened old wounds. But all fairy tales have a happy ending. Work resumed, with the adaptation of technology to local architecture, materials and techniques, to achieve seismic resistance and a high level of acoustic and thermic insulation and energy savings that breathed life into the village and its structures. Little treasures were also discovered. Like the frescoes of the circle of De Magistris in Saint Lorenzo, known as Caldarola. Following the earthquake, a crucifix from the 1400s was unearthed, whilst a Madonna and an extraordinary refined angle were brought to the light in what may have been the convent's chapel. Hidden in a walled niche was a priest's hat containing a handful of money. The gift of Postignano. [January 2014] ●

COSÌ UN BEL GIORNO DEL 1992 UN ALTRO FORESTIERO VARCA LE SUE MURA. GENNARO MATAACENA, ARCHITETTO NAPOLETANO ESPERTO NEL RESTAURO DI EDIFICI STORICI... BUT THIS IS A LOVE STORY AND SO ONE FINE DAY IN 1992, ANOTHER FOREIGNER CROSSED THE TOWN'S WALLS. GENNARO MATAACENA, AN ARCHITECT FROM NAPLES AND AN EXPERT IN THE RESTORATION OF HISTORICAL BUILDINGS...





**UMBRIA, PIANI DI CASTELLUCCIO. IL GIARDINO
DELLE SIBILLE E LA FABBRICA DELLE NUVOLE**
**UMBRIA, THE CASTELLUCCIO PLAINS. THE SYBILLE
GARDENS AND THE FACTORY OF THE CLOUDS**

Testo e foto di //Text and photos by
 **GIULIANA CAVEZZI e ANTONIO CORRADETTI**

Fonte // Source
 **latitudeslife.com**



DOVE L'ARIA INCONTRA LE PARETI DI GRANITO, CORRENTI ASCENSIONALI, VAPORI E ALCHIMIE CELESTI GENERANO CONTINUAMENTE NUVOLE GONFIE E RIBOLLENTI. WHERE THE AIR MEETS GRANITE WALLS, UPWARD-SPIRALLING CURRENTS, VAPOURS AND CELESTIAL ALCHEMY CONTINUALLY GENERATE SWOLLEN AND FOAMING CLOUDS.

In Umbria nel cuore del Parco dei Monti Sibillini, c'è un altopiano sospeso tra le vette, la cui bellezza da sempre ha ispirato storie misteriose e visioni fatate. Nuvole, luci ed ombre ne cambiano continuamente l'aspetto. A primavera una fioritura straordinaria lo trasforma in un giardino incantato. In Umbria in the heart of the Mount Sibylline Park there is a plateau suspended amongst the slopes whose beauty has always inspired mysterious stories and enchanted visions. Clouds, lights and shade that constantly change appearance. Spring offers an amazing floral display that transforms the area into a magical garden.

C'era una volta un lago. La descrizione di questo posto inizia come una favola e prosegue nella leggenda di una piccola terra mitica. Un luogo dell'anima. Dunque, una volta qui c'era un lago. Nell'era glaciale. Oggi, al suo posto, c'è una vasta e morbida conca a circa 1.300 m di altezza, nello scrigno del Parco dei Monti Sibillini. Altire sinuose l'abbracciano in un anello di orizzonte ondulato e la mole imponente del Monte Vettore chiude a oriente il cerchio col suo sigillo perfetto. Così appaiono i Piani di Castelluccio, quando, provenendo da Ascoli Piceno, si superano gli ultimi tornanti in salita di Forca di Presta (1536 mt) e si inizia a scendere verso il maestoso bacino carsico. La Macchia Cavaliera tappezza il ripido pendio come una pelliccia di animale. Isola di bosco in un oceano d'erba. Fittissima, da sembrare quasi nera. Compatta, da apparire impenetrabile. Faggeta antica, tana di lupi e di cinghiali. Il monte Vettore sovrasta la scena. È un padre fiero. È una madre che abbraccia. È la fabbrica delle nuvole. Così, da sempre, gli uomini lo hanno chiamato. Dove l'aria incontra le pareti di granito, correnti ascensionali, vapori e alchimie celesti generano continuamente nuvole gonfie e ribollenti. Enormi cavolfiori candidi, velieri galleggianti, pecorelle in transumanze aeree, fiocchi di lana, scuri castelli di fumo. Il cielo del Vettore è un'opera in divenire, uno spettacolo grandioso e mobile, davanti al quale si resta ammutoliti. Sotto e ovunque, la distesa a perdita d'occhio di una prateria disabitata. Pian Grande, Pian Piccolo e Pian Perduto. Pianura d'alta quota. Mare d'erba. Fondo di lago. Una piccola Mongolia verde nel cuore dei Sibillini azzurri. Identica meraviglia giungendo da Norcia, in provincia di Perugia. La strada, dopo essersi arrampicata su per il monte Ventosola, supera una piccola sella. Scopre all'improvviso la gloria splendente del Pian Grande e delle colline pelate, coperte da un manto di raso verde, maculato da chiazze tonde e compatte di alberi scuri. Anche chi è solo di passaggio, o chi c'è già stato tante altre volte, non potrà fare a meno di fermarsi su questo belvedere. Respirare il vento. Affacciarsi sull'infinito. Subito sotto, profonde incisioni sul terreno raccolgono le acque nell'Inghiottitoio. Cicatrici tribali sulla pelle verde della terra. In fondo, arroccato sul suo colle perfetto, il paesino di Castelluccio di Norcia, unico insediamento umano in questa landa isolata. Simbolo commovente della solitudine e della tenacia dell'uomo nel mistero della natura. Dall'alto contempla lo spettacolo struggente della piana, i campi delle sue famose lenticchie e le greggi perse nella foschia della distanza. Nuvole immacolate si specchiano nei liquidi occhi sognanti di qualche asinello malinconico e il suono delle campane dell'antica chiesa si spande nell'aria limpida, come



Once upon a time, there was a lake. The description of this location starts like a fairy tale and continues in the legend of a small mythical land. A land of spirit. So, once upon a time there was a lake here. A glacial lake. Now in its place there is a vast and gentle-sloping basin at almost 1,300 metres above sea level, in the treasure chest of the Mount Sibylline Park. Sinuous heights embrace in an undulating horizon and the imposing mass of Mount Vettore closes the ring to the west with its perfect seal. This is the Castelluccio Plains, when, arriving from Ascoli Piceno you pass the last curve climbing Forca di Presta (1,536 metres) and start to descend towards the majestic Karst basin. The Macchia Cavaliera carpets the steep slope like an animal's fur. A woody island in an ocean of green. So dense that it almost seems to be black. So compact that it seem impenetrable. Ancient beech woods, the lairs of wolves and wild boars. Mount Vettore towers above like a proud father or an embracing mother. The factory of clouds. This has always been its name. Where the air meets granite walls, upward-spiralling currents, vapours and celestial alchemy continually generate swollen and foaming clouds. Enormous white cauliflowers, floating sailing ships, sheep grazing from above, tufts of wool and dark castles of smoke. The Vettore sky is an evolving work, a grandiose and mobile performance that leaves you speechless. Below and everywhere, is the endless expanse of an uninhabited plain. Pian Grande, Pian Piccolo and Pian Perduto. A high-altitude plain. A sea of green. A lakebed. A small green Mongolia in the heart of the blue Sibylline. The same wonders are there to greet you arriving from Norcia in the province of Perugia.


After climbing up the Ventosola Mountain, the road continues over a small hump. You suddenly discovered the shining glory of the Pian Grande and the bald hills, covered by a blanket of green satin, spotted with patches of dark, round and compact trees. Even those who are just passing through, or who have already been there many times before, cannot help but stop at this vantage point. You breathe in the wind. You face infinity. Immediately below, deep incisions on

cerchi da un sasso gettato nell'acqua. Un tempo, quando la tempesta, la nebbia o la neve cancellavano ogni riferimento, le campane del paese suonavano per guidare coloro che giù nell'altopiano smarrivano la via. Pastori e contadini, santi ed eretici, anacoreti e pellegrini, zingari e negromanti attraversavano i Piani. Chi per faticare, chi per raggiungere luoghi di preghiera, chi per salire alla grotta della Sibilla a interrogare l'oracolo. Così narra la storia del Guerrin Meschino, una delle innumerevoli leggende di cui ancora si sente l'eco tra le montagne e il cielo, su questa terra di misticismo e di magia. Dolce e aspra. Anello di congiunzione con il divino. Fonte ispiratrice di miti e suggestioni. Inquieto territorio da attraversare. Deserto verde, bianco,

the ground collect water in the Inghiottitoio. Tribal scars on the green skin of the land. In the background, perched on its perfect hill, is the village of Castelluccio di Norcia, the only human settlement in this isolated wilderness. A moving symbol of solitude and man's tenacity against the mystery of nature. From above contemplate the poignant spectacle of the plain, the fields with their famous lentils and the flocks lost in the haze of distance. Pristine Clouds are reflected in the dreamy liquid dreamy eyes of a melancholy donkey and

i bambini giocano a palla sull'erba. All'improvviso si smetterà di girare le salsicce, si chiuderà il libro che si sta leggendo, si lascerà cadere la palla e ci si metterà in ascolto, per sentire meglio quella strana sensazione, vagamente somigliante al lasciarsi galleggiare sulle acque di un mare immenso. Anche il cane smetterà di giocare, fiuterà l'aria e abbaierà alle nuvole. Ai giorni nostri nuove categorie di persone si possono incontrare in questi luoghi. Ciclisti, escursionisti, motociclisti e fotografi sono di casa da queste parti. Appassionati di deltaplano arrivano da ogni paese d'Europa per spiegare le loro fragili ali di farfalla in questo cielo così speciale, che crea nuvole, vento e strade invisibili da esplorare. Come i surfisti amano, contemplan e caval-

mountains and the sky, in this land of mysticism and magic. Sweet and sour. A point of connection with the divine. The inspiration of myths and legends. A restless territory to cross. A green, white, mud or rainbow-coloured desert, depending on the season. A land of hikers and trails. Today a quiet strip of asphalt towards the Pian Grande with the straight momentum of an American road. On the side of a hill, an Italy-shaped wood restores our orientation and reminds us that we are not in a dream or a spell. Docile blond-maned



IN FONDO, ARROCCATO SUL SUO COLLE PERFETTO, IL PAESINO DI CASTELLUCCIO DI NORCIA, UNICO INSEDIAMENTO UMANO IN QUESTA LANDA ISOLATA. SIMBOLO COMMOVENTE DELLA SOLITUDINE E DELLA TENACIA DELL'UOMO NEL MISTERO DELLA NATURA.

IN THE BACKGROUND, PERCHED ON ITS PERFECT HILL, IS THE VILLAGE OF CASTELLUCCIO DI NORCIA, THE ONLY HUMAN SETTLEMENT IN THIS ISOLATED WILDERNESS. A MOVING SYMBOL OF SOLITUDE AND MAN'S TENACITY AGAINST THE MYSTERY OF NATURE.

color fango o color arcobaleno, a seconda della stagione. Landa di viandanti e di sentieri. Oggi un tranquillo nastro di asfalto attraversa il Pian Grande con uno slancio rettilineo da strada americana. Sul fianco di una collina un bosco a forma di Italia ristabilisce le coordinate, ricordandoci che non siamo dentro un sogno o un incantesimo. Docili cavallini dalla criniera bionda possono essere affittati al maneggio per cavalcare lungo le tante piste che attraversano i Piani. Realtà rassicurante e serena, sempre pervasa però da un senso della natura potente e sacro. Percezione di una bellezza soprannaturale. Come un respiro profondo, un sussurro nell'aria, un fruscio cosmico che si avverte con sorpresa anche mentre si sta preparando una grigliata e

the sound of church bells fills the clear air, like circles from a stone thrown into the water. At one time, when the storm, fog or snow obliterated any trace, the bells rang for those who had lost their way down below. Shepherds and peasants, saints and heretics, hermits and pilgrims, gypsies and necromancers all crossed the Plains. Those who crossed for work, to get to those places of prayer, or climb to the cave of the Sibyl to consult the oracle. So tells the story of Guerin Petty, one of the many legends, which still echo between the

cano le onde dell'oceano, così essi sono innamorati dell'aria e ne studiano le correnti, per poi abbandonarsi nel vuoto in voli estatici. Quasi senza peso, come uccelli, e poi così pesanti, quando ricadono giù, di nuovo umani, col loro carico di corde e imbragature. I pastori invece sono rimasti gli stessi di una volta, anche se ora per lo più parlano slavo, macedone o albanese. Li vedi, dentro il loro mondo di lentezza e solitudine, spostarsi con le greggi e i cani da un pascolo all'altro. Pelle cotta dal sole, gesti rudi e calmi. Tutti i sentieri dell'altopiano scolpiti sul viso. Spesso si sdraiano sull'erba profumata a guardare nel cielo il transito di ricotte giganti, enormi cagliate e bianchi agnellini ricciuti.

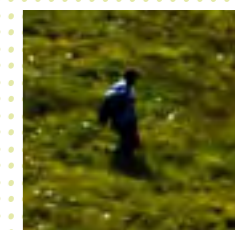
horses can be hired at the stables to travel the many tracks crossing the Plains. Reassuring and serene reality, always pervaded by a sense of the sacred and powerful nature. The sense of supernatural beauty. Like a deep breath, a whisper in the air, a cosmic rustle that you catch with surprise even while preparing a barbeque and the children are playing ball on the grass. Suddenly you stop turning the sausages, close the book you are reading, drop the ball and listen, to better sense that strange sensation, vaguely resembling leaves floating



**I PASTORI INVECE
SONO RIMASTI GLI
STESSI DI UNA VOLTA,
ANCHE SE ORA PER LO
PIÙ PARLANO SLAVO,
MACEDONE O ALBANESE.**

**LI VEDI, DENTRO IL
LORO MONDO DI
LENTEZZA E SOLITUDINE,
SPOSTARSI CON LE
GREGGI E I CANI DA UN
PASCOLO ALL'ALTRO.**

**THE SHEPHERDS HAVE,
HOWEVER, REMAINED
THE SAME, THOUGH THEY
NOW MOSTLY SPEAK
SLAVIC, ALBANIAN OR
MACEDONIAN. YOU SEE
THEM, IN THEIR SLOW
AND SOLITUDE WORLD,
MOVING WITH FLOCKS
AND DOGS FROM ONE
PASTURE TO ANOTHER.**




Arrivare ai Piani di Castelluccio nel mese di giugno, in piena fioritura, è come entrare in un quadro di Monet. Puoi salire lungo i bordi della conca e avere una visione d'insieme, fatta di distese di colori puri e intensi. Tappeti di fiori tessuti dalle Sibille. Compatti riquadri variopinti. Fantastica coperta patchwork adagiata sulla piana. Fasce, striature, superfici colorate, intersecate e fuse, sfumate all'infinito. La tela impressionista vista da lontano. Poi puoi ridiscendere e camminare lungo uno di quei campi, per sorprenderti di come quell'immagine, così piena e perfetta alla distanza, sia costituita in realtà dai minuscoli particolari di ogni singolo fiore. Pennellate sciolte e tocchi di colore. La tela impressionista vista da vicino. E il gioco si ripete. Dall'alto la grande piana sembra uniforme e cinta da un unico orizzonte. Ma se ti inoltri in uno dei tanti tratturi che la attraversano, scoprirai nuovi punti di vista, avvallamenti e declivi e diversi confini che si disegnano nel cielo. Un continuo entrare e uscire da una dimensione all'altra, in un gioco magico di forme, luci e colori. La nota elettrica dei grilli accompagna i tuoi passi. È ovunque nell'aria. Colonna sonora del silenzio. Scopri minuscoli fiori azzurri e grandi gigli arancione, lussureggianti. Nella luce offuscata del mezzogiorno la piana si assopisce. Sogna di quando era un lago e il sogno si materializza in una distesa di campi di fiordalisi blu profondo. Sogna di quando il tramonto tingeva di rosso le sue acque e il sogno prende vita nei campi fiammanti di papaveri. Vagano sul terreno ombre di nuvole al galoppo. Raggi di luce taglienti come lame accendono i colori, esaltano le forme e mischiano le carte, trasformando il paesaggio di prima in una visione nuova. Cambia il cielo e cambia la terra. Gli avvallamenti sono pozze di mistero profondo e un tappeto maculato di luce corre sopra i prati srotolati all'infinito. Ogni cosa si spegne e poi si illumina di splendore. Domani saliremo fino alla cima del monte Vettore, a 2.476 metri. Troveremo fatica, rocce, dirupi, forse qualche chiazza di neve. Raggiungeremo il lago di Pilato. Piccolo bacino glaciale, fonte di antiche leggende. Lago delle Sibille, ritrovo di streghe e demoni, ingresso agli Inferi, liquida tomba delle spoglie di Ponzio Pilato. Cercheremo di avvistare nelle sue acque il chirocefalo del Marchesoni, minuscolo crostaceo endemico, che da secoli continua a nuotare beatamente a pancia in su, indifferente ad ogni fosca storia che ancora fa rabbrivire la superficie del lago. Ma oggi no. Vogliamo restare ancora qui e spaziare in questa prateria, solcata da ombre di nubi vagabonde. Con passi e pensieri leggeri. Liberi, dentro questa piccola coppa d'infinito. [2 maggio 2013] ●



on the waters of an immense sea. Even the dog stops playing, sniffs the air and barks at the clouds. In modern times, many different types of people meet in these locations. Cyclists, hikers, motorcyclists and photographers are all at home in these parts. Hang-gliding enthusiasts come from every country in Europe to unfold the fragile wings of their butterfly in this special sky that creates clouds, wind and invisible roads. As surfers love, contemplate and ride the waves of the ocean, so they are in love and study air currents, and abandon themselves to the void in ecstatic flights. Almost weightless, like birds, and then so heavy as they return to the earth and regain their human forms bound to strings and harnesses. The shepherds have, however, remained the same, though they now mostly speak Slavic, Albanian or Macedonian. You see them, in their slow and solitude world, moving with flocks and dogs from one pasture to another. Skin baked by the sun, coarse and calm gestures. All the paths of the upland carved into their faces. They often stretch out on the perfumed grass to watch the path of the giant ricotta, huge curds and white curly lambs.

Visiting the Castelluccio Plains in the flowering period of June is like wandering into a Monet painting. You can climb along the edges of the basin and have a vision of the whole, made up of stretches of pure and intense colours. Floral carpets woven by the Sybille. Compact multi-coloured squares. Fantastic quilt patchwork stretched across the plain. Bands, stripes, coloured surfaces, intersecting and melted, endlessly blended. The impressionist canvas seen from afar. Then you can descend and walk along one of those fields, surprising yourself at how that image, so full and perfect at a distance, is actually made up from tiny details of each flower. Loose brush strokes and splashes of colour. The impressionist canvas seen close up. And the game goes on. From on high the great plain seems to be uniform and belted by a single horizon. But if you venture into one of the many sheep tracks that cross it, you discover new perspectives, valleys and slopes and different boundaries drawn in the sky. An ongoing process of entrances and exits from another dimension, in a magical interplay of shapes, lights and colours. The electric notes of the crickets accompany your footsteps and resound everywhere. The soundtrack of silence. Discover tiny blue flowers and giant, luxurious, orange lilies. The plain dozes in the blurred light of midday and falls asleep. It dreams of when it was a lake and the dream becomes reality and turns into an expanse of deep blue cornflower fields. It dreams of when the red sunset tinged its waters and the dream comes alive in flaming fields of poppies. They wander on land shadowed by galloping clouds. Rays of light as sharp as blades ignite the colours, enhance the shapes and shuffle the cards, transforming the landscape into a new vision. The sky changes and so does the land. The depressions are deep pools of mystery and a light-spotted carpet spreads over the meadows rolled out to infinity. Everything dies out and then is illuminated by splendour. Tomorrow we will climb to the top of Mount Vettore at 2,476 metres. We will meet fatigue, rocks, cliffs, and perhaps a few patches of snow. We will reach the Lake of Pilate. A small glacial basin and the source of ancient legends. The lake of the Sibyls, a meeting place for witches and demons, an entrance to the underworld, and the liquid tomb of the remains of Pontius Pilate. We will try to spot the Marchesoni shrimp, a tiny endemic crustacean, which for centuries has swum belly-up, blissfully indifferent to every sinister tale that still disturbs the lake surface. But not today. We want to remain here for a while and wander this plain, crossed by drifting clouds. With light thoughts and footsteps. Free, within this small, enclosed infinity. [2 May 2013] ●



ARRIVARE AI PIANI DI CASTELLUCCIO
NEL MESE DI GIUGNO, IN PIENA
FIORITURA, È COME ENTRARE
IN UN QUADRO DI MONET.

VISITING THE CASTELLUCCIO PLAINS
IN THE FLOWERING PERIOD
OF JUNE IS LIKE WANDERING INTO
A MONET PAINTING.



CURIOSITÀ

Sui Piani di Castelluccio
vennero girate parecchie scene
di Fratello sole, sorella luna,
film del 1972 di Franco
Zeffirelli.

fratello
sole
sorella
luna



OF INTEREST

Many scenes of the 1972 film
Brother Sun, Sister Moon, directed
by Franco Zeffirelli were shot
on the Castelluccio
Plains.



PRODOTTI TIPICI

Famosissima la lenticchia di Castelluccio, che da secoli viene coltivata in questa zona. Legume di qualità molto pregiata, per le sue piccole dimensioni e la sua resistenza alle avversità climatiche e ai parassiti. La coltivazione è completamente biologica. Da non dimenticare la Roveja (pisello di origine selvatica), il farro, la cicerchia, nonché pecorini e ricotte, e prosciutti e insaccati lavorati secondo l'antica arte norcina.



TYPICAL PRODUCTS

The famous Castelluccio lentils that have been grown in this area for centuries. These excellent and highly prized legumes are small and resistant to climatic adversity and parasites and grown using only organic methods. Then there is the Roveja (wild pea), spelt, the chickling pea, pecorino, ricotta, and hams and sausages prepared in the traditional norcino style.

**DA NON DIMENTICARE
LA ROVEJA (PISELLO DI ORIGINE
SELVATICA)... THEN THERE IS THE
ROVEJA (WILD PEA)...**

INFORMAZIONI

Ente parco nazionale dei monti Sibillini, Piazza del Forno n.1, 62039 Visso, (MC), tel. 0737 972711. Regione Marche, Via Gentile da Fabriano 9, 60125 Ancona, tel. 071 8061. Regione Umbria, Palazzo Donini – Corso Vannucci 96, 06121 Perugia, tel. 075 5041.

Come arrivare In auto

Il paese di Castelluccio di Norcia (150 abitanti – 1452 mt. di altezza) si trova in provincia di Perugia, comune di Norcia da cui dista circa 28 km.

Quando andare Clima

In ogni stagione dell'anno i Piani di Castelluccio offrono un eccezionale spettacolo di bellezza paesaggistica e un grande patrimonio naturalistico. Particolarmente consigliato il periodo da fine maggio a inizio luglio per poter ammirare la splendida Fioritura. La festa ufficiale dedicata a questo evento, La Fiorita, ricade nella terza e ultima domenica di giugno. Considerando l'altitudine (i Piani sono sui 1300 mt. e il M. Vettore arriva a 2476 mt.) il clima è quello tipico di montagna, con inverni spesso molto nevosi.

Abbigliamento

Adatto a escursioni e passeggiate campestri. Munirsi sempre di indumenti anti pioggia e anti vento, tenendo conto della variabilità metereologica.

Attività

Trekking a piedi, a cavallo e in bici, escursioni in montagna, volo libero, ecc. Presenza sul posto di figure professionali specializzate (guide e istruttori per le diverse attività).

Block Notes

OTHER USEFUL INFORMATION

Mount Sibillini National Park Authority, Piazza del Forno n.1, 62039 Visso, (MC), tel. 0039 0737 972711. Regione Marche, Via Gentile da Fabriano 9, 60125 Ancona, tel. 0039 071 8061. Regione Umbria, Palazzo Donini – Corso Vannucci 96, 06121 Perugia, tel. 0039 075 5041.

