

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**

Roberto Vitali

Hanno collaborato // **Collaborations**

Serenella Barafani, Luca Broncolo, Paola Buonomo, Daniele Pampanelli, Debora Pergalani, Danilo Pozzi, Roberto Vitali

Traduzioni // **Translations by**

Vortogroup – Perugia

Crediti fotografici // **Photographic credits**

Archivio Archi's Comunicazione (pagg. 89, 10, 11, 41, 78, 79, 80, 83)

Archivio Regione Umbria (pagg. 6, 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 38, 64, 65, 68, 69, 70, 71, 82)

Brunello Cucinelli SpA (pagg. 43, 44, 45, 46, 47, 48)

Maurizio Fabbro (pagg. 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36)

Massimiliano Rella (pagg. 74, 75, 76, 77, 81, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 92, 93)

Tim Holt (pagg. 66, 67, 72, 73)

Società del Teatro della Concordia (pagg. 50, 51, 52, 53, 54, 55)

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 settembre 2015 // **Printed in September 2015**

Per conto di // **For**

Camera di Commercio di Perugia

PRESENTAZIONE // INTRODUCTION

Eccoci di nuovo insieme a raccontare l'Umbria, inesauribile scrigno di bellezze, vera terra di emozioni.

A raccontare storie di questi luoghi e di questa gente.

Storie talora al limite dell'incredibile, come quella di indomiti animalisti americani che, dopo aver passato una vita a contrastare baleniere in giro per il mondo, si ritrovano a raccogliere olive nella quiete di Paciano.

Storie di singolari iniziative imprenditoriali, non vocate al profitto ma alla solidarietà, come quella delle suore di clausura che da sessant'anni cuciono e riadattano con infinita pazienza abiti da sposa che poi regalano.

O ancora storie di "capitani coraggiosi", come quella dell'imprenditore filosofo che nel borgo medievale di Solomeo ha stabilito la sede del suo impero e intanto sogna di rendere più bella l'umanità... Lasciatevi dunque andare a questo "racconto di racconti" che si animerà di "antiche strade di transumanza", "di folletti, elfi dei boschi, fate morgane e sibille dai vaticini arcani", di "paesaggi dell'anima", di "uno stare fra cielo e terra seguendo armonie segrete e antiche in uno smemorante abbandono". Di una terra di vini straordinari, oli profumati, borghi silenziosi, colori inimitabili, monti boscosi e altipiani mozzafiato, castelli incantati e forre selvagge... Questo e altro ancora troverete nel nostro ultimo volume "Raccontami l'Umbria – Stories on Umbria" che raccoglie alcuni fra i più interessanti articoli in gara per il Premio Giornalistico Internazionale, arrivato nel 2015 alla sua sesta edizione e giusto vanto delle due Camere di Commercio umbre.

Here we are, together again, to talk about Umbria, an endless treasure trove of beauty and a land of real emotions, telling the stories of these places and their people.

These stories are sometimes quite incredible, like that of the indomitable animal rights activists who, after spending their lives fighting whalers around the world, find themselves picking olives in the peace and quiet of Paciano.

Stories of singular business initiatives, not meant for profit but for solidarity, like that of the enclosed-order nuns who, with infinite patience, have been sewing and readjusting bridal dresses for sixty years.

Then there are the stories of the "brave captains", like that of the businessman-philosopher who established the headquarters of his empire in the medieval village of Solomeo, while dreaming about making humanity more beautiful... So, let yourself be carried away by this "tale of tales" that will come to life with the "ancient transhumance roads", with "pixies, woodland elves, mirages and sibyls with mysterious prophecies", as well as "landscapes of the soul" and just "being between heaven and Earth following secret and ancient harmonies in an oblivious surrender." This is a land of extraordinary wines, fragrant oils, silent villages, unique colours, wooded mountains and breathtaking plateaus, enchanted castles and wild gorges... You will find all this and more in our latest book "Raccontami Umbria – Stories on Umbria", which is a collection of some of the most interesting articles competing for the International Journalism Award, now at its sixth edition in 2015 and the pride of the two Umbrian Chambers of Commerce.

Giorgio Mencaroni

Presidente Camera di Commercio di Perugia



Camera di Commercio
Perugia

Giuseppe Flamini

Presidente Camera di Commercio di Terni



Camera di Commercio
Terni

SOMMARIO // CONTENTS >>

È SANT'ANATOLIA DI NARCO **06** THIS IS
SANT'ANATOLIA DI NARCO >> MARILENA BADOLATO SEGUENDO
LA COMETA **18** FOLLOWING THE COMET >> FEDERICA BOTTA
VALNERINA, LA VALLE DELLE MERAVIGLIE **26**
VALNERINA, THE VALLEY OF WONDERS >> ISABELLA BREGA
PERUGIA: IL VOLO DEL GRIFO-DRONE **38** PERUGIA:
THE FLIGHT OF THE GRIFFON-DRONE >> ELVIRA D'IPPOLITI
BRUNELLO CUCINELLI, IL LABORATORIO DEL
CASHMERE NASCOSTO IN UN BORGO MEDIEVALE
DELL'UMBRIA **42** BRUNELLO CUCINELLI, THE
CASHMERE WORKSHOP HIDDEN IN A MEDIEVAL
VILLAGE IN UMBRIA >> PIERRE DE GASQUET MONTE CASTELLO
DI VIBIO, UN TEATRO PICCOLISSIMO IMMERSO
NELLA BELLEZZA **50** MONTE CASTELLO DI VIBIO,
A TINY THEATRE SURROUNDED BY BEAUTY >> ANDREA FERRARETTO
ENERGY CAMP: UNA VACANZA IN UMBRIA DOVE
IMPARARE I TRUCCHI DEL RISPARMIO **56** ENERGY
CAMP: A HOLIDAY IN UMBRIA WHERE YOU
CAN LEARN THE SECRETS OF SAVING >> FRANCESCA FUGAZZI
IL CONVENTO DELLE SPOSE **60** THE CONVENT
OF THE BRIDES >> CATERINA MANIACI OLIO D'OLIVA A PACIANO,
ITALIA **64** OLIVE OIL IN PACIANO, ITALY >> KIERAN MULVANEY
LAUDATO SIA IL BRINDISI **74** PRAISED BE THE
TOAST >> MASSIMILIANO RELLA FORMAGGIO E YOGURT BIO SE
ADOTTATE QUESTE PECORE **94** ADOPT THESE
SHEEP AND GET ORGANIC CHEESE AND YOGHURT
>> CLAUDIO SAMPAOLO IN UMBRIA, UN OLIO DI OLIVA ITALIANO
ALL'ALTEZZA DEGLI ELOGI **100** IN UMBRIA, AN
ITALIAN OLIVE OIL WORTH THE ACCOLADES >> ELAINE SCIOLINO
I VINCITORI, LA GIURIA, I CANDIDATI **107**
THE WINNERS, THE JURY, THE NOMINEES >>





Testo di // Text by
MARILENA BADOLATO

Fonte // Source
marilenabadolato.it

È Sant'Anatolia di Narco *This is Sant'Anatolia di Narco*

Il verde dei monti boscosi di cerro e di faggio, tra orchidea selvatica e giglio rosso, dei campi sodi e prativi e il bianco delle pietre dei borghi. È la Valnerina, terra d'emozioni mescolate **The green of the wooded mountains, with Turkey oak and beech trees, wild orchids and tiger lilies, firm grassy fields and white village stones. This is the Valnerina valley, a land of mixed emotions**



LA “STRADA DOGANALE” CHE PASSAVA A POLINO E FERENTILLO ERA LA “VIA DELL’OIL E DELLE PATATE” CHÉ QUI NE AVVENIVA LO SCAMBIO, ANTICA STRADA DELLA TRANSMANZA THE “CUSTOMS ROAD” THAT PASSED BY POLINO AND FERENTILLO WAS THE “ROAD OF OIL AND OF POTATOES” WHERE THE EXCHANGES TOOK PLACE. IT WAS THE ANCIENT ROAD OF TRANSHUMANCE



Appena fuori dalla lunga galleria, è il verde che ti assale e ti sorprende e poi il bianco, quando all'improvviso appare. Il verde dei monti boscosi di cerro e di faggio, tra orchidea selvatica e giglio rosso, dei campi sodi e prativi e il bianco delle pietre dei borghi. È la Valnerina, terra d'emozioni mescolate. Valle del fiume Nera, abitata dai *Nabarki*, popolazione legata al culto del grande fiume, divinità e realtà vivente insieme. E così appare il Castello di Sant'Anatolia di Narco, nella omonima valle, che deve il suo nome alla santa martirizzata, *Anatolia callistene*, la più bella, ma anche a queste antichissime popolazioni paleo umbre che la abitarono. Qui Felice e Mauro, della copiosa comunità di eremiti siriani, sconfissero il drago, forse la peste – *morbus dragonis* veniva chiamata – e testimone del tempo ne è

As soon as you come out of the long tunnel, you are assailed and surprised by the green and then by the white that suddenly appears. The green of the wooded mountains, with Turkey oak and beech trees, wild orchids and tiger lilies, firm grassy fields and white village stones. This is the Valnerina valley, a land of mixed emotions. The valley of the Nera river, inhabited by the *Naharki*, a population tied to the cult of the great river, a divinity and living reality all in one. Thus, the Castle of Sant'Anatolia di Narco appears in the valley of the same name. It owes its name to the martyred saint, *Anatolia callistene*, the most beautiful, but also to the ancient paleo-

la splendida abbazia a loro intestata che nei bassorilievi marmorei riporta l'effigie della epica lotta. Zona geologica di grande interesse, nell'area del Coscerno-Aspra, tra acque di gole strozzate e acque di fonti, tra specie animali e vegetali di enorme interesse – il lupo e il gatto selvatico, l'aquila reale e il falco, l'astore ed il lanario – tra eremiti dalle cento celle, tra campi falciati e distese di canapa e acque cristalline che attraversano paesi di pietra, dove felici nuotano le trote che chiamiamo “fario”. Simboli arcani di draghi sconfitti e un santo guerriero, quel san Michele difensore della cristianità, nella chiesa a lui dedicata coi dipinti di un famoso pittore, lo Spagna, dal tratto uguale al suo maestro, il Perugino, artista importante dai vari disegni e studi sparsi nei musei del mondo, di Londra, Parigi, New York.

Umbrian populations that lived here. Here, Felice and Mauro, from the copious community of Syrian hermits, defeated the dragon, or perhaps the plague – *morbus dragonis* as it was called. The splendid abbey, named in their honour, bears witness to this, with its marble bas-reliefs showing the effigy of the legendary fight. A geological area of great interest, in the Coscerno-Aspra area, with the waters of narrow gorges and water from springs, where there are immensely interesting animal and plant species – the wolf and the wild cat, the golden eagle and the falcon, the goshawk and the lanner falcon – as well as hermits with a hundred cells,

Che di Gavelli parliamo, castello incantato, ancor oggi nascosto alla vista, baluardo della cristianità sin dal secolo nono, difesa dalle scorrerie saracene che infestavano le zone più a valle e la vicina Spoleto. Gavelli, *clavellum*, la chiave di accesso ai luoghi vicini. Patria anche dell'umile patata, così preziosa nel nostro '800, quando di carestie si soffriva e quando in zone montane nutriva intere famiglie, raccomandandone l'uso nei luoghi isolati persino i prefetti. In cambio di vitto e di un po' di patate tutti aiutavano nella raccolta, anche i vicini con i quali poi "l'opera" si ricambiava, perché l'autunno delle piogge era ormai prossimo e far presto bisognava. Le patate, prezioso baratto, merce di scambio con l'olio e il vino, qui impossibili o scarsi, e i fichi, e i formaggi. La "strada doganale" che passava a Polino e Ferentillo era la "via dell'ojjo e delle patate" ché qui ne avveniva lo scambio, antica strada della transumanza, quella "rotta del pecorino" creato dalle erbe di montagna, e dei leggeri caprini delle nuove ricette oggi evanescenti, pur nella tradizionale lavorazione del latte dei pascoli ricchi di biodiversità. La biodiversità, il migliore compromesso tra tradizione e modernità: qui 450 varietà di mele diverse, 80 di fichi, 60 di pere, oltre a lamponi, more, ribes, cachi, ciliegie, sorbe, visciole, mandorle, noci, per un totale di oltre 1200 varietà di frutti e piante commestibili. E roverella, acero e pino d'Aleppo a regalare frescura e quercia e carpino e nocciolo a regalare tartufo, il *melanosporum*, il nero pregiato che vive con le loro radici in simbiosi. E ancora Castel San Felice con la bella abbazia o il Castello di Caso col suo Piano delle Melette, antico bacino alluvionale, oggi un lago d'erba con meli e mandorli, di cui una antica preghiera, tra latino e volgare, invoca la conservazione: "*A fulgure et tempestate / A flagello terremotus / A peste, fame et bello / libera nos, Domine S. Cristina, / su capo le Campore / fa veni bene le nostre mandole e le melucce roscette ncò / (litanìa) te rogamus andi nò.*" La salvezza dalla peste, dalla carestia, dalle guerre, dal terremoto e dalle tempeste, di cui si invoca la patrona Santa Cristina, è posta sullo stesso piano di quella del raccolto delle mandorle e delle "melette", alimenti importanti di sopravvivenza. Accanto distese di lino e di canapa per produrre la stoffa: sacchi, asciugamani, canovacci, lenzuola, indumenti vari e persino le antiche fasce per i neonati.

**CHE TERRA È MAI QUESTA, DI FOLLETTI
E DI ELFI DEI BOSCHI E DI FATE MORGANE
E LEGGENDE E SIBILLE DAI VATICINI ARCANI
E DI CURE CON POZIONI DI "CIARLATANI"**
**WHAT LAND IS THIS — ONE OF SPRITES
AND ELVES OF THE WOODS AND FAIRIES
AND LEGENDS AND SIBYLS WITH
MYSTERIOUS PROPHECIES AND CURES
WITH THE POTIONS OF "CHARLATANS"**



mowed fields and expanses of hemp, crystal clear waters that cross through stone villages, where the trout, known as the "brown trout," swims happily. Mysterious symbols of defeated dragons and a saintly warrior, Saint Michael, defender of Christianity, can be seen in the church dedicated to him, with paintings by a famous artist, Spagna, whose brush strokes are like those of his master, Perugino, an important artist with various drawings and studies scattered throughout the museums of the world, in London, Paris and New York.

We are talking about Gavelli, an enchanted castle, today still hidden from view, a bastion of Christianity since the ninth century, defended from the raiding Saracens that infested the areas lower down in the valley and nearby Spoleto. Gavelli, *clavellum*, the access key to the nearby places. Also the home of the humble potato, so precious in the 19th century, when there was famine, it nourished entire families in mountainous areas and even the prefects recommended its use in isolated locations. In exchange for food and a few potatoes, everyone helped in gathering them, even the neighbours, with whom "the work" was reciprocated, because the autumn rains would be approaching and it was necessary to act quickly. The potatoes, precious for bartering, as goods in exchange for olive oil and wine, which were impossible or scarce here, as well as figs and cheeses. The "customs road" that passed by Polino and Ferentillo was the "road of oil and of potatoes" where the exchanges took place. It was the ancient road of transhumance, the "route of Pecorino cheese", created from the mountain grasses, like the mild goats cheeses used in modern recipes, but now vanishing, even though the traditional processing of milk from the pastures is rich in biodiversity. Biodiversity is the best compromise between tradition and modernity: here, there are 450 varieties of apples, 80 of figs, 60 of pears, as well as raspberries, blackberries, currants, kaki fruit, cherries, rowanberries, sour cherries, almonds and walnuts, for a total of over 1200 varieties of fruits and edible plants. The downy oak, the maple and the Aleppo pine give us coolness and the oak, hornbeam and hazel give us the truffle, the *melanosporum*, the prized black truffle, living with their roots in symbiosis. There is also Castel San Felice with the beautiful abbey or Castello di Caso with its Piano delle Melette, an ancient river basin, now a grassy lake with apple trees and almond trees, relative to which an ancient prayer invokes its conservation, in a mixture of Latin and Vulgar Latin: "*A fulgure et tempestate / A flagello terremotus / A peste, fame et bello / libera nos, Domine S. Cristina, / su capo le Campore / fa veni bene le nostre mandole e le melucce roscette ncò / (litanìa) te rogamus andi nò.*" Salvation from the plague, famine, wars, earthquakes and storms, for which the patron saint Santa Cristina is invoked, is placed on the same level as that of the harvesting of almonds and "melette" (little apples), important foods for survival. Nearby, there are expanses of flax and hemp for producing history: bags, towels, cloths, sheets, various garments and even ancient swaddling bands for babies. What land is this – one of sprites and elves of the woods and



Che terra è mai questa, di folletti e di elfi dei boschi e di fate morgane e leggende e sibille dai vaticini arcani e di cure con pozioni di “ciarlatani” profumate di fascinoso tartufo, e di scuole chirurgiche che sezionando il maiale studiavano meglio la sagoma umana e allora, esperienza fa virtù, creavano carni odorose e profumate di spezie e conservate al fuoco dei camini sempre accesi e “insaccate” per averle più a lungo gustate, che è freddo quassù anche alle “balze” dei monti. E di tratturi che ancor oggi conducono ovunque, chiamati “strade dei Santi”, gli stessi dei pastori che portavano le greggi agli ovili, e di latte cagliato anche col cardo gentile, e così conservato col profumo del vento, del sole e dell’erba che cresce spontanea: bio-diversa in tante autoctone specie, conservate ai millenni che passano invano, quassù. E che

fairies and legends and sibyls with mysterious prophecies and cures with the potions of “charlatans” scented with enchanting truffle. There are surgical schools that, by dissecting pigs, studied the human form and then, as experience brings virtue, they created strong-smelling meats scented with spices, preserved in the flame of the fireplaces that were always lit and then “placed into skins” to keep their taste longer, as it is cold up here, even on the mountain ridges. A land of cattle and sheep tracks that still lead everywhere, known as the “roads of the Saints”, of shepherds leading their flocks to the sheepfolds and of curdled milk with

E LA CANAPA CHE CURAVA ANCHE I MALI, CHE CREAVA QUEI SACCHI E FACEVA LE STOFFE, I TESSUTI, E LE VELE E LE TELE PER I MARI LONTANI E I CORREDI DI TELA ROBUSTA, CHE DIFENDER DOVEVANO DAL GELO E DAL SOLE COCENTE E DAL VENTO IMPERIOSO AND THE HEMP THAT CURED ALL EVILS, THAT CREATED THOSE BAGS AND WAS USED TO MAKE FABRICS, CLOTH, SAILS AND CANVASSES FOR THE DISTANT SEAS AND STURDY CANVAS EQUIPMENT, TO PROTECT FROM THE FROST AND FROM THE SCORCHING SUN AND THE IMPERIOUS WIND



dona profumati formaggi, alveolati, spaccati, un tempo bassi e distorti, spesso con le mani accostati, per dar loro una forma che fosse nota sostanza. E la canapa che curava anche i mali, che creava quei sacchi e faceva le stoffe, i tessuti, e le vele e le tele per i mari lontani e i corredi di tela robusta, chè difender dovevano dal gelo e dal sole cocente e dal vento imperioso. Che forse anche il saio di Francesco di canapa era! E magari si tingevano d'oro quelle stoffe con lo zafferano, che oro non era, ma comunque prezioso, e si creava la carta con la fibra e l'acqua copiosa.


Tutto questo oggi a Sant'Anatolia di Narco è il Museo della Canapa che è vivo e vitale, non solo realtà museale. Qui si crea, si lavora, si insegna che con la passione tutto è possibile: far rivivere una fibra dimenticata. Un misto di storie di vita, di dura realtà, di natura e di arte, di lavoro dell'uomo, di favole e miti, di cibo condiviso, di piatti creati con sapori studiati per rendere meglio un gusto profondo, un gusto dei luoghi, il sapore del verde e quello del vento e del sole e dell'acqua e di vere realtà, creando e facendo. Creando e creando dalla crisi si esce, insieme, volendo. [12 agosto 2015] ●

the gentle thistle, preserved with the scent of the wind, of the sun and of the grass that grows spontaneously: biodiversity in numerous native species, preserved for thousands of years that pass in vain up here. It is a land that gives fragrant cheeses, perforated or split, once low and irregular, often made using hands pushed together, to give them a well-known shape. And the hemp that cured all evils, that created those bags and was used to make fabrics, cloth, sails and canvasses for the distant seas and sturdy canvas equipment, to protect from the frost and from the scorching sun and the imperious wind. Perhaps even the habit that Francis wore was made of hemp! Maybe those fabrics were dyed a golden colour using saffron, which was not really gold, but it was nevertheless precious, and paper was created with fibre and plenty of water.

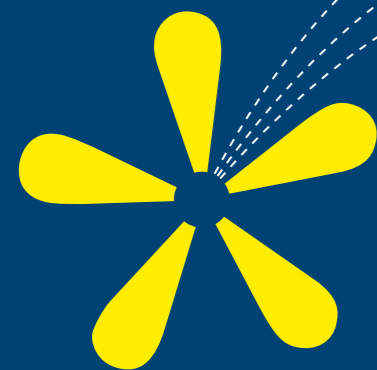
Today, all this in Sant'Anatolia di Narco and the Museo della Canapa (Hemp Museum) is alive and active – not just the reality of a museum. Here, things are created, people work and teach that when there is passion, anything is possible: even bringing a forgotten fibre back to life. A mixture of life stories, harsh reality, nature and art, the work of men, fables and myths, shared food, dishes created with flavours designed to make stronger tastes, the taste of those places, the flavour of the greenery and of the wind and the sun and the water and true realities, creating and doing. By creating and creating, we can come out of the crisis, together, if we want to. [August 12, 2015] ●



TUTTO QUESTO OGGI A SANT'ANATOLIA DI NARCO È IL MUSEO DELLA CANAPA CHE È VIVO E VITALE, NON SOLO REALTÀ MUSEALE. QUI SI CREA, SI LAVORA, SI INSEGNA CHE CON LA PASSIONE TUTTO È POSSIBILE: FAR RIVIVERE UNA FIBRA DIMENTICATA TODAY, ALL THIS IN SANT'ANATOLIA DI NARCO AND THE MUSEO DELLA CANAPA (HEMP MUSEUM) IS ALIVE AND ACTIVE – NOT JUST THE REALITY OF A MUSEUM



CREANDO E CREANDO DALLA
CRISI SI ESCE, INSIEME,
VOLENDO **BY CREATING**
AND CREATING, WE CAN
COME OUT OF THE CRISIS,
TOGETHER, IF WE WANT TO



Seguendo la cometa *Following the comet*



Testo di // Text by
FEDERICA BOTTA

Fonte // Source
Itinerari e luoghi

“**C**onsolati, Maria, del tuo pellegrinare! Siam giunti. Ecco Betlemme ornata di trofei. Presso quell’osteria potremo riposare, ché troppo stanco sono e troppo stanca sei. Il campanile scocca lentamente le sei.” Nel buio della notte di Vigilia, la voce suadente del narratore sovrasta il fragore della cascata delle Marmore, zittendo bisbigli e chiacchiere dell’attesa. Il fascio potente della luce dell’occhio di bue, si accende nel nero della foresta e segue il lento avanzare di una coppia affaticata, l’anziano marito avanti ad un asino stanco, che conduce la moglie visibilmente gravida, sul sentiero dall’altro lato dell’impetuoso torrente Nera. “Avete un po’ di posto, o voi del Caval Grigio? Un po’ di posto per me e per Giuseppe? Signori, ce ne duole: è notte di prodigio. Son troppi i forestieri; le stanze ho piene zeppe. Il campanile scocca lentamente le sette”. Una stella appare lontana, nel cielo plumbeo, gettando un po’ di luce sulle lontane casupole del villaggio di legno e paglia, dove figure indistinte iniziano a muoversi tra le fiaccole della sera. “Oste del Moro, avete un rifugio per noi?”

Mia moglie più non regge ed io son così rotto Tutto l’albergo ho pieno, soppalchi e ballatoi: tentate al Cervo Bianco, quell’osteria più sotto. Il campanile scocca lentamente le otto. O voi del Cervo Bianco, un sottoscala almeno avete per dormire? Non ci mandate altrove! S’attende la cometa. Tutto l’albergo ho pieno d’astronomi e di dotti, qui giunti d’ogni dove. Il campanile scocca lentamente le nove.” L’astro luminoso ormai sovrasta i due poveri viandanti, gettando un po’ di luce sul lungo cammino percorso e iniziando a colorare d’argento i vapori che salgono dal getto potente della cataratta. “Ostessa dei Tre Merli, pietà d’una sorella! Pensate in quale stato e quanta strada feci! Ma fin sui tetti ho gente: attendono la stella. Son negromanti, magi persiani, egizi, greci... Il campanile scocca lentamente le dieci. Oste di Cesarea... Un vecchio falegname? Albergarlo? Sua moglie? Albergarli per niente? L’albergo è tutto pieno di cavalieri e dame. Non amo la miscela dell’alta e bassa gente. Il campanile scocca le undici lentamente.” Ormai quasi tutto il villaggio ha fiaccole e lanterne accese, regalando al fiume una collana di luci. Di fronte agli spettatori in attesa sul ballatoio panoramico si dipana il lungo sentiero nella vecchia città, costellato di taverne ed osterie, popolato di genti d’altra epoca, abbigliati secondo la moda di duemila anni fa. La grande stella è ormai al culmine del suo percorso, quando grandi fiocchi cominciano a danzare giù dal cielo, colorando i fumi della cascata come in un caleidoscopio. “La neve! Ecco una stalla! Avrà posto per due? Che freddo! Siamo a sosta. Ma quanta neve, quanta! Un po’ ci scalderan-

“AVETE UN PO’ DI POSTO, O VOI DEL CAVAL GRIGIO? UN PO’ DI POSTO PER ME E PER GIUSEPPE?” “HAVE YOU A LITTLE ROOM, OH YOU OF THE GREY HORSE? A LITTLE ROOM FOR ME AND FOR JOSEPH?”

“SIGNORI, CE NE DUOLE: È NOTTE DI PRODIGIO. SON TROPPI I FORESTIERI; LE STANZE HO PIENE ZEPPE” “KIND PEOPLE, WE ARE SORRY: THIS IS THE NIGHT OF MIRACLES. THERE ARE TOO MANY TRAVELLERS; MY ROOMS ARE CRAMMED FULL”

“Take heart, Maria, after all your wandering! We have arrived. Here is Bethlehem, adorned with trophies. We can rest at that inn, for I am too tired and you are too tired. The bell tower slowly chimes six o’clock.” In the darkness of the night of Christmas Eve, the reader’s soothing voice above the roar of the Cascade delle Marmore waterfalls, silences the excited voices that whisper and chatter. The powerful beam coming from the spotlight, lights up the darkness of the forest and follows the slow advance of a weary couple; the elderly husband walks along in front of a slow, tired donkey, leading his visibly pregnant wife along the path from the other side of the Nera torrent. “Have you a little room, oh you of the Grey Horse? A little room for me and for Joseph? Kind people, we are sorry: this is the night of miracles. There are too many travellers; my rooms are crammed full. The bell tower slowly chimes seven o’clock.” A star appears in the distance, in the heavy sky, throwing a little light on the little houses made of the wood and straw, far away in the village, where indistinct figures begin to move in the torch-lit evening. “Innkeeper of the Moor, have you any shelter for us? My wife can wait no longer and I am so exhausted. My hotel is full, even the lofts and balconies: try the White Deer, the inn further down the road. The bell tower slowly chimes eight o’clock. Oh you of the White Deer, have you at least got a cellar for us to sleep in? Don’t send us elsewhere! People

are awaiting the comet. My hotel is full of astronomers and scholars who have arrived from all over. The bell tower slowly chimes nine o’clock.” The bright star is now right over the two poor travellers, throwing a little light on the long road they have travelled along and starting to colour the steam from the powerful jet of the cascade with silver. “Mistress Innkeeper of the Three Blackbirds, have mercy on your sister! Think about the state I am in and how far I have come! But I have even got people on the rooftops: they are awaiting the star. There are Persian, Egyptian and Greek sorcerers and necromancers... The bell tower slowly chimes ten o’clock. Innkeeper of the Cesarea Inn... An old carpenter? Give him lodging? His wife? Give them lodging for nothing? The hotel is all full up with knights and dames. I do not like to mix high class people with

lowly folk. The bell tower slowly chimes eleven o’clock.” By now nearly the whole village has torches and lanterns lit, giving the river a necklace of lights. Before the eyes of the spectators waiting on the panoramic balcony, the long path of the old town unfolds, dotted with taverns and inns, populated with people from another era, dressed in the fashion of two thousand years ago. The great star is now at the high point of its path, when large flakes begin to dance their way down from the sky, colouring the rivers of the waterfall like a

no quell'asino e quel bue... Maria già trascolora, divinamente affranta... Il campanile scocca la Mezzanotte Santa." Appena gli Angeli intonano canti di lode per il Divin Bambino giunto tra noi, si spegne la dolce voce che ha recitato *La Notte Santa* di Guido Gozzano e si aprono i cancelli perché gli spettatori possano entrare a visitare dal vivo i mercati e le case, le ville patrizie e gli accampamenti delle guarnigioni che contornano la grotta del Salvatore. Si aggirano curiosi tra banchi che offrono vin dolce e pizzolle (la tradizionale pizza frita) o tra le odalische sinuose che ballano nel cortile del governatore o si fermano a scambiare due chiacchiere con i centurioni attorno al fuoco. È un evento davvero originale quello messo in scena alle famose Cascate delle Marmore di Terni, a metà tra una rappresentazione teatrale, una performance artistica e un presepe vivente in cui tutti possono partecipare. Ma non è certo l'unica.

MAGIA DA VIVERE

Era il 1223 quando Francesco d'Assisi inscenò la prima replica della Natività a Greccio, a poche decine di chilometri verso Rieti, oltre il confine laziale, proprio nelle piana che si trova sopra le cascate, da cui arrivano le acque del Velino che si gettano nel più alto salto d'acqua d'Europa. Probabilmente è per questa tradizione storica e geografica che la Valnerina e la bassa Valtiberina pullulano di manifestazioni, esposizioni, mostre, concerti e mercati nelle settimane a cavallo tra Natale e l'Epifania. Tanto che la provincia di Terni ha creato un vero e proprio circuito turistico, "Sulla scia della Cometa", per collegare le varie attività. Il territorio si presta particolarmente: ogni borgo sembra un presepe giù senza luci di Natale e Stelle cadenti, se poi botteghe, vicoletti e portici si popolano di figuranti in costume, asinelli e pastorelle, la dolce atmosfera dell'Avvento è assicurata. Si spazia dagli angeli che volano dalle torri dei campanili lungo zip-line invisibili ma adrenaliniche, come ad Arrone, la più antica natività vivente della regione, al presepe meccanico di Penna in Teverina, che vanta una colonna sonora realizzata addirittura da Cocciantè. Ci sono presepi dentro vere grotte ipogee. A Cesi, accompagnati dal gruppo speleologico, caschetto in testa, ci si avventura nel mondo di antri e caverne che si snoda nel sottosuolo del borgo storico sino a rendere omaggio al Bambinello sotterraneo e innumerevoli collezioni di "Sacra Famiglia", fatte nei più svariati materiali, dalla terracotta al cartongesso, dal polistirolo alla cartapesta. Un calendario di incontri e manifestazioni che prolungano la magia del Natale sino a ben oltre l'anno nuovo.

L'ITINERARIO

Il percorso lungo il circuito dei presepi può iniziare a Penna in Teverina, piccolo borgo della Valtiberina, al confine con il Lazio, a pochi passi da Orte. Nella chiesa di Santa Maria della Neve è allestito un impressionante presepe meccanico di 40 mq, con 140 figure in movimento, 300 litri di acqua corrente, 512 stelle danzanti, vera neve sulle montagne e un affascinante effetto nebbia sul fiume. La grande scena della Natività che ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti alla Rassegna Internazionale dei Presepi dell'Arena di Verona nel 2007 è stata realizzata dall'artista artigiano Divo Pettorossi. Specializzato in elettronica ed elettrotecnica, Pettorossi è affascinato dalla realizzazione dei Presepi, sin quando, da bambino, ha assistito alla creazione del celebre presepe spagnolo Juan Mari Oliva di Barcellona, oggi conservata al Convento di Michignano. Nella stanza adiacente ogni anno viene allestita una raccolta di presepi a tema, che nel 2014 ha ospitato l'arte della terracotta. Ogni estate,

**È UN EVENTO
DAVVERO ORIGINALE
QUELLO MESSO IN
SCENA ALLE FAMOSE
CASCATE DELLE
MARMORE DI TERNI,
A METÀ TRA UNA
RAPPRESENTAZIONE
TEATRALE, UNA
PERFORMANCE
ARTISTICA E UN
PRESEPE VIVENTE**
**THIS TRULY ORIGINAL
EVENT IS STAGED AT
THE FAMOUS CASCADE
DELLE MARMORE
WATERFALLS OF TERNI.
IT IS SOMEWHERE
BETWEEN A
THEATRICAL
PERFORMANCE,
AN ARTISTIC
PERFORMANCE AND
A LIVING NATIVITY
SCENE**



kaleidoscope. "The snow! There's a barn! Will it have space for two? It's so cold! We must stop. But look how much snow there is! That donkey and that ox will warm us a little... Maria is already fading, divinely distraught... The bell tower chimes the Holy Midnight." As soon as the Angels start singing songs of praise for the Divine child who has come to us, the soft voice that has been reciting *La Notte Santa* (The Holy Night) by Guido Gozzano desists and the gates are opened, allowing spectators a personal visit to the markets and houses, patrician villas and encampments of the garrisons surrounding the cave of the Saviour. Onlookers gather around the stalls offering sweet wine and "pizzolle" (traditional fried pizza) or move between the sinuous dancing odaliskes in the governor's courtyard, while some exchange a few words with the centurions around the fire. This truly original event is staged at the famous Cascate delle Marmore waterfalls of Terni. It is somewhere between a theatrical performance, an artistic performance and a living nativity scene, in which everyone can participate. But it is certainly not the only one.

A magical experience

It was 1223 when Francis of Assisi staged the first Nativity scene in Greccio, a few dozen kilometres towards Rieti, beyond the Lazio border, on the plain above the waterfalls, from which the waters of the Velino river arrive and then flow into the highest waterfall in Europe. It is probably because of this historical and geographical tradition that the valleys of Valnerina and Valtiberina always teem with shows, exhibitions, concerts and markets during the weeks between Christmas and the Epiphany, so much so that the province of Terni has created a true tourist network, called "In the wake of the Comet", to link the various activities. The area is particularly suited to these activities: every village looks like a nativity scene even without Christmas lights and falling Stars and if the shops, lanes and porticoes then become populated with people in costume, donkeys and shepherdesses, the sweet atmosphere of the Advent is guaranteed. You may come across angels flying from the bell-towers along invisible but thrilling zip-lines, like in Arrone, the most ancient living nativity scene in the region, while there is a mechanical nativity scene in Penna in Teverina, boasting a soundtrack written by the famous musician, Riccardo Cocciantè. There are nativity scenes in real hypogean caves. In Cesi, accompanied by the speleological group and wearing a helmet, you can venture into the world of caves and caverns winding beneath the historical village and pay homage to the underground Baby Jesus and countless collections of the "Holy Family"; made from a variety of materials, ranging from terracotta to plasterboard, polystyrene and papier-mâché. The calendar of meetings and events make the magic of Christmas last well into the new year.

The itinerary

A good place to begin the route along the circuit of nativity scenes is Penna in Teverina, a small village in the Valtiberina valley, on the Lazio border, not far from Orte. In the church of Santa Maria della Neve, there is an impressive 40-sqm

L'Associazione Presepe di Penna organizza anche un Corso di Tecnica per la costruzione di presepi meccanici, che sta guadagnando sempre più partecipanti. La tappa successiva è ovviamente la "scena madre", il grande presepe artistico in gesso, realizzato nel lontano 1965 dall'artista Juan Mari Oliva nel Convento dell'Annunziata di Michignano, imponente struttura francescana datata 1373, che ospita anche un interessante Planetario, aperto al pubblico.

Altra sosta natalizia nelle immediate vicinanze si può fare ad Amelia, una delle più antiche città italiane, con mura megalitiche, datate attorno al 1134 a.c. ancora ben visibili attorno al centro storico. Importante centro umbro e romano, Amelia poteva coniare moneta propria e si vantava dello status di *municipium* alleato di Roma. Nella cattedrale, eretta nel IX secolo e restaurata nel XVI secolo a causa di un incendio, è allestito un presepe permanente in terracotta e cartapesta, arricchito di diorami sulla vita di Gesù, realizzato dal dott. Carlo Chiappafreddo, tra i fondatori della Rivista Italiana dei Presepi. Se non resistete allo shopping natalizio, potete fare un salto ai mercatini di Terni, allestiti

in piazza Solferino e in piazza Europa per tutto il mese di dicembre, mentre i più curiosi potranno spostarsi sino a Cesì, panoramico borgo storico a pochi chilometri in direzione San Gemini. La particolarità del paese è di essere stato costruito sul fianco di una falesia calcarea, su uno sperone carsico. Nel sottosuolo di vie, piazze e case si aprono grotte e antri, che creano curiose correnti e soffi d'aria, utilizzati da secoli come frigoriferi naturali. Non a caso quindi nel paese c'è uno dei più antichi gruppi speleologici dell'Umbria, che ha la sua sede nel cuore del centro storico, nella abitazione da cui si accede alla Grotta Eolia, cavità speleologica dove è allestito un presepe ipogeo, che si visita accompagnati, con casco in testa e lampade frontali. Nella parte alta del borgo, si trova invece la raccolta dei giganteschi presepi in polistirolo e cartapesta che hanno abbellito la chiesa negli ultimi vent'anni. Sicuramente da non perdere, la rappresentazione della Notte Santa alle Cascate delle Marmore, incredibile evento con ingresso gratuito che gode del panorama mozzafiato della più alta cataratta d'Europa, creata "artificialmente" nel lontano 271 a.c. per liberare le pianure di Rieti (e Greccio) dalle acque stagnanti del Velino, deviandone il corso nel grande salto di calcare che lo collega alla valle del Nera. La costruzione del nuovo canale, il "Cavo Curiano", portò ad una causa nel Senato romano, sostenuta da Cicerone in persona, tra Terni e Rieti; fu solo dopo la caduta dell'Impero che ebbe fine la manutenzione del canale, il che portò all'impaludamento della piana. Le opere furono riprese in diversi tempi dallo Stato Pontificio, con la creazione di tre nuove vie, la Cava Gregoriana, la Cava Paolina e la Cava Clementina, sino al 1787, quando si iniziò a lavorare sulle balze stesse di roccia, dando alla cascata l'aspetto spettacolare che ha oggi. Già alla fine del 1800 le poderose acque iniziarono ad essere sfruttate, dapprima per le acciaierie e poi per la produzione di energia elettrica, tanto che oggi il flusso è regolato a orari precisi. Oltre che dai ballatoi inferiori e dai sentieri naturalistici, accessibili durante il giorno dall'ingresso a pagamento, il panorama si può godere da Torreorsina, unico borgo affacciato direttamente sulla cascata. Da non perdere una visita in occasione di una delle rappresentazioni teatrali itineranti per le vie del paesino,

SI SPAZIA DAGLI ANGELI CHE VOLANO DALLE TORRI DEI CAMPANILI LUNGO ZIP-LINE INVISIBILI MA ADRENALINICHE, COME AD ARRONE
YOU MAY COME ACROSS ANGELS FLYING FROM THE BELL-TOWERS ALONG INVISIBLE BUT THRILLING ZIP-LINES, LIKE IN ARRONE

UN CALENDARIO DI INCONTRI E MANIFESTAZIONI CHE PROLUNGANO LA MAGIA DEL NATALE SINO A BEN OLTRE L'ANNO NUOVO
THE CALENDAR OF MEETINGS AND EVENTS MAKE THE MAGIC OF CHRISTMAS LAST WELL INTO THE NEW YEAR

mechanical nativity scene, with 140 moving figures, 300 litres of running water, 512 dancing stars, real snow on the mountains and a fascinating fog effect on the river. This great Nativity scene received prestigious acknowledgments at the International Exhibition of Nativity Scenes in the Verona Arena in 2007 and was created by the artisan artist Divo Pettorossi. Specialized in electronics and electrical engineering, Pettorossi has been fascinated by the building of Nativity scenes ever since he was a child, when he witnessed a creation by Juan Mari Oliva, the famous Spanish nativity scene artist from Barcelona, which is now kept in the Convent of Michignano. In the adjacent room, a collection of themed nativity scenes is set up every year, which hosted terracotta art in 2014. Every summer, the *Associazione Presepe di*

Penna (Penna Nativity Scene Association) also organizes a Technical Course on constructing mechanical nativity scenes, which sees an increasing number of participants. The next stop is, of course, the "main scene", the great artistic nativity scene made from plaster, created in 1965 by the artist Juan Mari Oliva in the Convent of the Annunziata in Michignano, an imposing Franciscan building dating back to 1373, inside which there is also an interesting Planetarium that is open to the public. Another nearby place to visit over the Christmas period is Amelia, one of the most ancient Italian towns, with megalithic walls, dated around 1134 BC and still visible in the old town centre. Amelia, an important Umbrian and Roman town, minted its own coins and boasted the status of *municipium* and ally of Rome. In the cathedral, which was built in the 19th century and renovated in the 16th century because of a fire, there is a permanent nativity scene made from terracotta and papier-mâché, enriched with dioramas of the life of Jesus and created by Dr Carlo Chiappafreddo, one of the founders of the *Rivista Italiana dei Presepi* (Italian Magazine of Nativity Scenes). If you cannot resist doing some Christmas shopping, you might like to take a trip to Terni's markets, set up in Piazza Solferino and Piazza Europa for the whole month of December, while the most curious can

che scandiscono le tappe salienti del periodo dell'Avvento, da San Nicola (6 dicembre) a Sant'Antonio (17 gennaio). Fra i riti principali, la festa dei Foconi della venuta, le Pasquarelle, la Vecchiarella e Lu Suffiu. Sul versante opposto, salendo verso Rieti, si raggiunge il Lago di Piediluco, creato dal fiume Velino, su cui si specchia il presepe acquatico di cartapesta, incantevole nella sua illuminazione notturna. Risalendo la Valnerina, si incontra il borgo di Arrone, dichiarato uno dei più belli d'Italia e sede del più antico presepe vivente dell'Umbria. Vi si troveranno le botteghe degli artigiani, le taverne, i pastori, la neve finta e la stalla con il Bambinello, un piccolo figurante in carne ed ossa. Il percorso di visita, che comprende le belle chiese dipinte, si effettua guidati da un attore in costume, che accompagna gli spettatori dall'Annunciazione alla Notte Santa, culminante nella spettacolare discesa dell'Angelo dalla torre del campanile. Giusto di fronte, sul lato opposto della valle, a Montefranco, si trova il Presepe degli Specchi, un originale presepe artistico realizzato dal Maestro orologiaio Giuseppe Romani, dove una serie di specchi disposti ad arte crea un'apparente profondità di 50-60 metri. L'ultima tappa del circuito dei presepi si può effettuare a Ferentillo, dove il presepe artistico con la narrazione

dei passi del Vangelo di Luca evidenziati da effetti di luce, fumo e movimenti ha vinto la decima edizione del concorso nazionale "Presaeptum Italiae". Il borgo insieme alla frazione di Precetto è di per sé motivo di visita, perché è considerato uno dei più rappresentativi delle strutture difensive medioevali della Valnerina, con le mura turrette disposte verticalmente a chiudere l'accesso alla gola. A pochi chilometri si trova l'Abbazia di San Pietro in Valle,

pay a visit to Cesi, a scenic historical town a few kilometres in the direction of San Gemini. The village is unique, due to the fact that it was built on the side of a limestone cliff, on a rocky karstic spur. In the underground beneath the roads, squares and houses, caves and caverns open up, creating unusual currents and jets of air, used for centuries as natural refrigerators. It is not surprising, therefore, that there is one of the oldest Speleological Groups in Umbria in the village, with its headquarters in the heart of the old town centre, in a house that has access to the Grotta Eolia. Inside this speleological cavity there is a hypogean nativity scene and