How to arrive By car

The village of Castelluccio di Norcia (150 inhabitants – 1,452 metres high) is located in the province of Perugia, municipality of Norcia which covers about 28 kilometres.

When to go

Climate: The Castelluccio Plains offer an exceptional natural spectacle every season. They are particularly beautiful from the end of May to the beginning of July during the flowering season. The official festival, La Fiorita, takes place in the third and last Sunday of June. Given the altitude (the Plains are 1,300 metres above sea level and Mount Vettore reaches 2,476 metres), the climate is that typical of mountainous regions, and is often very snowy in winter.

Clothing

Suitable for hiking and cross-country walking. Always carry rain and wind gear. Keep in mind that the weather can change quickly.

Activities

Trekking, horse and bike riding, mountain excursions, gliding, etc. Availability of specialist guides and instructors.

I BORGHI E I BOSCHI DEL TARTUFO NERO

THE VILLAGES AND WOODS OF THE BLACK TRUFFLE

Testo di // Text by
 MICHELA DI CARLO

Fonte // Source
 Repubblica RClub

Il parco dei Monti Sibillini, con i suoi panorami, borghi, rovine e memorie, racchiude molte tesori. Tra questi, Norcia, la città del patrono d'Europa, San Benedetto (fondatore dell'ordine benedettino), e al tempo stesso oasi gastronomica conosciuta in tutto il mondo per l'antica arte della lavorazione del suino. È qui, tra campanili e torrette di guardia, strade fitte di botteghe alimentari e norcinerie, che Vincenzo e Federico Bianconi, ultima generazione

di una famiglia che fa ospitalità e ristorazione in Italia dal 1850, hanno deciso di riportare agli antichi splendori Palazzo Seneca, eretto nel secolo XVI dall'omonima famiglia originaria di Piedivalle, per trasformarlo in una residenza di charme. Un'oasi di relax, mix di design e tradizione: 20 camere, 4 junior suite, un centro benessere, sale per banchetti, una scuola di cucina e un ristorante

gourmet, Vespasia, a cura dello chef Flavio Faedi ispirato dalle abbondanti ricchezze del territorio. Tra tutte, il tartufo nero. Quello pregiato, arriva proprio da questa zona, tra i fiumi Nera, Corno e Sordo; si acquista a peso, fresco, da dicembre a marzo. Non a caso, "Nero Norcia", la Mostra Mercato Nazionale del prezioso tubero e dei prodotti tipici, è tra le più importanti rassegne dell'agroalimentare in Umbria (21-22-23 febbraio e 28 febbraio – 1-2 marzo). Ma è la tradizione norcina a richiamare molti golosi. Noti fin dai

With its panoramas, villages, ravines and heritage, the Mount Sibillini Park encloses many treasures. These include Norcia, the city of the patron of Europe, San Benedetto (founder of the Benedictine Order), and a gastronomic oasis known throughout the world for the ancient art of pork processing. Here, between towers

and guard towers, streets bursting with food and pork shops, Vincenzo and Fred Bianconi, the latest generation of a family that has been involved in hospitality and catering in Italy since 1850, decided to restore Palazzo Seneca. The building was erected in the sixteenth century by the original family from Piedivalle, restored to its former glory and turned into a charming residence. On oasis of relaxation and a mix of modern and traditional design, it offers 20 rooms, 4 junior suites, a wellbeing centre, banquet rooms, a cooking school and a gourmet restaurant (Vespasia) that is managed by Flavio Faedi and inspired by the abundant richness of the territory. Apart from anything else, there is the black truffle. This treasure comes from this very

region, between the Nera, Corno and Sordo Rivers. You can buy it by weight, fresh, from December to March. Not surprisingly, "Nero Norcia", the National Exhibition of precious tuber and local products, is among the most important festivals in the Umbria agribusiness (21-22-23 February and 28 February – 1-2 March). Norcia tradition is in fact a drawcard

NON A CASO, "NERO NORCIA", LA MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL PREZIOSO TUBERO E DEI PRODOTTI TIPICI, È TRA LE PIÙ IMPORTANTI RASSEGNE DELL'AGROALIMENTARE IN UMBRIA. NOT SURPRISINGLY, "NERO NORCIA", THE NATIONAL EXHIBITION OF PRECIOUS TUBER AND LOCAL PRODUCTS, IS AMONG THE MOST IMPORTANT FESTIVALS IN THE UMBRIA AGRIBUSINESS.





TRA CIAUSCOLO, CORALLINA, COPPA E L'IMMANCABILE PROSCIUTTO DI NORCIA IGP (STAGIONATURA MINIMA 12 MESI), C'È L'IMBARAZZO DELLA SCELTA. THERE IS AN ABUNDANCE OF CHOICE INCLUDING CIAUSCOLO, CORALLINA, COPPA AND THE EVER-PRESENT NORCIA PGI HAM (MINIMUM AGING 12 MONTHS).

tempi dei Romani, i macellai locali hanno trasformato la salumeria in un'arte nobile. Tra ciauscolo, corallina, coppa e l'immane prosciutto di Norcia Igp (stagionatura minima 12 mesi), c'è l'imbarazzo della scelta. Ottimi se accompagnati dalla birra artigianale Nursia, prodotta dai monaci, i silenziosi custodi della Basilica di San Benedetto, che sorge sulla piazza omonima, sopra i ruderi di un edificio romano del I-II sec. d. C. identificato, secondo la tradizione, come la casa dove nacque il Santo. Per i più avventurosi, a circa 28 chilometri da Norcia, ecco Castelluccio, dove si danno appuntamento gli appassionati di deltaplano, trekking e bird-watching. È "il tetto degli Appennini", nonché capitale delle migliori lenticchie igp. Proseguendo verso nord, si giunge infine a Gubbio. Piazza Grande è il suo salotto, con l'imponente terrazza, il Duomo, Palazzo del Podestà e Palazzo de Consoli, il principale polo museale. Qui sono custodite le Tavole Eugubine, sette lastre di bronzo ritenute il più importante testo di riti religiosi di tutta l'antichità classica. Lasciatevi poi tentare dalle specialità gastronomiche locali come la crescìa (focaccia salata da mangiare ripiena) o la torta al formaggio, prima di proseguire verso Perugia. È la città che vanta un centro storico ricco di testimonianze etrusche, romane, medievali. Una passeggiata per Corso Vannucci permette in un colpo d'occhio di coglierne l'essenza: Palazzo dei Priori, il Duomo di San Lorenzo, la Fontana Maggiore. Da non perdere la Galleria Nazionale dell'Umbria, con la migliore produzione artistica della scuola umbra tra il XIII e XIX secolo. Doverosa una sosta al Chocostore, all'angolo di piazza 4 Novembre, per fare incetta di cioccolato dal packaging accattivante, o uno spuntino allo storico Caffè di Perugia, in via Mazzini. Poi via, verso Bettona, terra di viti e olivi, con il suo dedalo di viuzze e le imponenti mura etrusche. Tra i borghi più belli d'Italia. [15 febbraio 2014] ●



for foodies. Known since Roman times, the local butchers have transformed cold meats into a noble art. There is an abundance of choice including ciauscolo, corallina, coppa and the ever-present Norcia PGI ham (minimum aging 12 months). These are wonderful accompanied by Nursia homemade beer. This is brewed by monks, the silent guardians of the Basilica of Saint Benedict, situated on the square of the same name, above the ruins of a Roman building from the I-II century A.D., marked as the house in which the Saint was born. For the more adventurous, Castelluccio is

about 28 km from Norcia. A favourite spot for hang gliders, hikers and bird-watchers. It is the "roof of the Apennines" and the capital of the best IGP lentils. Proceeding north, you reach Gubbio. The Piazza Grande is the city's living room, with the imposing terrace, the Cathedral, the Palazzo del Podestà and the Palace of the Consuls, the main museum. Here are the Tablets of Gubbio, seven bronze plates considered the most important text of religious rites of all classical antiquity. Let yourself be tempted by local specialties such as crescìa (stuffed savoury focaccia) or a form of cheese pie, before continuing towards Perugia. It is a city that boasts an old town full of Etruscan, Roman and Medieval heritage. You can take the city in as you stroll down Corso Vannucci: Palazzo dei Priori, the Duomo di San Lorenzo, and the Fontana Maggiore. Not to be missed is the National Gallery of Umbria, with the best artistic works of the Umbrian school from the 13th to the 19th century. You must also stop at the Chocostore on the corner of Piazza 4 Novembre, to stock up on attractively packaged chocolate, or have a snack at the historic Caffè di Perugia in Via Mazzini. Then it's off to Bettona, a land of vines and olive trees, with its maze of narrow streets and imposing Etruscan walls. One of Italy's most beautiful villages. [15 February 2014] ●





IL BEL MONDO THE HIGH LIFE

Testo di // Text by
ANTHONY FAIOLA

Fonte // Source
The Washington Post

Siete proprio sicuri che l'Umbria sia la Toscana dei poveri? Potreste esservi sbagliati. Se questa è la vita agreste, vi assicuro che non ha nulla da invidiare alla vita di città! So Italy's Umbria region is the poor man's Tuscany? You could've fooled him. If this is country life, then sign this city boy up!

Dopo una colazione che avrebbe fatto svenire Nigella Lawson – avanzati di tiramisù e un bicchiere di prosecco molto frizzante – esco dalla tenuta, che ho affittato in un grande uliveto, e imbocco un sentiero terroso che si snoda lungo il crinale delle colline appenniniche. In teoria, dovrei essere in Umbria per dare una mano nei campi, in occasione della raccolta delle olive che si svolge annualmente. Ma poiché si dà il caso che io mi trovi qui soprattutto in veste di inviato, e scrivo il mio reportage dai sontuosi giardini di un palazzo rinascimentale, sono il primo ad ammettere che, date le circostanze, l'espressione “dare una mano nei campi” è da intendersi in un'accezione oltremodo disinvolta. Va detto, comunque, che questo non è un uliveto qualsiasi, e che l'Umbria – una regione dell'Italia centrale – ha ben poco di ordinario. Insieme a uno sparuto gruppo di collaboratori pronti a sfidare i duri risvolti della dimensione rurale, mi sono trasferito armi e bagagli in questa tenuta per un vero e proprio assaggio dell'atmosfera che si respira in un “agriturismo” o turismo rurale, in una zona dell'Italia a cui qualcuno ha affibbiato l'irriverente soprannome di “Toscana dei poveri”. Dicano pure quello che vogliono. Nel frattempo, mi vedranno assaporare la Dolce Vita in stile bucolico seduto al tavolo di un vigneto umbro, davanti a un bel piatto di pasta al tartufo bianco inaffiato da un bicchiere di Sagrantino invecchiato al punto giusto, che mi costa per giunta la metà di quanto lo pagherei a Firenze.

After a breakfast that would make Nigella Lawson swoon – leftover tiramisu and a bubbling glass of prosecco – I'm out the door of my rented farmhouse on an expansive olive estate and heading down a dirt path in the foothills of the Apennines. Theoretically, I'm here to work the fields at Umbria's annual olive harvest. But as I find myself reporting for duty in the genteel gardens of a Renaissance palace, I'm the first to concede that “working the fields” in this case is meant in the loosest possible sense. Still, this is no ordinary olive farm, and Umbria – a region in Italy's heartland – is no ordinary place. My little band of agriculturally challenged cohorts and I have come to this estate for a literal taste of “agriturismo,” or farm tourism, in a part of Italy that some derisively dub the poor man's Tuscany. And let them keep calling it that. In the meantime, they'll find me enjoying La Dolce Vita country-style at the dining table of an Umbrian vineyard, eating white truffle pasta washed down with a nicely aged Sagrantino for half the price of the same in Florence.

NEL FRATTEMPO, MI VEDRANNO ASSAPORARE LA DOLCE VITA IN STILE BUCOLICO SEDUTO AL TAVOLO DI UN VIGNETO UMBRO, DAVANTI A UN BEL PIATTO DI PASTA AL TARTUFO BIANCO INNAFFIATO DA UN BICCHIERE DI SAGRANTINO INVECCHIATO AL PUNTO GIUSTO... IN THE MEANTIME, THEY'LL FIND ME ENJOYING LA DOLCE VITA COUNTRY-STYLE AT THE DINING TABLE OF AN UMBRIAN VINEYARD, EATING WHITE TRUFFLE PASTA WASHED DOWN WITH A NICELY AGED SAGRANTINO...



ALLA SCOPERTA DELL'UMBRIA

Mentre gli altri, scortati da una foltissima schiera di amici fidati, si accingono ad assediare il Palazzo degli Uffizi, potrei forse leccarmi i baffi al festival del cioccolato di Perugia, gustandomi una tazza di caffè nero fumante e fichi. Già che ci sono, potrei anche ordinare un fudge al pistacchio. Se quei ferventi adulatori della Toscana decidessero di fare una puntatina proprio qui, in questo mattino d'autunno particolarmente bello e suggestivo, mi vedrebbero scambiare due chiacchiere con colei che mi sta insegnando l'“arte” della raccolta delle olive: Vittoria Iraci Borgia. La sua famiglia, che discende da una stirpe di sangue blu imparentata per un ramo con i Medici e per l'altro ramo con i Borgia, sta imbottigliando un olio extravergine d'oliva fra i più pregiati che siano mai stati prodotti in questa terra splendida e rigogliosa.

WORKING HIS WAY THROUGH UMBRIA

Or perhaps, as they and a million of their closest friends take in the Uffizi Palace, I'll be grazing at the chocolate festival in the Umbrian capital of Perugia, sampling a steaming brew of bitter mocha and fig with a side order of pistachio fudge. If those same Tuscan toadies came calling on this particularly fine fall morning, they'd find me greeting my olive-picking teacher, Vittoria Iraci Borgia. Her family – a blue-blooded brood that is one part Medici, one part Borgia – is bottling some of the best extra-virgin olive oil to come out of this beautiful, bountiful boot of a country.



Ho detto che mi avrebbero trovato qui. Ho tuttavia omesso di specificare che non si sarebbero messi a ridere.

“Ma no!” esclama la signora Borgia, dopo un mio tentativo fallito di staccare alcune minuscole gemme verdi dal ramo su cui mi sto esercitando, possibilmente senza sventrare gli altri poveri rami della pianta. “Non così, ma così!” “Ah, ho capito” rispondo, anche se in realtà non ho capito nulla poiché, a quanto pare, la signora Borgia è abilissima nel cogliere delicatamente le olive aiutandosi con il suo rastrellino muovendosi esattamente come ho fatto io. Dopo un ulteriore tentativo, riesco ad afferrare un’oliva riuscendo in qualche modo a schiacciarla. Penso che, se non altro, non ci vorrà la pressatura a freddo.

Me la cavo comunque meglio di un mio amico che è arrivato in ritardo a lezione, e la cui tecnica evoca piuttosto i movimenti di un gattino che si avventa contro un graffiatoio. So soltanto che, se continueremo a muoverci così maldestramente, temo che potremmo rischiare di ingaggiare una lotta a suon di olive sulla falsariga di una gag della sit-com “Io e Lucy”, dove i protagonisti tentano di pigiare l’uva con i piedi, come si fa in Italia. Imitato dai miei amici, decido dunque di accantonare il rastrellino e di raggiungere

I said they’d find me here. I didn’t say they wouldn’t laugh.

“Ma, no!” cries Borgia as I try and fail to pick those little green gems off a “practice” tree without eviscerating its poor branches. “Not like that, like this.” “Oh, I see,” I respond, not really seeing at all, since she seems to be succeeding at gently tugging olives off with her little tree rake deploying the exact same motion that I’d used. I try again, somehow managing to mangle an olive. At this rate, she won’t need the cold press. Still, I do better than a friend who arrived late for class, and whose technique looks like that of a kitten tackling a scratching post. If we keep bumbling on like this, I have visions of an olive food fight along the lines of the Italian grape-stomping skit from “I Love Lucy.” So my friends and I hang up our tree rakes and wisely join Borgia, the proprietor, for a round of olive oil tasting in her garden.

Ultimamente, questa regione è salita agli onori della ribalta, in parte perché il nuovo pontefice dal piglio molto informale, con il singolare copricapo che indossa ogni sovrano dello Stato Vaticano, ha scelto il suo nome in omaggio a Francesco d’Assisi, il santo cattolico la cui città natale rientra nella nutrita schiera dei villaggi collinari umbri, che meritano un’escursione giornaliera. Ma per gli adepti di un’altra religione, che li induce a privilegiare l’altare della cucina italiana, il ventaglio di proposte che l’Umbria offre agli amanti dell’agriturismo (uliveti, fattorie e vigneti coltivabili pronti ad accogliere e a rificillare i loro ospiti per alcune ore se non addirittura per alcune settimane) consente di imboccare una corsia privilegiata per il paradiso.

Uno degli ultimi viaggi che ho compiuto alla volta dell’Umbria, è stato un po’ come tornare a casa. Il mio primissimo sguardo sul mondo, oltre i confini dell’America, ha avuto come sfondo proprio l’Umbria. Nel 1987, dopo molte sfibranti insistenze, i miei genitori avevano acconsentito a farmi frequentare un semestre presso l’Università per Stranieri (nome peraltro azzeccatissimo) di Perugia. Da quella magica estate, i panorami brumosi dell’Appennino centrale, la cucina ruspante e l’avvolgente intimità della

hilltop towns worthy of day-tripping. But for those whose religion tends to find them worshipping more at the altar of Italian cooking, Umbria’s range of agriturismo offerings (olive estates, working farms and vineyards willing to host the hungry guest for a few hours or even a few weeks) presents a far quicker path to paradise.

For me, a recent trip back to Umbria was, in a sense, a homecoming. My first real glimpse of the world beyond America’s borders came here in 1987. After much begging and pleading from me, my parents sprang for a semester abroad in Perugia at the aptly named University for Foreigners. From that magical summer onward, the misty vistas of the central Apennines, the fresh-from-the-farm cooking and the comforting intimacy of Italian culture would become my benchmarks for judging the quality of life everywhere else.

One of the magical qualities of Umbria (and, to be fair, virtually all of Italy) is that this is a place where a casual dinner can still feel like a life-altering experience. “Benvenuti!” chimed Mamma as a group of friends and I planted ourselves at a table inside Il Cerreto, a restaurant – and perhaps the pinkest place I’ve ever seen in my life – operating as part of an Umbrian farm not far from the ancient village of Torgiano. “Mamma” is actually Doriana Frascarelli, matriarch and cook in the family-run kitchen. But to know her is also to know that you had better call her Mamma. And don’t let all that pink on the walls fool you, either. Down on this farm, the family slaughters pigs out back to make its own sausage, a little culinary adventure that overnight guests can participate in if they have the stomach for it.

My stomach, however, was far more interested in the pasta, which Mamma makes fresh at an open table in the dining room for all the world to see. Dinner here is interactive, and one by one, we took turns trying to roll out her locally famous cerretini – a short, fusilli-like pasta made from 70 percent barley and 30 percent wheat. In a terrible déjà vu of the olive-picking debacle, mine came out like the squashed dwarf-cousin of fettuccine.

But no matter. While we were busying ourselves with some fennel fritters, Mamma took my pasta runts into the kitchen and tossed them with a little pancetta, tomato and pecorino cheese. The end result was love at first bite. And it’s a good thing, too. Because Mamma came by twice to make sure that my friends and I were members of the clean plate club, encouraging us with a lusty cry of – wait for it – “Mangia, mangia!”

WINE, WINE, WINE

In the quilt-work that is the Italian countryside, Tuscany’s well-worn Chianti Hills are so often billed as the most beautiful patch. But if your heart skips a beat there, pack your nitroglycerin and head for the



... ULIVETI, FATTORIE
E VIGNETI COLTIVABILI
PRONTI AD ACCOGLIERE
E A RIFOCILLARE I LORO
OSPITI PER ALCUNE ORE
SE NON ADDIRITTURA PER
ALCUNE SETTIMANE...
OLIVE ESTATES, WORKING
FARMS AND VINEYARDS
WILLING TO HOST THE
HUNGRY GUEST FOR
A FEW HOURS OR EVEN
A FEW WEEKS...



la signora Borgia, che è anche la proprietaria della tenuta, per una degustazione di oli d’oliva nel suo giardino.

UN’ESPERIENZA CHE CAMBIA LA VITA

Proprio come la signora Borgia, che raccoglie le olive indossando un logoro maglione e un paio di comodi jeans, l’Umbria è una regione nobile, il cui nucleo rappresenta anche il sale della terra. È qui che, in epoca preromana, ha messo radici una civiltà etrusca molto evoluta, che è andata progressivamente espandendosi, e che ha reso possibile la costruzione di magnifiche città nonché la creazione di pregevoli opere d’arte, ben prima che venissero posate le prime pietre di Parigi e Londra.

A LIFE-ALTERING EXPERIENCE

Like Borgia, who’s picking olives in a well-worn sweater and comfortable jeans, Umbria is a noble land that is, at its core, also the salt of the earth. A high Etruscan civilization thrived here in pre-Roman times, erecting great cities and creating precious works of art before the first bricks were laid in Paris or London. The region is hot these days in part because the cool new dude wearing the funny hat in Vatican City took his name from St. Francis of Assisi, the Catholic saint whose birthplace shines as one of Umbria’s many

cultura italiana sono diventati i miei parametri di riferimento con cui valutare la qualità della vita dovunque mi fossi recato.

Una delle magiche qualità dell’Umbria (e, a voler essere sinceri, di tutta l’Italia, almeno in teoria) consiste nella capacità di trasformare una cena informale in un’esperienza che cambia la vita.

“Benvenuti!” ci salutò calorosamente Mamma, dopo che mi fui seduto, insieme a un gruppo di amici, a un tavolo del ristorante Il Cerreto – credo che sia il locale più rosa che abbia visto in vita mia – allestito in una fattoria umbra a pochi chilometri dall’antico villaggio di Torgiano.

“Mamma” si chiama in realtà Doriana Frascarelli, matriarca nonché cuoca della cucina a conduzione familiare. Conoscendola, però, scopriamo che

preferisce di gran lunga essere chiamata Mamma. E, comunque, non lasciavi trarre in inganno da tutto quel rosa sulle pareti. Nello scantinato della fattoria, la famiglia effettua la macellazione dei maiali per ricavarne salicce e salami, una piccola avventura di stampo gastronomico a cui sono invitati anche gli ospiti che pernottano alla fattoria, purché dotati di uno stomaco oltremodo resistente.

Il mio stomaco era comunque decisamente più interessato alla pasta, che Mamma prepara al momento su un tavolo che campeggia nella sala da pranzo, in modo che tutti possano vedere come procede. In questo locale, la cena è per così dire interattiva, nel senso che, a turno, facciamo del nostro meglio per arrotolare i famosi cerretini – una pasta corta simile ai fusilli, composta per il 70% da farina d'orzo e per il restante 30% da farina di frumento. In un impietoso déjà vu della bruciante sconfitta riportata durante la raccolta delle olive, i miei cerretini assumono le fattezze di una sottospecie di fettuccine vagamente somiglianti a gnomi schiacciati.

Ma non importa. Mentre tentiamo di infilzare alcuni frammenti di finocchio, Mamma porta in cucina i miei scampoli di pasta deforme per amalgamarli con un po' di pancetta, pomodori e pecorino. Il risultato finale è stato amore al primo morso. Ottima cosa, visto che Mamma si è avvicinata al nostro tavolo per ben due volte, nell'intento di appurare che io e i miei amici fossimo i degni membri del circolo del piatto pulito, incalzandoci al grido di un "Mangia, mangia!" pronunciato in tono vigoroso.

VINO, VINO E ANCORA VINO

Nella campagna italiana, la cui struttura evoca per certi versi quella di una trapunta, le Colline toscane del Chianti, a dispetto della loro "allure" vagamente consunta, vengono spesso considerate come lo scorcio più bello e suggestivo in assoluto. Ma se qui avvertite un tuffo al cuore, armatevi di nitroglicerina prima di far rotta alla volta della zona preternaturale che circonda il borgo umbro di Castelluccio adagiato su un'altura.

Mentre attraversavamo il Piano Grande a bordo della nostra piccola Alfa Romeo, inerpicanoci sulla salita che conduce a quell'incantevole villaggio posto sulla sommità di una collina, lo scenario mutò repentinamente. Ai pittoreschi vigneti e alle fattorie, che costeggiano la strada, si sostituì uno scorcio panoramico che ricordava molto da vicino certi paesaggi del Montana. Quelle immagini avevano ben poco di italiano. Nei periodi più fertili dell'anno, ampie distese di fiori selvatici dalle sfumature abbaglianti fioriscono sull'altopiano, e accendono il panorama infondendogli una tonalità vivida che si estende a perdita d'occhio. In autunno, il Piano Grande cambia colore come un camaleonte, trasformandosi in un tappeto monocromatico di velluto verde.

preternatural Umbrian landscape around the high village of Castelluccio.

As we drove in our little Alfa Romeo through the Piano Grande, or Great Plain, on our way to that enchanted hilltop town, the scenery abruptly switched from

MY STOMACH, HOWEVER, WAS FAR MORE INTERESTED IN THE PASTA, WHICH MAMMA MAKES FRESH AT AN OPEN TABLE IN THE DINING ROOM FOR ALL THE WORLD TO SEE.



IL MIO STOMACO ERA COMUNQUE DECISAMENTE PIÙ INTERESSATO ALLA PASTA, CHE MAMMA PREPARA AL MOMENTO SU UN TAVOLO CHE CAMPEGGIA NELLA SALA DA PRANZO, IN MODO CHE TUTTI POSSANO VEDERE COME PROCEDE.

quaint vineyards and roadside farmstands to a vista that seemed more Montana than Italia. At more fertile times of the year, dizzying sprays of wildflowers bloom in the plateau, igniting the panorama with a fierce color stretching as far as the eye can see. In the fall, the great plain changes like a chameleon, becoming a monochromatic blanket of green velvet. Tiny Castelluccio itself feels more Alpine than Umbrian, with steep mountain roads and fare on the menus that tends toward hearty lentil stews and ragu of wild boar. We let out our inner pigs, dining on all of the above before hitting the local delis – places that I'm convinced every Italian American will shop in as if they've never seen food before – to stock up on truffle sausages, biscotti and dried beans to take home.

But this is Italy, and you want wine. Or at least I did, and two days later, we were pulling up at the vineyards of Arnaldo Caprai. Situated at the end of a regal driveway lined with rows of needle-shaped cypresses, the estate boasts a hilly panorama that's an impressionist painting in autumn, with burnt siennas and mustardy yellows peppering the green of the vine





E IN OGNI BOCCONE DI QUESTO CIBO, IN OGNI SORSO DI QUESTO VINO, E IN OGNI RISATA CHE SGORGA DA QUESTA TAVOLATA, SI IMPRIME QUALCOSA DI AUTENTICO.

AND IN EVERY BITE OF THIS FOOD, IN EVERY SIP OF THIS WINE, IN EVERY LAUGH AT THIS TABLE, A REALITY SINKS IN.

Lo stesso Castelluccio sembra più un villaggio alpino che un borgo dell'Umbria, con i suoi ripidi sentieri di montagna e un menu gastronomico che tende a privilegiare lo stufato di lenticchie e il ragù di cinghiale rigorosamente genuini. Diamo libero sfogo al maiale che sonnecchia dentro di noi, e ci concediamo una cena a base delle pietanze appena evocate, prima di fare un tour dei negozi che vendono le specialità gastronomiche locali. Personalmente, sono convinto che tutti gli italoamericani non esiterebbero a saccheggiarli come se non avessero mai visto degli alimenti commestibili in vita loro, facendo incetta di salsicce al tartufo, biscotti e fagioli secchi da portare a casa.

Ma qui siamo in Italia, e la gente vuole bere il vino. Almeno io lo volevo bere; perciò, due giorni dopo, ci inerpicammo su per il sentiero che conduce ai vigneti di Arnaldo Caprai. Posta in fondo a una strada carrozzabile bordata da cipressi aghiformi, che le infondono un tocco di regalità, la tenuta sfoggia un panorama collinare che fa pensare a un quadro impressionista dipinto durante la stagione autunnale, con i suoi Terra di Siena bruciata e le sfumature giallo senape che punteggiano il verde dei vitigni. Siamo nella zona del Sagrantino, che sorge all'ombra della città umbra di Montefalco.

"Abbia pazienza, amico mio, abbia pazienza" si raccomandò Marco Caprai, figlio di Arnaldo nonché proprietario delle cantine. In quei locali immersi nel fresco, dinanzi ad ampi corridoi dove invecchiano i vini, egli volle tentarci, dapprima con una serie di bianchi in fase di fermentazione destinati a far parte dell'annata 2013. Però io volevo assaggiare il Sagrantino, un rosso così vivace e corposo, da potersi permettere di sfidare un Rioja e un Bordeaux in un'ipotetica competizione fra vini, e vincere a occhi chiusi. Finalmente, sfoderando un sorriso a trentadue denti, Caprai, la cui famiglia aveva contribuito a perfezionare e a reinventare quella che negli anni Settanta del secolo scorso fu l'uva Sagrantino, mi mise sotto gli occhi un bicchiere colmo per un quarto di un invitante liquido color rubino.

"Lo beva" ordinò.

Ah, la degustazione dei vini! Finalmente qualcosa in cui so di poter eccellere!

Lo bevvi. E in quell'aroma sentii il sapore dell'Umbria. Il cuore palpitante, confortante e caldo dell'Italia.

Bere quel vino mi aveva messo appetito. E quando, 90 minuti dopo, uscimmo dalla cantina, ci fiondammo in cucina per una "cooking class" (lezione di cucina) con Salvatore Denaro, lo chef canterino del vigneto. In certi momenti, lo vedevo rimbalzare dal lavello al forno con una puntatina davanti al tagliere, quasi fosse una palla da biliardo iperattiva, spargendo qua e là, come una polverina magica, piccole perle di saggezza culinaria. Questo siciliano trapiantato in Umbria, che è ormai divenuto una figura leggendaria a livello locale, è famoso per la sua capacità di improvvisare davanti ai fornelli. La carriera di Placido Domingo non sarà certo in pericolo, ma in compenso Denaro potrebbe insegnare qualcosa anche a un'istituzione come Le Cordon Bleu.

Benché il vigneto la definisca una lezione di cucina, in realtà si tratta di una vera e propria esibizione, con i presenti che, da dietro le quinte, osservano il maestro all'opera, prima di mettersi a tavola e divorare le sue pietanze. Per un attimo, lo vediamo versare il brodo di pollo per completare la cottura della pasta al dente, aggiungendo anche una miscela cremosa a base di burro e tartufi bianchi tagliati finemente. Un attimo dopo, eccolo trasformare un vinello dolce in una delicata salsa dessert, servendola a un'allegria tavolata mentre intona una melodia dal titolo "Vino, Vino, Vino".

E in ogni boccone di questo cibo, in ogni sorso di questo vino, e in ogni risata che sgorga da questa tavolata, si imprime qualcosa di autentico.

Se questa è la Toscana dei poveri, forse è meglio non avere un soldo. [8 novembre 2013] ●

rows. Located in the shadow of the Umbrian city of Montefalco, this is Sagrantino country.

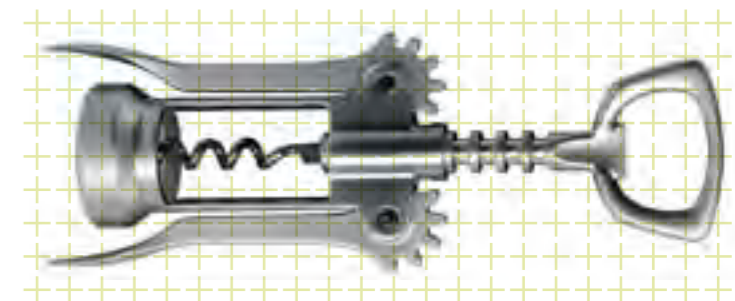
"Be patient, my friend, be patient," counseled Marco Caprai, son of Arnaldo and overlord of the cellars here. In the cool interior of the winery, in front of vast rows of aging wines, he had tempted us first with a series of fermenting whites that will eventually form part of his 2013 vintage. But I came for the Sagrantino, a red so big and bold, it could take on a Rioja and a Bordeaux in a bar fight and still win with two hands tied behind its back.

Finally, a grinning Caprai, whose family helped refine and reinvent the once humble Sagrantino grape in the 1970s, produced an inviting quarter-glass of the ruby liquid.

"Drink," he commanded.

Ah, wine tasting. Finally, something I'm good at! I drank. And in the flavor, I could taste Umbria. The bursting, comforting, warm heart of Italy.

Drinking it made me hungry, and 90 minutes later, we'd climbed out of the cellars and into the kitchen for a "cooking class" with the vineyard's singing chef,




Salvatore Denaro. Within moments, he was bouncing from sink to oven to cutting board like a hyperactive Italian pinball, all the while sprinkling around little pearls of cooking wisdom like pixie dust. A local legend in these parts, the Sicilian transplant to Umbria is known for belting out an impromptu aria while cooking. Though Placido Domingo's job may be safe, Denaro could certainly teach Le Cordon Bleu a thing or two.

The vineyard calls this a cooking class, but in truth it's more of a cooking show, with you backstage to observe the master at work before you sit down to gorge on his food. One second, he's draining his own chicken stock to cook his pasta, finished al dente with a creamy concoction of butter and shaved white truffles. The next, he's reducing a sweet wine into a delicate pudding for dessert, bringing it out to a joyous table as he belts out a tune called "Vino, Vino, Vino" – "Wine, Wine, Wine."

And in every bite of this food, in every sip of this wine, in every laugh at this table, a reality sinks in.

If this is the poor man's Tuscany, maybe it's better to be broke. [8 november 2013] ●

CERAMICHE DIPINTE DI DERUTA, ANCHE IL PAPA LE HA PORTATE IN BRASILE! PAINTED DERUTA CERAMICS, EVEN THE POPE TOOK THEM TO BRAZIL!

Testo di // Text by
 AMINA IACUZIO

Fonte // Source
 janelaitalia.com

La città di Deruta, situata nella regione Umbria, è famosa in tutto il mondo per la produzione di ceramiche in terracotta: recentemente, quando Papa Francesco si è recato in Brasile per la Giornata Mondiale della Gioventù, ha portato in regalo alcuni vasi dell'azienda Sambuco di Deruta. Le decorazioni colorate della ceramica artistica risalgono al Medioevo, durante il dominio della Chiesa cattolica. In quell'epoca l'esportazione della ceramica derutense era per la città garanzia di cospicui guadagni.

Deruta divenne famosa in tutto il mondo durante il Rinascimento grazie alla creatività e qualità eccellente degli artisti e alle decorazioni, ispirate a Raffaello, che divennero poi tipiche della città.

I nobili e i ricchi commercianti adoravano la faenza di Deruta e ne erano orgogliosi collezionatori. In Italia questo tipo di ceramica artistica si chiama "maiolica": si tratta della ceramica sottile ottenuta da una pasta porosa cotta ad alte temperature e rivestita di smalto su cui si dipingono varie decorazioni. Il nome *faiança*, in portoghese, o *faïence*, in francese, deriva dal nome della città italiana Faenza, dove da secoli si produce la maiolica.

The town of Deruta, located in the Umbria region, is famous throughout the world for the production of earthenware ceramics. Recently, when Pope Francesco went to Brazil for the world youth day he took with him vases made by the Sambuco company of Deruta.

The colourful ceramic decorative art dates back to the middle ages, during the rule of the Catholic Church. At that time, the export of Deruta pottery brought significant wealth to the town.

Deruta became famous all over the world during the Renaissance thanks to the excellent quality and creativity of the artists and decorations, inspired by Raphael, which later became the town's trademark.

Nobles and wealthy merchants adored Deruta majolica and were proud collectors of these products. In Italy, this kind of ceramic art is called "maiolica": this is the thin ceramic obtained from a porous clay cooked at high temperatures and decorated in various ways with enamel. The Portuguese word *faiança*, or *faïence*, in French, comes from the Italian city Faenza, where the majolica has been produced for centuries.



GLI AMANTI DELLA CERAMICA ARTISTICA POSSONO VISITARE IL MUSEO REGIONALE DELLA CERAMICA, SITUATO NEL BORGO DI DERUTA, E FREQUENTARE CORSI PER IMPARARE UNA DELLE PIÙ ANTICHE TECNICHE DI FABBRICAZIONE CREATE DALL'UOMO. CERAMIC LOVERS CAN VISIT THE REGIONAL CERAMIC MUSEUM, LOCATED IN DERUTA AND YOU CAN ALSO ATTEND COURSES TO LEARN ONE OF THE MOST ANCIENT TECHNIQUES INVENTED BY MAN.





DOVE COMPRARE A DERUTA

Deruta è divisa in due zone. La città bassa, con gli showroom e i negozi di vendita al dettaglio situati negli edifici moderni della Via Tiberina, e la parte antica, storica e affascinante di Deruta, situata su una collina. Anche qui le strade sono piene di piccoli negozi e spesso capita di vedere gli artisti all'opera mentre dipingono gli oggetti.



WHERE TO BUY IN DERUTA

Deruta is divided into two zones. The lower town, with showrooms and retail stores located in the modern buildings of Via Tiberina, and the old town, historic and fascinating Deruta, situated on a hill. Even here, the streets are filled with small shops and you can often catch artists at work painting objects.





CURIOSITÀ

Ai nordamericani piace molto questo tipo di artigianato. L'attore George Clooney, quando ha comprato la famosa villa sul lago di Como (nel nord dell'Italia) ordinò alla fabbrica Ubaldo Grazia una ceramica decorata con le antiche maschere della Commedia dell'Arte italiana.



OF INTEREST

This product is very popular with the North Americans. When the actor George Clooney bought his famous village on Lake Como (in North Italy), he ordered a ceramic decorated with the ancient masks of the Italian Commedia dell'Arte.

GIÀ L'INCONTRO CON UBALDO ERA VALSO LA PENA, MA MERITA MOLTO ANCHE IL NEGOZIO PERCHÉ È FANTASTICO: A OGNI LATO SI TROVANO CERAMICHE ARTIGIANALI DI OGNI FORMA E MISURA. THE MEETING WITH UBALDO WAS WORTH IT ON ITS OWN. THE FANTASTIC SHOP MUST ALSO BE VISITED. EVERY CORNER HAS A VARIETY OF ARTISAN CERAMICS OF EVERY SHAPE AND SIZE

COME ARRIVARE A DERUTA

Deruta è situata a meno di 20 chilometri da Perugia, a cui è collegata da un servizio di bus.

Da Roma si raggiunge in quasi 2 ore di macchina (150 km), prendendo l'autostrada A1 Roma-Firenze e uscendo a Orte. Da qui si prende la Strada Statale E45 in direzione Perugia e si esce a Deruta.

Da Firenze si raggiunge in 2 ore di macchina (165 km), prendendo l'autostrada A1 Roma-Firenze e uscendo a Bettolle-Valdichiana. Da qui si prosegue per Perugia prendendo la strada statale E45 in direzione Roma e uscendo a Deruta.

Deruta è una città che ancora vive di artigianato. Artisti importanti hanno le fabbriche a Deruta e offrono un'ampia gamma di ceramica tradizionale e moderna. Alcuni oggetti di ceramica sono esposti persino nei musei degli Stati Uniti.

Gli amanti della ceramica artistica possono visitare il Museo regionale della ceramica, situato nel borgo di Deruta, e frequentare corsi per imparare una delle più antiche tecniche di fabbricazione create dall'uomo.

Dato il poco tempo che avevo a disposizione, ho visitato solo la fabbrica di Ubaldo Grazia. Otto anni fa avevo già conosciuto lo showroom e sapevo che era il più caro di tutti, ma il prezzo è giustificato dalla qualità e varietà degli oggetti.

Ubaldo mi ha fatto conoscere la grande fabbrica di ceramica e mi ha raccontato come, per molti anni, l'azienda di famiglia è passata da generazione in generazione fino ad oggi. Mi ha spiegato le tappe per la preparazione degli oggetti e mi ha mostrato le diverse sale della fabbrica.

Già l'incontro con Ubaldo era valso la pena, ma merita molto anche il negozio perché è fantastico: a ogni lato si trovano ceramiche artigianali di ogni forma e misura.

Ubaldo mi ha detto che riceve ordini dagli Stati Uniti. Quando gli ho chiesto se serve anche il Brasile mi ha risposto evasivamente "Per il Brasile ho avuto problemi con la dogana". Forse cambierà opinione? La ceramica colorata è una meraviglia! [17 Agosto 2013] ●



HOW TO GET TO DERUTA

Deruta is less than 20 km from Perugia, with a bus service running between the cities.

By car from Rome, it takes nearly 2 hours (150 km), along the A1 Rome-Florence highway, exiting at Orte. From here, you take the E45 Trunk Road in the direction of Perugia and exit at Deruta.

By car from Florence, it takes 2 hours (165 km), along the A1 Rome-Florence highway, exiting at Bettolle-Valdichiana. From here, you continue in the direction of Perugia taking the E45 Trunk Road towards Rome, exiting at Deruta.

Deruta is a city that still makes its living from artisan production. Important artists have their factories in Deruta and offer an extensive range of traditional and modern ceramics. A number of ceramic works are even displayed in museums in America.

Ceramic lovers can visit the Regional Ceramic Museum, located in Deruta and you can also attend courses to learn one of the most ancient techniques invented by man.

Given the limited time available, I only visited the Ubaldo Grazia factory. Eight years ago, I visited the showroom and knew that it was the most expensive of all, but the price is justified by the quality and variety of the objects available.

Ubaldo introduced me to the great ceramic factory and told me that for many years, the family business has been passed from generation to generation.

He explained the various stages in the creation of the objects and showed me the different rooms in the factory.

The meeting with Ubaldo was worth it on its own. The fantastic shop must also be visited. Every corner has a variety of artisan ceramics of every shape and size.

Ubaldo told me that he receives orders from the United States. When I asked him if he also deals with Brazil he responded vaguely, "I have had custom problems with Brazil." Perhaps he will change his mind. The coloured ceramic is amazing! [17 August 2013] ●

IL NOSTRO VILLAGGIO GLOBALE OUR GLOBAL VILLAGE

La comunità online Tribewanted propone destinazioni turistiche sostenibili. I membri sono turisti e collaboratori al tempo stesso. Nella fattoria umbra di Monestevole, i turisti possono costruire muri di argilla e paglia, piantare fragole o degustare insieme il vino della casa. The Tribewanted online community promotes sustainable tourist destinations. The members are both tourists and collaborators. In the Umbrian farm of Monestevole, tourists can build walls of clay and straw, planting strawberries or taste the house wine.

Testo di // Text by
MIRCO LOMOTH

Fonte // Source
zeit.de

Dopo infinite ore di aereo e un viaggio in mare piuttosto movimentato, ecco apparire Vorovoro. L'isola delle Fiji è davanti ai miei occhi, proprio come nell'immagine del sito Tribewanted.com: poco meno di un chilometro di lunghezza e totalmente ricoperta di palme. Un'onda ci spinge sulla spiaggia, da dove, zaino in spalla, ci dirigiamo nei capanni di canne in cui dormiremo. Finora l'unico punto in comune che abbiamo è una comunità online, il cui obiettivo è creare una comunità economicamente sostenibile alla fine del mondo, insieme alle popolazioni locali. Grazie alla quota acquistata, siamo diventati "membri della tribù".

Adesso possiamo vivere per un po' su questa spiaggia tropicale, lavorando nell'orto, o costruendo un nuovo capanno. O, perché no, possiamo semplicemente rilassarci su un'amaca, in fondo non siamo soltanto volontari ma anche turisti paganti. Gli abitanti del posto, gli Yavusa, ci insegnano una danza da seduti che si chiama meke e condividono con noi i gusci di cocco contenenti la loro bevanda tipica, la kava kava. La cerimonia dura ore e si chiude al dolce suono dell'ukulele, la voce dei mari del sud.

Cinque anni più tardi eccomi al fianco del fondatore di Tribewanted, Ben Keene, che m'illustra Monestevole, il suo attuale progetto. Ci troviamo in Umbria, vicino alla cittadina di Umbertide, dove il torrente Reggia s'immette nel Tevere. Un podere con 47 ettari di bosco, uliveti e un vigneto. La casa

LA CASA COLONICA SI ERGE COME UNA PICCOLA FORTEZZA IN CIMA A UNA COLLINA, CON LA SUA STRUTTURA IN SASSI E IL TETTO DI TEGOLE ROSSE. THE FARMHOUSE STANDS AS A SMALL FORTRESS ON TOP OF A HILL, WITH ITS STONE STRUCTURE AND RED-TILE ROOF.

After endless flying hours and a rather lively sea voyage, Vorovoro appears. The island of Fiji is before my eyes, just like in the picture of the Tribewanted.com site: slightly less than a kilometre long and totally covered in palm trees. A wave pushes us on the beach, from where, backpacking, we head to reed huts where we will sleep. So far, the only thing in common that we have is an online community, whose goal is to create economically viable communities at the end of the world, together with local populations. Thanks to the purchase price, we have become "members of the tribe".



SCENDENDO LA RIVA VERSO LA CASA COLONICA, SI NOTA CHE LA COLLINA È ANCORA VESTITA DI MARRONE E DI GRIGIO, ANCHE IN UMBRIA LA PRIMAVERA TARDA AD ARRIVARE QUEST'ANNO. DESCENDING THE SHORE TOWARDS THE FARMHOUSE, YOU CAN SEE THAT THE HILL IS STILL DRESSED IN BROWN AND GREY, EVEN IN UMBRIA SPRING IS LATE COMING THIS YEAR.

colonica si erge come una piccola fortezza in cima a una collina, con la sua struttura in sassi e il tetto di tegole rosse. Dietro ecco i lavoratori, che spiccano come puntolini colorati in un campo. "Vogliamo dimostrare che la nostra idea di comunità sostenibile non funziona soltanto ai tropici", dichiara Keene, un trentenne biondo dalla risata contagiosa. "Proprio come a Vorovoro, anche qui, nel cuore dell'Europa, vogliamo proteggere il patrimonio culturale e utilizzare il più possibile la tecnologia verde".

Poco dopo la sua creazione, nel 2006, Tribewanted ha fatto subito parlare di sé. Non si era ancora mai vista una comunità online che si riunisse su un'isola dei mari del sud per fare qualcosa di buono e stare bene. All'epoca, National Geographic pubblicò una foto del fondatore Keene, nel punto più alto di Vorovoro, con un mantello cerimoniale e truccato da guerriero, e la BBC trasmise un documentario. Un secondo progetto di Tribewanted è poi stato avviato nel 2009, nella comunità di pescatori John Obey Beach, nella

Now we can live for a while on this tropical beach, working in the garden, or building a new shed. Or, why not, we can simply relax on a hammock; we're not only volunteers but also paying tourists. The locals, the Yavusa, teach us a sitting dance called meke and share with us the coconut shells containing their typical drink, kava kava. The ceremony lasts hours and closes to the sweet sound of the ukulele, the voice of the South Seas.

Five years later, here I am at the side of the founder of Tribewanted, Ben Keene, who shows me Monestevole, his current project. We are in Umbria, near the town of Umbertide, where the Reggia River enters the Tiber. A farm with 47 acres of forest, olive groves and vineyards. The farmhouse stands as a small fortress on top of a hill, with its stone structure and red-tile roof. Behind are the workers, who stand out like colourful dots in a field. "We want to demonstrate that our idea of sustainable communities does not work only in the tropics," said Keene, a 30-year-old blonde



with contagious laughter. "Just like in Vorovoro, even here, in the heart of Europe, we want to protect the cultural heritage and use green technology as much as possible".