IL PERCORSO LUNGO IL CIRCUITO DEI PRESEPI PUÒ INIZIARE A PENNA IN TEVERINA, PICCOLO BORGO DELLA VALTIBERINA, AL CONFINE CON IL LAZIO, A POCHI PASSI DA ORTE. A GOOD PLACE TO BEGIN THE ROUTE ALONG THE CIRCUIT OF NATIVITY SCENES IS PENNA IN TEVERINA, A SMALL VILLAGE IN THE VALTIBERINA VALLEY, ON THE LAZIO BORDER, NOT FAR FROM ORTE

you can go on accompanied visits, wearing helmets with headlamps, to see it. In the upper part of the village, there is a collection of giant nativity scenes made of polystyrene and papier-mâché, which have been embellishing the church for the last twenty years. Definitely not to be missed is the representation of the Holy Night at the Cascade delle

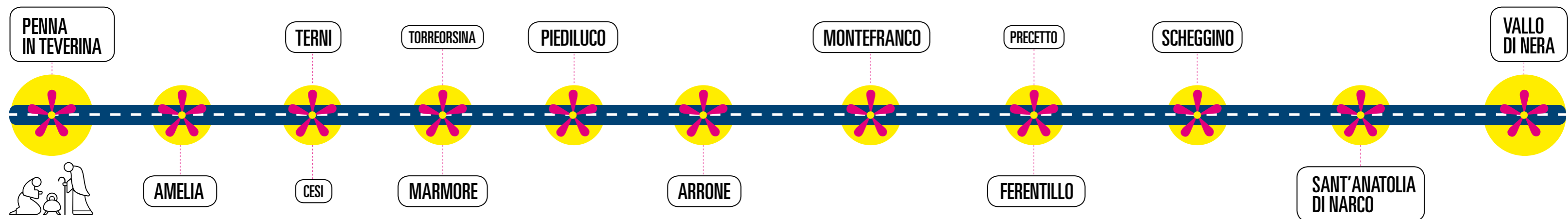
Curiano", led to a lawsuit in the Roman Senate, between Terni and Rieti, supported by Cicero himself; it was only after the fall of the Empire that the maintenance work came to an end, causing the plain to become a swamp. The works resumed at various times from the period of the Papal State, with the

the Velino river, in which the aquatic papier-mâché nativity scene is reflected, an enchanting sight with its nocturnal lighting. Going back up the Valnerina valley, you come across the village of Arrone, which has been pronounced one of the most beautiful in Italy and is also the home of Umbria's most ancient living nativity scene. Here, you will find the artisans' workshop, the taverns, the shepherds, artificial snow and the stable with the Baby Jesus, a small participant in the flesh. The visit's itinerary includes the beautiful painted churches and you will be guided by an actor in costume, who accompanies spectators from the Annunciation to the Holy Night, culminating in the spectacular descent of the Angel from the bell-tower. Opposite, on the other side of the valley, there is the *Presepe degli Specchi* (Nativity Scene of Mirrors), an original artistic nativity scene created by the Master watchmaker Giuseppe Romano, where a series of skilfully-placed mirrors creates what seems like a depth of 50-60 metres. The last stop along the itinerary of nativity scenes can be made in Ferentillo, where there is an artistic nativity scene with the narration of passages

... VALE LA PENA DI SPINGERSI ANCORA PIÙ A NORD NELLA VALLE SINO AI BORGHETTI DI SCHEGGINO, SANT'ANATOLIA DI NARCO E VALLO DI NERA IT IS WORTH MOVING FURTHER NORTH OF THE VALLEY, AS FAR AS THE VILLAGES OF SCHEGGINO, SANT'ANATOLIA DI NARCO AND VALLO DI NERA

creation of new channels, the *Cava Gregoriana*, the *Cava Paolina* and the *Cava Clementina*, until 1787, when work began on the rocky crags, giving the waterfall the spectacular appearance it has today. Already at the end of 1800, the mighty waters were being exploited, first for the steel mills and then for the production of electricity, to the point that the flow is now regulated at precise times. As well as from the lower ledges and from the nature trails, which you can access during the day upon payment at the entrance, the landscape can also be enjoyed from Torreorsina, the only village directly overlooking the waterfall. Not to be missed, is a visit to one

from the Gospel of Luke highlighted by light, smoke and movement effects. It won the tenth edition of the national competition "Presaeptum Italiae". The village, together with the district of Precetto, is reason enough for a visit alone, because it is considered one of the most representative Medieval defensive structures of the Valnerina valley, with turreted walls positioned vertically to block access to the ravine. A few kilometres away, there is the Abbey of San Pietro in Valle, built in the 8th century by the Duke of Spoleto. He withdrew to the abbey a few years later, as a monk. In the centuries that followed, the convent became home to



costruita nel VIII secolo dal Duca di Spoleto, che ci si ritirò come monaco pochi anni dopo; nei secoli successivi il convento ospiterà le spoglie di molti duchi della città. Anche se fuori dai circuiti natalizi, vale la pena di spingersi ancora più a nord nella Valle sino ai borghi di Scheggino, Sant'Anatolia di Narco e Vallo di Nera, piccoli presepi architettonici, dove ogni vicolo, ogni scorcio, chiesina o porticato sembrano ritrarre a grandezza naturale le scene dei diorami viste infinite volte delle Natività. [Dicembre/Gennaio 2015] ●

Marmore waterfalls, an incredible event with free admission, that allows you to enjoy the breathtaking landscape of the highest cataract in Europe. This was "artificially" created way back in 271 BC, to free the plains of Rieti (and Greccio) from the stagnant waters of the Velino river, by diverting its course into the great limestone waterfall that connects it to the Nera valley. The construction of the new channel, the "Cavo

of the itinerant theatrical performances in the village streets, which mark the main places to be visited during the Advent period, Saint Nicholas's day (6 December) to Saint Anthony's day (17 January). Among the main observances, there are the festivities of *I Foconi della venuta*, *Le Pasquarelle*, *La Vecchiarella* and *Lu Suffiu*. On the opposite side, climbing towards Rieti, you will come to Lake Piediluco, formed by

the remains of many of the town's dukes. Even outside the Christmas period, it is worth moving further north of the valley, as far as the villages of Scheggino, Sant'Anatolia di Narco and Vallo di Nera – small architectural nativity scenes where every alleyway, every view, every little church or portico seems to depict life-size scenes of the dioramas seen endless times in Nativities. [December/January, 2015] ●



Valnerina, la valle delle meraviglie *Valnerina, the valley of wonders*

...uno stare fra cielo e terra seguendo armonie segrete e antiche in uno smemorante abbandono del prima e del dopo a favore di un oggi e di un qui... a suspended state between earth and heaven following secret, ancient harmonies as you abandon all thought of before or after, leaving you with the here and the now...

Testo di // Text by
ISABELLA BREGA

Fonte // Source
Touring

Hanno le idee chiare in Valnerina. Lavorano duramente, a testa bassa, in silenzio. Proprio come la loro terra appartata, ripiegata su se stessa ma vitale, forte e autentica. Dalle mani dei 15mila abitanti di questo territorio di 300 chilometri quadrati nasce un tesoro fatto di prodotti d'eccellenza e marchi dop e igp: tartufi, olio, lenticchie, farro, formaggi e salumi. Ma anche monasteri trasformati in hotel di charme, agriturismi semplici ma sinceri e percorsi attrezzati dove lo sport significa rispetto per la natura. Allo stesso modo in questa valle serpeggiante e ritorta il Nera, insinuandosi a forza fra fore verdissime, torrenti chiacchieroni e monti coperti di lecci e conifere, ha forgiato un diamante grezzo. Dove la luce precipita dalle vette, si incunea in un pulviscolo dorato e opalescente, si insinua trascolorante e sinuosa correndo sulle acque, accarezza le cime delle querce e sussurra fra le montagne, offrendo una costellazione di torri e castelli che ti tengono costantemente d'occhio, mai solo e abbandonato a te stesso. Borghi medievali turriti e compatti dall'impianto urbanistico frontale, da abbracciare in un unico sguardo. Grumi pietrosi di case, chiusi nel disegno forte delle mura, che fanno baldoria con tetti che cascano lungo i declivi o si stagliano come cammei sul costone di un monte. Torri da difesa sbocconcellate che offrono il loro profilo migliore, monasteri immoti di genuflessioni e sermoni ed eremi di puro spirito. Questo paesaggio non asettico ma tattile e olfattivo è lo stesso che fa da sfondo alle tele di Giotto, Benozzo Gozzoli, Perugino, Pinturicchio.

They know what they want in Valnerina. They work hard, nose to the grindstone, in silence. Just like the land they own, isolated yet vital, strong and authentic. The result of the hard work of the 15,000 inhabitants of these 300 square kilometres of land is an extraordinary treasure trove of top quality products, with DOP and IGP certificates: truffles, oil, lentils, buckwheat, cheese and cured meats. Along with monasteries converted into charme hotels, simple yet sincere farmhouse B&Bs, and fully equipped itineraries where sport fits in with nature. In the same way, the River Nera winds through this serpentine, contorted valley, pushing its way through verdant gorges, bubbling torrents and mountains cloaked in holm-oaks and conifers, revealing a diamond in the rough. The light pours down from the peaks in a dusty golden, opalescent ray, sinuously gleaming through the water, caressing the fronds of the tree-tops and whispering through the mountains, offering a constellation of towers and castles that watch you wherever you go. Here, you never feel alone. Medieval fortified towns greet you with their compact, frontal town plans, captured in a single glance. Stony clusters of houses, closed inside the strong outline of the walls, with rooves

Paesaggi dell'anima, una condizione dello spirito, uno stare fra cielo e terra seguendo armonie segrete e antiche in uno smemorante abbandono del prima e del dopo a favore di un oggi e di un qui. Da Scheggino a Sellano, da Cascia a Norcia, a Castelluccio, la Valnerina ha poco a che spartire con la maestosità e le certezze dei ducati e delle corti rinascimentali di Orvieto, Perugia o Spoleto o con il francescanesimo trionfante di Assisi. Questa è un'Umbria a parte, quella schiva e dimenticata di quelli che la storia l'hanno subita. Non l'Umbria dolce e pacata di San Francesco ma quella rude e feroce di Jacopone da Todi. Terra di emigrazione dolorosa e di un aspro e selvaggio nulla che a tratti ritrova la consolazione di piane che placano gole e forre impervie. Costruita con antica pietra e vita quotidiana ha forgiato paesi come Sant'Anatolia di Narco, Postignano o Vallo di Nera, Bandiera arancione del Touring Club Italiano. Intolleranti delle prospettive centrali, con una debolezza per gli scorci e gli squarci, senza il fiato di uno slargo, che acquistano solo dopo averlo perso arrancando per salite e gradinate. Paesi che hanno l'anima in alto, nella chiesa affacciata su piazze di popolo e per il popolo che sovrastano l'abitato dalla tessitura medievale e si sottraggono al dominio imperioso delle torri. Muri da accarezzare, volti e storie da incontrare, occhi da capire, odori grassi e sapidi di cucinato che cascano dalle finestre, sapori intensi e pasciuti in agguato dietro le insegne di trattorie e negozi. Chiese e cappelle, ostaggio di chiavi tenute da custodi improvvisati, asciutte ed essenziali, senza grilli per la testa. Solidamente romaniche nonostante i rosoni delicati come merletti. Mute fuori ma che dentro regalano consolazione, silenzi, ombre nette dense di incenso, affreschi mangiati dal tempo ma intatti nello spirito.

Ora et labora: non a caso questa è la terra di San Benedetto, con il suo monachesimo attivo che ha trasformato l'Umbria rude delle leggende e delle favole, delle sassaie e delle forre, del silenzio e dell'ascetismo estremo di S. Maria della Stella o della Madonna dello Scoglio nella maestosità delle abbazie di S. Pietro in Valle e di S. Eutizio. La prima, nei pressi di Scheggino, parzialmente trasformata in albergo, è legata alla figura del suo fondatore, Faroaldo II, sesto duca longobardo di Spoleto che regnò fra il 702-720, sepolto nella chiesa in un maestoso sarcofago romano attorniato da straordinari quanto malconci affreschi altomedievali. All'elegante campanile simile alle torri comunali di S. Pietro risponde quello di S. Eutizio, culla del monachesimo cenobitico. Sede di una comunità monastica, nota insieme a quella della vicina Preci per l'abilità della sua scuola chirurgica, che arrivò a possedere territori fino all'Adriatico. La sua chiesa custodisce invece la più modesta tomba del santo eremita, la cui tunica, portata in processione sui campi, sembra infallibile per invocare la pioggia latitante.

CHIESE E CAPPELLE, OSTAGGIO DI CHIAVI TENUTE DA CUSTODI IMPROVVISATI, ASCIUTTE ED ESSENZIALI, SENZA GRILLI PER LA TESTA CHURCHES AND CHAPELS, WHOSE KEYS ARE ENTRUSTED TO IMPROVISED, BRUSQUE CUSTODIANS WHO HAVE NO TIME FOR NONSENSE



tumbling over the hillsides or standing in relief like a cameo on a ridge top. Crumbling defence towers offering their best profile; monasteries entrenched in the sombre atmosphere of genuflections, sermons and pure-spirited hermits. This landscape, more tactile and olfactory than ascetic, is the backdrop for the canvasses by Giotto, Benozzo Gozzoli, Perugino and Pinturicchio.

Landscapes of the soul, a condition of the spirit, a suspended state between earth and heaven following secret, ancient harmonies as you abandon all thought of before or after, leaving you with the here and the now. From Scheggino to Sellano, from Cascia to Norcia and Castelluccio, the Valnerina valley has little to do with the majesty and status of the Earldoms and Renaissance courts of Orvieto, Perugia or Spoleto, or the triumphant Franciscan monasteries of Assisi. This is a different Umbria, a quiet, forgotten part that has let history pass it by; not the sweet, peaceful Umbria of Saint Francis, but the loud, brash region of Jacopone da Todi. A land of unwilling emigration and a hard, wild terrain that unwinds from impervious gorges and ravines into unexpected plains. A land of towns built of ancient stone and daily life, such as Sant'Anatolia di Narco, Postignano or Vallo di Nera, awarded the Orange Flag by Touring Club Italiano. Towns that ignore the attraction of a central square in favour of glimpses and glances, where you can only find room to breathe after losing your breath up steep stairways and paths. Towns whose soul is located on high, in the church overlooking squares that stand out from the medieval urban fabric and its domineering towers. Walls begging to be touched, faces and stories to encounter, eyes to understand, greasy, salty cooking smells drifting from windows, telling of intense, nutritious flavours inside taverns and shops. Churches and chapels, whose keys are entrusted to improvised, brusque custodians who have no time for nonsense. Solidly Romanesque, despite the delicate lacework of rose windows. Silent outside, but filled with consolation, silence, sharp shadows thick with incense, frescoes eaten away by time, yet intact in spirit.

Ora et labora: this is also the land of Saint Benedict, with his active ideals of monastic life, transforming the rustic Umbria of legends and fairy tales, of stony gorges and ravines, of the silence and extreme asceticism of Santa Maria della Stella or the Virgin of the Rick, into the majestic abbeys of San Pietro in Valle and Sant'Eutizio. The former, near Scheggino, and now partially converted into a hotel, is linked to the figure of its founder, Faroaldo II, the sixth Longobard Duke of Spoleto from 702 to 720, buried in the church within a majestic Roman sarcophagus surrounded by extraordinary, yet deteriorated, high-medieval frescoes. The elegant bell tower of San Pietro, similar to the municipal turrets, is matched by that of Sant'Eutizio, the birthplace of Cenobitic monasticism. Home to a monastic community, known for its school of surgery along with the monastery in nearby Preci, it once owned land all the way to the shores of the Adriatic. The church, on the other hand, hosts the more modest tomb of the holy hermit, whose tunic, carried through the fields in procession, is an infallible way to invoke the rain.

ALL'ELEGANTE CAMPANILE SIMILE ALLE TORRI COMUNALI DI S. PIETRO RISPONDE QUELLO DI S. EUTIZIO, CULLA DEL MONACHESIMO CENOBITICO. SEDE DI UNA COMUNITÀ MONASTICA, NOTA INSIEME A QUELLA DELLA VICINA PRECI PER L'ABILITÀ DELLA SUA SCUOLA CHIRURGICA, CHE ARRIVÒ A POSSEDERE TERRITORI FINO ALL'ADRIATICO

THE ELEGANT BELL TOWER OF SAN PIETRO, SIMILAR TO THE MUNICIPAL TURRETS, IS MATCHED BY THAT OF SANT'EUTIZIO, THE BIRTHPLACE OF CENOBITIC MONASTICISM. HOME TO A MONASTIC COMMUNITY, KNOWN FOR ITS SCHOOL OF SURGERY ALONG WITH THE MONASTERY IN NEARBY PRECI, IT ONCE OWNED LAND ALL THE WAY TO THE SHORES OF THE ADRIATIC





NORCIA, CAPOLUOGO DELL'ALTA VALNERINA CIRCONDATO DAI SIBILLINI, È INCERNIERATA SUL GESTO IMPERIOSO DELLA STATUA DEL SUO SANTO FIGLIO, INTORNO A CUI RUOTANO LA PIAZZA PRINCIPALE E I LUOGHI SIMBOLO CITTADINI **NORCIA, THE CAPITAL OF UPPER VALNERINA SURROUNDED BY THE SIBILLINI MOUNTAINS, IS CLUSTERED AROUND THE IMPERIOUS STATUE OF ITS HOLY SON, SURROUNDED BY THE MAIN SQUARE AND THE SYMBOLIC PLACES OF THE TOWN**

Ascetica, mistica, sacra, ma anche profana, godereccia, crapulona; San Benedetto e Brancaleone: Norcia, capoluogo dell'Alta Valnerina circondato dai Sibillini, è incernierata sul gesto imperioso della statua del suo santo figlio, intorno a cui ruotano la piazza principale e i luoghi simbolo cittadini: la basilica, il Palazzo comunale, la massiccia Castellina, fortezza pontificia ora museo, il Duomo di S. Maria Argentea. Teste di cinghiali e cervi, collane di salami e salsicce e parate di prosciutti igp affollano corso Sertorio e via Roma rendendo omaggio alla grande tradizione dei suoi abitanti, risalente ai norcini ambulanti, abili nel lavorare la carne di maiale non meno che quella umana, mentre gli intensi effluvi del pregiato tartufo nero locale, il cibo degli dei cui si dà la caccia da novembre a marzo, intridono salumi, formaggi, olio, pasta, liquori e persino il cioccolato Vetusta Nursia, accompagnando l'ultima nata fra le specialità locali, la birra La Nursia prodotta dai frati del convento di S. Benedetto. Non è un caso che proprio qui, per iniziativa della vulcanica famiglia Bianconi, da 164 anni esempio di come il turismo sia un misto di intraprendenza non meno che di ospitalità e professionalità, abbia visto la luce una piccola rivoluzione culturale, legata al mondo agroalimentare, che mira a tutelare il diritto alla salute del consumatore. Salus per cibum promuove un comportamento alimentare sano e sostenibile con progetti che qualificano le produzioni tipiche locali ridisegnandone i metodi di lavorazione. Se Norcia odora di tartufo, Cascia, città arrampicata su un colle, dove la santità si conquista scalino dopo scalino, ha il colore del suo zafferano e il profumo delle rose di Santa Rita (1381-1457). Grande santa e grande donna, costretta a lottare contro l'indole violenta del medioevo che la privò prima di un marito manesco e poi di due figli vendicativi, che trovò la pace nella quiete di un monastero oggi visitato, insieme alla basilica del XX secolo con altare di Giacomo Manzù, da migliaia di pellegrini devoti alla santa delle cause impossibili. I tesori della Valnerina, come il tartufo, si trovano scavando. E sotto la propria aia nel 1902 un contadino di Monteleone scoprì una tomba etrusca del VI secolo a.C. con una biga in legno coperta di lamine bronzee a sbalzo che, come altri capolavori italiani, trovò

Ascetic, mystical, sacred, but also profane, gluttonous and guzzling; San Benedetto and Brancaleone: Norcia, the capital of Upper Valnerina surrounded by the Sibillini Mountains, is clustered around the imperious statue of its holy son, surrounded by the main square and the symbolic places of the town: the basilica, the town hall, the Castellina papal fortress (now a museum) and the Cathedral of Santa Maria Argentea. Corso Sertorio and Via Roma are crowded with boars' and stag heads, hanging salamis, sausages and hams in homage to the local tradition dating back to the Norcia travelling salesmen, who were as skilled in preparing pork flesh as they were in curing human flesh, while the intense flavour of the prized local black truffle, the food of the gods which is hunted from November to March, is used in the salami, cheese, oil, pasta, liqueur and even Vetusta Nursia chocolate, accompanied by the most recent local speciality, La Nursia beer produced by the friars at the San Benedetto monastery. It is no coincidence that a small cultural revolution in the agri-food sector aiming to protect consumers' health took place right here, sparked by the volcanic Bianconi family, who have been setting the example of tourism combining entrepreneurship with hospitality and professionalism for 164 years. "Salus per cibum" promotes healthy and sustainable nutritional choices, with projects supporting typical local products using re-designed processing methods. If Norcia is redolent of truffles, Cascia, perched on a hilltop, where holiness increases with every stair you climb, is the colour of saffron and is scented with the roses of Saint Rita (1381-1457). A great saint and a great woman, forced to fight against the innate violence