Shortly after it was founded in 2006, people were talking about Tribewanted. There had not yet been an online community that met on an island in the South Seas to do something good and enjoy life at the same time. At the time, National Geographic published a photo of the founder Keene, at the highest point of Vorovoro with a ceremonial cloak and made up like a warrior, and the BBC aired a documentary. A second Tribewanted project was started in 2009, in fishing communities of John Obey Beach, in Sierra Leone,

Sierra Leone martoriata dalla guerra civile. Tre settimane fa, infine, è partito il progetto Monestevole. Ed è lì che voglio dare un'occhiata. Scendendo la riva verso la casa colonica, si nota che la collina è ancora vestita di marrone e di grigio, anche in Umbria la primavera tarda ad arrivare quest'anno. In cucina, Valeria Cancian sta preparando il risotto ai funghi per pranzo e tosta le bruschette nell'olio di oliva giallo-verde di Monestevole. È una donna alta, che non perde mai la concentrazione, anche se continuamente disturbata dai quattro figli e dal marito Alessio, che lei definisce un vulcano che periodicamente esplose. Insieme hanno acquistato Monestevole ben 15 anni fa, quand'era un borgo in rovina. L'hanno ristrutturato con cura, creandovi delle case vacanze e trasferendosi stabilmente a Umbertide, per restare nelle vicinanze. "Vogliamo vivere della nostra terra, come i nostri avi, però con il sostegno delle nuove tecnologie e dei turisti", afferma Valeria. Tuttavia la crisi economica porta pochi ospiti. I due erano sul punto di mettere da parte i loro sogni, quando Filippo Bozotti, il socio italiano di Keene, propone loro di collaborare con Tribewanted.

torn by civil war. The Monestevole project started three weeks ago. And I want to take a look at it. Descending the shore towards the farmhouse, you can see that the hill is still dressed in brown and grey, even in Umbria spring is late coming this year. In the kitchen, Valeria Cancian is preparing mushroom risotto for lunch and toasts the bread in the yellow-green olive oil of Monestevole. She is a tall woman, who never loses concentration, although continually disturbed by four children and her husband Alessio, whom she defines a volcano that periodically erupts. Together 15 years ago they bought Monestevole, when it was a derelict village. They carefully renovated it, building holiday homes and relocating permanently to Umbertide, to remain nearby. "We want to live on our land, as our forefathers did, however with the support of new technology and the tourists," says Valeria. However, the economic crisis brings a few guests. The two were about to forget their dreams, when Filippo Bozotti, the Italian partner of Keene, offered the idea of Tribewanted.

"VOGLIAMO VIVERE DELLA NOSTRA TERRA, COME I NOSTRI AVI, PERÒ CON IL SOSTEGNO DELLE NUOVE TECNOLOGIE E DEI TURISTI", Afferma VALERIA. "WE WANT TO LIVE ON OUR LAND, AS OUR FOREFATHERS DID, HOWEVER WITH THE SUPPORT OF NEW TECHNOLOGY AND THE TOURISTS," SAYS VALERIA.

RE-ESTABLISHING CONTACT WITH NATURE

In the meantime, Valeria's risotto is almost ready. Almost the whole village of Monestevole gather around the dining room table. Alessio enters with the farmers, who this morning have fixed up the fences, Ben Keene and Filippo Bozotti sit as well as the few guests arrived for the opening week. There's Kate from London. She was in Sierra Leone two years ago and excitedly talks about the golden sandy beach and walls of clay and straw that were built there. Now she wants to breathe in Italian country air for a few days. "Given that in London I spend ten hours a day at the computer, I simply wanted to regain contact with nature," she says. "Here, they're all so happy with the work they do; now I understand how unnatural my life has become." We sip red wine in small glasses.



RITROVARE IL CONTATTO CON LA NATURA

Intanto, il risotto ai funghi di Valeria è quasi pronto. Quasi tutto il borgo di Monestevole si riunisce attorno al tavolo della sala da pranzo. Alessio entra con gli operai agricoli, che stamattina hanno sistemato le recinzioni, Ben Keene e Filippo Bozotti si siedono e così pure i pochi ospiti arrivati per la settimana di apertura. C'è Kate da Londra. È già stata due anni fa in Sierra Leone e racconta entusiasta della spiaggia di sabbia dorata e dei muri di argilla e paglia che hanno costruito laggiù. Ora vuole respirare l'aria della campagna italiana per un po' di giorni. "Visto che a Londra trascorro dieci ore al giorno al computer, volevo semplicemente ritrovare il contatto con la



natura", afferma. "Qui, sono tutti così soddisfatti del lavoro che fanno; ora capisco quanto innaturale sia diventata la mia vita". Sorseggiamo vino rosso da piccoli bicchieri.

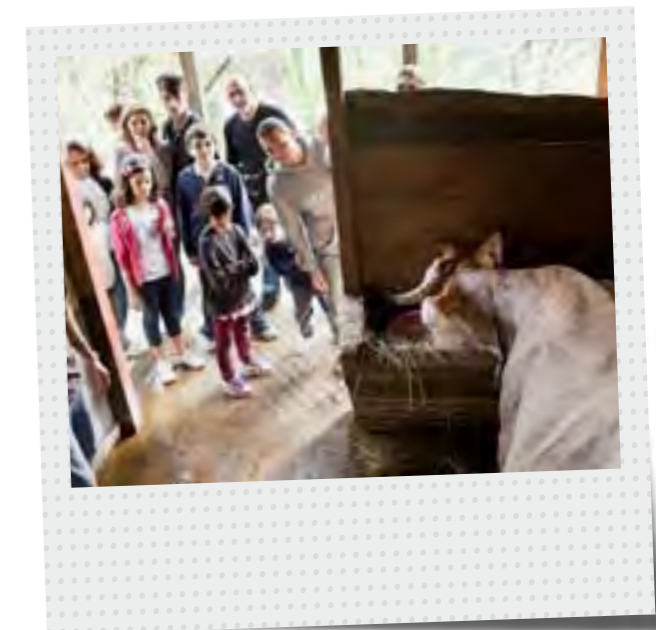
Il progetto prevede di convertire Monestevole in una fattoria in grado di provvedere tutto l'anno ai bisogni di chi vi lavora e di chi vi si reca in visita. Attualmente, vi sono venti maiali, cinque cavalli e una mucca, che ogni giorno fornisce il latte per i cereali della colazione. Nei prossimi mesi, si prevede di preparare un orto biologico con tanto di serra. In futuro, Monestevole punta a essere autosufficiente anche per l'utilizzo delle risorse. Tribewanted ha installato impianti solari termici e fotovoltaici, serbatoi di raccolta dell'acqua piovana e una caldaia a biomassa che sarà alimentata con legname abbattuto in modo sostenibile nei boschi del podere. I finanziamenti provengono da investitori che credono nel potenziale di Tribewanted. In tal modo, è stato anche possibile assumere alcuni operai agricoli di Umbertide, che lavorano nell'officina, nei campi o per i turisti.

Proprio come a Vorovoro, a Monestevole gli ospiti possono prendere parte a tutte le attività, d'inverno il macellaio Allegro Merli può insegnare come macellare i maiali e produrre la pancetta, la finocchiona o il prosciutto essiccato all'aria, mentre in autunno si può vendemmiare o raccogliere le olive, produrre vino e olio, fare il burro, cuocere, cucinare al forno, mungere, mettere in ordine la tenuta. Ogni mattina, Filippo Bozotti annota le attività del giorno su una lavagna appesa nella sala da pranzo. "Abbiamo scelto Monestevole perché qui c'è una comunità vivace", afferma. "Alessio e Valeria mettono grande energia in tutto ciò che fanno e condividono con noi ogni cosa". Per il trentaduenne, nato a Milano e vissuto a New York e sulle spiagge della Sierra Leone, Monestevole rappresenta un progetto di vita. Ha scelto la proprietà anche per se stesso, acquistandola a metà con i suoi soldi. Qui si vuole sposare, costruire una casa di terra, crescere i figli ed essere sepolto ai piedi di un ciliegio.

The project is to convert Monestevole to a farm that can satisfy the needs of those who work and who visit all year round. There are currently twenty pigs, five horses and a cow that provides milk every day for breakfast cereal. In the coming months, the plan is to establish an organic vegetable garden with greenhouse. In the future, Monestevole aims to be self-sufficient in the use of resources. Tribewanted has installed solar thermal and photovoltaic installations, tanks for collecting rainwater and a biomass boiler that will be powered with sustainably felled timber in the woods of the farm. The funding came from investors who believe in the potential of Tribewanted. In this way, it has also been possible to hire a number of Umbertide farmers, who are placed in the workshop, in the fields or help with the tourists.

Just like in Vorovoro, at Monestevole guests can take part in all activities. In winter, the butcher Allegro Merli can teach you how to slaughter hogs and make bacon, finocchiona or air-dried ham. In autumn you

ATTUALMENTE, VI SONO VENTI MAIALI, CINQUE CAVALLI E UNA MUCCA, CHE OGNI GIORNO FORNISCE IL LATTE PER I CEREALI DELLA COLAZIONE. THERE ARE CURRENTLY TWENTY PIGS, FIVE HORSES AND A COW THAT PROVIDES MILK EVERY DAY FOR BREAKFAST CEREAL.





UNA DOCCIA PERSONALE INVECE DI UN CATINO D'ACQUA

Nei giorni primaverili successivi all'apertura non c'è ancora molto da fare. Piantiamo un paio di piantine di fragole, passeggiamo nella natura che si sta risvegliando e andiamo a trovare il viticoltore Francesco Ginebro nel suo vigneto. Con grande sicurezza, il viticoltore pota i vecchi rami nodosi e lega saldamente i giovani tralci alla struttura con vimini. Osserviamo come passa di ceppo in ceppo, con un fascio di vimini tra i denti, mentre le nuvole corrono veloci sulla sua testa, lasciando filtrare a tratti i caldi raggi del sole. E ancora una volta approfitto dei vantaggi di Monestevole: buon cibo e ottima camera. A Vorovoro ci eravamo lavati in un catino pieno d'acqua. Qui ho la mia doccia personale con piastrelle decorate a mano. Tribewanted è cresciuta, o almeno così mi sembra.

Per una volta accompagno Alessio nell'uliveto. In primavera, vanno potati più di 500 alberi. È un uomo robusto con pantaloni viola a quadretti, barba e capelli biondo scuro, un po' più chiari sotto i raggi del sole. Si arrampica su un albero, si siede al centro della chioma e sega i rami che ritiene inutili. Quelli lunghi rivolti verso l'alto e quelli piccoli, che crescono verso l'interno. Ceppo dopo ceppo, Alessio procede a mano libera. "Abbiamo alcuni alberi millenari", afferma, appoggiando la sega a mano su una diramazione e guardando in giù. I suoi occhi grigio-verdi riflettono soddisfazione. "Mi piace stare seduto quassù a fumare ammirando il paesaggio".

COME TURISTI A UNA FESTA DI FAMIGLIA

Di sera ci porta a Umbertide con la sua Land Rover che sobbalza a ogni frenata. Fa alcuni giri a una rotonda e parcheggia davanti a un pub, un po' sulla strada. Una cugina festeggia il compleanno, c'è del prosecco e due ore dopo ci ritroviamo seduti con tutta la banda in un ristorante della zia di Alessio, a bere vino rosso e a mangiare antipasti. Una fisarmonica suona, si parla ad alta voce, ballando tra i tavoli. Come d'incanto, facciamo tutti parte di una festa di famiglia italiana.

Nei giorni trascorsi in Umbria, torno sempre con la mente a Vorovoro, al vecchio Epeli, con cui abbiamo appiattito le canne di bambù per un nuovo capanno. Oppure al capo Tui Mali, con cui abbiamo condiviso la kava kava durante le cerimonie. Anche se la comunità Tribewanted di Monestevole è tutta un'altra cosa, mi accorgo sempre più che l'idea funziona anche in un posto che si pensava già di conoscere bene.

Non è la classica vacanza in agriturismo. Condividiamo i pasti e la cucina con i padroni di casa, di sera giochiamo ancora una partita a briscola con loro o siamo lì quando Alessio fa musica con gli amici e si sfoga alla batteria, mentre Giovanni Ciampi, uno dei dipendenti, pizzica il basso. Non servono ukulele. [30 Aprile 2013] ●

can pick olives or harvest grapes, produce wine, olive oil and butter. You can cook, bake, help with the milking and keep the farm in order. Every morning, Filippo Bozotti notes the activities of the day on a blackboard hung in the dining room. "We chose Monestevole because here there is a lively community," he says. "Alessio and Valeria bring great energy in everything they do and share everything with us". For the 32 year-old, born in Milan who has lived in New York and on the beaches of Sierra Leone, Monestevole represents a life project. He chose the property for himself, buying half with his money. Here he wants to marry, build a house on the land, raise children and be buried at the foot of a cherry tree.

A PERSONAL SHOWER INSTEAD OF A WATER BASIN

There is a lot to do in the spring days just before opening. We plant a couple of strawberry plants, walk in awakening nature and visit the winemaker Francis Ginebro in his vineyard. With great confidence, the winegrower prunes old gnarly branches and young branches firmly to the frame with wicker. We watch how he passes from trunk to trunk, with a wicker beam between his teeth, while the clouds move quickly above his head, letting the warm rays of the sun filter through from time to time.

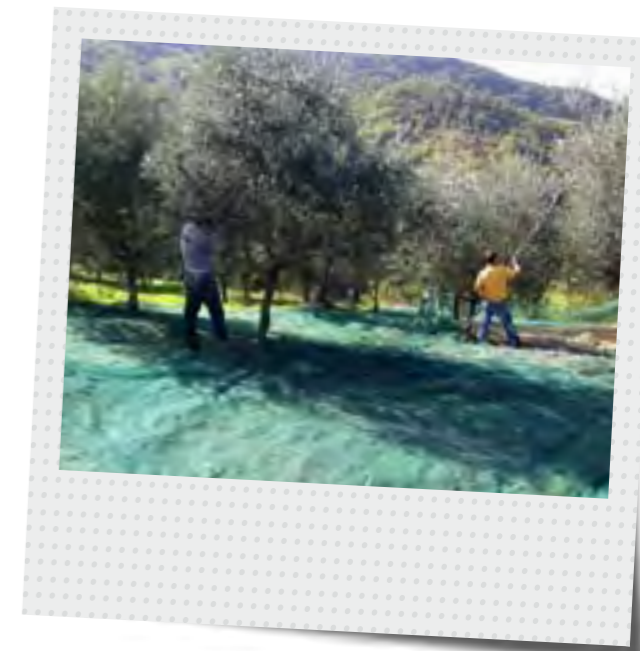
Once again, I take advantage of Monestevole: good food and excellent accommodation. At Vorovoro we washed in a basin. Here I have my own shower with hand-decorated tiles. Tribewanted has come along, or at least that's the way it seems to me.

I walk with Alessio through the vineyard. In spring, 500 trees will be pruned. He is a rugged man with purple checked trousers, dark blond hair and beard, a bit lighter under the rays of the Sun. He climbs up a tree, sits at the centre of the canopy and saws the branches he deems unnecessary. Those long upward facing and small ones, that grow inward. Trunk after trunk, Alessio works freehand. "We have some ancient trees," he says, placing the handsaw on a branch and looking down. His green-grey eyes sparkle. "I like to sit up here to smoke while admiring the landscape".

LIKE TOURISTS AT A FAMILY PARTY

In the evening, he takes us to Umbertide in his Land Rover that bounces at every stop. He does a few laps at a roundabout and parks in front of a pub, a little on the road. A cousin is celebrating her birthday, there's some Prosecco and two hours later, we are sitting with the whole group in a restaurant owned by Alessio's aunt, drinking red wine and eating hors d'oeuvres. An accordion sounds, voices are raised, there's dancing between the tables. As if by magic, we are all part of an Italian family party. During the days spent in Umbria, I often think about Vorovoro, about old Epeli, with whom we flattened the bamboo canes for a new shed. Or the Chief Tui Mali, with whom we shared kava kava during ceremonies. Although the Tribewanted of Monestevole community is quite another thing, I realize more and more that the idea also works in a place that I already thought I knew well.

It is not the classic holiday in agritourism. We share meals and kitchen with the hosts, in the evening we play card games or are there when Alessio makes music with friends and lets rip on the drums, while Giovanni Ciampi, one of the employees, plucks the bass. Who needs Ukuleles? [30 April 2013] ●



PER UNA VOLTA ACCOMPAGNO ALESSIO NELL'ULIVETO. IN PRIMAVERA, VANNO POTATI PIÙ DI 500 ALBERI. È UN UOMO ROBUSTO CON PANTALONI VIOLA A QUADRETTI, BARBA E CAPELLI BIONDO SCURO, UN PO' PIÙ CHIARI SOTTO I RAGGI DEL SOLE. I WALK WITH ALESSIO THROUGH THE VINEYARD. IN SPRING, 500 TREES WILL BE PRUNED. HE IS A RUGGED MAN WITH PURPLE CHECKED TROUSERS, DARK BLOND HAIR AND BEARD, A BIT LIGHTER UNDER THE RAYS OF THE SUN.



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

SOLITUDINI DORATE GOLDEN SOLITUDE

Testo di // *Text by*
MASSIMILIANO RELLA

Fonte // *Source*
Bell'Italia



Se l'emozione fosse un colore sarebbe il monte Peglia vestito d'autunno. Il marrone fulvo delle querce, il giallo dell'acero, l'arancio e il porpora del sorbo: una tavolozza di sensazioni ci attende in Umbria centro-occidentale, in provincia di Terni e in minima parte nel Perugino. Siamo in un territorio poco conosciuto: il Monte Peglia, che con la Selva di Meana forma lo Stina, Sistema territoriale di interesse naturalistico ambientale. Un habitat montano di 4.535 ettari, con oltre mille specie di flora e tre aree naturali, separate ma protette: il Monte Peglia, la Melonta Bosco dell'Elmo e la Selva di Meana ad Allerona. Arriviamo sul Peglia salendo da Marsciano, all'uscita della E45. Prima tappa San Venanzo, paesino noto agli studiosi di vulcani perché dà nome alla venanzite, una roccia lavica di composizione rara (leucite, olivina, melilite). Dura e pesante, color cenere con sfumature blu, è associata alla presenza di diamanti (qui però mai trovati), come le lave di Uganda e Tanzania. L'area del Parco Vulcanologico si formò 265 mila anni fa da tre eruzioni contemporanee, di cui rimangono tre crateri nel raggio di 1,5 chilometri quadrati. Sul ciglio del cratere più grande poggia San Venanzo.

CERRETE, PINETE, ULIVI E VIGNE

Continuando ad aggirare il monte Peglia sulla strada per Montegabbione, il paesaggio si fa mosso, a volte dolce a volte aspro, le brune macchie di cerrete interrotte da ulivi e vigne, le verdi pinete mescolate a querce arrossate dall'autunno. L'isolamento è rotto solo da rari casali in pietra, passanti che camminano nel silenzio e qualche ciclista che pedala verso il monte. A contarli, sono più i pedoni che non le auto lungo la strada che penetra i bo-

CONTINUANDO AD AGGIRARE IL MONTE PEGLIA SULLA STRADA PER MONTEGABBIONE, IL PAESAGGIO SI FA MOSSO, A VOLTE DOLCE A VOLTE ASPRO, LE BRUNE MACCHIE DI CERRETE INTERROTTE DA ULIVI E VIGNE, LE VERDI PINETE MESCOLOTE A QUERCE ARROSSATE DALL'AUTUNNO. CONTINUING TO ENCIRCLE MOUNT PEGLIA ON THE ROAD TO MONTEGABBIONE, THE COUNTRYSIDE CHANGES. IT IS BOTH GENTLE AND RUGGED, THE BROWN STRETCHES OF AUSTRIAN OAK BROKEN UP BY OLIVES AND WINES, AND THE GREEN PINES MIXED WITH AUTUMN-RED OAK.

schì, a tratti aperta sulla valle del Tevere. In lontananza s'intravede Perugia, neanche 50 km ma tutto un altro mondo. Sopra di noi, la cima del Peglia fa da sentinella dall'alto dei suoi 837 metri, ricoperta da una macchia verde fitta di conifere e punteggiata sulla sommità dai ripetitori Rai. Sul Peglia si viene per la natura, per fare sport e lunghe passeggiate; o per liberare la mente nella pace di borghi spopolati. A 2 km da San Venanzo c'è la sua frazione "bella": Rotecastello, un centinaio di case in pietra - molte in vendita - su una rupe a 330 metri e appena 12 abitanti. Ma con un forno pubblico del '500 che entra in attività durante le feste estive, quando il villaggio torna a popolarsi. A Collelungo, sul crinale di una collina, siamo catapultati in un'Italia fine anni '50, tra anziane signore vestite di tutto punto sedute al caffè e una rara Fiat Bianchina che parcheggia per far



If emotion were a colour, it would be Mount Peglia in autumn. The tawny brown of the oak, the yellow of the maple, the orange and the crimson of the mountain ash. A palette of sensations awaits us in central-western Umbria, in the province of Terni and a small part of Perugino. We are in a little known land. Mount Peglia that with the Selva di Meana forms the Stina, a territory of immense naturalistic interest. A mountainous habitat covering 4,535 hectares with over one thousand species of flora and three natural areas that are separated but protected: Mount Peglia, Melonta Wood in Elmo and the Selva di Meana in Allerona. We arrive in Peglia climbing from Marsciano, at the exit of the E45. The first stop is San Venanzo, a town that is known to volcanologists because it gave its name to venanzite, a lava rock



scendere una bimba: forse l'unica, nel villaggio di neanche 30 persone. È con queste visioni che proseguiamo verso Montegabbione. Dopo lo svincolo per Pornello, le cerrete (*Quercus cerris*) riconquistano il territorio strappandolo alle conifere arrivate a inizio '900 con il rimboschimento - 650 mila piante - promosso dal conte Eugenio Faina.

DALLA CIMA, VISTA SU CINQUE REGIONI

La presenza di queste sempreverdi in cima al Peglia spicca in autunno per i pittoreschi contrasti con le mutevoli caducifoglie, i cerri su tutte. Qualche isolato castagno fa pre gustare i sapori di una natura generosa. Poi la strada diventa rettilinea su un altopiano digradante verso il borgo di Montegiove, che gode di una certa notorietà per la Scarzuola, convento del XIII secolo trasformato tra il 1958 e il 1978 dall'architetto



with a unique composition (leucite, olivine, melilite) Hard and heavy, ash-coloured with blue tones, it is associated with the presence of diamonds (never found here), such as the lava of Uganda and Tanzania. The Volcanological Park Area was formed 265,000 years ago by three simultaneous eruptions, of which three craters (1.5 km² in radius) remain. San Venanzo stands on the edge of the largest crater.

AUSTRIAN OAKS, PINES, OLIVES AND WINES

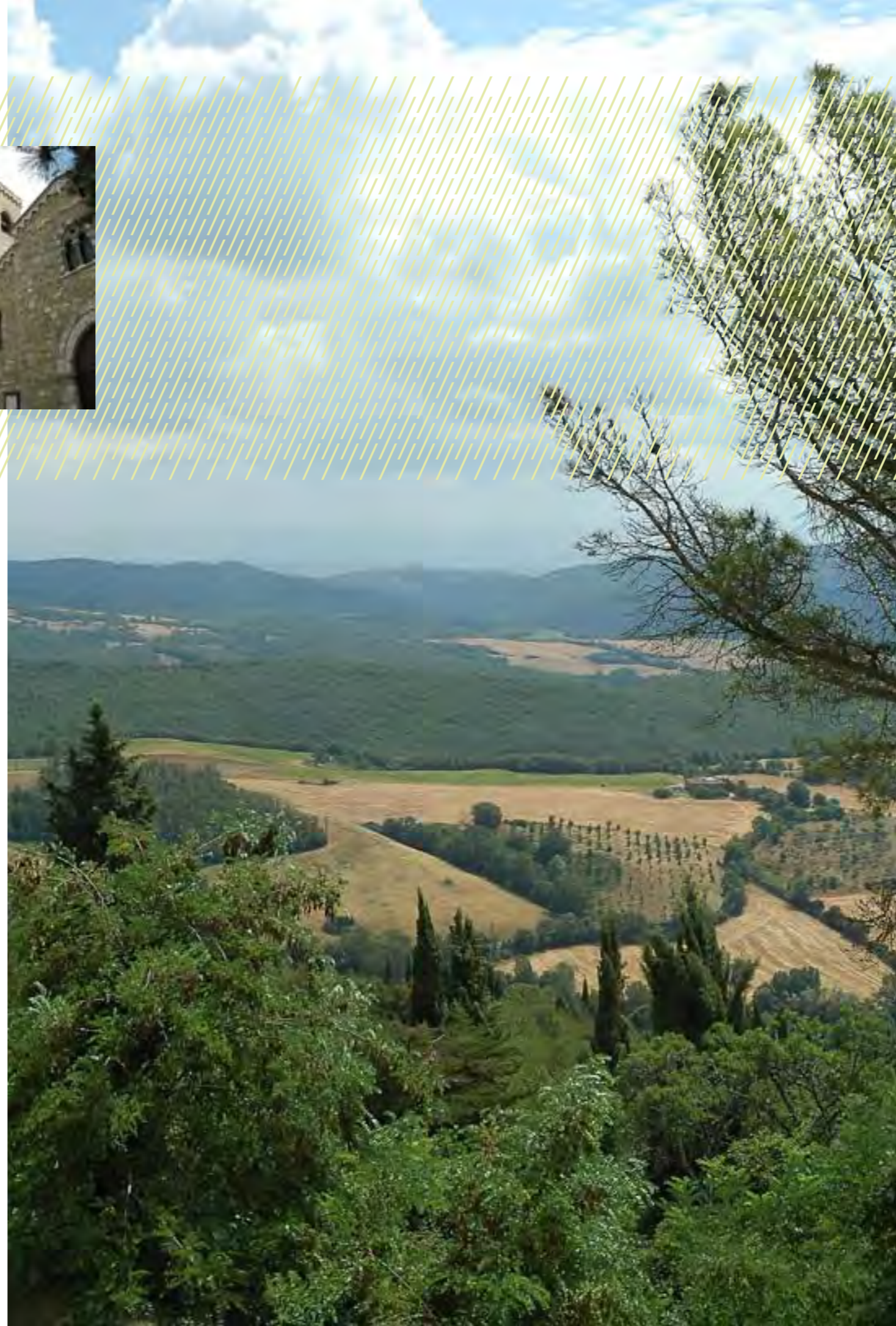
Continuing to encircle Mount Peglia on the road to Montegabbione, the countryside changes. It is both gentle and rugged, the brown stretches of Austrian oak broken up by olives and wines, and the green pines mixed with autumn-red oak. The isolation is broken only by rare stone houses, silent walkers and a few cyclists pedalling towards the mountain. Counting them, there appear to be more people than cars on the street that penetrates into the wood, and at times opens over the Tiber Valley. You can spot Perugia in the distance, not even 50 kilometres away, but an entirely different world. The crest of Peglia looks over us from its 837 metres, covered by a thick green conifer bush and punctuated on the summit by RAI transmitters.

You come to Peglia for the nature, to play sport and to take long walks, or to free your mind in the peace of unpopulated villages. Its beautiful district starts 2 km from San Venanzo. Rotecastello, a hundred or so stone houses - many of which are for sale - on a 330 metre-high cliff with only 12 inhabitants. However, it does have a public oven from the 1500s that is used for summer celebration, when the village numbers grow. At Collelungo, on the crest of a hill, we are catapulted in Italy of the 1950s. Here are elderly women dressed to the nine sitting at

the coffee shop and a rare Fiat Bianchina that stops to let a child get out. Perhaps the only child in a village of less than 30 people. With these images in mind, we continue towards Montegabbione. After the junction for Pornello, the Austrian oak (*Quercus cerris*) reconquer the territory from the conifers that arrived at the beginning of the 1900s with the reforestation of 650,000 plants organised by Count Eugenio Faina.

FROM THE TOP, A VIEW OVER FIVE REGIONS

The presence of these evergreens at the crest of Peglia stand out in autumn for the contrast created with the ever-changing deciduous trees, the Turkey oaks are everywhere. A few isolated chestnuts herald the taste



POI LA STRADA DIVENTA RETTILINEA SU UN ALTOPIANO DIGRADANTE VERSO IL BORGO DI MONTEGIOVE, CHE GODE DI UNA CERTA NOTORIETÀ PER LA SCARZUOLA... THEN THE ROAD BECOMES STRAIGHT ON A SLOPING PLATEAU TOWARDS THE VILLAGE OF MONTEGIOVE. THE VILLAGE HAS EARNED A DEGREE OF FAME FOR THE SCARZUOLA...

Tommaso Buzzi nella sua onirica e surreale “città ideale”. Infine, dopo altri 7 km di curve tra querce, pinete e macchie di cipressi, si arriva a Montegabbione, l’antica Mons Capionis (monte della conquista), grazioso borgo collinare segnato da una torre d’avvistamento del ’200. Da qui sentieri nascosti nei boschi, pittoreschi itinerari senza nome, s’inoltrano verso il Peglia.

Ancora 4 km ed ecco Monteleone d’Orvieto, a cui si accede dallo scenografico arco sotto le mura, che lascia intravedere il campanile della chiesa dei Santi Pietro e Paolo, ora in restauro. Il borgo è un susseguirsi di case in pietra e mattoni, adorno di piante, tra cui si aprono belle piazze: piazzetta Cavour con un pozzo rialzato, piazza Bilancini con la torre dell’Orologio di fine ’800, tutta rosso mattone e la piazzetta del Torrione, da cui si gode uno spettacolare affaccio sulla valle del Chiani che sfuma in lontananza tra le nebbie autunnali. Tra i gioielli di Monteleone c’è il teatro dei Rustici, appena 90 posti: per visitarlo una targa segnala di “bussare a casa di Piero Carlini”. Funziona così in questi borghi spopolati. «Siamo una sessantina», racconta Lucci, ragazza colombiana spinta dall’amore nell’isolamento magico di Monteleone, barista in un bar dove i clienti sono solo anziani. «Siamo sempre tra noi, di qui non passa mai nessuno». Di borgo in borgo, tutti piccoli e in pietra – come Parrano, la cui chiesa è stata restaurata con il contributo dei cittadini (sia in offerte che in lavoro manuale) - ci si avvicina alla cima del Peglia. Al monte si può accedere anche da un altro versante, più aspro e scosceso: quello che si apre sul lago di Corbara, con il bel borgo di Prodo formatosi attorno a un castello medievale. Anche da qui, in pochi chilometri, ci si avvicina alla vetta, annunciata dal Parco Sette Frati, appena 50 metri sotto la sommità. Un sentiero porta alla grotta dove furono rinvenuti fossili del Pleistocene. Un altro sentiero attraversa il bosco fino al pianoro che ospita il Centro di Documentazione Flora e Fauna. La scarpinata è ripagata da una vista fantastica a 360 gradi su cinque regioni: l’Umbria con i monti Martani e i colli Amerini; la Toscana con il Cetona e l’Amiata; il Lazio con il Cimino e il Terminillo; le Marche con il profilo dei Sibillini; in lontananza l’Abruzzo con il Gran Sasso. E sopra di noi, vicina e silenziosa, solo la cima verde del monte Peglia.

TRA BOSCHI E SCOPERTE D’ARTE

Paesi antichi e “città ideali”. Nei villaggi intorno al monte Peglia si nascondono piccole chicche meritevoli di una visita. Come Monte Castello di Vi-

of generous nature. Then the road becomes straight on a sloping plateau towards the village of Montegiove. The village has earned a degree of fame for the Scarzuola, a 13th-century convent transformed between 1958 and 1978 by the architect Tommaso Buzzi for his dreamlike and surreal “ideal city”. At the end, after 7 kilometres of curves that pass oaks, pines and cypress bushes, you arrive at Montegabbione. The ancient Mons Capionis is a gracious hill village featuring a watchtower constructed in 1200. From here, paths hidden in the woods and beautiful nameless tracks lead you to Peglia.

Another 4 kilometres and you arrive at Monte Leone d’Orvieto. You enter through the beautiful arch under the walls that reveals a glimpse of the church bell of the church of Saint Peter and Paul, currently being restored. The village is a continuation of stone and brick houses, adorned with flowers, between which three squares appear. There is Piazzetta Cavour with a raised well, the red brick Piazza Bilancini with a clock tower constructed at the end of the 1800s and Piazzetta Torrione, from which you have an amazing view over the Chiani Valley fading in the distance among the autumn mist. The treasures of Monteleone include the Teatro dei Rustici (Rustic Theatre) with only 90 seats. To visit it you are advised to “knock at the house of Piero Carlini.” That’s how things works in these small villages. “There are about sixty of us”, says Lucci, a girl from Colombia who was drawn to the magical isolation of Monteleone by love and is now works in a bar where the only clients are old folk. “We are always on our own; no-one comes through here.” Passing from village to village, everything is small and in stone, like Parrano, whose church was restored using contributions of the citizens (offers and manual work), you draw closer to the top of Peglia. You can also get to the mount from another side that is rugged and uneven. That opens on Lake Corbara with the beautiful village of Prodo structured around a medieval castle. Even from here, you can get to the top in a few kilometres, preceded by the Sette Frati Park, just 50 kilometres below the summit. A path leads to the cave where fossils from the Pleistocene epoch were unearthed. Another path crosses the wood and leads to the plain that houses the Flora and Fauna Documentation Centre. The trek is repaid by a fantastic 360-degree view over five regions: Umbria with the Martini Mountains and the Amerini hills; Tuscany with Cetona and Amiata; Lazio with Cimino and Terminillo;

... LA SCARZUOLA, CONVENTO FRANCISCANO ACQUISTATO NEL 1956 DA UNO DEI PIÙ FAMOSI ARCHITETTI DEL SECOLO SCORSO, TOMMASO BUZZI (1900-1981), CHE LO TRASFORMÒ NELLA SUA VISIONARIA "CITTÀ IDEALE" ... SCARZUOLA, A FRANCISCAN CONVENT PURCHASED IN 1956 BY ONE OF THE MOST FAMOUS ARCHITECTS OF THE LAST CENTURY, TOMMASO BUZZI (1900-1981). HE TRANSFORMED IT INTO HIS VISIONARY "IDEAL CITY", A GRAND AND POWERFUL ARCHITECTURAL DREAM...



bio, che fa parte dei Borghi più Belli d'Italia per il suo impianto medievale, le case in pietra ben conservate, le viste fantastiche su Todi. Il suo gioiello è il piccolo teatro della Concordia, del 1808, con decorazioni di Cesare Agnetti, completate nel 1891 dal figlio Luigi, allora quattordicenne. Ha una programmazione regolare ed è visitabile (piazza del Teatro 4, 075.8780737, www.teatropiccolo.it, aperto sabato e domenica). Prezioso come uno scrigno anche il minuscolo teatro dei Rustici di Monteleone (piazza del Municipio, per le visite: 0763.834021 oppure Piero Carlini, via del Torrione 9). Il borghetto di Rotecastello, frazione di San Venanzo, è tenuto vivo anche da Arte in mosaico (via Centro 43, 075.875316, www.arteinmosaico.com, sempre aperto), laboratorio di mosaici artistici di Francesco Rossi. A Collelungo, altra frazione di San Venanzo, fortificata nel 1294 e con la cinta muraria ancora integra, va visto il santuario di Santa Maria della Luce, che custodisce gli affreschi della Madonna della Luce, scoperti nel 1828 nel vicino, antico tempio di San Mattia (entrambi aperti domenica, negli altri giorni chiedere le chiavi all'unico bar del paese). Ma la grande attrazione artistica della zona è La Scarzuola, convento francescano acquistato nel 1956 da uno dei più famosi architetti del secolo scorso, Tommaso Buzzi (1900-1981), che lo trasformò nella sua visionaria "città ideale", un grandioso sogno architettonico di forte impatto, lasciato incompiuto (Montegiove, 0763.837463, www.lascarzuola.com, visite guidate su prenotazione; 10 euro). Infine, per riconoscere la storia geologica della zona c'è il Museo e Parco Vulcanologico di San Venanzo (piazza Roma 1, 0763.831075, www.tuttinterra.com), che espone rocce, frammenti di meteoriti, reperti di animali del Pleistocene; il parco include un'ex cava con rupe di venanzite (aperto domenica o su prenotazione; 5 euro).

Dai sentieri attorno al monte alle terme del diavolo. Camminate tra fitti boschi sui sentieri attrezzati del Parco Sette Frati, presso la vetta del monte Peglia. Comprende anche un centro di Documentazione Flora e Fauna con animali e uccelli rapaci imbalsamati o sotto vetro. Bella l'escursione lungo l'anello delle Tane del Diavolo, solo per escursionisti esperti: attrezzato con cavi d'acciaio, si sviluppa tra cavità carsiche (tre visitabili), frequentate già nell'età del Bronzo (info: guide di Parrano, 3339752738); alla partenza raggiungibile in auto, si trova il Parco Termale Bagni del Diavolo, con terme frequentate nell'antichità, riaperte nel 2011 (0763/83.87.51, www.bagnodeldiavolo.it, aperte da giugno a settembre). Nei pressi di Prodo, il nuovo Itinerario ornitologico-naturalistico di monte Piatto si sviluppa su 7 km di strada bianca, con pannelli esplicativi, che collegano il Peglia con le forre del Parco del Tevere. Altro itinerario trekking, l'anello dell'Elmo, ampia escursione attorno al bosco dell'Elmo, tra San Venanzo, Orvieto, Parrano e Ficulle; 7 ore a piedi, oppure in mountain bike o a cavallo (info: Comunità Montana Monte Peglia-Selva di Meana, www.parks.it/parco.monte.peglia.selva.meana). [Novembre 2013] ●

Le Marche with the outline of the Sibillini Mountains and Abruzzo with the Gran Sasso in the distance. And all there is above us, close and silent, is the green crest of Mount Peglia.

BETWEEN WOODS AND ARTISTIC TREASURES

Ancient villages and "perfect towns". The villages around Mount Peglia hide delightful little treasures worthy of a visit. Villages such as Monte Castello di Vibius, which is part of the Borghi più Belli d'Italia (most beautiful villages in Italy) for its medieval and well preserved stone houses and fantastic views of Todi. Its gem is the small theatre of Concordia. It was built in 1808 with decorations by Cesare Agnetti, completed by his son Luigi in 1891, who was then fourteen. It offers regular performances and can be visited (piazza del Teatro 4, 0039 075.8780737, www.teatropiccolo.it, open Saturday and Sunday). The tiny Rustic Monteleone theatre is also a delight (Town Hall Square, for visits: 0039 0763.834021 or contact Piero Carlini, via del Torrione 9). The village of Rotecastello, hamlet of San Venanzo, is also enlivened by the Arte in mosaico event (via Centro 43, 0039 075.875316, www.arteinmosaico.com, always open), an artistic mosaic workshop organised by Francesco Rossi. A Collelungo, another hamlet of San Venanzo, fortified in 1294 and with the walls still intact, you should visit the Sanctuary of Our Lady of Light, with frescoes of the Virgin of Light, discovered in 1828 in the nearby ancient temple of St. Matthias (both open Sunday, other days ask for the keys at the only bar in town). But the great artistic attraction of the area is Scarzuola, a Franciscan convent purchased in 1956 by one of the most famous architects of the last century, Tommaso Buzzi (1900-1981). He transformed it into his visionary "ideal city", a grand and powerful architectural dream, left unfinished (Montegiove, 0039 0763.837463, www.lascarzuola.com, guided tours by reservation, Euro 10). Finally, to learn about the geological history of the area there is the Volcanological Museum and Park of San Venanzo (Piazza Roma 1, 0039 0763.831075, www.tuttinterra.com), which displays rocks, meteorite fragments and remains of Pleistocene animals. The park includes a former quarry with a venanzite cliff (open Sunday or by appointment, Euro 5).

From the trails around the mountain to the devil's spa. Walk through dense woods on the equipped trails of the Sette Frati Park, at the peak of the mountain Peglia. It also includes a Flora and Fauna Documentation Centre with stuffed animals and birds of prey or under glass. There is also a beautiful hike along the circle of the Tane del Diavolo (Devil's Lair), for experienced hikers only. The tracks are equipped with steel cables, spread between karst cavities (three can be visited), with evidence of presence from the Bronze Age (info: Guides Parrano, 0039 3339752738). At the start, reached by car, are the Thermal Baths of the Devil's Park, with spas that were frequented in ancient times, reopened in 2011 (0039 0763/83.87.51, www.bagnodeldiavolo.it, open from June to September). Near Prodo, the new Mount Piatto ornithological and nature route is spread over 7 km of white road, with explanatory panels that connect the Peglia and the Tiber Park gorges. Other trekking route, the ring of Elmo, offers a long route around the Elmo woods between San Venanzo, Orvieto, Parrano and Ficulle; 7 hours on foot or by mountain bike or on horseback (info: Comunità Montana Monte Peglia-Selva di Meana, www.parks.it/parco.monte.peglia.selva.meana). [November 2013] ●



Testo di // Text by
BARBARA ROVEDA

Fonte // Source
In Viaggio

UN ITINERARIO DOC A DOC JOURNEY

IL VINO È DA SUBITO PROTAGONISTA APPENA LASCIATA LA CITTÀ. È STATO IL VINO A DETERMINARE IL DESTINO DEL PICCOLO BORGO DI TORGIANO. **WINE IS THE STAR AS SOON AS YOU LEAVE THE CITY. WINE CREATED THE DESTINY OF THE SMALL VILLAGE OF TORGIANO.**



Segue parte della Strada dei Vini del Cantico (stradadeivinidelcantico.it) il tracciato che collega Perugia a Todi: dimenticate però la superstrada E45 e imboccate le vie secondarie, tra colline disseminate da ulivi, viti e borghi silenziosi. Il vino è da subito protagonista appena lasciata la città. È stato il vino a determinare il destino del piccolo borgo di Torgiano. O meglio ancora fu la famiglia Lungarotti. Negli anni Sessanta, quando ancora in Italia la produzione vinicola era limitata al consumo domestico o poco più, fu Giorgio Lungarotti a pensare a una produzione di qualità, a introdurre in Umbria uve non autoctone e a cimentarsi in esperimenti di zonazione dando inizio a una nuova tendenza. Da allora le Cantine Lungarotti, gestite dalla stessa famiglia, sono sempre cresciute arrivando a produrre vini d'eccellenza come il Torgiano Rosso Doc-Vigna Monticchio Riserva

NEGLI ANNI SESSANTA, QUANDO ANCORA IN ITALIA LA PRODUZIONE VINICOLA ERA LIMITATA AL CONSUMO DOMESTICO O POCO PIÙ, FU GIORGIO LUNGAROTTI A PENSARE A UNA PRODUZIONE DI QUALITÀ...



2007 (Tre bicchieri del Gambero Rosso 2013), il bianco Torre di Giano Vigna, il Pinot Riserva 2008 (Tre bicchieri 2011) o la recente trilogia dei Brezza, bianco, rosé e rosso da frigo (sì, anche il rosso!). Con la cantina è cresciuto anche il borgo, dove grazie alla passione di Maria Grazia Lungarotti, esperta d'arte e collezionista, sono nati il MUVIT - Museo del Vino di Torgiano e il MOO - Museo dell'Olio e dell'Olio. Non una semplice illustrazione delle fasi di produzione ma una testimonianza del legame del territorio con questi due "alimenti" in una visione scientifica e sentimentale insieme. La raccolta del MUVIT è vastissima e comprende documenti etnografici, pezzi antichi dell'Asia Minore, coppe degli anni Venti, altre curiosità come la caraffa-scherzo francese del XVI secolo e una sala delle ceramiche (Deruta è a pochi chilometri) dal Medioevo al Rinascimento. Anche l'allestimento del MOO (con una preziosa collezione di lucerne) sorprende per il concept, che parte dalla diffusione dell'olivo nel mondo fino agli usi dell'olio non solo come alimento. Gli acquisti di vino, va da sé, si fanno direttamente in cantina oppure all'Osteria del Museo, dove si può bere un bicchiere e mangiare qualcosa. Per chi cerca qualcosa di più prezioso, nel laboratorio Oro degli Etruschi il maestro d'arte Ulderico Pettorossi realizza gioielli d'ispirazione etrusca, come la copia degli orecchini ritrovati nella tomba del IV secolo A.C. di Bettona, a pochi chilometri di distanza. Di origine etrusca,

The section that connects Perugia to Todi follows part of the Wine Road of Cantico (stradadeivinidelcantico.it). Forget about the E45 trunk road and take the secondary roads, between olive and grape-dotted hills and through silent villages. Wine is the star as soon as you leave the city. Wine created the destiny of the small village of Torgiano. Better still, it was the Lungarotti family. In the '60s, when wine production was still limited to little more than domestic consumption, Giorgio Lungarotti dreamed of a quality industry. He introduced non-native grapes to Umbria and engaged in zonation experiments to encourage new directions. Since then, the Cantine Lungarotti, managed by the same family, have continued to grow, producing quality wines such as Torgiano Rosso DOC Riserva Vigna Monticchio-2007 (awarded three glasses in the 2013 Gambero Rosso Guide), the White Tower of Janus Vineyard, Pinot Reserve 2008 (three glasses 2011) or the recent trilogy of Brezza, white, rosé and red for the fridge (yes, even red!). With the winery, the village has also grown, where, thanks to the passion of Maria Grazia Lungarotti, art expert and collector, the MUVIT-Wine Museum of Torgiano and the MOO-Olive and Oil Museum have been founded. Not only a simple illustration of the stages of production, but testimony to the connection that this land has with



these two "foods" in a vision that is both scientific and romantic. The MUVIT collection is vast and includes ethnographic records, antiquities from Asia Minor, cups from the '20s, other curiosities such as the 16th-century joke jug and a ceramics room (Deruta is a few kilometres away) from the Middle Ages to the Renaissance. The MOO exhibition is also surprising (with a valuable collection of oil lamps), tracing the spread of the olive oil until its use not only as food. It goes without saying that the wine can be bought in the cellar or in the Museum Inn, where you can have a drink and something to eat. For those looking for something more valuable, there is the Etruscan Gold workshop. The master Ulderico Pettorossi creates Etruscan-inspired jewellery, such as a copy of the earrings found in the tomb of the fourth century BC in

IN THE '60S, WHEN WINE PRODUCTION WAS STILL LIMITED TO LITTLE MORE THAN DOMESTIC CONSUMPTION, GIORGIO LUNGAROTTI DREAMED OF A QUALITY INDUSTRY...



delimitato da mura medievali, Bettona è formato da un grappolo di case in pietra tra vicoletti romantici, (rientra nel circuito dei borghi più belli d'Italia), un relais di charme e un paio di rustiche osterie. Si riempie in estate durante la Sagra dell'Oca, ma ci si viene tutto l'anno per visitare il piccolo Museo Civico, nella piazza centrale, con reperti archeologici e antichi dipinti tra cui una Madonna del Perugino, o per fare acquisti nel pluripremiato frantoio Decimi (il suo San Felice è stato eletto migliore olio monovarietale al mondo). Dal vino alle ceramiche il passo è breve, ed ecco quindi inevitabile una tappa a Deruta, famosa nel mondo per le maioliche. Per conoscere l'evoluzione di questi manufatti dal Medioevo al Novecento c'è il Museo Regionale della Ceramica, allestito nell'antico convento di San Francesco, in centro. La collezione conta oltre 6.000 pezzi, dalla sezione archeologica, con i diversi tipi di vasellame di provenienza greca, etrusca e romana, alla sala dedicata al Rinascimento, periodo di massimo splendore per le

DI ORIGINE ETRUSCA, DELIMITATO DA MURA MEDIEVALI, BETTONA È FORMATO DA UN GRAPPOLO DI CASE IN PIETRA TRA VICOLETTI ROMANTICI...



ceramiche umbre, con pezzi preziosi come le coppe amatorie, fuseruole e piatti realizzati con la tecnica del lustro. Particolare è il Deposito, un grande open space che raggruppa 4.500 opere esposte senza catalogazione provenienti dalla collezione del Consorzio Italiano di Maioliche Artistiche: questi pezzi sono spesso oggetto di mostre a tema, come quella in corso fino a gennaio 2014 (Piccole Sculture in Ceramica del Deposito del Museo 1930-50), dove si possono vedere sculture nate come confezioni di lusso per i cioccolatini Perugina. Oggi la produzione in città è ancora attiva, con qualche centinaio di aziende che spaziano dai pezzi più tradizionali dell'Antica Fornace Deruta, riconoscibile dal muro incastonato di ceramiche, ai più insoliti come le chitarre elettriche del giovane artigiano Giovanni Andreani, appassionato di musica. Durante una recente edizione di Umbria Jazz ha donato una delle sue preziose chitarre niente meno che a Santana, che l'ha usata in concerto. Da visitare, sia per acquisti sia perché rappresenta un

DAL VINO ALLE CERAMICHE IL PASSO È BREVE, ED ECCO QUINDI INEVITABILE UNA TAPPA A DERUTA, FAMOSA NEL MONDO PER LE MAIOLICHE.