TESTE DI CINGHIALI E CERVI, COLLANE DI SALAMI E SALSICCE E PARATE DI PROSCIUTTI IGP AFFOLLANO CORSO SERTORIO E VIA ROMA RENDENDO OMAGGIO ALLA GRANDE TRADIZIONE DEI SUOI ABITANTI **CORSO SERTORIO AND VIA ROMA ARE CROWDED WITH BOARS' AND STAG HEADS, HANGING SALAMIS, SAUSAGES AND HAMS IN HOMAGE TO THE LOCAL TRADITION DATING**

la gloria al Metropolitan di New York. Una copia della scuola di Giacomo Manzù nel complesso di S. Francesco non consola gli abitanti del minuscolo borgo della Valnerina, che non hanno perso la speranza di riportarla a casa. Umile e dall'aria negletta proprio come il maiale e il tartufo anche l'oro della spettacolare piana carsica di Castelluccio, la lenticchia igp coltivata a 1500 metri di altitudine ai piedi del monte Vettore insieme a fagioli, cicerchia, roveja, ceci e farro. Di piccole dimensioni e buccia fine, è l'espressione della cucina povera e rustica dei Sibillini. Dove la pastorizia con razze Appenninica e Sopravissana dà vita a pecorino e formaggi con erbe aromatiche non meno che alle rime scritte dagli abitanti sui muri del borgo che la mattina emerge dalla nebbia candida come un minuscolo Mont Saint-Michel. A giugno l'altopiano, che Fosco Maraini paragonò al Tibet per la sua struggente bellezza, diventa la gigantesca tavolozza di un dio pittore che dà vita a praterie marezzate dall'azzurro di fiordalisi, narcisi e violette, dal rosso dei papaveri, dal giallo dei ranuncoli e dal bianco dei fiori di lenticchie in cui galoppano branchi di biondi cavalli avelignesi. Anche questo piano abitato dalle fate e dalla mitica Sibilla, dove il viaggio diventa una conquista personale fatta di buone gambe, curiosità e

of the middle ages which saw her lose first an abusive husband and secondly two vindictive sons. She ultimately found peace in the calm of a convent which, along with its 20th century basilica with an altar by Giacomo Manzù, now attracts thousands of pilgrims devoted to the saint of impossible causes. The treasures of Valnerina, like its truffles, can be found by digging. In 1902, a farmer from Monteleone discovered an 6th century Etruscan tomb buried under his barn, with a wooden chariot with bronze plating, which was displayed in glory in the Metropolitan museum in New York, along with other Italian masterpieces. The local inhabitants of the tiny village still hope to see it return, unconsolated with a copy by the Giacomo Manzù school kept in the San Francesco complex. The gold of the Carsican plains of Castelluccio, the IGP lentils, grown alongside beans, chickpeas, buckwheat, roveja peas and vetch grown at 1500 above sea level in the foothills of Mount Vettore, has the same humble, neglected appearance as the hams and truffles. With its small size and thin husk, it is typical of the rustic, peasant cuisine of the Sibillini mountains. An area where the Apennine and Sopravissana breeds are used to make pecorino and other herbed cheeses, and the townspeople write rhymes on the walls of a town that emerges from the morning mist like a tiny Mont Saint-Michel. In June the uplands, which Fosco Maraini compared to Tibet's stunning beauty, appear like a huge canvass for an artistic god, where Avelignesi horses canter through grasslands dotted with blue fleur-de-lys, lilies and violets, red poppies, yellow buttercups and white lentil flowers. This plateau populated by fairies and the legendary Sibyls, where each journey becomes a personal victory of strong legs, curiosity and light heartedness,



cuore leggero, offre agli sportivi esperienze straordinarie. Come tutta la Valnerina, da conquistare dall'alto di un parapendio o di una via chiodata, dal basso di un gommone, a cavallo di una bici o di un quadrupede. Mountain bike lungo il tracciato dell'ex ferrovia Spoleto-Norcia, arrampicata, escursioni a cavallo o con i muli, speleologia, rafting, canyoning, trekking, con gradi di difficoltà variabili e accessibili a tutti. Norcia offre persino un centro sportivo polifunzionale d'eccellenza, con piscine, palazzetto di 1.600 metri quadrati, campi da basket, calcio, pallamano, hockey indoor, pallavolo, meta di nazionali e gruppi sportivi di tutto il mondo. Quei ragazzi che con le loro divise colorano le notti estive di Norcia giocando a calcio intorno alla statua del severo S. Benedetto. La statua che quando vince la nazionale di calcio si colora dell'azzurro di sciarpe e berretti. Speriamo che questo mese il miracolo si ripeta... [Giugno 2014] ●

offers some extraordinary sporting experiences. Like the rest of Valnerina, you can conquer it from on high with a hang glider or by rock-climbing, or down below with a raft, on horseback or by bicycle. Go mountain biking along the old Spoleto-Norcia railway line, climbing, trekking with horses or mules, potholing, rafting, canyoning or hiking, with a range of difficulty levels that has something for everyone. Norcia even has an excellent sports centre used by national teams and sports teams from all over the world, with swimming pools and 1,600 sqm of facilities including basketball, football, volleyball, indoor hockey and handball. These are the kids who liven up the Norcia summer nights in their brightly coloured kits, playing football around the severe statue of Saint Benedict. The same statue that is draped in blue scarves and hats whenever the national football team wins. Let's hope the miracle will be repeated this month... [June 2014] ●

A GIUGNO L'ALTOPIANO, CHE FOSCO MARAINI PARAGONÒ AL TIBET PER LA SUA STRUGGENTE BELLEZZA, DIVENTA LA GIGANTESCA TAVOLOZZA DI UN DIO PITTORE CHE DÀ VITA A PRATERIE MAREZZATE DALL'AZZURRO DI FIORDALISI, NARCISI E VIOLETTE, DAL ROSSO DEI PAPAVERI, DAL GIALLO DEI RANUNCOLI E DAL BIANCO DEI FIORI DI LENTICCHIE IN CUI GALOPPANO BRANCHI DI BIONDI CAVALLI AVELIGNESI

IN JUNE THE UPLANDS, WHICH FOSCO MARAINI COMPARED TO TIBET'S STUNNING BEAUTY, APPEAR LIKE A HUGE CANVASS FOR AN ARTISTIC GOD, WHERE AVELIGNESI HORSES CANTER THROUGH GRASSLANDS DOTTED WITH BLUE FLEUR-DE-LYS, LILIES AND VIOLETS, RED POPPIES, YELLOW BUTTERCUPS AND WHITE LENTIL FLOWERS



Perugia: il volo del grifo-drone *Perugia: the flight of the griffon-drone*

Una passeggiata nel capoluogo dell'Umbria in compagnia della fantasia, della storia e di artigiani contemporanei che lavorano con una passione d'altri tempi. A walk through Umbria's regional capital, in the company of fantasy, history and contemporary craftsmen who work with the passion of yesteryear.



Testo di // Text by
ELVIRA D'IPPOLITI

Fonte // Source
terra-italia.net

Perugia – Nella mia fantasia, il grifo abbandona la facciata in pietra del Palazzo dei Priori, nel centro di Perugia, per librarsi sulla mia testa come un drone arcaico. La sua missione è chiara: mostrarmi la città con i suoi occhi. Verdastre risplendono le ali del drone nel sole estivo. Su Corso Vannucci, la via principale della città che da Piazza IV Novembre porta direttamente a una terrazza panoramica, ci sono molte persone: mi muovo nella stessa direzione e passo davanti a tanti bei caffè. Le vetrine dei negozi si fanno strada nei muri di pietra e spesso sono le stesse linee progettate dagli antichi architetti. Perugia è antica, contemporanea e stupisce ad ogni passo. Il Papa Paolo III Farnese (1540) fece distruggere un intero quartiere della città per far costruire la sua enorme Rocca Paolina, per mostrare così la sua forza. Della Rocca vediamo ora solo le fondamenta, mentre le case dei Baglioni, la famiglia più importante di Perugia, sono state demolite.

Il grifo-drone mi porterà sotto la terrazza panoramica: una scala porta direttamente davanti all'entrata del Brufani, antico hotel di lusso, in direzione della valle, dalla cui apparente immensità svettano le cime di due campanili. La strada scende ripida e sinuosa. Le ali del drone si muovono silenziose nel vento. Con un movimento del capo mi mostra il mio obiettivo. La casa è nascosta dalla via principale da un alto muro. Aspetto davanti alla porta che presto viene aperta da una giovane donna. “Vuole visitare la mia bottega-museo?": un po' sorpresa la seguo in una stretta entrata. Come nell'antico laboratorio di un'alchimista, nella stanza adiacente sono allineate l'una accanto all'altra decine di bottigliette riempite con polveri colorate. “Questi sono gli antichi colori originali di Francesco Moretti, un genio nel dipingere vetrate”. Maddalena, così si chiama la donna, è piena di energia e passione: è praticamente rimasta l'unica a creare vetrate, rigorosamente dipinte a mano. “È difficile” racconta, senza mai perdere la serenità. “Nella mia famiglia abbiamo sempre fatto questo lavoro, ci abbiamo sempre creduto e, semplicemente, non posso smettere”.

LA SUA MISSIONE È CHIARA: MOSTRARMILA CITTÀ CON I SUOI OCCHI HIS MISSION IS CLEAR: HE WANTS TO SHOW ME THE CITY THROUGH HIS EYES

STUDIO MORETTI CASELLI DI MADDALENA FORENZA

Il miglior simbolo di questa caparbietà famigliare è la grande vetrata sulla quale gli antenati di Maddalena hanno dipinto il ritratto della Regina Margherita (in cui onore a Napoli venne inventata la pizza che ne porta il nome). Un fragile e magnifico esemplare che, illuminato dalla luce del giorno, treggia nel museo di famiglia. Margherita indossa un vestito azzurro con merletti bianchi. Su un dipinto a olio sarebbe certo stato difficile riprodurre con tale precisione ogni piega del tessuto ma, quando si tratta di una vetrata, è praticamente impossibile. “I colori devono rimanere trasparenti” aggiunge Maddalena” in modo che la luce brilli attraverso il vetro. Osservi i gioielli: il colore dorato è una meraviglia”. Il viso della Regina ha un pallore regale ed è

Perugia – In my fantasy, the griffin leaves the stone façade of Palazzo dei Priori, in the centre of Perugia, to hover over my head like an archaic drone. His mission is clear: he wants to show me the city through his eyes. The drone's wings have a greenish sheen in the summer sun. In Corso Vannucci, the main road of the city, that leads from Piazza IV Novembre directly to a panoramic terrace, there are a great many people: I move in the same direction and pass by a number of pretty coffee shops. The shop windows, set in the stone walls, are often the same lines designed by the ancient architects.

Perugia is ancient, contemporary and every step you take is a surprise. Pope Paul III Farnese (1540) ordered the destruction of an entire district of the city, to make space for the building of his enormous Rocca Paolina fortress, in order to show his power. Now, we can only see the foundations of the Rocca, while the houses of the Baglioni family, the most important family in Perugia, have been demolished.

The griffon-drone will carry me beneath the panoramic terrace: a staircase leads directly to the front entrance of the Brufani, an ancient luxury hotel, in the direction of the valley and from its immensity, stand the peaks of two bell-towers. The steep, winding road descends. The wings of the drone move silently in the wind. With a movement of his head, he shows me my destination. The house is hidden from the main road by a high wall. I wait outside the door, which is soon opened by a young woman. “Would you like to visit my workshop-museum?” A little surprised, I follow her through a narrow entrance. As in the ancient workshop of an alchemist, there are dozens of little bottles, filled with coloured powders, lined up next to each other in the adjacent room. “These are the original ancient colours of Francesco Moretti, a genius in painting stained-glass windows.” The woman's name is Maddalena. She is full of energy and passion and she is virtually the only person left who still creates stained-glass windows, all strictly hand-painted. “It is difficult” she tells us, never losing her serenity. “In my family, this has always been our work. We have always believed in it and, quite simply, I cannot give it up.”

Studio Moretti Caselli di Maddalena Forenza

The greatest symbol of this family determination is the large stained-glass window on which Maddalena's ancestors painted a portrait of the Italian queen, Regina Margherita (Queen Margaret) (and in honour of whom the Neapolitan “Pizza Margherita” was invented, carrying her name). A fragile and magnificent example that, when illuminated by the light of day, stands out majestically in the family

LE ALI DEL DRONE SI MUOVONO SILENZIOSE NEL VENTO. CON UN MOVIMENTO DEL CAPO MI MOSTRA IL MIO OBIETTIVO. THE WINGS OF THE DRONE MOVE SILENTLY IN THE WIND. WITH A MOVEMENT OF HIS HEAD, HE SHOWS ME MY DESTINATION.





UN FRAGILE E MAGNIFICO ESEMPLARE CHE, ILLUMINATO DALLA LUCE DEL GIORNO, TRONEGGIA NEL MUSEO DI FAMIGLIA
A FRAGILE AND MAGNIFICENT EXAMPLE THAT, WHEN ILLUMINATED BY THE LIGHT OF DAY, STANDS OUT MAJESTICALLY IN THE FAMILY MUSEUM

museum. Queen Margherita is wearing a blue dress with white lace. It would certainly have been difficult to reproduce every fold of the fabric on an oil painting with such precision, but on a glass window, it is virtually impossible. "The colours must remain transparent" Maddalena adds, so that the light can shine through the glass. Take a look at the jewels: the golden colour is wonderful! The face of the Queen has a regal pallor and seems so alive that you almost want to speak to her. There is an authentic and ancient atmosphere inside the small museum – "Ours is the only house that was not destroyed by Pope Paul III" – and it contains a huge collection of drawings and plaster figurines that were used as models for the windows.

In the modern studio, there is less atmosphere, but a great deal of diligence. "In order to paint on glass, the subject must be painted using small brush-strokes. After this first phase, the glass is baked and then painted again. The same procedure is repeated four or five times. The piece of glass



often breaks and you then have to start all over again. At the end, the various pieces are joined together in a lead framework! On one of the glass windows that Maddalena has just painted it seems like time has stopped still. Here, in the Studio Moretti Caselli, the past and the present are simply interchangeable. I look out of the window and observe the ancient drone of the future. The griffon glides calmly around a tree, but I realize that it is time to say goodbye to this wonderful world of glass.

When you wander aimlessly around, sooner or later you have to go back from where you came. In Perugia, the vaulted foundations of the Papal Fortress are equipped with moving staircases. The silver carriages of a mini-underground railway automatically slide onto the slope and connect the old town with the new town. The griffon accompanies me back to the main square, but we don't stop for long. A couple is



così vivo che quasi si vorrebbe cominciare a parlare con lei. Il piccolo museo conserva in un ambiente autentico e antico – "la nostra è l'unica casa che non è stata distrutta da Papa Paolo III" – un'enorme collezione di disegni e figurine di gesso, che sono stati usati come modelli per le vetrate.

Nello studio moderno si respira meno atmosfera, ma molto impegno. "Per poter dipingere su vetro, il soggetto deve essere dipinto con piccole pennellate. Dopo questa prima fase, il vetro viene cotto e poi ridipinto. Lo stesso procedimento si ripete per quattro o cinque volte. Spesso il pezzo di vetro si rompe e bisogna ricominciare da capo. Alla fine i diversi pezzi vengono uniti con un'intelaiatura in piombo". Su una delle vetrate che Maddalena ha appena dipinto sembra che il tempo si sia fermato. Qui, nello Studio Moretti Caselli, il passato e il presente sono semplicemente intercambiabili. Guardo dalla finestra e osservo l'antico drone del futuro. Il grifo veleggia calmo vicino a un albero, ma capisco che è ora di salutare questo meraviglioso mondo del vetro.

Quando si vuole passeggiare senza meta, prima o poi bisogna tornare indietro. A Perugia, le fondamenta a volta della Rocca Papalina sono dotate di scale mobili. I vagoni argentati di una mini-metro scivolano automaticamente sul pendio e collegano la città vecchia con quella nuova. Il grifo mi riaccompagna alla piazza principale, ma non ci fermiamo molto a lungo. Una coppia sta salendo le ripide scale del Palazzo dei Priori, lo sposo deve aiutare la sposa nel suo abito bianco in pizzo: probabilmente la sposa non si aspettava questo tipo di ginnastica al suo matrimonio. Proseguo e la strada scende, curvandosi. Il drone è sempre qualche passo davanti a me ma mi prendo il mio tempo per ammirare

gli antichi palazzi. Un acquedotto romano fa da stretto ponte con la parte inferiore. Raggiungo il drone in una calma piazza, quasi al margine della città. Una chiesa di pietra crea un bianco contrasto rispetto al cielo azzurro.

MUSEO ATELIER GIUDITTA BROZZETTI

Vengono accolta ancora da una giovane donna. "Marta", si presenta, e comincia subito a raccontare la storia della sua famiglia. "Viviamo qui vicino. La chiesa era abbandonata e mio padre l'ha comprata. Venne costruita durante l'epoca di San Francesco e, chissà, forse anche lui è stato qui". Un'introduzione emozionante. Il santo patrono d'Italia, che amava tutto il creato e tutte le creature, ha probabilmente osservato questa semplice e meravigliosa architettura. In questa chiesa, Marta ha realizzato la sua personale idea di paradiso in terra. Uno accanto all'altro sono allineati, lungo le mura in pietra, gli antichi telai. Costruiti nel XVII o nel XIX secolo, funzionano tuttora. Proprio come nella bottega di Maddalena, mi trovo in un museo che allo stesso tempo serve per esercitare un raffinato lavoro manuale. Marta prende posto sul telaio più antico e si mette a lavorare. Osserva un manifesto con un'immagine di Pinturicchio: Gesù Bambino è parzialmente avvolto in uno scialle rigato e dal telaio ecco che esce l'identico pezzo di tessuto. "Come hai copiato il motivo?" mi viene spontaneo chiedere. Marta alza le spalle. "Non so leggere un modello perché non ho mai imparato a farlo. Semplicemente, osservo la foto e continuo a lavorare".

In questo momento non so più se è il grifo-drone l'essere fantastico o la donna che davanti a me ha riprodotto un modello così delicato dal pensiero. Da generazioni le donne della sua famiglia lavorano al telaio. Il motto di questa bottega è: "Laboremus jucunde". L'amore per il lavoro è contagioso e si stende per tutta la città. Perugia è una bottega dell'antico nella quale si lavora ancora oggi con amore. Tutti i problemi possono essere trasformati in bellezza dagli uomini: per fare ciò sono necessari i gesti giusti, un cuore aperto, fantasia e voglia di lavorare. Gli abitanti di Perugia conoscono bene quest'antica ricetta. [5 ottobre 2014] ●



walking up the steep steps of Palazzo dei Priori – the groom has to help his bride in her white lace gown: the bride was probably not expecting this type of exercise at her wedding. I continue on and the road descends around bends. The drone is always a few steps ahead of me but I take my time to admire the ancient buildings. The lower part of a Roman aqueduct acts as a narrow bridge. I catch up with the drone in a quiet square, almost on the edge of the town. A stone church creates a white contrast against the blue sky.

Museo Atelier Giuditta Brozzetti

I am once again welcomed by a young woman. "Marta", she says, introducing herself, and begins to tell the story of her family. "We live near here. The church was abandoned and my father bought it. It was built during Saint Francis's time and, who knows, he too may have been here". An exciting introduction. The patron saint of Italy, who loved all creation and all creatures, probably observed this simple, wonderful architecture. In this church, Marta has created her personal idea of heaven on Earth. The ancient looms are arranged one beside the other, in a line along the stone wall. Built in the 17th or 19th century, they still function. Just like in Maddalena's workshop, I find myself in a museum in which refined handiwork is carried out at the same time. Marta takes her place at the oldest loom and begins to work. She looks at a poster on which there is an image by Pinturicchio: Baby Jesus is partially wrapped in a striped shawl and an identical piece of fabric then comes out of the loom. "How did you copy the design? I ask spontaneously. Marta shrugs. "I don't know how to read a pattern, because I have never learnt to do so. I simply observe the photo and continue to work."

In this moment, it is hard to say whether the fantastic being is the griffon-drone or the woman who, before my eyes, has just reproduced such a delicate model using only her thoughts. For generations, the women of her family have been working with the looms. The motto of this workshop is: "Laboremus jucunde". The love for work is contagious and is widespread throughout the town. Perugia is a workshop of all that is ancient, in which people still work with love today. Men can transform problems into beauty: to do that, the right gestures, an open heart, imagination and the desire to work are all necessary. The inhabitants of Perugia know this ancient recipe very well. [5 October 2014] ●

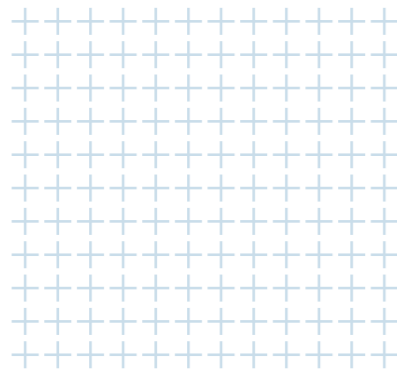
Info: Perugia si è candidata come capitale europea della cultura 2019. I progetti relativi alla candidatura si concentrano nella città vecchia e puntano a far ulteriormente emergere l'antico splendore. (www.perugia2019.eu)

Info: Perugia has nominated itself as a candidate to become European capital of culture in 2019. The projects linked to this nomination are concentrated in the old town and aim to bring out the town's ancient splendour even further. (www.perugia2019.eu)

I VAGONI ARGENTATI DI UNA MINI-METRO SCIVOLANO AUTOMATICAMENTE SUL PENDIO
THE SILVER CARRIAGES OF A MINI-UNDERGROUND RAILWAY AUTOMATICALLY SLIDE ONTO THE SLOPE

IN QUESTA CHIESA, MARTA HA REALIZZATO LA SUA PERSONALE IDEA DI PARADISO IN TERRA
IN THIS CHURCH, MARTA HAS CREATED HER PERSONAL IDEA OF HEAVEN ON EARTH





Brunello Cucinelli, il laboratorio
del cashmere nascosto in un borgo
medievale dell'Umbria

*Brunello Cucinelli, the cashmere
workshop hidden in a medieval
village in Umbria*

Testo di // Text by
PIERRE DE GASQUET

Fonte // Source
Les Echos



Due anni dopo il suo ingresso nella Borsa di Milano, il fondatore del gruppo ha inaugurato una nuova scuola dei mestieri nella regione per consolidare i legami col territorio e valorizzare meglio la filiera. *Two years after entering the Milan Stock Exchange, the founder of the group has inaugurated a new crafts and trades school in the region, in order to consolidate bonds with the territory and bring more value to the industry.*

Per raggiungere il borgo medievale di Solomeo, a nord di Perugia, occorre prendere una stradetta che serpeggia tra i cipressi. È qui, nel cuore di un'antica fortezza che nel 1402 venne occupata dalle truppe pontificie, che l'industriale Brunello Cucinelli ha scelto di stabilire la sede del suo impero familiare, che da due anni è quotato alla Borsa di Milano e ha un volume d'affari di 322 milioni di euro. Nella mensa aziendale contigua alla sua scuola dei mestieri (fondata nel settembre 2013), è possibile incontrare i giovani tirocinanti scelti in collaborazione con la Confindustria e le top model, feticci della griffe, appena tornate da un servizio fotografico in Mongolia o in Cina. In questo paese sobrio ed elegante, interamente restaurato grazie al suo intervento, questo figlio di un operaio (divenuto nel giro di una generazione il "principe del cashmere" italiano) ha stabilito il suo laboratorio-modello in cui ogni giorno lavora più della metà dei 1.020 dipendenti del gruppo.