OF ETRUSCAN ORIGIN, SURROUNDED BY MEDIEVAL WALLS, BETTONA IS FORMED BY A CLUSTER OF STONE HOUSES AROUND ROMANTIC ALLEYWAYS...

Bettona Assisi, a few kilometres away. Of Etruscan origin, surrounded by medieval walls, Bettona is formed by a cluster of stone houses around romantic alleyways, (part of the circuit of the most beautiful villages in Italy), a charming hotel and a couple of rustic inns. It is crowded in the summer during the Festival of the Goose. Its small Civic Museum, in the central square, with archaeological finds and ancient paintings including a Madonna by Perugino, and the award-winning Decimi Mill, are also draw cards (its San Felice was awarded the best single-variety oil in the world). It's a small step from wine to ceramics and so a stop at Deruta is a must. The town is internationally famous for its majolica creations. The Regional Ceramics Museum, housed in the former convent of San Francesco, in the centre, helps you understand the evolution of these artefacts from the middle ages to the twentieth century. The collection has over 6,000 pieces,



IT'S A SMALL STEP FROM WINE TO CERAMICS AND SO A STOP AT DERUTA IS A MUST. THE TOWN IS INTERNATIONALLY FAMOUS FOR ITS MAJOLICA CREATIONS.

from the archaeological section, with the different types of pottery from the Greek, Etruscan and Roman periods, to the room devoted to the Renaissance, the heyday for Umbrian ceramics. This room features precious pieces such as amatory cups, spindle whorls and dishes made with the lustre technique. Of particular interest is the deposit, a large open space that includes 4,500 works on display without cataloguing from the collection of the Consortium of Italian Artistic Ceramics. These pieces are often the subject of thematic exhibitions, such as the one that ran until January 2014 (Small Ceramic Sculptures in the Museum Deposit 1930-50), which featured sculptures created as luxury packaging for Perugina chocolates. Today, production in the city is still lively. A few hundred companies that produce pieces ranging from more traditional works of the Ancient Furnace Deruta, recognizable by the mounted ceramic wall, to more



pezzo di storia, è anche la fabbrica Ubaldo Grazia, la più antica in città, dove si possono seguire visite guidate per assistere alle fasi della lavorazione e restare incantati dalla maestria degli artigiani. La strada prosegue seguendo il Tevere. Le fanno da sfondo colline, strade alberate e campagne praticamente intatte che sembrano uscite da un dipinto di secoli fa. Siamo nella Media Valle del Tevere, ancora una zona di produzione di olio, vino ma anche di terrecotte come testimonia il Museo Dinamico del Laterizio e delle Terrecotte di Marsciano: organizzato come museo diffuso, raccoglie tra l'altro orci e brocche usati per conservare olio, aceto, vino e acqua, oltre a laterizi di uso architettonico (l'intero borgo è costruito in mattoni). Spicca tra queste colline la canti-

...IL MUSEO DINAMICO DEL LATERIZIO E DELLE TERRECOTTE DI MARSCIANO: ORGANIZZATO COME MUSEO DIFFUSO, RACCOGLIE TRA L'ALTRO ORCI E BROCCHE USATI PER CONSERVARE OLIO, ACETO, VINO E ACQUA, OLTRE A LATERIZI DI USO ARCHITETTONICO...



na Castello di Monte Vibiano Vecchio, che dal 2003 è impegnata nella produzione a basso impatto ambientale, tanto da essersi aggiudicata un riconoscimento come prima azienda italiana a zero emissioni di CO2 e un altro per la viticoltura sostenibile. In linea con la filosofia, si visita la tenuta, suddivisa tra vigneti e uliveti, a bordo di macchine elettriche per concludere con una degustazione in cantina: non solo vino (il cavallo di battaglia è il rosso Colli Perugini Dop L'Andrea 2008, Tre bicchieri 2013) ma anche olio d'oliva in bottigliette monodose, congelato subito dopo la spremitura per preservarne le qualità organolettiche. Da Monte Castello di Vibio, borgo medievale sulla collina a 400 metri, è bene passare per visitare (o assistere a uno spettacolo) nel Teatro della Concordia, il più piccolo del mondo con appena 99 posti, un vero gioiello ottocentesco interamente in legno. C'è ancora qualche cantina da visitare sulla Strada dei Vini. Tra queste la Cantina Peppucci, in una bellissima vallata nelle campagne tuderti, che ha come vino di punta il Grechetto di Todi e che è stata premiata per il rosso Alter Ego 2008, un sagrantino in purezza (Guida Oro I Vini di Veronelli 2013). Relativamente giovane è poi la Cantina Roccafiore, votata alla viticoltura biologica e che ha festeggiato la prima vendemmia nel 2005. La cantina ha sede in un edificio dalle linee contemporanee, insolito per la zona, che da subito sottolinea il legame dell'azienda

unusual creations such as the electric guitars by the young craftsman and music lover, Giovanni Andreani. During a recent Umbria Jazz event, he donated one of his precious guitars to none less than Santana, who has used it in a concert. A must on the itinerary, both for purchases and because it is a piece of history, is the Ubaldo Grazia factory, the oldest in the city. Here you can take a guided tour to watch the production phases and absorb all the magic of the artisans at work. The journey continues towards the Tiber. Forming the backdrop are hills, tree-lined streets and virtually untouched countryside that seem to have been transplanted from a centuries-old painting. We are in the mid-Tiber Valley, still an oil production area, but also dedicated to earthenware, as evidenced by the open-air Museo Dinamico del Laterizio e delle Terrecotte in Marsciano. Its collections include jars and jugs used to store oil, vinegar, wine and water, as well as bricks for architectural use (the entire village is built of bricks). Of note among the hills is the Castello di Monte Vibiano Elder winery. Since 2003, it has been engaged in low environmental impact production, so much so that it has won recognition as the first zero CO2 emission Italian company and another for sustainable viticulture. In keeping with this philosophy, you visit the estate, divided between vineyards and olive groves, in electric cars. The journey ends with a



...THE OPEN-AIR MUSEO DINAMICO DEL LATERIZIO E DELLE TERRECOTTE IN MARSCIANO. ITS COLLECTIONS INCLUDE JARS AND JUGS USED TO STORE OIL, VINEGAR, WINE AND WATER, AS WELL AS BRICKS FOR ARCHITECTURAL USE...

wine tasting (the workhorse is the red Andrea Colli Perugini DOP 2008, Three glasses, 2013) and also olive oil in single-dose bottles, frozen immediately after pressing to preserve its organoleptic qualities. From Monte Castello di Vibio, a medieval village on the hill at 400 metres, you can visit (or catch a show) in the Teatro della Concordia, the smallest theatre in the world with only 99 seats, a real 19th-century gem made entirely of wood. There is still a number of wineries to visit along the Wine Road. These include, the Cantina Peppucci, in a beautiful valley in the countryside of Todi, whose top wine is the Grechetto of Todi and whose pure red, Alter Ego 2008, was recognised in the Gold Veronelli Guide 2013. Relatively young is the Cantina Roccafiore, dedicated to organic viticulture that





con l'arte. Ogni anno infatti promuove Degustarte, degustazione di vini italiani e mostra di opere di artisti contemporanei insieme. La cantina e il relais di proprietà, a poca distanza, sono un contenitore di mostre d'arte, una passione di famiglia. La meta finale è Todi. Il centro storico, elevato sulla collina, è rimasto praticamente identico alla città medievale, con il duomo e gli antichi edifici pubblici (Palazzo del Capitano e Palazzo del Popolo, che insieme ospitano la Pinacoteca, e Palazzo dei Priori) affacciati su Piazza del Popolo. Anni fa fu eletta dalla Kentucky University come la città più vivibile al mondo, e anche se non compare nella classifica del Sole 24 Ore che misura la qualità della vita in 107 località italiane resta un posto piacevole, da vivere a ritmi lenti. Si può passeggiare tra i vicoli silenziosi del rione di Santa Prassede, dove il chiostro di Palazzo del Vignola, oggi centro culturale, ospita l'intimo Caffè Aperto; oppure optare per zone più vivaci, nei pressi del Tempio di San Fortunato, la chiesa dalla facciata incompiuta che custodisce le spoglie del frate Jacopone da Todi, seguace di San Francesco. Qui intorno, tra cortili e gradinate si scovano trattorie tipiche, negozi curiosi come Ab Ovo, dedicato a oggetti di arti applicate di altissimo livello e di respiro internazionale, e belle vedute sulla città. Il miglior panorama è quello che si può godere dal belvedere dei Giardini Oberdan, seduti ai tavoli dell'Enoteca Oberdan, naturalmente in compagnia di un buon calice. [Ottobre 2013] ●


LA META FINALE È TODI. IL CENTRO STORICO, ELEVATO SULLA COLLINA, È RIMASTO PRATICAMENTE IDENTICO ALLA CITTÀ MEDIEVALE. . . THE FINAL DESTINATION IS TODI. THE OLD TOWN, HIGH ON THE HILL, HAS REMAINED VIRTUALLY UNCHANGED SINCE MEDIEVAL TIMES. . .

celebrated its first harvest in 2005. The winery is located in modern building, unusual for the area, which immediately underlines the company's relationship with the art. Every year it promotes Degustarte, with tastings of Italian wines and modern art exhibitions. The winery and the nearby residence are venues for art exhibitions, a family passion. The final destination is Todi. The old town, high on the hill, has remained virtually unchanged since medieval times, with the cathedral and the old public buildings (Palazzo del Capitano, Palazzo del Popolo, which together are home to the Art Gallery, and Palazzo dei Priori) overlooking Piazza del Popolo. Years ago, it was elected from Kentucky University as the most liveable city in the world. Even if it does not appear in the Sole 24 Ore ranking that measures the quality of life in 107 places in Italy, it remains a pleasant place, with life enjoyed at a slow pace. You can stroll through silent lanes of the Santa Prassede district, where the cloister of Palazzo del Vignola, now a cultural centre, features the intimate Caffè Aperto. Alternatively, you can opt for one of the liveliest areas, close to the Temple of San Fortunato; the church with an unfinished façade holds the remains of Friar Jacopone da Todi, a follower of St. Francis. Around here, amongst courtyards and terraces are trattorias, curious shops like Ab Ovo, devoted to objects of applied arts of the highest level and of international appeal, as well as beautiful views of the city. The best view can be enjoyed from the belvedere of the Oberdan gardens, sitting at the tables of the Enoteca Oberdan, accompanied, of course, by a quality beverage. [October 2013] ●



IL FASCINO E IL SUONO DELLE MIE CHITARRE DI CERAMICA THE FASCINATION AND THE SOUND OF MY CERAMIC GUITAR

Giovanni Andreani, ceramista derutese, fabbrica chitarre uniche al mondo, ma solo quando Carlos Santana l'ha usata durante Umbria Jazz, ha capito che la sua idea aveva fatto centro. Giovanni Andreani, ceramic artist from Deruta, creates guitars that are unique in the world, but only when Carlos Santana used one of his works during the Umbria Jazz Festival, did he realize that he had hit the mark.

Testo di // Text by
 CLAUDIO SAMPAOLO

Fonte // Source
 giornaledellumbria.it

C'era un ragazzo che come noi amava i Beatles e i Rolling Stones, ma anche Jimi Hendrix, Led Zeppelin, Pink Floyd, Nirvana e Guns N' Roses, il rock, le chitarre e le canzoni, che "sono nell'aria e nascono da sole" (Vasco). Come quelle che arrivano dalla bottega di Giovanni Andreani, che non girava il mondo e non veniva dagli Stati Uniti d'America, ma da Deruta, dove dieci anni fa, da ceramista provetto, ha avviato una impresa un po' folle e un po' rivoluzionaria: sfidare se stesso, il tran-tran dei soliti pezzi esposti nella bottega e costruire una chitarra elettrica tutta di ceramica. Non da appendere al muro come un qualsiasi oggetto da collezione, ma proprio per suonare. Funzionante.

E la follia è riuscita talmente bene che ora di chitarre ne ha assemblate 9 ("e la decima l'ho regalata a Carlos Santana, che due anni fa l'ha usata nel suo concerto a Umbria Jazz"), tutti pezzi esclusivi, una tipologia che così fatta non esiste al mondo, con il corpo in ceramica che è un blocco di argilla unico, dipinto a mano con soggetti rinascimentali, il manico di mogano e palissandro, gli inserti sulla tastiera in madreperla. E in alto, su una minuscola piastrellina intarsiata nel legno, le iniziali del suo nome, più da 007 che da Beatles (GA1, GA2, GA3...), la firma, la data di produzione. Come un'opera d'arte.

There was once a guy that loved the Beatles and the Rolling Stones, but also Jimi Hendrix, Led Zeppelin, Pink Floyd, Nirvana and Guns N' Roses, rock, guitars and songs that "are in the air and come from the Sun" (Vasco), just like we did. Like those that visit the workshop of Giovanni Andreani, who has not travelled the world and did not come from the United States of America, but from Deruta. Ten years ago, as an accomplished ceramicist, he launched a crazy and somewhat revolutionary venture. He sought to challenge himself and the mundane nature of the usual items on display and build an entirely ceramic electric guitar. Not to hang on the wall like any other collector's item, but to play. It worked.

The mad venture was such a success that he has now made nine guitars ("and the tenth I donated to Carlos Santana, who two years ago used it at his concert at Umbria Jazz"). All exclusive items, a product that is



«...HO MESSO INSIEME
LE MIE DUE PASSIONI, LA
MUSICA E LA CERAMICA,
SBOCCIATE TARDI, MA
EVIDENTEMENTE BEN
PRESENTI DENTRO DI ME...»

«...I COMBINED MY
TWO LOVES, MUSIC
AND CERAMICS THAT
HAVE BLOOMED LATE
BUT ARE NOW PART
OF ME...»



Che quella di Giovanni sia una bottega speciale lo si capisce prima da lontano, ascoltando l'inconfondibile "bleng-bleng" della chitarra elettrica che risuona e rimbalza sulle pareti "ceramicate" del paese, poi entrando: chitarra in vetrina, amplificatore in posizione strategica, altre chitarre esposte sul tavolo, con tanto di cartello "non toccare e non fotografare". E lui che suona, suona sempre, basta un attimo, attacca il jack, improvvisa due accordi, li registra pigiando la pedalina del loop e poi parte, col sottofondo ritmato che ripete quelle note.

«...ho messo insieme le mie due passioni, la musica e la ceramica, sbocciate tardi, ma evidentemente ben presenti dentro di me. Del resto uno di Deruta che non fa il ceramista e che addirittura prende per la prima volta in mano il pennello a 26 anni è quasi una rarità. Io suonavo in un gruppo ("Quintaessenza"), anzi ero il chitarrista, ma non saprò mai se questo mestiere è una evoluzione dell'altro, o sono le facce della stessa medaglia. Tanto è vero che le mie chitarre non sono ancora in vendita, le costruisco e le tengo lì, aspetto di arrivare alla perfezione tecnica, strutturale ed acustica, poi ci penserò. E magari riprenderemo anche a suonare con la band. L'abbiamo fatto nel luglio scorso, qui in paese, durante la notte bianca ed è stata una bella esperienza».

Torniamo un attimo indietro: un derutese che non si appassiona alla ceramica, cosa voleva fare da grande, il chitarrista?

«No... forse nemmeno quello. Certe cose prima di venire fuori devono maturare. In famiglia c'era sì mia madre Novella che ha sempre fatto l'operaia in una fabbrica di ceramica, mentre papà Augusto è un elettricista, ma nessuno mi ha spinto verso questo lavoro, anzi ho preso il diploma da ragioniere e per un po' di tempo ho provato con i lavori più disparati. Se penso ai sei mesi passati in una azienda che lavorava il pollame mi vengono i brividi. Cose tipo aspirare le interiora dei polli morti con una pistola, maneggiarli, prepararli per il confezionamento non è stato uno spettacolo esaltante. Lì mi sono guardato intorno, e visto che eravamo pur sempre a Deruta ed avevamo un locale bello grande sotto casa ho deciso di aprire bottega».

Fosse facile... come si comincia da zero? Soprattutto cosa si vende?

«Riempire gli scaffali è stata la cosa più semplice, ho comperato da altri. Ma per poter fare cose mie mi sono affidato a zio Franco, uno che ha imparato questo mestiere quando a Deruta c'erano solo due ceramisti e si apprendevano tecniche di grande qualità. Diciamo che lui mi ha insegnato proprio tutto, cominciando col "presentarmi" il pennello, passando al disegno del "Raffaellesco" (i due draghi stilizzati) e del "Ricco Deruta", i nostri classici, dell'"Arabesco" (foglie e uccellini) e dell'"Orvietano" (galletto e foglie verdi), per finire alla cottura. I primi oggetti tutti miei li ho fatti dopo un anno, un tempo molto breve a sentire chi se ne intendeva, cioè lo zio, che ha rassicurato anche i miei. Questo figlio che ancora sembrava



unique in the world, with a ceramic body that is a single block of clay, hand painted with renaissance details, a mahogany and rosewood neck and fret board inlaid with mother-of-pearl. On top, on a tiny plate inlaid in wood, the initials of his name, more 007 than the Beatles (GA1, GA2, GA3), the signature, the date of manufacture. Like a work of art.

That Giovanni's is a special workshop you understand from afar, listening to the unmistakable "twang" of the electric guitar that resonates and bounces off the town's ceramic walls. Then you enter. A guitar is in the showcase, an amplifier is strategically positioned, other guitars are displayed on the table, with many reminders of "do not touch and "do not photograph". And he plays, all the time. All it takes is a moment and the jack is in, two chords are improvised, he records them pressing the looper pedal and then he's off,

«IL LORO VALORE DI MERCATO È 12MILA EURO L'UNA, MA PER COMINCIARE A VENDERLE ASPETTO LA PERFEZIONE. E INTANTO HO IMPARATO A DIRE MOLTI NO ANCHE A OFFERTE ESORBITANTI.» «THEIR MARKET VALUE IS 12,000 EURO EACH, BUT I WANT TO ACHIEVE PERFECTION BEFORE I START SELLING THEM. AND IN THE MEANTIME, I HAVE LEARNT HOW TO SAY NO MANY TIMES TO EXORBITANT OFFERS.»

with a rhythmic background repeating those notes.

"I combined my two loves, music and ceramics that have bloomed late but are now part of me. Apart from anything else it is quite rare to find someone from Deruta who is not a ceramist and picks up a brush for the first time at 26. I was playing in a group ("Quintessence"), in fact, I was the guitarist, but I will never know if one craft is an evolution of the other, or are the two faces of the same coin. In any case, my guitars are not yet on sale, I create and keep them here, I want to achieve technical, structural and acoustic perfection and then we'll think about it. Perhaps I'll start playing with the band again. We played together last July, here in the town, during the all-night celebrations and it was a good experience."

indeciso sul suo futuro, aveva forse trovato la sua strada. Era il 1999, qualche anno dopo, nel 2003, ho cominciato a pensare alla chitarra di ceramica».

Nel frattempo la sua band come andava?

«Bene, anche se tra i naturali alti e bassi di un gruppo che certo non sbarcava il lunario con questa attività. Qualche concerto, il tentativo di incidere un Cd tutto nostro, fermato a 6 canzoni, che però, postate su "Myspace" hanno avuto una buona risposta. Nel frattempo il negozio funzionava ed ho sentito la necessità di creare qualche oggetto particolare, esclusivo. La chitarra è stato il primo pensiero: ho smontato e sezionato la mia Fender Stratocaster, l'ho studiata nei minimi particolari, ed ho iniziato a lavorarci. Perché non bastava essere un ceramista, occorrevo nozioni di liuteria, applicare regole matematiche ferree per evitare che stonasse, usare il calibro elettronico per mettere i tasti di nichel al posto giusto, nemmeno un millimetro più avanti o più indietro. È stata dura, ma il 10 febbraio del 2005 la GA1 è uscita dal laboratorio, pesava sei chili e mezzo, cioè troppo, ma quando ho cominciato a strimpellarla mi sono emozionato, così come nel vedere la qualità estetica, la brillantezza dei colori riprodotti sulla ceramica. Sì, c'ero riuscito. Per le altre è stato molto meno difficile, ho apportato aggiustamenti, ridotto lo spessore dell'argilla, pur dovendo fare i conti con numerose rotture durante la cottura, e sono arrivato a fabbricare chitarre di 4 chili. L'ideale per non farsi "tagliare la spalla" dopo aver suonato due canzoni. Una Fender normale pesa esattamente da 3 chili e mezzo a quattro».



Come andò con Santana?

«Mi contattò l'organizzazione di Umbria Jazz, che aveva visto un servizio in tv, su Bell'Italia. Voleva che mostrassi le mie chitarre a Carlos, ma per una serie di circostanze riuscimmo a vederlo solo mezz'ora prima del suo concerto. Ne avevo portata una sola, per regalarliela. Ero

Let's retrace our footsteps a bit: a Deruta resident who didn't love ceramics. What did you want to do when you grew up, become a guitarist?

"No ... maybe not even that. You have to mature before certain aspects emerge. My mother Novella had always worked in a pottery factory, while my father Augusto is an electrician. Nobody pushed me into this job, in fact, I qualified as an accountant and for a while I tried many different jobs. I shudder to think of the six months I spent working in a chicken factory. Things like vacuuming the entrails of chickens killed by gun, handling and preparing them for packing. It was certainly not an exhilarating experience. I looked around, and given that this is Deruta and we had a nice big space under the house, I decided to open a workshop."

That easy...how did you start from scratch? Apart from anything else, what do you sell?

"The easiest thing was filling the shelves. I bought things from other people. But I turn to my uncle Franco to help me with my own creations. He had learnt the craft in Deruta when there were only two ceramic artists here and you learnt all about quality techniques. Let's say that he taught me all there is to know, starting with my introduction to the brush, then Raffaele-style drawing (the two stylised dragons) and "Ricco Deruta", our classics, Arabesque (leaves and birds) and Orvieto-style (rooster and green leaves) and then finishing with the kiln. I made my first objects after a year, a very short time by those in the know, namely my uncle, who also reassured my parents. This son, who still seemed uncertain about his future, was perhaps on the right road. It was in 1999. A few years later, in 2003, I started thinking about a ceramic guitar».

Meanwhile, how was his band getting on?

"OK, although with all the ups and downs of a group that was certainly not earth shattering. We played a few gigs, we tried to make our own CD and stopped at six songs that were, however, very popular on Myspace. In the meantime, the shop worked and I felt that I needed to make something

«ERO EMOZIONATISSIMO, DISSI QUALCOSA DEL TIPO "ECCO QUESTA È PER LEI...". LUI SE LA RIGIRÒ TRA LE MANI STUPITO, POI MI DISSE "BELLA, STASERA CI SUONO"...» «I WAS THRILLED, I SAID SOMETHING LIKE, "THIS IS FOR YOU", HE TURNED IT OVER WITH AMAZEMENT AND SAID, "I'M GOING TO PLAY IT TONIGHT"...».

special and exclusive. The guitar was my first idea. I disassembled and dissected my Fender Stratocaster, I studied it down to the smallest details, and I started working on it. It was not enough to be a ceramic artist, I needed to know about stringed instruments, apply rigorous mathematical rules to make sure it was tuned correctly, use an electronic calibre to make sure the nickel keys were at the right place, not even a millimetre out. It

emozionatissimo, dissi qualcosa del tipo "ecco questa è per lei...", lui se la rigirò tra le mani stupito, poi mi disse "bella, stasera ci suono". E lo fece con "Open Invitation", una canzone che dura 9 minuti e mezzo. Poi so che l'ha usata in un concerto a Bari, ma di persona non l'ho più rivisto. Mi ha mandato i ringraziamenti dal suo manager ed una domanda sintomatica: voleva sapere il valore della chitarra perché la doveva assicurare. Segno che ancora ce l'ha a casa sua e che ci tiene, no?».

A proposito: se le volesse vendere, quale sarebbe il valore di mercato?

«Circa 12mila euro l'una, ma inizierò a commercializzarle quando saranno perfette. Intanto, tenendole qui controllo la struttura che va verificata nel tempo, ogni tanto cambio qualcosa. L'ultima, fatta dieci giorni fa, è diversa da tutte, di legno con inserti in ceramica. Penso di poterne costruire 4-5 l'anno, non di più. Per ora mi sto abituando a dire molti no: ad una signora americana che la voleva per una sua collezione in stile country, da appendere come un quadro; ad un russo che avrebbe fatto carte false per averne una e si presentò coi soldi in contanti, persino ad Allan Clarke, chitarrista dei "The Hollies", gruppo rock degli anni '60. Non lo conoscevo, è arrivato qui come turista, mi ha chiesto solo se poteva suonare. Beh, ho capito subito che non era uno qualsiasi, poi ho visto su YouTube che aveva suonato in numerosi concerti assieme a Beatles e Rolling Stones. Quasi un mito, ma non l'ho venduta nemmeno a lui. Ha detto che ripasserà... e dico no anche a chi vorrebbe che costruissi violini, basso elettronico, persino chitarre acustiche. Solo una volta ho vacillato,



was hard work but on 10 February 2005, the GA1 was finished. It weighed 6.5 kilos, too heavy, but I was delighted when I started to strum it and won over by its look, the brilliance of the colours reproduced on ceramic. I'd got there. It was less difficult for the others. I made adjustments, I reduced the thickness of the clay, but I had to deal with numerous breakages during firing and I managed to make 4-kilo guitars. Perfect for not breaking your back after two songs. A normal Fender weighs from 3.5 - 4 kilos."

How did you get involved with Santana?

"He contacted me for Umbria Jazz, after having seen a TV report on Bell'Italia. He wanted to see my guitars, but for a number of reasons we only got together half an hour before his concert. I had only brought one along as a gift. I was thrilled, I said something like, "this is for you", he turned it over with amazement and said, "I'm going to play it tonight". He used it for Open Invitation, a song that last 9.5 minutes. Then I heard that he used it in a concert in Bari, but I haven't seen him again. He thanked me via his manager and asked me something that was rather endearing. He wanted to know the value for insurance purposes. A sign that he still has it in his house and that he values it."

Talking about value, how much would you sell one for?

"Around 12,000, but I'll start to sell them when they're perfect. In the meantime, I can control the structure that needs to be tested over time; every so often I change something. The last was made ten days ago; it's different from the rest, in wood with ceramic inserts. Then I think I'll make 4-5 a year, no more. For the moment I'm getting used to saying no a lot. An American woman wanted one for her country collection, to hang like a painting. A Russian who would have done cartwheels to get one turned up with cash in hand, even Allan Clarke, the guitarist from the Hollies, wanted one. I didn't know him. He turned up like a tourist, and just asked me if he could play it. I realised straight away that this was no ordinary guy. Then I saw on YouTube that he had played along with the Beatles and

«L'ULTIMA, FATTA DIECI GIORNI FA, È DIVERSA DA TUTTE, DI LEGNO CON INSERTI IN CERAMICA. PENSO DI POTERNE COSTRUIRE 4-5 L'ANNO, NON DI PIÙ. PER ORA MI STO ABITUANDO A DIRE MOLTI NO. THE LAST WAS MADE TEN DAYS AGO; IT'S DIFFERENT FROM THE REST, IN WOOD WITH CERAMIC INSERTS. THEN I THINK I'LL MAKE 4-5 A YEAR, NO MORE.»

con un miliardario americano che la voleva per il figlio. Gliel'ha fatta provare, se n'è andato, poi è tornato... "dica qualsiasi cifra". E io "cinquantamila euro". Mi ha allungato la carta di credito, ma ho fatto finta di non capire...». [4 novembre 2013] ●

Rolling Stones. Almost a legend, but I didn't even sell it to him. He told me that he'd be back. And I say no to those who want me to make violins, electric basses, even acoustic guitars. I only gave in once, for an American millionaire who wanted one for his son. I let him try it, he went away and then returned. He said, "Name your price". I said 50,000. He offered me his credit card, but I pretended not to understand." [4 November 2013] ●



I LUOGHI DI FRANCESCO THE ASSISI OF FRANCIS

Testo di // Text by
MARILISA ZITO

Fonte // Source
In Viaggio



Papa Bergoglio ha scelto il giorno di San Francesco (4 ottobre), per visitare Assisi. E proprio come un normale turista anche lui avrebbe voluto vedere tutto, nonostante il poco tempo a disposizione: le chiese e i luoghi che segnano la vita del santo poverello del quale ha preso il nome di papa Francesco, con percorsi a piedi, soste fra la gente e puntate fuori porta, nelle basiliche più lontane. Il rigido programma non glielo consente ma per molti versi è stato accontentato: la visita prevede San Damiano, Santa Maria Maggiore, piazza del Vescovado, Rivortorto, Santa Maria degli Angeli, San Rufino, la Porziuncola, la tomba di Francesco, la Basilica di santa Chiara e l'Eremo delle Carceri. Assisi è una città piccola ma ricca di attrattive, patrimonio Unesco dell'Umanità, per la sua complessità spirituale, artistica, storica e religiosa. Il nostro percorso segue quello papale, restando principalmente nel solco delle suggestioni francescane.

DOVE PARLÒ IL CROCEFISSO

Nella chiesa di San Damiano, appena fuori città, Francesco sentì parlare il crocefisso (“vai e ripara la mia chiesa che sta crollando”), dando una svolta decisiva alla sua vocazione e, qui visse e morì Chiara, la santa che interpretò al femminile il suo messaggio, dopo aver fondato l'ordine delle Clarisse. La porta della sua stanza è ancora lì, sulla parte più antica della facciata, mentre negli antichi ambienti conventuali si possono visitare l'oratorio, il chiostro, il giardino dove coltivava i suoi fiori, il refettorio, con il crocefisso che cambia espressione secondo le angolazioni da cui si guarda. Tutto intorno il silenzio della campagna e un senso di pace che rimane dentro, via via che si sale verso la città circondata da mura e da boschi. Pochi minuti, e nella Basilica di Santa Chiara, gotica e leggera nei suoi rivestimenti di pietra bianca e rosa che cambia tonalità con le diverse luci del giorno, si posso riallacciare i fili delle emozioni davanti al crocefisso originale di San Damiano, custodito in una cappella laterale, e alla teca trasparente in cui riposa, incredibilmente intatto dopo precedenti sepolture, il corpo di Chiara. E più in là, verso il centro, la Cattedrale di San Rufino racconta di quando la santa di Assisi viveva qui, nel quartiere che all'epoca era il più prestigioso della città, con la sua famiglia nobile e benestante. Sotto il sagrato della chiesa, incredibile

Pope Bergoglio chose Saint Francesco's Day (4 October), to visit Assisi. Just like the average tourist, he wanted to see everything, despite the limited time available: the churches and the places that mark the life of the poorly saint from whom he took the name Pope Francis. He visited the city on foot, stopping amongst the crowds and remote stops, in the most distant basilicas. His tight schedule did not allow for everything, but he did see a lot. His visit took in San Damiano, Santa Maria Maggiore, Piazza del Vescovado, Rivortorto, Santa Maria degli Angeli, San Rufino, the Porziuncola, the tomb of Saint Francis, the Basilica of Saint Claire and the Hermitage of the Carceri. Assisi is a small but treasure-packed city and a World Heritage site, given its spiritual, artistic, historical and religious importance. Our journey is in the footsteps of the Pope, mainly in the tracks of Saint Francis.

WHERE THE CRUCIFIX SPOKE

In the Church of Saint Damiano, just outside of the city, Francis heard the crucifix speak (“go and repair my church that is falling down”). It brought the turning point in his vocation. Here Claire lived and died, the saint who brought a feminine interpretation to his message, after having founded the order of Clarisse. The door of her room is still there, in the most ancient part of the facade. The ancient convent buildings feature the oratory, the cloister, the garden where she grew her flowers, and the refectory with the crucifix that changes expression depending on the viewing angle. All around is the silence of the countryside and a sense of peace that stays with you as you climb towards the city encircled by walls as woods. In just a

...NELLA BASILICA DI SANTA CHIARA, GOTICA E LEGGERA NEI SUOI RIVESTIMENTI DI PIETRA BIANCA E ROSA CHE CAMBIA TONALITÀ CON LE DIVERSE LUCI DEL GIORNO... IN THE BASILICA OF SANTA CHIARA, GOTHIC AND LIGHT IN HER PINK AND WHITE STONE CLADDING THAT CHANGES COLOUR WITH THE DIFFERENT LIGHTS OF THE DAY...



concentrato di tesori storici e artistici e di stratificazioni architettoniche che risalgono all'impero di Roma, ci sono ancora i locali che ospitarono la sua casa, e all'interno il fonte battesimale dove lei e Francesco furono battezzati, mentre fuori la bellissima facciata romanica ripropone le atmosfere del tempo, e nell'Archivio storico la storia continua a scorrere all'indietro, con documenti liturgici e pergamene che risalgono all'anno 1000. Se si passeggia per le stradine, si arriva anche al quartiere dove visse Francesco da bambino e alla Chiesa Nuova, eretta nel 1600 su quella che viene indicata come la sua casa di famiglia.

OLTRE I LUOGHI SANTI

A pochi passi dalla Chiesa Nuova si apre la bella piazza del Comune, cuore della città, con il Palazzo medievale del Capitano del Popolo (sede della Società Internazionale di Studi Francescani), la torre merlata, il sorprendente Tempio di Minerva (I secolo d.C.), che sotto nasconde un grandioso sito romano, ma dentro è una chiesa barocca. Una pagina di storia, ancora una volta, che scopriamo piano piano con l'aiuto del presidente della Pro Loco Francesco Fiorelli, e che prosegue dopo la cerchia più interna di mura con la piccola via di San Francesco, dove fra case-torre medievali e palazzi rinascimentali e secenteschi, negozietti e soste interessanti come l'Atelier di Franco Prospero (pittore e scultore) spicca il bel Palazzo del Monte Frumentario (XI secolo), utilizzato anticamente dalla Chiesa come riserva di semenza per i poveri in caso di cattivi raccolti e sede, oggi, di mostre temporanee.



A POCHI PASSI DALLA CHIESA NUOVA SI APRE LA BELLA PIAZZA DEL COMUNE, CUORE DELLA CITTÀ, CON IL PALAZZO MEDIEVALE DEL CAPITANO DEL POPOLO... A SHORT DISTANCE FROM CHIESA NUOVA OPENS THE BEAUTIFUL PIAZZA DEL COMUNE, THE HEART OF THE CITY, WITH THE MEDIEVAL CAPITANO DEL POPOLO...

few minutes, in the Basilica of Santa Chiara, Gothic and light in her pink and white stone cladding that changes colour with the different lights of the day, emotion returns in front of the original San Damiano crucifix. It is protected in a side chapel, along with the transparent glass case in which rests the body of Claire, amazingly intact after previous burials. Further on, towards the centre, the Cathedral of San Rufino recounts the story of when the saint of Assisi lived here with his noble and wealthy family, in the district that was then the most prestigious of the city. Under the churchyard is an incredible collection of historic and artistic treasures and architectural layers that date back to the Roman Empire. Besides there is the home of Francis and the baptismal font where he and Claire were baptized, while outside the beautiful Romanesque façade recreates the atmosphere of the time. History continues to flow backwards, with liturgical documents and scrolls dating back to 1000 conserved in the Archive. If you walk the streets, you can reach the neighbourhood where Francis lived as a child and the New Church, erected in 1600 on what is thought to be his family home.

BEYOND THE SACRED LOCATIONS

A short distance from Chiesa Nuova opens the beautiful Piazza del Comune, the heart of the city, with the medieval Capitano del Popolo (site of the International Society of Franciscan Studies), the crenelated tower and the amazing Temple of Minerva (first century AD). Under this is a grand Roman site and inside is a baroque church. Another page out of history that we gradually discover with the help of the president of the Pro Loco, Francis Fiorelli. The journey continues after the inner circle of walls with the little lane of San Francesco. Here among medieval tower-houses and Renaissance and seventeenth-century buildings, shops and interesting stops such as the Atelier Franco Prospero (painter and sculptor), stands the beautiful Palazzo del Monte Frumentario (XI century), formerly used by the church as a seed depot for the poor in the event of bad harvests and today a venue for temporary exhibitions.

THE BASILICA

Following this timeless road is both a pleasure and a prelude. At the top, on the hill once called "hell" (because it was used for executions and for this reason chosen by Francis for his own burial) is the largest sacred monument dedicated to the saint. The Basilica of St. Francis that is split into two churches. Through the porch of the pilgrims, chosen by Pope Bergoglio for the celebration of mass, we enter with the art historian Bernardino Servadio into the Lower Basilica. In the shadows appears the largest portrayal of human creativity: vaults, cross vaults, chapels, decorations and frescoes. Its vaults are dominated by the blue of a starry sky. The transepts feature the elegance of Pietro Lorenzetti, the creator of the frescoes on the miracles of Saint Francis and the Passion of Christ, as well as the famous Madonna and Child between Saint Francis and St. John the Evangelist, encircled by light at sunset. In the centre, on the vault of the presbytery that precedes the seventeenth-century apse, the white figure of the poor lady who marries Saint Francis in one of the famous allegories (poverty, obedience, chastity) by Giotto. Again by Giotto, whose works and school is particularly present in this lower part of the basilica, are the frescoes in the chapel of St. Nicholas, with the miracles of the saint. A short distance away, is the famous Madonna in Majesty by Cimabue, where next to the Madonna and Child with four angels appears the most photographed (and similar, according to experts) image of San Francis. Further on there is the image of Simone Martini, in the chapel of San Martino. One last treasure, the most tender amongst so much grandeur, is the tomb and

... IN CIMA, SUL COLLE UN TEMPO CHIAMATO "DELL'INFERNO" C'È IL PIÙ GRANDE MONUMENTO SACRO A LUI DEDICATO, LA BASILICA DI SAN FRANCESCO...
... AT THE TOP, ON THE HILL ONCE CALLED "HELL" IS THE LARGEST SACRED MONUMENT DEDICATED TO THE SAINT. THE BASILICA OF ST. FRANCIS...



LA BASILICA

Percorrere questa stradina fuori del tempo è un incanto e, nello stesso tempo, un preludio: in cima, sul colle un tempo chiamato "dell'inferno" (perché destinato alle esecuzioni capitali e proprio per questo indicato da Francesco per la propria sepoltura) c'è il più grande monumento sacro a lui dedicato, la Basilica di San Francesco, sdoppiata in due chiese sovrapposte. Attraverso il portico dei pellegrini, scelto da papa Bergoglio per la celebrazione della messa, entriamo con lo storico dell'arte Bernardino Servadio nella Basilica Inferiore. E nella penombra appare la più grande rassegna di creatività umana: volte, crociere, cappelle, decorazioni, affreschi. Sulle volte prevale l'azzurro del cielo stellato, nei transetti l'eleganza di Pietro Lorenzetti, autore degli affreschi sui miracoli di San Francesco e sulla Passione di Cristo, oltre che della famosa Madonna con bambino fra i santi Francesco e Giovanni Evangelista, che al tramonto si avvolge di luce. Al centro, sulla volta del presbitero che precede l'abside secentesco, la figura bianca della povertà che sposa San Francesco in una delle famose allegorie (povertà, obbedienza, castità) di Giotto. E sempre di Giotto, presente con la sua scuola soprattutto in questa parte inferiore della basilica, gli affreschi della cappella di San Nicola, con i miracoli del santo. A pochi passi, la famosa Maestà di Cimabue, dove accanto alla Madonna con bambino e quattro angeli appare l'immagine più fotografata (e somigliante, secondo gli esperti) di San Francesco, e ancora più in là Simone Martini, nella cappella di San Martino. Un'ultima suggestione, la più tenera fra tanta grandiosità, nella cripta e nella cappella delle reliquie, dove ci sono la tomba e la tunica sdrucita del santo, e poi si sale nella Basilica Superiore, avvolta nella luce morbida delle vetrate. Sulle pareti, fra i vari affreschi, tutta la vita di San Francesco, con la famosa Predica agli uccelli di Giotto. E due crocefissi di Cimabue, bellissimi nonostante l'annerimento dei bianchi dovuto all'uso, negli impasti, dell'ossido di piombo.

MIRACOLI E RIVOLUZIONI

All'interno, davanti alla bellissima facciata gotica, la vista spazia dai profili della trecentesca Rocca Maggiore, oggi sede di esposizione e mostre, alla valle sottostante. È qui, appena fuori dalle mura cittadine, che Francesco fondò la sua comunità, dopo la rivelazione del crocifisso. E la chiesetta della Porziuncola è ancora lì, inglobata nella grande Basilica di Santa Maria degli Angeli, a ricordare la rivoluzione del santo che predicò il valore della socialità e che proprio qui sostituì l'istituto del "perdono" a quello (remunerato) delle indulgenze. L'atmosfera di questa basilica, affollata da frati e permeata di serenità, prosegue nella cappella del Transito, dove San Francesco morì, e nel roseto, un tempo groviglio di rovi, dove si gettò per resistere alla tentazione trasformando miracolosamente le spine in rose.

SANTUARIO DI SANTA MARIA DI RIVORTORTO

A quasi 5 chilometri da Assisi, il santuario ottocentesco di Rivortorto custodisce il Sacro Tugurio, dove Francesco visse i primi anni di comunità e compilò la prima regola francescana approvata poi da papa Innocenzo III (1209). Tre piccoli vani modestissimi, uno trasformato in cappella, cui si aggiungono 12 tele sulla vita del santo di Cesare Sermei, artista secentesco autore degli affreschi dell'abside nella Basilica Inferiore di San Francesco. Il luogo, vicino all'antico lebbrosario dove Francesco e compagni si recavano per portare assistenza e conforto, si lega all'episodio centrale nella conversione del santo: l'abbraccio con il lebbroso e la conseguente vittoria sull'egoismo e sulla paura del diverso grazie alla quale "ciò che prima sembrava amaro fu cambiato in dolcezza di animo e di corpo". Informazioni: Santuario di Santa Maria di Rivortorto, via delle Regole 2, Rivortorto, Assisi, tel. 075.8065432; sanfrancescoassisi.org Orari: 7-12,15 e 14,30 -19,15. [Ottobre 2013] ●

the torn tunic of the saint in the crypt and the chapel of the relics. Then you climb to the Upper Basilica, wrapped in the soft light of the windows. On the walls, among other frescoes, is the whole life of Saint Francis, including the famous Preaching to the Birds by Giotto. There are also two crucifixes by Cimabue, beautiful despite the white obscuring from the use of lead oxide paint.

MIRACLES AND REVOLUTIONS

Inside, in front of the beautiful Gothic facade, the view spans from the outline of the fourteenth-century Rocca Maggiore, now an exhibition site, to the valley below. It was here, just outside the city walls, where Francis founded his community, after the revelation of the crucifix. The little church of the Portiuncula is still there, embedded in the great Basilica of Santa Maria degli Angeli. It stands as a reminder of the revolution brought by the saint who preached the value of social harmony and in this very spot and replaced the notion of "pardon" with that (uncompensated) of leniency. The atmosphere of this basilica, crowded with monks and imbued with serenity, continues in the Chapel of the Transit, where Saint Francis died, and in the rose garden, once a tangle of brambles, where he threw himself to resist temptation miraculously transforming the thorns in roses.

THE SANCTUARY OF SAINT MARY DI RIVORTORTO

At nearly 5 km from Assisi, the nineteenth-century Sanctuary of Rivortorto conserves the Sacro Tugurio, where Francis lived the early years of the community and compiled the first Franciscan rule, which was then approved by Pope Innocent III (1209). Three modest small rooms, one converted into a chapel, in addition to 12 paintings on the life of the saint by Caesar Sermei, a seventeenth-century artist and creator of the frescoes in the apse in the Lower Basilica of St. Francis. The site, near the old leper colony where Francis and his companions brought care and comfort, forms part of the central episode in the conversion of the saint: the embrace of the leper and subsequent victory over selfishness and fear of difference thanks to which "what before seemed bitter was changed into sweetness of soul and body." Informations: Sanctuary of Saint Maria di Rivortorto, via delle Regole 2, Rivortorto, Assisi, tel. 0039 075.8065432; sanfrancescoassisi.org Hours: 7-12.15 and 14.30 -19.15. [October 2013] ●



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



RACCONTAMI L'UMBRIA, EDIZIONE 2014



87 candidature – 29 nella sezione Stampa, 28 nella sezione Web, 24 nella sezione video, 6 nella sezione social, provenienti da Italia, Gran Bretagna, Germania, Paesi Bassi, Bulgaria, Spagna, Francia, Turchia, Stati Uniti, Brasile, Australia. La cerimonia di premiazione si è tenuta a Perugia il 3 maggio 2014, nell'ambito del programma ufficiale del Festival Internazionale di Giornalismo.

VINCITORE SEZIONE STAMPA

ANTHONY FAIOLA
The High Life
Washington Post

Attualmente Direttore dell'Ufficio di Berlino del Washington Post, coordina, conduce e redige servizi sulla politica-economia europea. Ha lavorato a Londra, New York, Tokyo, Buenos Aires e Bogotà.

FINALISTI SEZIONE STAMPA

LUCA BERGAMIN
Umbria al Profumo di Olio e Lenticchie
La Stampa

Mantovano, inizia le sue prime collaborazioni importanti con Gulliver, Panorama Travel, Venerdì di Repubblica, La Stampa, Airone, Qui Touring. Attualmente collabora con Il Corriere della Sera, Io Donna, la Stampa, Uomo Vogue, Grazia, Flair, La Gazzetta dello Sport, Sportweek.

MARILISA ZITO
I luoghi di Francesco
In Viaggio

Giornalista da quasi 30 anni, viaggiatrice da sempre, autrice di reportage turistici e sociali. Attualmente collabora con riviste del gruppo Cairo (Natural, FMM, In viaggio) e Hearst (Gioia).