"Per noi il rapporto col territorio è fondamentale", afferma Bruno Cucinelli di ritorno dalla fiera della moda di Düsseldorf. *"Mio padre e i suoi fratelli non sapevano nulla del loro datore di lavoro. Per essere credibili, dobbiamo avere una visione a lungo termine"*, spiega il fondatore della Cucinelli nel suo immenso ufficio-biblioteca, dove troneggiano le opere complete di Tacito, Montesquieu e Jean-Jacques Rousseau. A dimostrazione del suo radicamento nella regione, l'industriale ha anche fatto costruire a Solomeo – paese natale di sua moglie Federica – un teatro d'ispirazione palladia-

To get to the medieval village of Solomeo, to the north of Perugia, you need to take a narrow, winding road through the cypress trees. It is here, in the heart of an ancient fortress that was occupied by the papal troops in 1402, that the industrialist Brunello Cucinelli has chosen to establish the headquarters of his family empire, which has been listed in the Milan Stock Exchange for two years now and has a turnover of 322 million euro. In the company cafeteria next to the crafts and trades school (founded in September 2013), you can meet the young apprentices, chosen in collaboration with Confindustria (General Confederation of Italian Industry), and the top models, latest idols of the fashion label, just back from a photo shoot in Mongolia or China. In this simple, elegant village, entirely renovated thanks to Cucinelli's intervention, this workman's son (who, in the space of just one generation, has become the Italian "prince of cashmere") has established his workshop-model, where more than half of the Group's 1,020 employees work every day.

"We believe that the relationship with the territory fundamental," says Bruno Cucinelli, upon his return from the Düsseldorf fashion fair. *"My father and his brothers knew nothing about their employer. To be credible, we need a long-*





**UN LABORATORIO-MODELLO IN CUI
OGNI GIORNO LAVORA PIÙ DELLA METÀ
DEI 1.020 DIPENDENTI DEL GRUPPO
A WORKSHOP-MODEL, WHERE MORE
THAN HALF OF THE GROUP'S 1,020
EMPLOYEES WORK EVERY DAY**



“IL NOSTRO OBIETTIVO È UNA CRESCITA SANA E SOFT MANTENENDO UN LIVELLO ELEVATO DI QUALITÀ E DI ARTIGIANATO CREATIVO CON UNA DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA” “OUR OBJECTIVE IS ONE OF HEALTHY, MODERATE GROWTH, WHILE MAINTAINING A HIGH LEVEL OF QUALITY AND CREATIVE ARTISAN WORK WITH EXCLUSIVE DISTRIBUTION”

“MA DI COSA HA PAURA L'EUROPA OGGI? ABBIAMO TUTTO IL NECESSARIO PER IL SUCCESSO” “BUT WHAT IS EUROPE AFRAID OF TODAY? WE HAVE EVERYTHING WE NEED FOR SUCCESS”

na, dove la Fondazione Brunello Cucinelli organizza programmi di danza contemporanea e di musica classica. Lo specialista del “casual chic” di lusso fabbrica il 100% dei suoi prodotti in Italia e l’80% in Umbria. *“Non dimentichiamo che Lorenzo il Magnifico considerava gli artigiani fratelli dei grandi artisti.”* In media, alla Cucinelli gli apprendisti artigiani sono pagati il 15% in più rispetto allo stipendio di base. Le 60 “reclute” della nuova scuola d’arte, di età compresa tra i 19 e 27 anni e specializzati nell’arte del remaillage o del rammendo, otterranno un diploma dopo sette mesi di studio a Solomeo. *“Con un passe-partout di questo tipo dovrebbero trovare facilmente un lavoro a Parigi da Chanel o altrove. Oggi il mestiere del sarto ha ripreso quota e ritrovato dignità rispetto all’impiego in un call center”*, dichiara il fondatore.

Due anni dopo la quotazione in Borsa, avvenuta il 27 aprile 2012, Brunello Cucinelli giudica *“immensi”* i benefici dell’operazione in termini di orientamento internazionale. Per lui, gli investitori stranieri (per il 45% americani e per il 30% inglesi, nel suo caso) sono ottimi consulenti *“a condizione di avere il coraggio di ascoltarli”*. *“Oggi la finanza lavora con l’industria nel rispetto dei ruoli di ciascuno. In questa fase, nessun investitore ha mai chiesto di cambiare strategia né di accelerare la crescita”*, si rallegra Cucinelli, senza nascondere la sua ammirazione per il *“modello Hermès e i suoi 180 anni di storia”*. D’altronde una delle rappresentanti di Hermès, Candice Koo, fa parte del Consiglio di amministrazione della Cucinelli. *“Il nostro obiettivo è una crescita sana e soft (+15% nel 2013) mantenendo un livello elevato di qualità e di artigianato creativo con una distribuzione esclusiva”*.

Otto mesi dopo che Loro Piana, il concorrente principale, è stato rilevato da LVMH (proprietario del gruppo “Echos”) per circa 2 miliardi di euro, Bruno Cucinelli – che nel 2013, stando a Bloomberg, ha fatto il suo ingresso nel club dei miliardari italiani – vuole mantenere la sua indipendenza il più a lungo possibile, con il 62% del capitale nelle mani della famiglia. I suoi due figli, Camilla, 31 anni, e Carolina, 23 anni, lavorano già nel reparto style. *“Ma di cosa ha paura l’Europa oggi? Abbiamo tutto il necessario per il successo”* esclama il re del cashmere nella sua reggia di Solomeo. [18 Marzo 2014] ●

term vision”, the founder of the Cucinelli company explains to us, in his immense office-library, where the complete works of Tacitus, Montesquieu and Jean-Jacques Rousseau stand out. Demonstrating his deep roots in the region, the industrialist has built a theatre in Solomeo – the village in which his wife was born. This theatre is Palladian-inspired and in it, the Brunello Cucinelli Foundation organizes programmes of contemporary dance and classical music. This expert of luxury “casual chic” manufactures 100% of his products in Italy, of which 80% in Umbria. “Let’s not forget that Lorenzo the Magnificent considered artisans the brothers of great artists.” On average, apprentice artisans working at Cucinelli are paid an extra 15%, over and above the basic salary. The 60 “recruits” at the new school of art are aged between the 19 and 27 years. They are specialized in the art of remaillage (grafting) or darning and will obtain a diploma after seven months of study in Solomeo. “With a pass key like this, they should have no trouble finding work at Chanel in Paris or elsewhere. Today, the tailoring trade has regained importance and dignity, compared to a job in a call centre”, says the founder.

Two years after being listed at the Milan Stock Exchange, which took place on 27 April 2012, Brunello Cucinelli considers the benefits in terms of international focus to be *“immense”*. He believes that foreign investors (45% American and 30% English, in his case) are excellent advisers *“provided one has the courage to listen to them”*. *“Today, finance works with industry, each respecting the role of the other. In this phase, no investor has ever asked to change strategy nor to accelerate growth”*, Cucinelli says gladly, without hiding his admiration for *“the Hermès model and its 180 years of history”*. After all, one of the representatives of Hermès, Candice Koo, is part of the Board of Directors of Cucinelli. *“Our objective is one of healthy, moderate growth (+15% in 2013), while maintaining a high level of quality and creative artisan work with exclusive distribution”*.

Eight months after the main competitor, Loro Piana, was taken over by LVMH (owner of the “Echos” group) for approximately 2 billion euro, Bruno Cucinelli – who, according to Bloomberg, entered the Italian billionaires’ club in 2013 – wants to maintain his independence for as long as possible, with 62% of capital in the family’s hands. His two daughters, Camilla, 31 years old, and Carolina, 23 years old, already work in the style department. *“But what is Europe afraid of today? We have everything we need for success”* says the king of cashmere in his palace in Solomeo. [18 March 2014] ●

Monte Castello di Vibio, un teatro piccolissimo immerso nella bellezza

Monte Castello di Vibio, a tiny theatre surrounded by beauty

Testo di // [Text by](#)
ANDREA FERRARETTO

Fonte // [Source](#)
La Stampa, Tuttogreen



*Il silenzio delle colline umbre,
tra Todi e il Tevere
The silence of the Umbrian hills,
between Todi and the Tiber*

Bisogna ammetterlo: girare l'Italia, uscendo dai percorsi dritti e veloci, permette di scoprire meraviglie e angoli avvolti nel tempo che sembra trascorrere lento, permettendo di apprezzare la bellezza dei paesaggi e le storie che i luoghi sanno raccontare.

Monte Castello di Vibio si trova a poche decine di chilometri da Todi: là, in basso, scorre il Tevere, che si accinge a creare un'ansa per poi continuare la corsa verso Roma. Un borgo arroccato su una collina, fatto di vicoli e stradine, dove l'unico rumore è quello dei passi e dei bambini che giocano. Si respira un'aria tranquilla, fatta di saluti con i passanti e della serenità di trovarsi, come di incanto, nel medioevo, dove le pietre raccontano la storia e la cultura di questi luoghi.

Già, la cultura: a Monte Castello si trova il Teatro della Concordia, un teatro, fatto di palchi e logge, nel centro del paese, tuttora funzionante, con il suo calendario e la possibilità di visitarlo. Il teatro più piccolo del Mondo, con i suoi 99 posti, a testimonianza di quanto fossero vivaci e lungimiranti in queste zone: progettato in pieno clima post rivoluzione francese del 1789, intitolato proprio a quella "concordia tra i popoli" che l'Europa dell'ottocento cercava di creare. Fu allora che nove famiglie illustri del paese decisero di costruire a Monte Castello un luogo di divertimenti e riunioni. La sua inaugurazione è del 1808, in un periodo di massimo splendore culturale, quasi a volersi riscattare da parte dei Montecastellesi di secoli di vicissitudini e di dominazioni subite. Il teatro, si legge in un documento dell'epoca, "venne costruito piccolo, a misura del suo paese" Dal 1993 si è costituita la "Società del Teatro della Concordia" con lo scopo di gestire le attività del teatro.

La piazza di Monte Castello è una terrazza su questa parte dell'Umbria: sullo sfondo Todi, anch'essa abbarbicata su una collina, che vede scorrere il Tevere e, in lontananza, monti e boschi, capaci di rendere questa regione un vero

Travelling around Italy, leaving the direct and fast routes behind us, undeniably allows you to discover wonders and corners that stand still in time that seems to move slowly, allowing you to appreciate the beauty of the landscapes and the stories that these places have to tell.

Monte Castello di Vibio is located about ten kilometres from Todi: there, the Tiber river flows down below, creating a meander and then continuing on its way towards Rome. A village perched on a hill, made up of narrow lanes and alleys, where the only sound is that of children's footsteps as they play. The atmosphere is one of tranquillity, made up of greeting passers-by and the serenity of finding yourself, as if by magic, in the Middle Ages, where the stones tell the history and the culture of these places.

Culture indeed: at Monte Castello there is the Teatro della Concordia, a theatre with boxes and balconies, in the centre of the village. It is still functional, with its calendar of events and can be visited. The smallest theatre in the world, with its 99 seats, is evidence of just how lively and forward-thinking these areas were: designed in the post French Revolution climate of 1789, it was named after that "concord between the peoples" that nineteenth century Europe was trying to create. It was then that nine illustrious families of the village decided to build a place for entertainment and meetings in Monte Castello. Its inauguration took place in 1808, in a period of maximum cultural splendor, as if the inhabitants of Monte Castello wanted to redeem themselves after centuries of trials and tribulations and the dominations they had endured. A document of the period states that the theatre "was built small, to fit its village". In 1993, the "Company of the Teatro della Concordia" was established, with the goal of handling the theatre's activities.

The square of Monte Castello is a terrace over this part of Umbria: Todi is in the background, also perched on a hill, and the Tiber river can be seen flowing in the distance, as well as mountains and woods, making this region a real gem. This place is so special, with an undisturbed balance

IL TEATRO PIÙ PICCOLO DEL MONDO, CON I SUOI 99 POSTI, A TESTIMONIANZA DI QUANTO FOSSERO VIVACI E LUNGIMIRANTI IN QUESTE ZONE THE SMALLEST THEATRE IN THE WORLD, WITH ITS 99 SEATS, IS EVIDENCE OF JUST HOW LIVELY AND FORWARD-THINKING THESE AREAS WERE



gioiello verde. Un luogo talmente particolare, in equilibrio intatto tra cultura e paesaggio, da diventare la sede della International School of Art. Una Scuola di disegno, pittura e scultura aperta nel periodo estivo e frequentata da studenti provenienti dagli USA e altre nazioni.

Da Monte Castello la strada procede, attraversando uliveti e vigneti intervalati da casali e boschetti e, dopo poco, si raggiunge Doglio, un'altra minuscola frazione, con stradine e case appoggiate le une alle altre. Attorno vallate e boschi, con l'impressione di immergersi, sempre più, in un viaggio che non è fatto solo di luoghi ma di storia, scoprendo che il tempo scorre lento, lasciando segni e tracce. Doglio era, infatti, il naturale confine tra i guelfi orvietani e i ghibellini todini: solamente sotto la repubblica Giacobina (1789-1799) entrò a far parte del cantone di Monte Castello di Vibio.

La strada, stretta e panoramica, si inoltra in boschi che tuttora sono curati e gestiti, per produrre legname, fino a raggiungere la vecchia statale che da Todi raggiunge Orvieto. Dopo pochi chilometri si incontra il bivio per Titignano: un altro piccolo gioiello di queste vallate umbre, un borgo intatto che si protende con una terrazza sul Tevere, con sullo sfondo Todi. Titignano è diventato, negli anni, una struttura ricettiva ma ha saputo mantenere la sua vocazione agricola proseguendo nella produzione dell'olio e del vino, recuperando, al tempo stesso, i casali e il borgo, per farli diventare un'opportunità per chi vuol trascorrere un soggiorno immersi in questo territorio. L'autunno rende ancor più affascinante questo percorso, colorando la tavolozza con tonalità capaci di restare impresse negli occhi. Le sottili foschie rendono questi luoghi magici, tra siepi e filari che si susseguono e non è raro vedere una volpe attraversare la strada, che ci osserva con gli occhi furbi, regalandoci l'impressione che questo sia ancora un luogo naturale, dove ritmi e stagioni hanno ancora senso di esistere. [13 Novembre 2014] ●



between culture and landscape, that it became the home of the International School of Art. This is a school of design, painting and sculpture, open during the summer period and frequented by students from the USA and other nations. From Monte Castello, the road proceeds, through olive groves and vineyards, punctuated by country houses and little woods. After a while, you come to Doglio, another tiny district, with little lanes and houses leaning against each other. All around, there are valleys and forests, giving you the growing feeling of being on a journey that is not only made up of places, but also of history, as you discover that time moves slowly, leaving behind it signs and traces. In fact, Doglio was the natural border between the Guelphs of Orvieto and the Ghibellines of Todi: only when it was under the Jacobin Republic (1789-1799) did it become a part of the canton of Monte Castello di Vibio.

The road is narrow and scenic and runs through woods, which are still well-cared-for and managed for the production of timber, as far as the old trunk road that links Todi to Orvieto. After a few kilometres, you come to the turning for Titignano: another little gem of these Umbrian valleys, this is an unspoilt village with a terrace stretching out over the Tiber river, with Todi in the background. Over the years, Titignano has become an accommodation structure, but it has also maintained its agricultural vocation, continuing its production of oil and wine, while at the same time salvaging the country houses and the village, turning them into an opportunity for anyone wanting to spend a holiday in this area.

The autumn makes this route even more enchanting, bringing with it colours that will remain imprinted in your mind. The fine mists make these places magical, as it lingers between the hedges and lines of trees that pass by, one after the other. It is not rare to see a fox crossing the road, observing us with cunning eyes and giving us the impression that this is still a natural place, where rhythms and seasons still have a reason to exist. [13 November 2014] ●

PROGETTATO IN PIENO CLIMA POST RIVOLUZIONE FRANCESE DEL 1789, INTITOLATO PROPRIO A QUELLA "CONCORDIA TRA I POPOLI" CHE L'EUROPA DELL'OTTOCENTO CERCAVA DI CREARE DESIGNED IN THE POST FRENCH REVOLUTION CLIMATE OF 1789, IT WAS NAMED AFTER THAT "CONCORD BETWEEN THE PEOPLES" THAT NINETEENTH CENTURY EUROPE WAS TRYING TO CREATE

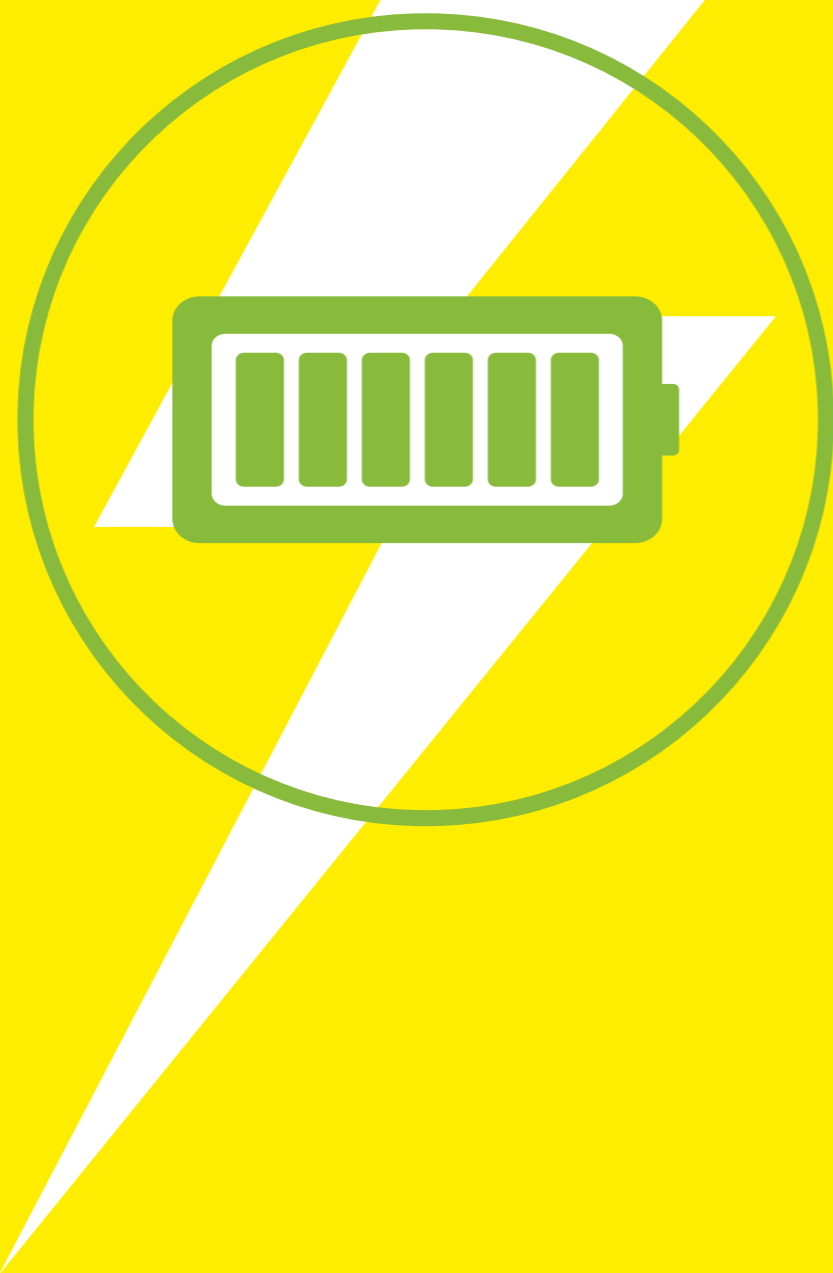


IL TEATRO, SI LEGGE IN UN DOCUMENTO DELL'EPOCA, "VENNE COSTRUITO PICCOLO, A MISURA DEL SUO PAESE". DAL 1993 SI È COSTITUITA LA "SOCIETÀ DEL TEATRO DELLA CONCORDIA" CON LO SCOPO DI GESTIRE LE ATTIVITÀ DEL TEATRO. A DOCUMENT OF THE PERIOD STATES THAT THE THEATRE "WAS BUILT SMALL, TO FIT ITS VILLAGE". IN 1993, THE "COMPANY OF THE TEATRO DELLA CONCORDIA" WAS ESTABLISHED, WITH THE GOAL OF HANDLING THE THEATRE'S ACTIVITIES



Testo di // Text by
FRANCESCA FUGAZZI

Fonte // Source
ilcambiamento.it



Energy Camp: una vacanza in Umbria dove imparare i trucchi del risparmio

Energy Camp: a holiday in Umbria where you can learn the secrets of saving

Una vacanza per smettere di pensare? E che dire, invece, se in vacanza si decidesse di pensare ma in modo diverso? Naturalmente in una maniera piacevole e che serva a risolvere anche quei problemi che ci affliggono quando corriamo in auto al lavoro, quando sgraniamo gli occhi per le bollette che riceviamo o quando finiamo dal dottore per qualche fastidioso bruciore di stomaco.

L'opportunità è solo da cogliere. Ed è l'Energy Camp: ad una cifra contenuta, una settimana organizzata dal PeR, Parco dell'Energia Rinnovabile, e da PAEA, Progetti Alternativi per l'Energia e l'Ambiente, per crescere, apprendere, condividere esperienze, alimentare il corpo, la mente e lo spirito a contatto con la natura dell'area protetta dei Monti Amerini, nel comune di Guardea in località Frattuccia, a quaranta minuti d'auto da Terni, nell'Umbria meno battuta dagli itinerari turistici più noti.

Sette giorni per rieducarsi alla sobrietà e alla frugalità. Alessandro Ronca, fondatore del PeR, spiega: "Vogliamo essere felici e rendere felici: risparmiare risorse non è un sacrificio, è il nuovo edonismo, è il nuovo umanesimo. È lo spreco che comporta, a lungo termine, infelicità, sacrifici e lutti." Una proficua simbiosi con l'associazione PAEA, evidenziata dallo statuto della stessa: "L'associazione rifiuta l'etica consumistica imperante e rafforza la pratica di quella che definisce una cultura ed economia della saggezza, semplicità ed uguaglianza". Si fa un gran parlare delle energie rinnovabili e pulite. Questo è ottimo ma non sempre si è nelle condizioni oggettive di ricorrervi. Lo sviluppo sostenibile – che non passa necessariamente per lo sviluppo economico, anzi – non si

"VOGLIAMO ESSERE FELICI E RENDERE FELICI: RISPARMIARE RISORSE NON È UN SACRIFICIO, È IL NUOVO EDONISMO, È IL NUOVO UMANESIMO" "WE WANT TO BE HAPPY AND MAKE OTHERS HAPPY: SAVING RESOURCES IS NOT A SACRIFICE, BUT IT IS THE NEW HEDONISM, THE NEW HUMANISM"

A holiday without too much thinking? What would you say if, during your holiday, you should decide to think differently? Of course, in a pleasant manner that will help to resolve those problems that afflict us when we drive to work in a hurry, when we raise our eyebrows at the bills we receive or when we end up at the doctor's surgery with a troublesome burning sensation in our stomach.

The opportunity is there for the taking. It is the Energy Camp: at an affordable price, a week organized by the PeR, Parco dell'Energia Rinnovabile (PrE -Park of Renewable Energy), and by PAEA, Progetti Alternativi per l'Energia e l'Ambiente (APEE – Alternative Projects for Energy and Environment), to grow, learn, share experiences, feed the body, the mind and the spirit, in contact with nature in the protected area of the Monti Amerini, in the municipality of Guardea, in the locality of Frattuccia. It is forty minutes by car from Terni and is located in the part of Umbria that is less affected by the most well-known tourist itineraries.

Seven days to re-educate yourself to sobriety and frugal living. Alessandro Ronca, founder of the PeR, explains: "We want to be happy and make others happy: saving resources is not a sacrifice, but it is the new hedonism, the new humanism. It is waste that, in the long term, brings unhappiness, sacrifices and mourning." A fruitful symbiosis with the association PAEA, as highlighted by its own statute: "The association rejects the ethics of consumerism and reinforces the practice of what it defines a culture

and economy of wisdom, simplicity and equality". There is much talk about renewable and clean energy. This is great, but we are not always in the objective conditions to turn to it. Sustainable development – which does not necessarily entail economic development, on the contrary – it is not only

Se la voglia di vacanza ha già bussato alla porta ma le idee non sono ancora chiare, se si desidera godere di una vita semplice ma comoda e se si ama il cibo sano ma gustoso, fra colline e boschi di querce, in mezzo alla natura umbra, un gruppo di esperti vi aspetta per una vacanza dove imparare ...i trucchi del risparmio! If the desire for a holiday has already knocked at your door but you still don't have any clear ideas, if you want to enjoy the simple but comfortable life and if you love healthy but tasty food, there is a group of experts awaiting you in the hills and oak woods, in the midst of Umbria's nature, for a holiday where you can learn ... the secrets of saving!



LESS IS MORE



ottiene solo con importanti investimenti, ma anche con un utilizzo efficiente delle risorse che già si hanno a disposizione. Esistono infatti accorgimenti meno costosi e più immediati alla portata di tutti (ma a conoscenza di pochi) per ridurre le esigenze in modo da creare spazio per un maggior benessere. Maestro in questo senso l'architetto tedesco Ludwig Mies van der Rohe con il suo "less is more". All'Energy Camp si sperimenta giorno per giorno cosa significa vivere risparmiando senza rinunciare al comfort. Dalle comode camere arredate in stile sobrio e razionale ad una sana cucina a base vegetale ma ricca di gusto. In questa settimana di vacanza-studio ci si focalizzerà sulle energie verdi ed anche su aspetti che, in apparenza, possono sembrare slegati, ma che fanno tutti capo ad un approccio olistico, ossia quello secondo cui il totale sarà sempre maggiore della somma delle singole parti: i modi in cui abitiamo, mangiamo, ci spostiamo hanno effetti simili. Oggi per vivere ricorriamo ad una serie interminabile di apparecchi energivori di cui potremmo fare anche a meno: basti pensare agli aspirabriciole e ai coltelli elettrici. E, ancora, ci alimentiamo in modo spesso sbadato. Tendiamo a calmare l'appetito senza conoscere la storia dei cibi, la loro provenienza e l'energia che è stata impiegata per produrli: una bistecca di manzo di importazione ha un impatto ambientale notevolmente superiore ad un buon piatto sano di riso e lenticchie locali. Compriamo azioni in modo meccanico a causa dell'abitudine, azioni che in realtà e, in modo aggregato, hanno notevole impatto sul pianeta.

Riscoprire la nostra energia è quanto mai necessario: il corpo umano è una macchina meravigliosa (e molto efficiente: con circa 2500 calorie lavora per ventiquattro ore!) e al PeR non mancheranno occasioni per farlo funzionare. Si scopriranno cose serie in modo leggero, attraverso momenti d'aula, di scambio e attività ricreative e manuali. Nuove conoscenze relative alla produzione energetica potranno essere apprese con la visita del parco, spaziando dal fotovoltaico al solare termico, dall'eolico alle biomasse: argomenti che verranno specificati anche attraverso lezioni di approfondimento. A questo si aggiungeranno ore sul risparmio energetico con il miglioramento

obtained through large investments, but also by the efficient use of resources that are already available. In fact, less expensive and more immediate solutions, available to all (but known by few), to reduce demand in order to make room for greater well-being, do exist.

A master in this respect is the German architect Ludwig Mies van der Rohe with his "less is more". At the Energy Camp, you experiment day by day what living and saving without sacrificing comfort means. From the comfortable rooms, furnished in simple style to a healthy cuisine based on vegetables but full of taste. This is a week of vacation-study that focuses on green energy and on aspects that may apparently seem unrelated, but that are all linked to a holistic

approach, namely the one according to which the total will always be greater than the sum of the single parts: the way in which we live, eat, and travel have similar effects. Today, in order to live, we use an endless series of energy-consuming appliances that we could do without: just think about handheld vacuum cleaners and electric knives for example. We also often eat in a careless way. We tend to calm our appetites without knowing the history of foods, their origins and the energy used to produce them: an imported beef steak has an environmental impact that is considerably greater than that of a good, healthy dish of local rice and lentils. Our actions are often mechanical, caused by habit, and in reality these actions, when grouped

together, have a considerable impact on the planet. More than ever before, rediscovering our energy is necessary: the human body is a wonderful machine (and a very efficient one: it works for twenty-four hours on about 2500 calories!) and at the PeR, there is no lack of opportunities to make it work. Serious things will be discovered in a simple way, through moments in the classroom, exchanges and recreational and manual activities. New knowledge related

OGGI PER VIVERE RICORRIAMO AD UNA SERIE INTERMINABILE DI APPARECCHI ENERGIVORI DI CUI POTREMMO FARE ANCHE A MENO: BASTI PENSARE AGLI ASPIRABRICIOLE E AI COLTELLI ELETTRICI TODAY, IN ORDER TO LIVE, WE USE AN ENDLESS SERIES OF ENERGY-CONSUMING APPLIANCES THAT WE COULD DO WITHOUT: JUST THINK ABOUT HANDHELD VACUUM CLEANERS AND ELECTRIC KNIVES FOR EXAMPLE

dell'involucro edilizio e con l'utilizzo di cucine solari, attraverso un sistema che convoglia i raggi del sole in un unico punto e li rende funzionali alla cottura. Non mancheranno momenti per usare le mani e riparare oggetti guasti o avere indicazioni su come riutilizzarli o riciclarli, per vendere o barattare oggetti usati.

Potrete anche scoprire la realtà dei bagni a secco che servono da una parte a risparmiare acqua potabile (alcuni di voi forse non sapranno che l'acqua di scarico del wc lo è) e a produrre compost per fertilizzare. E che dire di rinfrancare lo spirito dopo così tante fatiche con una doccia solare con acqua piovana in mezzo alla natura? È superfluo, d'estate, utilizzare il gas per scaldare l'acqua quando si può ricorrere al calore del sole che produce 7500 volte in un solo giorno l'energia che l'umanità usa nello stesso lasso di tempo. Per chi apprezza il turismo vi sarà la possibilità di fare gite nei dintorni scoprendo cultura e natura, ovviamente condividendo i mezzi di trasporto a disposizione oppure facendo lunghe camminate tra le dolci colline che si rincorrono a perdita d'occhio.

Chi ama il relax e la spiritualità, potrà cominciare la giornata con l'asana di saluto al sole o con ritempranti esercizi di Qi Gong. Chi apprezza, invece, la vita bucolica potrà affondare le proprie dita nella terra degli orti biologici del parco, che è anche presidio Slow Food della fava cotta dell'Amerino, una piccola produzione autoctona di altissima qualità e notevole valore nutrizionale. In quella settimana il PeR rappresenterà un mondo sostenibile in miniatura: sostenibile per gli esseri umani, per gli animali, per l'ambiente. Nessuno escluso. Non solo ci saranno tutte le tecnologie per produrre risparmiando, ci saranno anche le persone che, condividendo, i propri progetti e la loro volontà di pesare meno sulla Terra, aggiungeranno nuova energia ad energia. Una vacanza insolita ma non per questo meno speciale. [26 Maggio 2014] ●



E CHE DIRE DI RINFRANCARE LO SPIRITO DOPO COSÌ TANTE FATICHE CON UNA DOCCIA SOLARE CON ACQUA PIOVANA IN MEZZO ALLA NATURA? WHAT ABOUT REJUVENATING THE SOUL AFTER ALL THAT HARD WORK, WITH A SOLAR SHOWER USING RAINWATER SURROUNDED BY NATURE?

to the production of energy can be gained by a visit to the park, from photovoltaics to solar heating, from wind energy to biomass: topics that will also be covered through in-depth lessons. Hours on energy saving will be added to this, with the improvement of buildings and the use of solar kitchens through the use of a system that channels the Sun's rays to a single point and makes them functional for cooking. There will be numerous moments for using your hands and repairing

broken objects or receiving indications on how to reuse them or recycle them and for selling or swapping used objects. You will also be able to discover the reality of compost toilets, which help to save drinking water (some of you are perhaps unaware that the water flushed in the toilet is drinking water) and also to produce compost as a fertilizer. What about rejuvenating the soul after all that hard work, with a solar shower using rainwater surrounded by nature? Using gas to heat water in the summer is superfluous, when you can use the heat of the sun, which produces, in a single day, 7500 times the energy used by humanity in the same period of time. Those who appreciate tourism will have the opportunity to go on trips in the surrounding areas, discovering culture and nature and, of course, sharing the means of transport available or taking long walks in the gentle hills that stretch as far as the eye can see.

Those who love relaxation and spirituality can start the day with the Sun salutation asana or with invigorating Qi Gong exercises. Those who appreciate pastoral life will be able to sink their fingers into the earth of the organic vegetable gardens in the park, which is also the Slow Food Presidium for "fava cotta dell'Amerino" (a type of broad bean), a small local product of very high quality and considerable nutritional value. During that week, the PeR will represent a miniature version of a sustainable world: sustainable for human beings, for animals and for the environment. There are no exceptions. Not only will all the technologies for producing while saving be present, but there will also be the people who, by sharing their projects and their will to be less of a burden to the Earth, will add new energy to energy. This holiday is unusual, but no less special. [26 May 2014] ●

Il convento delle spose

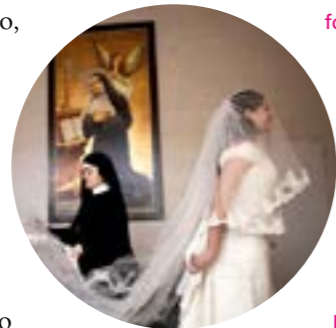
The convent of the brides

Nel monastero di Cascia un atelier di abiti di nozze usati. Le suore li rinnovano e li regalano alle ragazze povere. In the monastery of Cascia, there is an atelier of used wedding dresses. The nuns smarten them up and donate them to poor girls.

Testo di // Text by
CATERINA MANIACI

Fonte // Source
Libero

Non volevo rinunciare all'abito da sposa, ma certo con i prezzi che ci sono non me lo sarei potuta permettere. Ho saputo di quello che offrono qui le suore e allora sono venuta a chiedere aiuto...». Elsa, una bella ragazza toscana, è incantata dall'atmosfera del monastero. Il chiostro, silenzioso e fiorito di rose, e poi i lunghi corridoi freschi, le stanze luminose, le finestre aperte sui tetti e, in lontananza, sulle montagne. Poi, quello che non ti aspetti, in un monastero: un vero atelier, una sala in cui sono appesi migliaia di abito bianchi, veli, rasi, e una suora che li sceglie e li toglie dalle grucce, competente e sorridente. Elsa è una delle tante, tantissime future spose che arrivano a Cascia, per un motivo speciale: ricevere «in regalo» un vestito per il matrimonio. Un piccolo miracolo nel monastero dedicato alla «santa degli impossibili», cioè Santa Rita, la quale è soprattutto «specializzata» in matrimoni. Vissuta tra il Trecento e il Quattrocento, era stata, infatti, moglie di un nobile e ufficiale, ma ben poco gentiluomo – a parte i tradimenti, era violento, manesco e chi più ne ha più ne metta – e, per disgrazia estrema, aveva avuto due figli ben avviati sulla stessa strada del padre. Rita riuscì a ottenere la loro conversione, non senza aver sofferto pene tremende. Morto il coniuge, i figli più o meno sistemati, la futura santa pensò bene di ritirarsi in convento. Proprio perché purtroppo ricca di esperienza sulle fatiche della vita matrimoniale, ne diventò anche la protettrice, guadagnandosi la fama universale di poter intercedere per risolvere le situazioni più intricate e disperate. Così molte neo spose, nel tempo, hanno donato come ex voto proprio il loro vestito al monastero. E le suore agostiniane che ci vivono hanno deciso di donare, a loro volta, questi abiti a



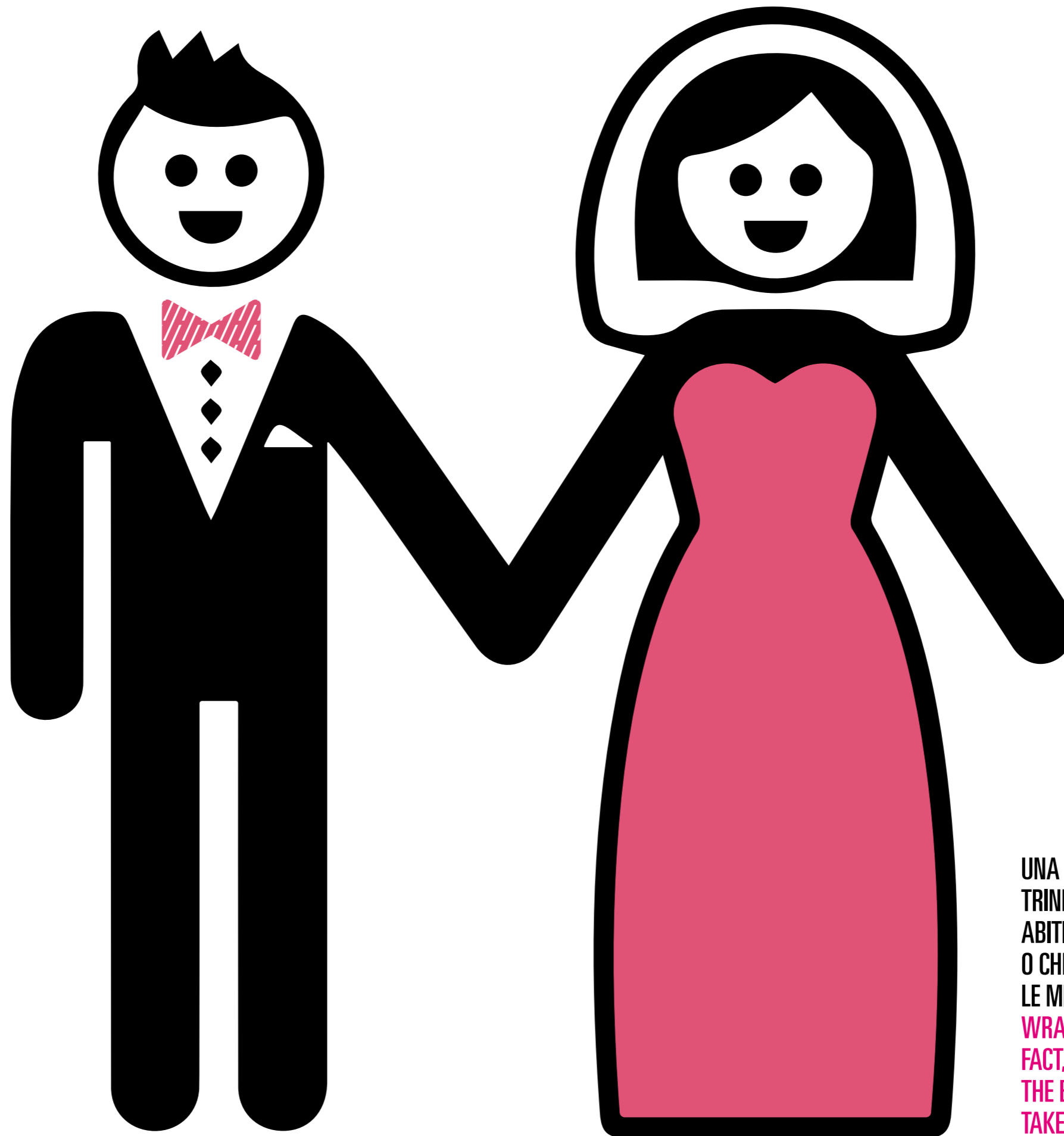
"I didn't want to miss out on a wedding dress, but at today's prices, I would not have been able to afford one. I heard about what the nuns were offering here and so I came to ask for help..." Elsa, a beautiful Tuscan girl, is bewitched by the atmosphere of the monastery. The cloister, silent and filled with blossoming roses, and the long cool corridors, the bright rooms, the windows that open out onto the rooftops and to the mountains in the distance. Then, something you would not expect in a monastery: a real atelier, a room in which thousands of white dresses, veils and satins are hanging, and a competent, smiling nun who chooses them and removes them from the hangers. Elsa is one of the numerous future brides arriving in Cascia for a special reason: to receive a wedding dress "as a gift". This small miracle takes place in the monastery dedicated to the "saint of the impossible", namely Saint Rita, who is above all "specialized" in weddings. She lived between the fourteenth and fifteenth centuries and had, in fact, been the wife of a nobleman, who was an officer but by no means a gentleman. As well as being unfaithful, he was violent, aggressive and so on and so forth and, most regrettably, his two sons were following in their father's footsteps. Rita succeeded in converting them, but only after suffering great pains. When her husband died and the sons were more or less settled, the future saint decided to enter a convent. Because of her unfortunate, wide experience of the toils of married life, she also became its patron, earning universal fame for her ability to intercede and resolve even the most intricate and desperate situations. Hence, over time, numerous newly wed brides have donated their own dresses as votive offerings. The Augustinian nuns who live there, in turn decided to donate these dresses to those who need them – girls who, for financial reasons or to avoid spending



ELSA È UNA DELLE TANTE, TANTISSIME FUTURE SPOSE CHE ARRIVANO A CASCIA, PER UN MOTIVO SPECIALE: RICEVERE «IN REGALO» UN VESTITO PER IL MATRIMONIO
ELSA IS ONE OF THE NUMEROUS FUTURE BRIDES ARRIVING IN CASCIA FOR A SPECIAL REASON: TO RECEIVE A WEDDING DRESS "AS A GIFT"

chi ne avesse bisogno, a quelle ragazze che, per motivi economici, o per non spendere cifre giudicate esorbitanti e spreca una precisa scelta di sobrietà e vogliono avere un abito low cost, sì, ma con un significato e una storia particolare. Oggi, nel monastero di Cascia, è suor Maria Laura che si occupa degli abiti da sposa, conservandoli in una stanza all'interno della clausura, ordinati per taglia e pronti per essere proposti alle donne che arrivano in cerca dell'abito giusto. Nessun costo, al più un'offerta libera al monastero. Questa tradizione, una delle tante attività caritatevoli che le monache portano avanti, nasce negli anni '50. All'inizio, ne usufruivano principalmente le «Apette» che, diventate grandi, si sposavano. Le Apette sono le ragazze ospiti all'Alveare di Santa Rita, una struttura costruita accanto al monastero per sostenere bambine e ragazze provenienti da famiglie con serie difficoltà economiche e sociali. Oggi, complice la pesante crisi economica, l'atelier low cost è diventato molto popolare. La sua storia è rimbalzata su molti media, nonché in molti siti, anche in quelli specializzati in viaggi. E agli affollatissimi pellegrinaggi tradizionali si è aggiunta questa lunga fila di spose. Ma non tutte sono a conoscenza di chi è santa Rita, magari non sono neppure credenti e pensano di sposarsi con il rito civile, non in chiesa. Suo Maria Laura non si scompone e mostra gli abiti a tutte quelle che lo chiedono. Si procede alla prova e si prendono le misure per gli adattamenti: è chiaro che occorre allungare, stringere, accorciare, non si tratta di abiti su misura. Anche a questo provvedono le monache, armate di ago, filo e macchine da cucire. Dopo le prove, tutto è pronto. Finita la cerimonia, in molte scelgono di restituire alle suore permetterlo a disposizione di un'altra sposa. Una virtuosa «catena» che avvolge di trine e veli non solo l'Italia: infatti gli abiti che non vengono scelti dalle spose, o che vengono poi restituiti partono per le missioni. Per richiedere informazioni su come funziona il servizio degli abiti da sposa o prenotare un incontro per la prova dei vestiti, bisogna scrivere a suor Maria Laura all'e-mail monastero@santaritadacascia.org [13 Luglio 2014] ●

OGGI, COMPLICE LA PESANTE CRISI ECONOMICA, L'ATELIER LOW COST È DIVENTATO MOLTO POPOLARE. E AGLI AFFOLLATISSIMI PELLEGRINAGGI TRADIZIONALI SI È AGGIUNTA QUESTA LUNGA FILA DI SPOSE TODAY, AS A RESULT OF THE SEVERE ECONOMIC CRISIS, THE LOW COST ATELIER HAS BECOME VERY POPULAR. THIS LONG LINE OF BRIDES HAS JOINED THE CROWDED TRADITIONAL PILGRIMAGES



exorbitant and wasteful amounts, make the clear and serious choice of wanting a low cost dress, but one that has a meaning and a special story. Today, at the monastery of Cascia, Sister Maria Laura deals with the wedding dresses, keeping them in a room inside the cloister, where they are sorted by size and ready to be offered to the women arriving in search of the right dress. There is no cost – at most, an open donation can be made to the monastery. This tradition, which is one of the many charitable activities carried out by the nuns, started in the 1950s. At the beginning, it was mainly the “Apette” (Little Bees) who made use of this practice when they grew up and got married. The “Apette” or Little Bees are girls staying as guests in the “Alveare di Santa Rita” (Beehive of Santa Rita), a structure built next to the monastery to support female children and girls coming from families with serious financial and social difficulties. Today, as a result of the severe economic crisis, the low cost atelier has become very popular. Its story has been widely covered by the media and included in numerous websites – also those specializing in travel. This long line of brides has joined the crowded traditional pilgrimages. However, not all of them know who Saint Rita is. They may not even be religious worshippers who plan to get married with a civil ceremony and not in church. Sister Maria Laura does not get upset by this, though, and shows the dresses to all those who ask. The next step entails trying on the dress and measurements are then taken for the adjustments: clearly, the dress will need to be lengthened, tightened or shortened, as it is not a tailor-made dress. The nuns also make the adjustments, armed with needle, thread and sewing machines. After the fittings, everything is ready. Once the wedding ceremony is over, many choose to give the dress back to the nuns, so that it can be made available to another bride. It is a virtuous “chain” that wraps not only Italy in lace and veils: in fact, the dresses that are not chosen by the brides or ones that are returned are taken to the missions. For further information on how the wedding dress service works or to book an appointment to try on the dresses, you need to write to Sister Maria Laura and send your email to the following address: monastero@santaritadacascia.org [13 July 2014] ●

UNA VIRTUOSA «CATENA» CHE AVVOLGE DI TRINE E VELI NON SOLO L'ITALIA: INFATTI GLI ABITI CHE NON VENGONO SCELTI DALLE SPOSE, O CHE VENGONO POI RESTITUITI PARTONO PER LE MISSIONI IT IS A VIRTUOUS “CHAIN” THAT WRAPS NOT ONLY ITALY IN LACE AND VEILS: IN FACT, THE DRESSES THAT ARE NOT CHOSEN BY THE BRIDES OR ONES THAT ARE RETURNED ARE TAKEN TO THE MISSIONS



Olio d'oliva a Paciano

Olive oil in Paciano

Testo di //Text by
KIERAN MULVANEY

Fonte // Source
The Washington Post

La notte è calata e la pioggia, che ha subito iniziato a cadere fine sul nostro viaggio di 120 chilometri a nord di Roma, si è fatta incessante quando siamo arrivati a Paciano. Usciamo dal nostro furgone e attraversiamo i pochi metri di scura campagna che ci separano dal santuario Il Campodonico, una fattoria trasformata in due affascinanti appartamenti turistici, in uno dei quali un'ampia tavola imbandita aspettava il nostro arrivo. È bastato un attimo prima che il vino iniziasse a scorrere e che i piatti vuoti venissero riempiti di pasta fresca che, come usa in Italia, è solamente la prima di innumerevoli portate che ci hanno portato, alla fine, a una sazia resa collettiva.

Non appena sembrava che la combinazione del vino, dei carboidrati e del jet lag incanalasse la serata verso una conclusione rilassata, la porta si apre per far entrare un inglese fradicio di pioggia con una bottiglia di plastica in mano. La vista dell'inglese e della bottiglia ci ha strappato un urlo di riconoscenza, benvenuto e trepidazione. Tra i motivi che ci hanno portato a Paciano ci sono entrambi. L'inglese è George Holt e la bottiglia che ha in mano contiene il primo olio nuovo della stagione.

“Dovrebbe essere per questo che siete qui,” dice. Ma dentro quella bottiglia, l'olio ha un aspetto anonimo, addirittura poco invitante. Verde e opaco, una conseguenza temporanea dei sedimenti e delle foglie che si sono fatti strada lungo il processo di molitura; sembra acqua di stagno.

Ma poi George versa un po' di quell'olio su un piatto su cui sono disposti dei pezzi di pane. “Guarda,” dice ed effettivamente quello che nella bottiglia sembrava verde ha iniziato a risplendere di un brillante color oro che sembrava accendere la stanza come il contenuto della valigetta misteriosa in “Pulp Fiction.” Galvanizzati, intingiamo il pane in questo nettare e, meravigliati dalla forza del suo gusto, apriamo dell'altro vino e chiacchieriamo fino a notte fonda.

Sono stato condotto a Paciano dalle balene. Ovviamente, nella regione del centro Italia dell'Umbria non vi sono mammiferi marini, ma in gioventù mi ero riproposto di passare la vita a scrivere e battermi per la protezione degli animali selvatici e le balene erano in cima alla lista. Questo mi ha portato a Sidney Holt, biologo marino ed eminenza grigia di quello che possiamo chia-



Night had fallen, and the rain, which began as drizzle soon into our 90-mile journey north from Rome, was teeming by the time we reached Paciano. We exited our van and hurried through a few yards of rural darkness into the sanctuary of Il Campodonico, a farmhouse converted into a pair of charming vacation apartments – the lower of which contained an expansive dining table on which several plates awaited our arrival.

It took only moments before wine was flowing and the empty plates were heaped with freshly made pasta – which, in the Italian fashion, was but the first of several seemingly never-ending courses that ultimately prompted a collective, satiated plea for mercy.

Just as it began to feel as if the combination of wine, carbohydrates and jet lag was bringing the evening to a relaxed conclusion, the door swung open and a rain-soaked Englishman entered with a plastic bottle in his hand. The sight of both Englishman and bottle elicited a cry of recognition, welcoming and anticipation, for both were among the reasons we were in Paciano. The Englishman was George Holt, and the bottle he held contained some of the first batch of that season's freshly milled olive oil.

“This is what you're here for, I believe,” he said. But in the bottle, the oil looked unremarkable – even unappetizing. Green and opaque – a temporary consequence of sediment and leaves that had found their way into the milling process – it looked like pond water.

But then George poured some of the oil onto a plate with pieces of bread. “Watch

“GUARDA,” DICE ED EFFETTIVAMENTE QUELLO CHE NELLA BOTTIGLIA SEMBRAVA VERDE HA INIZIATO A RISPLENDERE DI UN BRILLANTE COLOR ORO CHE SEMBRAVA ACCENDERE LA STANZA “WATCH THIS,” HE SAID, AND SURE ENOUGH, WHAT APPEARED GREEN IN THE BOTTLE EMERGED AS A BRIGHT, SHINING GOLD THAT SEEMED TO LIGHT UP THE ROOM

this,” he said, and sure enough, what appeared green in the bottle emerged as a bright, shining gold that seemed to light up the room like the mysterious briefcase contents in “Pulp Fiction.” Re-energized, we dipped bread in the nectar, marveled at the strength of the flavor, opened more wine and talked late into the night.

I had been brought to Paciano by whales. There are, of course, no marine mammals in the central Italian region of Umbria, but in my younger years I had resolved to spend my life writing about and campaigning for the protection of wildlife, with whales at the top of the list. That led me to Sidney Holt, fisheries biologist and the gray eminence of what might be called the “Save the Whales” movement; he had been one of the first scientists to argue in the 1960s for massive reductions in commercial whaling and, in the mid-1980s, continued to be a leading voice for conservation within the International Whaling Commission. In 1989, when I was 21, I got my chance in the whale-saving major leagues when I got a job at Greenpeace. I was hired by a 32-year-old Texan named Leslie Busby; she worked on the whaling issue closely with Sidney Holt and with David McTaggart, a Canadian who had once sailed a protest boat into the French nuclear test zone in the South Pacific and who at that time was the chairman of Greenpeace International. All three lived in Italy, and when we spent time together at International Whaling Commission meetings, David would invite me and other colleagues to pick olives at the farm he had bought outside a village called Paciano.

I declined every time, partly because of a sense that it would be more work than



mare il movimento “Salviamo le balene”. Negli anni ‘60 è stato uno dei primi scienziati a schierarsi a favore di una ingente riduzione del commercio di balene e, a metà degli anni ‘80, ha continuato a essere una delle voci più forti a favore della conservazione all’interno della Commissione internazionale per la caccia alle balene. Nel 1989, quando avevo 21 anni, ho avuto la mia opportunità nell’olimpico dei salvatori delle balene quando riuscii ad avere un lavoro a Greenpeace.

Ero stato assunto da un trentaduenne texano di nome Leslie Busby; lavorava sul problema della caccia alle balene a stretto contatto con Sidney Holt e David McTaggart, un canadese che un tempo guidò un’imbarcazione di attivisti nella zona dei test nucleari francesi nel pacifico meridionale e che al tempo era presidente di Greenpeace International. Tutti e tre vivevano in Italia e quando ci siamo incontrati alle riunioni della Commissione internazionale per la caccia alle balene, David ha invitato me e altri colleghi a raccogliere le olive nella fattoria che aveva acquistato fuori da un paese chiamato Paciano. Ho sempre rifiutato, in parte perché avevo la sensazione che sarebbe stato più un lavoro che una vacanza e in parte perché l’olio di oliva suscitava in me poco interesse.

David è morto nel 2001 in un incidente stradale e mi sono pentito di non avere mai accettato la sua offerta. Ma sia Sidney che Leslie si erano trasferiti a Paciano, dove Sidney è stato raggiunto in pianta stabile da suo figlio Tim

PIAZZA DELLA REPUBBLICA, SOVRASTATA DAL CAMPANILE E DAL MUNICIPIO DI FRONTE AL QUALE SI TROVA UN BAR-CAFFETTERIA **THE PIAZZA DELLA REPUBBLICA, DOMINATED BY A CLOCK TOWER AND THE VILLAGE HALL, ACROSS FROM WHICH IS A BAR/COFFEE SHOP**

e ogni autunno giunge per qualche settimana anche un altro figlio, George, che si organizza con un gruppo di amici per raccogliere le olive della fattoria del padre. Nel 2013, Sidney, allora ottantasettenne mi ha chiesto di aiutarlo a scrivere le sue memorie e l’idea di fare un viaggio a Paciano per discutere del libro ha subito riscosso entusiasmo e interesse tra i colleghi. È così che un piccolo gruppo di attivisti e studiosi di balene ha fatto visita a Sidney non appena si era rimesso da una lunga malattia vicino a Perugia per aiutare Tim e George nella raccolta delle olive.

Do un’occhiata a Paciano sotto la luce del mattino, mentre la nebbia si ritira nel vicino lago e nelle vallate boschive, e il mio primo pensiero è che è proprio così che gli scenografi di Hollywood avrebbero ricreato l’archetipo del paese medioevale italiano. Costruito qui all’inizio del XIV secolo (nei due secoli precedenti Paciano era su una collina più a monte), nonostante qualche modifica e ovvie modernizzazioni intervenute col tempo, la sua struttura fondamentale e il suo aspetto sono pressoché identici: tre strade parallele intersecate da stretti vicoli rinchiusi da spesse mura in pietra con otto torri e tre porte ad arco. Questo insieme, con la campagna circostante, si è guadagnato la definizione ufficiale di uno dei “Borghi più belli d’Italia”.

Il centro nevralgico della vita dentro le mura è la piccola piazza del paese, Piazza della Repubblica, sovrastata dal campanile e dal municipio di fronte al quale si trova un bar-caffetteria. L’altro bar di Paciano, subito fuori le mura, guarda verso il Lago Trasimeno, il quarto lago più grande d’Italia e luogo della famosa vittoria di Annibale sui Romani nel 217 a.C., e verso la



vacation, and partly because olive oil held little interest for me.

David died in 2001 in a car accident, and I found myself regretting the fact that I had never taken him up on his offer. But Sidney and Leslie had both moved to Paciano, where Sidney is joined year-round by his son Tim and for several weeks each fall by another son, George, who organizes friends to pick his father’s farm of olive trees. In 2013, Sidney, then 87, asked if I would help edit his memoirs, and the prospect of a trip to Paciano to discuss the book soon gathered momentum and colleagues. Which is how a small group of whale scientists and activists came to visit Sidney as he recuperated from a persistent illness in nearby Perugia and to help Tim and George pick the year’s olive harvest.

I took one look at Paciano in the morning light, as the fog rolled in off the nearby lake and through the wooded valleys, and my first thought was that this was exactly how a Hollywood set designer would re-create an archetypal medieval Italian village. Built in its present location in the early 1300s (for the previous couple of hundred years, Paciano sat farther up a nearby hill), and notwithstanding a few alterations and obvious modernizations over time, its fundamental structure and appearance remain much the same: three parallel streets crisscrossed by narrow alleyways, encircled by a thick stone outer wall with eight towers and three arched gateway entrances. The ensemble, and the surrounding countryside, has earned it an official sobriquet as one of “The Most Beautiful Villages in Italy.”

The focal point of life inside the walls is the small town square, the Piazza della



Repubblica, dominated by a clock tower and the village hall, across from which is a bar/coffee shop. Paciano’s other bar, just outside the walls, looks out toward Lake Trasimeno – Italy’s fourth-largest and the site of Hannibal’s famous victory over the Romans in 217 B.C. – and southern Tuscany, across sweeping vistas of wheat, corn and sunflowers in summer, and the masses of olive trees that are such an intrinsic aspect of the life in Paciano that branches are featured on the town’s coat of arms. In the bar just outside the village walls – named Bar Boldrini, after its owner, Franco Boldrini, whose father was the mayor from 1954 to 1980 – I spent an hour one morning learning about olives, olive oil and life from 94-year-old Aldo Serafini, who had been an olive expert for the U.N. Food and Agriculture Organization.

“All of the land around here is rich in potassium,” he explained as Leslie interpreted. “That’s good for olives, because it helps the fruits grow. Even so, the trees around here are quite small, because olive trees prefer a warmer climate; the Mediterranean is ideal. In the south of Italy, you can get 200 kilos of olives off one tree.”

Twenty-five years ago, David McTaggart had wanted to hire Serafini as his agricultural consultant, but, Serafini said: “I was retired. I didn’t want to take on any new responsibilities. But I had been taking care of his trees before he bought his property, so I agreed to help a little.”

And it was at Bar Boldrini that George and Tim Holt found me, and my fellow lollygagging whale-savers, to drag us away from the warmth and company and out to get our taste of life as olive pickers.

Whatever regrets I may have had over not previously taking up David on his offer, part of the reason for my initial hesitation was correct: Picking olives is hard work.

Toscana con un'ampia vista su campi di grano, mais e girasoli durante l'estate e un'infinità di olivi, un aspetto così intrinseco alla vita di Paciano che i suoi rami hanno trovato posto perfino nello stemma comunale.

Nel bar subito fuori le mura, chiamato Bar Boldrini dal nome del suo proprietario, Franco Boldrini, il cui padre è stato sindaco dal 1954 al 1980, una mattina ho passato un'ora a farmi una cultura sulle olive, sull'olio di oliva e sulla vita con il novantaquattrenne Aldo Serafini, che in passato è stato anche un esperto di olive per l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.

“Qui intorno tutta la terra è ricca di potassio,” mi spiega grazie all'interpretazione di Leslie. “È importante per le olive, perché favorisce la crescita dei frutti. Ciononostante, gli alberi qui sono piccoli, perché gli olivi preferiscono un clima più caldo; il clima mediterraneo è l'ideale. Al Sud, un solo albero è in grado di produrre 200 chili di olive”.

Venticinque anni fa David McTaggart voleva assumere Serafini come agronomo, ma Serafini dice: “Ero in pensione. Non volevo altre responsabilità. Ma mi sono preso cura dei suoi alberi prima che comprasse la tenuta, quindi ho accettato di aiutarlo un po'”.

Ed è stato al Bar Boldrini che George e Tim Holt mi hanno trovato insieme ai quei gironzolini dei miei compagni amanti delle balene per strapparmi dal

“QUI INTORNO TUTTA LA TERRA È RICCA DI POTASSIO,” MI SPIEGA GRAZIE ALL'INTERPRETAZIONE DI LESLIE. “È IMPORTANTE PER LE OLIVE, PERCHÉ FAVORISCE LA CRESCITA DEI FRUTTI” “ALL OF THE LAND AROUND HERE IS RICH IN POTASSIUM,” HE EXPLAINED AS LESLIE INTERPRETED. “THAT’S GOOD FOR OLIVES, BECAUSE IT HELPS THE FRUITS GROW”

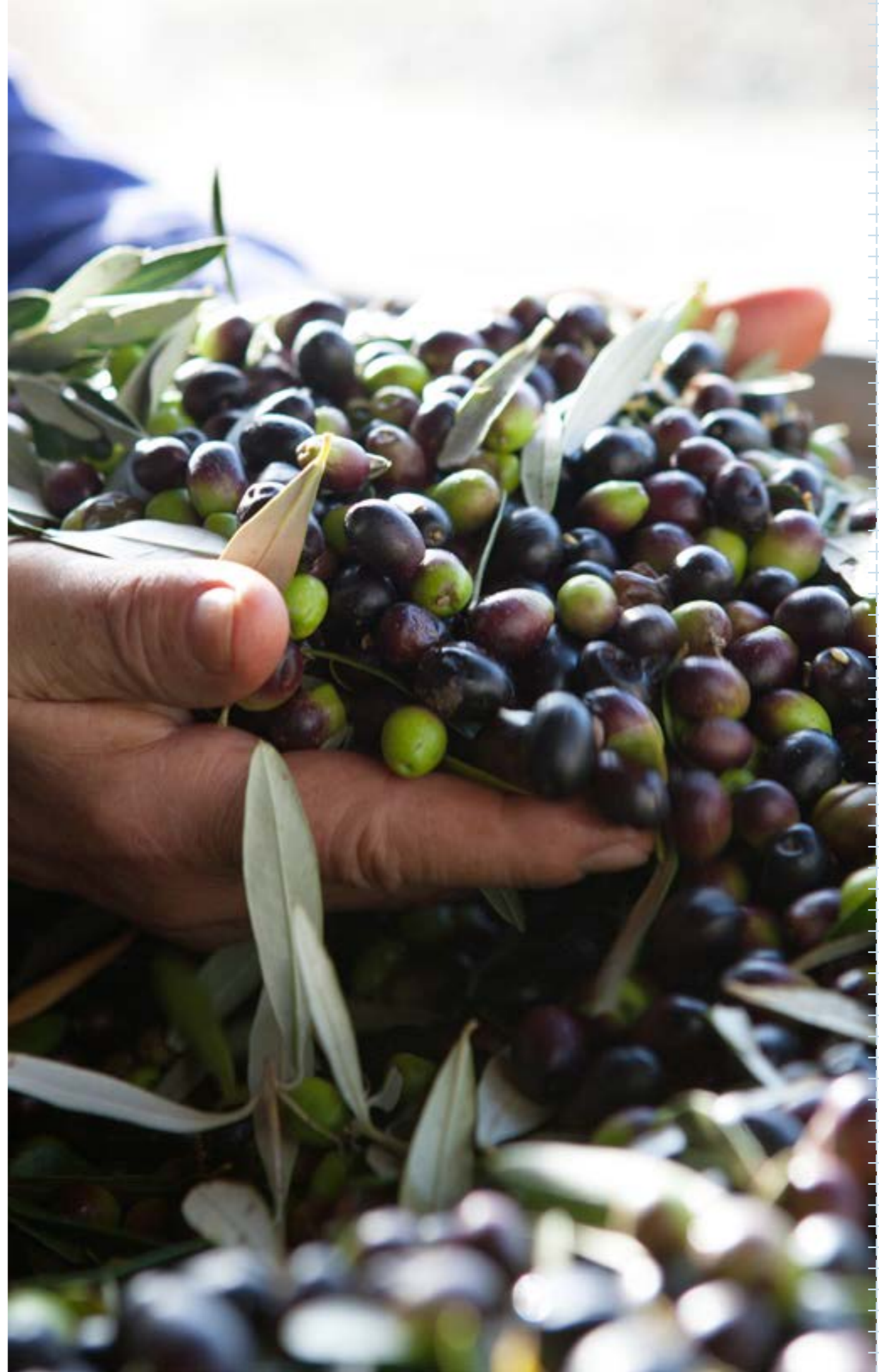
tepore e dalla compagnia per provare l'esperienza dei raccoglitori di olive. Nonostante i miei rimpianti per non aver mai accettato l'offerta di David, parte delle motivazioni della mia esitazione iniziale era corretta: raccogliere le olive è un duro lavoro.

Quando arriviamo alla tenuta di Sidney, George e Tim mi indicano freddamente un cesto contenente vari indumenti e strumenti.

“Occhiali di protezione,” ha borbottato George. “So che ti sembrerà strano, ma chi non indossa gli occhiali ha bisogno di occhiali di protezione”. Occhiali di protezione? Ma che razza di lavoro duro e di manovalanza mi stava aspettando?

Il ragionamento, però, fila. Gli olivi hanno chiome composte da sottili rami e dato che il miglior modo di raccogliere olive manualmente è quello di gettarsi nella mischia, è fin troppo facile incappare nell'estremità di uno di quei rami e cavarsi un occhio. Dopo essermi adeguatamente protetto, ho selezionato un ramo e mi sono gettato a capofitto, guadagnandomi la strada verso l'interno tenendo con una mano un ramo carico di olive e scorrendolo con l'altra, facendo saltare le olive e i loro steli senza alcuna resistenza nelle reti che sono state disposte sul terreno.

Dopo un po', sono entrato nel ritmo diventando in qualche modo geloso verso il “mio” albero: L'avevo iniziato e volevo finirlo. Ho borbottato tra me e me quando uno dei miei amici si è unito a me. Inizialmente i rami, appesantiti dalle olive, lasciavano cadere il loro ben di Dio con una resistenza



When we arrived at Sidney's property, George and Tim immediately pointed sternly to a basket containing various pieces of clothing and equipment.

“Safety goggles,” George barked. “I know it sounds strange, but everyone who isn't already wearing glasses needs safety goggles.” Safety goggles? What kind of crazy, full-contact hard labor did this involve?

The reasoning, though, was sound enough. Olive trees sport bushy masses of thin branches, and given that the best way to pick olives by hand is simply to wade into the morass, it would be all too easy to walk into the end of one of those branches and lose an eye. Once I was suitably protected, I selected a tree and dived in face-first, working my way from the outside in, taking hold of a branch full of olives in one hand and then pulling along it with the other, the olives and their stems popping off without protest and falling on to the nets that had been laid on the ground.

After a while, I found myself getting into the groove and somewhat territorial toward “my” tree: I'd started it, and I wanted to finish it. I harrumphed internally when one of my friends joined in. Initially, the branches, heavy with olives, disgorged their wares with only the most minimal of protest; but ultimately the process became an exercise in patiently and thoroughly scanning a seemingly denuded tree for any final pockets of resistance. On more than one occasion, I allowed myself to take a half step back from my conquest, a smile of satisfaction taking root at a job well done, only for Tim to appear from out of my peripheral vision.

“You missed a bit,” he'd chide cheerfully, and immediately busy himself with a branch that had remained heavily laden and yet had stayed hidden from my view amid its naked neighbors.

After every olive had been removed from one patch of trees, we grabbed the edges of the nets and lifted them up, walking them forward and rolling the olives along the ground until they had accumulated in a long pile; then we knelt down and started picking through them, removing twigs and similar detritus that could damage the milling equipment and spoil the taste of the oil; then Tim packed the haul into crates and drove it off to one of the two local mills for immediate processing.

While Italy is the second-largest olive oil producer after Spain, most of the country's output comes from the warmer, more southerly regions – although, increasingly, olive oil producers throughout the Mediterranean are competing with Australia and the United States, which are producing their own olive oil for domestic consumption. But although the central regions of Italy, such as Umbria, lag behind their more southerly compatriots in quantity, plenty of people from those areas insist that they have a distinct advantage in quality.

I had no comprehension of what olive oil could be until George appeared at Il Campodonico that first night. Even then I didn't fully appreciate it until I returned to Paciano a few weeks later and experienced a taste test with Alina Pinelli. Alina is an olive oil sommelier – a profession of whose existence I had also previously been unaware – as is her mother, Lucia; together, they run a vacation estate just outside the village in which visitors not only partake of local organic food but also, to as great an extent as they wish, participate in its cultivation and preparation. One evening, Alina awaited Leslie and me in the kitchen.

“Before a taste test, you must first warm the oil,” she explained as she cupped her hands around two glasses: one containing a standard commercial olive oil, the other organic oil grown on the property. My palate is what one might call poorly educated, and I was worried I would embarrass myself. But I sniffed one glass and then the other, and it was clear which was which. The commercial oil was bland; the organic oil had a bouquet like – I struggled for the analogy. “Artichokes,” offered Alina. Yes, artichokes. That was it.

And the taste, when applied to fresh bread, was incomparable. This was unlike any store-bought olive oil I had ever experienced; it was sharp, potent, almost bitter. Olive oil's enemies are light, oxygen, time and temperature, which increase its acidity and attack its flavor. Many commercial oils use olives that have been stored

minimale, ma più si andava avanti più il processo è diventato un esercizio di paziente e meticolosa ricerca delle ultime sacche di resistenza in un albero pressoché denudato. In più di un'occasione, non facevo in tempo a fare un mezzo passo indietro dalla mia conquista, sorridendo di soddisfazione per un lavoro così ben fatto, che Tim mi compariva dal nulla dicendo:

“Ti sei scordato un pezzo”, rimproverandomi educatamente per poi darsi da fare con un ramo che era rimasto bello carico ma nascosto dalla mia vista tra i suoi vicini spogli.

Dopo aver staccato tutte le olive da un gruppo di alberi, prendiamo e solleviamo i bordi delle reti, procedendo in avanti e facendo rotolare le olive sul terreno fino a che non formano un lungo cumulo; quindi ci abbassiamo e iniziamo a raccogliere i ramoscelli o i detriti simili che avrebbero potuto danneggiare l'impianto di molitura e rovinare il gusto dell'olio. Solo dopo Tim mette il bottino nelle ceste e lo trasporta nei due mulini locali per lavorarlo immediatamente.

Se da un lato l'Italia è il secondo più grande produttore di olio d'oliva dopo la Spagna, la maggior parte del prodotto del Paese proviene dalle calde regioni del Sud. Inoltre i produttori di olio d'oliva del Mediterraneo sono sempre più

in concorrenza con l'Australia e gli Stati Uniti, che producono il loro olio per il consumo interno. Ma sebbene le regioni centrali d'Italia come l'Umbria non riescano a tenere il passo delle regioni meridionali in termini di quantità, molti in queste aree affermano di avere un chiaro vantaggio in termini di qualità.

Non avevo idea di cosa volesse dire olio di oliva fino a quando George non mi si è parato davanti quella prima sera al Campodonico. E anche allora, non avevo completamente apprezzato l'olio di oliva finché non sono tornato a Paciano alcune settimane dopo per una degustazione con Alina Pinelli. Alina è un'assaggiatrice di olio d'oliva, una professione la cui esistenza mi era finora ignota, come lo è sua madre, Lucia. Insieme, gestiscono una struttura turistica appena fuori il paese in cui gli ospiti non solo consumano cibo biologico locale ma, nella misura in cui ritengono, ne partecipano alla coltivazione e preparazione. Una sera, Alina aspetta Leslie e me in cucina.

“Prima di una degustazione, bisogna scaldare l'olio”, mi ha spiegato stringendo le sue mani intorno a due bicchieri: uno contiene un olio d'oliva commerciale standard, l'altro olio coltivato nella tenuta. Il mio palato si potrebbe definire “scarsamente istruito” e per questo ho paura di fare brutta figura. Annuso un bicchiere e poi l'altro e la distinzione tra i due oli mi è subito chiara. L'olio commerciale è piatto, quello biologico sembra un bouquet tipo...e qui ero in difficoltà con il paragone. “Carciofi,” mi suggerisce Alina. Sì, carciofi. Esatto.

E il sapore, abbinato al pane fresco, è incomparabile. Non è come l'olio di oliva del supermercato che ho sempre assaggiato. Era affilato, potente, quasi amaro. I nemici dell'olio d'oliva sono la luce, l'ossigeno, il tempo e la temperatura, fattori che ne aumentano l'acidità e ne deteriorano il gusto. Molti oli commerciali utilizzano olive conservate e trasportate su lunghe distanze e gli oli stessi percorrono lunghi viaggi e trascorrono molto tempo nei magazzini e sugli scaffali. Ma le olive di questo olio sono state pressate entro poche ore o minuti dalla raccolta e l'olio che in questo momento sta stuzzicando i miei sensi è stato imbottigliato immediatamente.



and transported long distances, and the oils themselves undergo lengthy journeys and tarry in storerooms and on shelves. But the olives in this oil had been milled within hours, even minutes of being on their trees, and the oil that was now caressing my senses had been freshly bottled.

“Many people don't like good olive oil,” Alina said. “It is too strong and bitter for them. They're not used to it.” I had no idea how anybody could not like this, or indeed how I could

use any other kind of olive oil ever again.

There are, in a sense, two Pacianos: the ancient village bordered by stone walls, and the life that exists on its periphery. Each has its own particular charm: When I stayed at Il Campodonico, I enjoyed few things more than stepping outside early into the morning onto the dew-dappled grass and drinking in the view of nearby fields, Lake Trasimeno in the distance and the neighboring village of Panicale silhouetted on a hilltop. But when I stayed at Tim's apartment within the old village, I loved to stroll each evening among

the narrow, dimly lighted streets, breathing in the ancient history that inhabited the stone walls.

Today, just 68 people live inside the village proper, but it was not always this way. “I remember when I was young, all the apartments were full, and we used to play in the streets,” local historian Oriano Spadoni told me over coffee at Il Baretto, the bar in the village square. “We never left town. There used to be a bakery. The village was full of shops. One thing I remember: If you walked around at 1, everyone was home for lunch. There was the smell of cooking and the sound of people talking – and no TV. I wish more people would come back and live inside town.”

But the walled village has been in place for 700 years and seen generations come and go; it would take a lot for it to be counted out. And as I patrolled the streets one chilly mid-December evening, there were plenty of signs of life in the old town yet.

On this one night the Piazza della Repubblica filled with light-adorned stalls of oil and bread, where giant loaves were sliced up and toasted, drizzled with oil and served as jumbo bruschetta. The aroma of bread, the warmth of wood-burning heaters and the sound of chatter filtered through the air, and a steady flow of people trooped into the small bar to warm up with coffee or other beverages, as the villagers celebrated the annual olive oil festa, Paciano's final festival of the year and an opportunity to mark the end of the harvest and welcome the new batch of oil.

I sat on a table outside Il Baretto, doing battle with a bruschetta that could have satiated a horse, sought warmth at another table inside the bar, and chatted with a parade of villagers.

DOPO AVER STACCATO TUTTE LE OLIVE DA UN GRUPPO DI ALBERI, PRENDIAMO E SOLLEVAMO I BORDI DELLE RETI, PROCEDENDO IN AVANTI E FACENDO ROTOLARE LE OLIVE SUL TERRENO FINO A CHE NON FORMANO UN LUNGO CUMULO AFTER EVERY OLIVE HAD BEEN REMOVED FROM ONE PATCH OF TREES, WE GRABBED THE EDGES OF THE NETS AND LIFTED THEM UP, WALKING THEM FORWARD AND ROLLING THE OLIVES ALONG THE GROUND UNTIL THEY HAD ACCUMULATED IN A LONG PILE



“A molti non piace l’olio d’oliva buono”, dice Alina. “È troppo forte e amaro per loro. Non ci sono abituati”. Non pensavo che a qualcuno potesse non piacere o addirittura che potessi usare un altro tipo di olio da quel momento in poi. In un certo senso, ci sono due Paciano: il vecchio paese racchiuso da mura in pietra e la vita che lo circonda. Ciascuno di essi ha il suo fascino: Soggiornare a Il Campodónico, uscire la mattina presto sull’erba intrisa di rugiada e bere davanti al panorama dei campi circostanti, del Lago Trasimeno sullo sfondo e del vicino paese di Panicale in cima alla collina suscita emozioni difficili da descrivere. Ma anche durante

il soggiorno presso l’appartamento di Tim nel paese vecchio era bellissimo passeggiare nelle strette vie debolmente illuminate e respirare la storia che trasudava da quelle mura in pietra. Oggi, nel centro vivono solo 68 persone, ma non è sempre stato così. “Mi ricordo che quando ero giovane gli appartamenti erano pieni e giocavamo in strada”, mi ha detto lo storico locale Oriano Spadoni davanti a una tazza di caffè a Il Baretto, il bar nella piazza del paese. “Non abbiamo mai lasciato la città. C’era un panificio. Il paese era pieno di negozi. Mi ricordo una cosa: Se camminavi per la strada all’una, erano tutti a casa per pranzo. C’era odore di mangiare e il rumore della gente che parlava, non c’era la TV. Mi piacerebbe che tornassero un po’ di persone a vivere dentro al paese.”

Ma il paese murato è qui da 700 anni e ha visto passare tante generazioni che ci vorrebbe molto a contarle una a una. E mentre passeggiavo lungo le strade in una fredda sera di metà dicembre, la città vecchia brulica ancora di vita.

Questa sera Piazza della Repubblica è piena di banchetti illuminati che offrono olio e pane su grandi fette

di pane tostato, irrorate di olio e servite come enormi bruschette. L’aroma del pane, il calore delle stufe a legna e il suono delle chiacchiere attraversa l’aria e un fiume di persone si rifugia nel bar per riscaldarsi con un caffè e altre bevande mentre i paesani festeggiano l’annuale festa dell’olio d’oliva, l’ultima festa dell’anno per Paciano e un’occasione per segnare la fine del raccolto e accogliere l’olio nuovo.

Mi sono seduto a un tavolo fuori da Il Baretto mentre lottavo con una bruschetta che avrebbe potuto sfamare un cavallo, ho cercato un po’ di calore a un altro tavolo dentro al bar e ho chiacchierato con un po’ di paesani.

“Le persone che vivono qui, sono qui per darsi una mano,” dice Luigi Buitoni, rampollo della famiglia proprietaria dell’azienda alimentare che porta il suo nome (e di un castello lungo le mura del paese). “Se hai bisogno di aiuto, non ti do dei soldi, ti do un pollo. Cucino per te; tu mi tagli l’erba”.



QUESTA SERA PIAZZA DELLA REPUBBLICA È PIENA DI BANCHETTI ILLUMINATI CHE OFFRONO OLIO E PANE SU GRANDI FETTE DI PANE TOSTATO ON THIS ONE NIGHT THE PIAZZA DELLA REPUBBLICA FILLED WITH LIGHT-ADORNED STALLS OF OIL AND BREAD, WHERE GIANT LOAVES WERE SLICED UP AND TOASTED

“People who live here, we are here for each other,” said Luigo Buitoni, scion of the family that owns the food company of the same name (and a castle on the boundary of the village walls). “If you need help, I don’t give you money, I give you chicken. I cook for you; you mow my lawn.”

Paciano is “a community, like a family,” concurred Franco Boldrini, of the other village bar. The recent global economic crisis, plus the challenges faced by any small village in

modern times, had ushered in a decline in Paciano’s population since its peak in the 1960s, he admitted, “but I’m hoping that things like the Palazzo Baldeschi can bring back some life.” Situated just off the square and built in the 1600s as the summer residence for relatives of an important cardinal, the Palazzo had lain fallow for many years, but the buzz that weekend was the imminence of its renewal. It now hosts the tourist information office,

meeting rooms, a public library, an environmental education and outreach center set up in honor of David, and the TrasiMemo, an interactive museum celebrating the region’s traditional arts and crafts – the kind of investment that would be welcomed in a small town in Prince George’s County but had the potential to be a major adrenalin shot to a community where just 68 souls live inside the perimeter walls. Added to the sense of optimism was the fact that that weekend, on one of the side streets in the village, a new store had opened – a rare example of a business opening up inside the walls. Established by a local family who had returned after years living in Florence, it showcased local, organic wares, including wine and, of course, olive oil, as well as ceramics

Paciano è “una comunità, come una famiglia” aggiunge Franco Boldrini del bar del paese. La recente crisi economica globale e le sfide che la nostra epoca pone a un paese così piccolo hanno portato al declino della popolazione di Paciano dopo il suo picco registrato negli anni ’60, ammette, “ma spero che cose come Palazzo Baldeschi possano riportare qui un po’ di vita”.

Situato appena fuori la piazza e costruito nel XVII secolo come residenza estiva per i parenti di un importante cardinale, il Palazzo ha giaciuto nell’incuria per molti anni ma in quel weekend si mormorava di una sua imminente ristrutturazione. Ora ospita l’ufficio informazioni turistiche, sale convegni, una libreria pubblica, un centro di educazione ambientale e di sensibilizzazione dedicato a David e il TrasiMemo, un museo interattivo che celebra l’artigianato locale, il tipo di investimento che sarebbe semplicemente accolto con favore in una cittadina della contea di Prince George’s ma che in una comunità in cui nelle mura perimetrali vivono solo 68 anime ha l’effetto di una botta di adrenalina. A questo ottimismo si aggiungeva anche il fatto che quel weekend in una delle strade laterali del paese aveva aperto un nuovo negozio, un raro esempio di attività che apre all’interno delle mura. Fondato da una famiglia locale che era ritornata dopo aver vissuto per anni a Firenze, vende prodotti locali biologici, come il vino e, ovviamente, l’olio di oliva, ma anche ceramiche e piatti locali. “Il negozio è solo il primo passo”, dice Claudio Bittoni, uno dei proprietari. “Spero che sia un buon inizio”. Il secondo passo dell’azienda di famiglia saranno le visite del paese, in italiano e in inglese, offerte da Claudio. Ma il vero sogno della famiglia è quello di convertire un vecchio convento, che al tempo della mia visita era principalmente abitato da piccioni, in un teatro e ristorante. “È difficile da vedere ora”, dice Claudio mentre ci mostrava l’edificio in rovina, “ma nella mia testa, vedo già i progetti.”

Quella sera praticamente l’intero paese si è alternato a cenare lungo le lunghe tavole della taverna organizzata in una cantina aperta solo durante la festa. Mi sono seduta a fianco di Suzie Behrens e il suo partner, Paddy Scott, che gestisce una piccola scuola di inglese nel paese. La piccola Paciano sembra un luogo insolito per trovare due emigrati che insegnano inglese e Suzie ha ammesso che quando sono arrivati qui dopo aver girato per l’Italia, “i nostri amici a Londra ci hanno presi per pazzi. Non ci sono discoteche. Non ci sono cinema. Ma ci è piaciuta. Quando siamo arrivati, le anziane ci abbracciavano perché erano felici che nel paese si trasferissero dei giovani”. Lasciamo la taverna e mentre siamo fuori, in procinto di andare in piazza a bere un bicchiere a Il Baretto, il suono dei canti degli studenti che cantano le canzoni di Natale nella chiesa di Santa Maria Assunta risuona tra le mura e attraversa il cielo notturno.

La mattina seguente, Leslie, Tim ed io partiamo per andare alla tenuta di David, salendo lungo una collina coltivata ad olivi ci imbattiamo sulla sua tomba, contraddistinta da un basamento in marmo con un globo cinto da una balena. La radice di Paciano è “pax”, o pace; dopo una vita irrequieta spesa a viaggiare il mondo, è proprio la pace che David ha trovato qui e quello che avrà per sempre, su un fianco riparato della collina, a guardia dei suoi amati olivi. [18 Settembre 2014] ●

and other local fare. “The store is just the first step,” said Claudio Bittoni, one of the owners. “I hope it can be a good start.” Step two in the family’s business plan is the tours of the village, in Italian and English, which Claudio now offers. But the ultimate dream of the family is to convert an old convent, at the time of my visit inhabited primarily by pigeons, into a theater and restaurant. “It is hard to see right now,” Claudio said as he showed us round the decayed building, “but in my mind, I already see the plans.”

That night, pretty much the entire village took shifts to sit together and dine at long tables in a taverna, located in a cellar and open only during the festa. I sat with Suzie Behrens

and her partner, Paddy Scott, who run a small English-language school inside the village. Tiny Paciano seems an unusual place to find a pair of ex-pats teaching English, and Suzie admitted that when they settled here after time spent wandering Italy, “people in London thought we were crazy. There’s no disco. There are no movie theaters. But we loved it. When we arrived, the old women embraced us, because they were so happy to have younger people moving to the village.”

The three of us left the taverna, and as we stood outside, preparing to wander to the square for a nightcap at Il Baretto, the sound of students singing Christmas hymns in the Church of Santa Maria Assunta echoed off the walls and filtered out into the night sky.

The following morning, Leslie, Tim and I set out for David’s property, clambering among the olive trees and up a hill until we eventually



DOPO UNA VITA IRREQUIETA SPESA A VIAGGIARE IL MONDO, È PROPRIO LA PACE CHE DAVID HA TROVATO QUI E QUELLO CHE AVRÀ PER SEMPRE, SU UN FIANCO RIPARATO DELLA COLLINA, A GUARDIA DEI SUOI AMATI OLIVI AFTER A RESTLESS LIFE SPENT TRAVELING THE WORLD, THAT HAD BEEN WHAT DAVID HAD FOUND HERE, AND WHAT HE WOULD HAVE FOREVER, ON A SHELTERED HILLSIDE, STANDING GUARD OVER HIS BELOVED OLIVE TREES

came across his grave, marked by a marble plinth topped with a globe encircled by a whale. The root of Paciano is “pax,” or peace; after a restless life spent traveling the world, that had been what David had found here, and what he would have forever, on a sheltered hillside, standing guard over his beloved olive trees. [September 18, 2014] ●



STRADA DEI VINI DEL CANTICO // CANTICO WINE ROUTE

Laudato sia il brindisi

Praised be the toast

Testo di // Text by
MASSIMILIANO RELLA

Fonte // Source
PleinAir

Tra sentieri francescani e piccoli peccati di gola la