VINCITORE SEZIONE WEB

YAVUZ BAYDAR
40 Years On, Umbria Jazz Attracts, Inspires, Mesmerizes
buffingtonPost.com

Giornalista di lungo corso, attualmente opinionista per il quotidiano Today's Zaman circa la situazione politica turca. I suoi articoli sono apparsi sul New York Times, sul Guardian, sulla Süddeutsche Zeitung, su El Pais. Blogga sull'Huffington Post e su Al Jazeera, condividendo le sue analisi sul medio oriente, i Balcani, l'Europa, le relazioni USA-Turchia, i diritti umani. Co-fondatore del media indipendente Punto24 per il monitoraggio dei media in Turchia.

SEZIONE SOCIAL

Novità dell'edizione 2014 Raccontami l'Umbria è stata la Sezione "social", istituita per premiare il migliore prodotto video, della durata massima di 90 secondi, che abbia raccontato le bellezze e le suggestioni dell'Umbria, declinata nelle sue sfaccettature culturali, turistiche ed enogastronomiche.

I video partecipanti a questa sezione sono stati giudicati da una giuria popolare che ha espresso il proprio voto attraverso il meccanismo dei "mi piace". Il video più votato dal pubblico e vincitore della sezione social è stato "Umbria Street Food", di Carmen De Simone e Umbria Take Away.

FINALISTI SEZIONE WEB

ELENA BARASSI
Orvieto, la città magica dalle mille sfumature
lavocedineuork.com

Giornalista pubblicista, dal 2011 lavora come freelance con diverse riviste del settore tecnico-scientifico e con riviste di attualità e tempo libero. Attualmente collabora con Il Giornale, La Voce di New York, turismoitalianews.it.

RITA BERTAZZONI

Umbria francescana: piaceri semplici al fresco degli ulivi
corrieredellasera.it

Giornalista freelance, collabora con le maggiori testate nazionali di turismo fra le quali Dove, Corriere.it/Canale Viaggi, Io Donna, Vie del Gusto, Yoga Journal, occupandosi di itinerari, arte, cultura, ospitalità.

VINCITORE SEZIONE VIDEO

SILVIA VACCAREZZA
Narni, l'antica e misteriosa Narnia
Si Viaggiare - RAI2

Giornalista e conduttrice del TG2 dal 1997, dal 2001 è coordinatrice della popolare rubrica "Si Viaggiare" ideata con il collega Lozzi. Lavora in RAI dal 1990.

FINALISTI SEZIONE VIDEO

BRUNA FATTENOTTE
Il Trasimeno e le sue isole gioiello
Si Viaggiare - RAI2

Professionista dal 2007, insegue la passione per il giornalismo, spostandosi tra Bologna, New York e Perugia. Una vita nomade fino a sei anni fa quando approda a Roma, al TG2 dove, viene assegnata alla redazione di "Si Viaggiare".

GIACOMINA VALENTI
Week End ad Assisi
Marcopolo TV

Giornalista professionista, nel Gruppo LT multimedia dal 1997, ha diretto il canale all news INN, ora dirige il canale Marcopolo, l'unico canale televisivo di viaggi e turismo presente sul digitale terrestre.

STORIES ON UMBRIA 2014



The 2014 "Stories on Umbria" accepted 87 entries from journalists, web writers, reporters, authors and producers of television features from 11 countries from Italy, Great Britain, USA, Germany, Netherlands, Bulgaria, Spain, France, Turkey, Brasil, Australia. The awards ceremony took place in Perugia, May 3, 2014, as part of the official program of the International Journalism Festival.

WINNER PRESS SECTION

ANTHONY FAIOLA
The High Life
Washington Post

Currently Editor of the Berlin Office of the Washington Post, he conducts, manages and edits European political-economic services. He has worked in London, New York, Tokyo, Buenos Aires and Bogotà.

FINALISTS PRESS SECTION

LUCA BERGAMIN
Umbria al Profumo di Olio e Lenticchie
La Stampa

Born in Mantua, his first important collaborations were with Gulliver, Panorama Travel, Venerdì di Repubblica, La Stampa, Airone and Qui Touring. He currently works with Il Corriere della Sera, Io Donna, la Stampa, Uomo Vogue, Grazia, Flair, La Gazzetta dello Sport and Sportweek.

MARILISA ZITO
I luoghi di Francesco
In Viaggio

A journalist of almost 30 years standing and a traveller for her entire life, she is the author or tourist and social publications. She currently works with Cairo (Natural, FMM, In viaggio) and Hearst Group (Gioia) publications.

WINNER WEB SECTION

YAVUZ BAYDAR
40 Years On, Umbria Jazz Attracts, Inspires, Mesmerizes
buffingtonPost.com

A highly experienced journalist, he is currently a columnist for the daily publication Today's Zaman that covers the Turkish political situation. His articles have appeared in the New York Times, the Guardian, Süddeutsche Zeitung and El Pais. He publishes a blog for the Huffington Post and Al Jazeera, dividing his analysis between the Middle East, the Balkans, Europe, USA-Turkey relations and human rights. He is co-founder of the media independent Punto24 that monitors the media in Turkey.

FINALISTS WEB SECTION

ELENA BARASSI
Orvieto, la città magica dalle mille sfumature
lavocedineuork.com

Advertising journalist who since 2011 has worked freelance for various technical-scientific magazines and for current affairs and leisure publications. She currently works for Il Giornale, La Voce di New York and turismoitalianews.it.

RITA BERTAZZONI

Umbria francescana: piaceri semplici al fresco degli ulivi
corrieredellasera.it

Freelance journalists, she collaborates with leading Italian tourism publications such as Dove, Corriere.it/Canale Viaggi, Io Donna, Vie del Gusto and Yoga Journal, writing travel, art, culture and hospitality articles.

WINNER VIDEO SECTION

SILVIA VACCAREZZA
Narni, l'antica e misteriosa Narnia
Si Viaggiare - RAI2

Journalist and presenter of TG2 since 1997, she has coordinated the popular column "Si Viaggiare" that was created with her colleague Lozzi since 2001. She has worked for RAI Italian Television since 1990.

FINALISTS VIDEO SECTION

BRUNA FATTENOTTE
Il Trasimeno e le sue isole gioiello
Si Viaggiare - RAI2

A professional journalist since 2007, she works between Bologna, New York and Perugia. Six years ago she ended her nomadic lifestyle when she settled in Rome at TG2, where she was assigned the role of editor of "Si Viaggiare".

GIACOMINA VALENTI
Week End ad Assisi
Marcopolo TV

A professional journalist working for the LT Multimedia group since 1997, she has directed the INN new channel and now directs the Marcopolo channel, the only digital terrestrial television channel devoted to travel and tourism. viaggi e turismo presente sul digitale terrestre.

SOCIAL SECTION

New for 2014 Raccontami l'Umbria was the "Social" Section awarding the best video production, of 90 seconds at most, depicting the beauty and the cultural, tourist, food and wine delights of Umbria.

The video creations in this section were judged by a jury of the people who voted via clicking "I like".

The video with the highest number of like and winner of the social section is "Umbria Street Food", by Carmen De Simone and Umbria Take Away.

LA GIURIA DELL'EDIZIONE 2014

Bruno Gambacorta
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

Dennis Redmont
Giornalista e scrittore

Federico Fioravanti
Giornalista

Paola Buonomo
Responsabile Comunicazione Camera di Commercio di Perugia

Egidio Urbanella
Giornalista e addetto stampa Camera di Commercio di Perugia

2014 JURY PANEL

Bruno Gambacorta
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

Dennis Redmont
Journalist and writer

Federico Fioravanti
Journalist

Paola Buonomo
Communication Manager Chamber of Commerce of Perugia

Egidio Urbanella
Journalist and press Agent Chamber of Commerce of Perugia

CANDIDATURE UFFICIALI // OFFICIAL NOMINEES

CANDIDATURE UFFICIALI // OFFICIAL NOMINEES

AUS AUSTRALIA BR BRASILE BG BULGARIA C CUBA F FRANCIA D GERMANIA GB GRAN BRETAGNA I ITALIA NED OLANDA TR TURCHIA USA STATI UNITI

AUTORE // AUTHOR

Luca Bergamin
Rita Bertazzoni
Federica Botta
Federica Botta
Isabella Brega
Giorgia Buran
Giulia Calligaro
Nicoletta Curradi
Generoso D'Agnese
Ornella D'Alessio
Fabrizio Del Bimbo
Michela Di Carlo
Florian Eder
Anthony Faiola
Cristina Gambaro
Violina Hristova
Riccardo Marcelli
Andrea Milanesi
Enrico Morelli
Bart Mos
William Navarrete
Alessio Proietti
Massimiliano Rella, Alberto Nardi (ph.)
Barbara Roveda
Barbara Roveda
Elaine Sciolino
Loredana Tartaglia
Loredana Tartaglia
Marilisa Zito
Mario Agostino
Marilena Badolato
Elena Barassi

TESTATA // MEDIA ENTITY

La Stampa
DOVE
Plein Air
Speciale Qui Touring
Touring
In viaggio
Il Corriere della Sera/Sette
L'Ora di Ottawa
America oggi/Magazine OGGI7
In Viaggio
L'Italo Americano
La Repubblica/RClub
Welt am Sonntag
The Washington Post
In Viaggio
168chasa
Il Messaggero
Il Corriere della Sera/Sette
Ville&Casali
De Telegraaf
El Nuevo Herald
Riflesso
Bell'Italia
In Viaggio
In Viaggio
The New York Times/T Magazine
La Repubblica
DOVE
In Viaggio
cittanuova.it
riflesso.info
lavocedinewyork.com

SEZIONE // SECTION

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

PAESE // COUNTRY

I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
D
USA
I
BG
I
I
I
NED
C F
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I
I

TITOLO // TITLE

Umbria al profumo di olio e lenticchie
Piaceri francescani – I luoghi della pace
Cuore attivo
Liscio come l'olio
Rinascimento umbro
Gli spazi della creatività
Un paese si compra il convento. Per tenerlo aperto
Benessere in Umbria vuol dire Valnerina
Secoli di Quintana
In bici intorno al lago
Visita a Preci nell'abbazia umbra dove si è sviluppata l'arte chirurgica
I borghi e i boschi del tartufo nero
Ich will nicht der Reichste auf dem friedhof sein
The High Life
Tutti i sapori di Norcia
Nell'Umbria del sud il vino è morbido come velluto
Dieci anni fa la marcia dei trentamila. Orgoglio e timori per il futuro
Il segreto del successo? Non diciamo mai di no
Speciale Val Niccone
Zwoel Umbrie
Umbria terra secreta
Calamita Cosmica
Solitudini dorate
Trekking urbano a Perugia
Un itinerario DOC
Italian Renaissance
Umbria cashmere e cucina
L'Italia dei borghi: Umbria
I luoghi di Francesco
Il sentiero di Francesco
Farburger: L'Umbria nel cuore e nella mente il mondo
Orvieto la città magica dalle mille sfumature

AUS AUSTRALIA BR BRASILE BG BULGARIA C CUBA F FRANCIA D GERMANIA GB GRAN BRETAGNA I ITALIA NED OLANDA TR TURCHIA USA STATI UNITI

AUTORE // AUTHOR	TESTATA // MEDIA ENTITY	SEZIONE // SECTION	PAESE // COUNTRY	TITOLO // TITLE
Yavuz Baydar	huffingtonpost.com	Web	TR	'40 years on, Umbria Jazz Attracts, Inspires, Mesmerizes
Claudia Benassai	llcarrettinodelleidee.com	Web	I	Da stilista a suora di clausura
Rita Bertazzoni	doveviaggi.corriere.it	Web	I	Umbria francescana: piaceri semplici al fresco degli ulivi
Sergio Bini	umbriatouring.it	Web	I	Suor Maria Lanceata Morelli
Angela Canale	oliofficina.it	Web	I	Le emozioni per l'olio
Giuliana Cavezzi, Antonio Corradetti	latitudeslife.com	Web	I	Umbria, Piani di Castelluccio. Il giardino delle Sibille e la fabbrica delle nuvole
Valentina Cordero, Manuel Giannantonio	2duerighe.com	Web	I	Umbria e New York, un rapporto sempre più collaudato
Enzo Di Giacomo	taccuinodiviaggio.it	Web	I	Lungo quegli antichi borghi dell'Umbria nella bassa valle del Tevere
Isa Grassano	viaggi.repubblica.it	Web	I	Narni. I sotterranei dei misteri
Isa Grassano	viaggi.repubblica.it	Web	I	Monte Cucco, un volo nel verde
Amèlie Herenstein	afp.com	Web	F	Orvieto, la ville où l'on est fier d'être lent
Amina Iacuzio	janelaitalia.com	Web	I	A ceramica pintada de Deruta, atè o papa lavou para o brasil!
Graziella Leporati	quotidiano.net	Web	I	Umbria, il futuro economico e turistico è nella rete
Graziella Leporati	viaggilife.it	Web	I	Umbria, un gioiello di smeraldo con cento tonalità di verde
Mirco Lomoth	zeit.de	Web	D	Unser Globales Dorf
Paolo Moressoni	nonsoloturisti.it	Web	I	Norcia: terra di chirurghi, macellai, fate e negromanti
Alessio Proietti	riflesso.info	Web	I	Umbriano: il paese fantasma
Claudio Sampaolo	giornaledellumbria.it	Web	I	Il fascino e il suono delle mie chitarre di ceramica
Carolina Saporiti	vanityfair.it	Web	I	Week end (insolito) in Umbria
Lorenza Scalisi	vanityfair.it	Web	I	Il piacere dell'off line
Margaret Stenhouse	italyupdate.it	Web	GB	Lake Trasimeno, Umbria
Margaret Stenhouse	italyupdate.it	Web	GB	Perugia: Keeping Up traditional crafts
Viviana Trovato	janelaitalia.com	Web	I	Assisi: uma cidade entre terra e céu
Marilda Weigert Braga (Mari Weigert)	pan-hormarte.com.br	Web	BR	Il sole e la pioggia sostengano la casa del PeR
Marilda Weigert Braga (Mari Weigert)	pan-hormarte.com.br	Web	BR	La pace di Francesco permea il territorio dell'Umbria
Laura Aguzzi, Antonio Bonanata, Federico Frigeri	Quattrocolonne news	Video	I	La tartaruga e un uomo
Carlotta Balena	Quattrocolonne news	Video	I	L'oro verde dell'Umbria
Carlotta Balena, Alessandro Orfei	Quattrocolonne news	Video	I	Ceri di Gubbio: tra tradizione e fede
Daniela Bisogni	TG2 Sì Viaggiare	Video	I	Valnerina
Alessandra Borella	Quattrocolonne news	Video	I	Sogni in pelle stringhe e suole
Edoardo Cozza, Lorenzo M. Grighi, Michele Raviart	Quattrocolonne news	Video	I	Terni d'acciaio
Filippo Fagioli	TEF Channel	Video	I	L'arrivo di un treno – sulle tracce della Spoleto Norcia
Bruna Fattenotte	TG2 / Sì Viaggiare	Video	I	Il Trasimeno e le sue isole gioiello
Bruna Fattenotte	TG2 / Viaggiare	Video	I	I tulipani di Castiglione del Lago
Laura Garofalo	TG2 / Sì viaggiare	Video	I	Otricoli il parco archeologico
Manlio Grossi, Alessia Marzi	Quattrocolonne news	Video	I	Filippo Protani: quando il legno prende vita
Eleanor Ide	AFP online e canale you tube	Video	GB	Italy's 'Slow City' goes global with mellow message
Livio Leonardi	Rai 1	Video	I	Paesi che vai. Luoghi, detti, comuni: Umbria ed Assisi
Andrea Martino	TG2 / Eat Parade	Video	I	Vendemmia ad Amelia
Andrea Martino	TG2 / Eat Parade	Video	I	Farro a Monteleone di Spoleto
Maria Mazzoli	Rai 5 / Paesaggi Itineranti	Video	I	Luci e colori dell'Umbria
Maria Mazzoli	Rai 5 / Paesaggi Itineranti	Video	I	Arte e acqua nel perugino
Antonello Paciolla, Luca Serafini	Umbria TV	Video	I	I segreti della Perugia sotterranea
Antonella Spinelli	Quattrocolonne news	Video	I	Laboratorio Moretti Caselli: capolavori su vetro
Francesca Topi	Alice tv	Video	I	Indovina chi viene a cena
Silvia Vaccarezza	TG2 / Sì Viaggiare	Video	I	Narni l'antica e misteriosa Narnia

AUS AUSTRALIA **BR** BRASILE **BG** BULGARIA **C** CUBA **F** FRANCIA **D** GERMANIA **GB** GRAN BRETAGNA **I** ITALIA **NED** OLANDA **TR** TURCHIA **USA** STATI UNITI

AUTORE // AUTHOR

Silvia Vaccarezza
 Giacomina Valenti
 Giacomina Valenti
 Maurizio Caselli
 Graziano D'Angelo
 Carmen De Simone (Umbria Take Away)
 Filippo Fagioli
 Geoff Hiscock
 Filippo Sicomero

TESTATA // MEDIA ENTITY

TG2 / Sì Viaggiare
 Marcopolo tv
 Marcopolo tv
 Facebook
 Youtube
 Umbria Take Away
 Bellaumbria.net
 Youtube
 Youtube

SEZIONE // SECTION

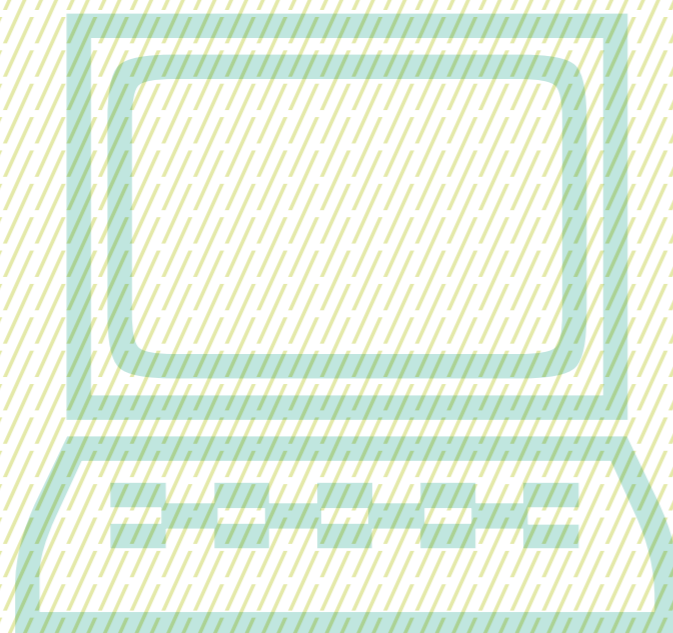
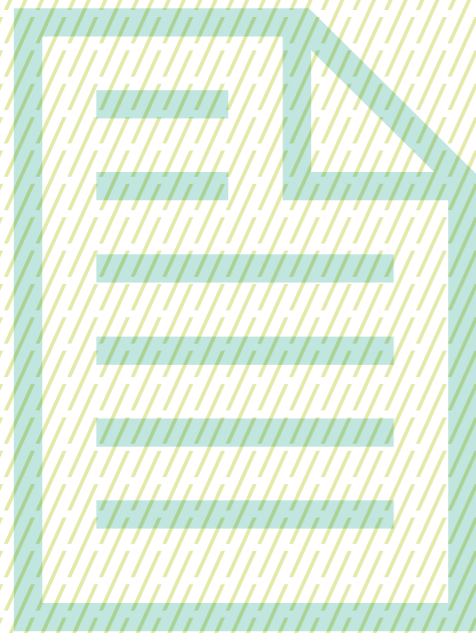
Video
 Video
 Video
 Social
 Social
 Social
 Social
 Social
 Social

PAESE // COUNTRY

I
I
I
I
I
I
I
AUS
I

TITOLO // TITLE

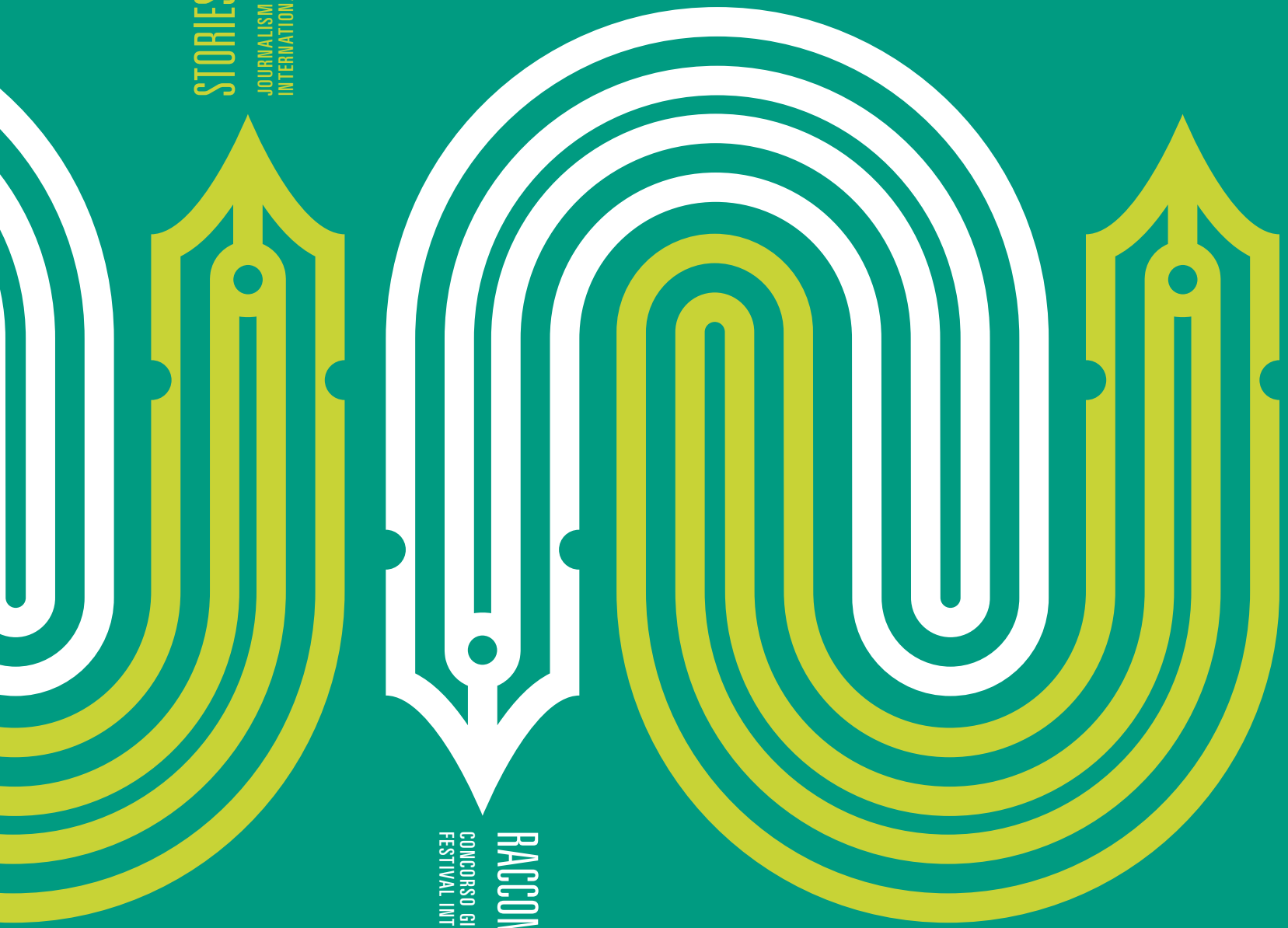
Terni da amare
 Week end – Orvieto
 Week end – Assisi
 Il lato nascosto
 Essere l'Umbria
 Umbria Street Food
 L'arrivo di un treno – sulle tracce della Spoleto Norcia
 Autumn in Assisi
 Raccontami l'Umbria



PRESS / WEB / VIDEO / SOCIAL

STORIES ON UMBRIA

JOURNALISM AWARD
INTERNATIONAL JOURNALISM FESTIVAL



RACCONTAMI L'UMBRIA
CONCORSO GIORNALISTICO
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO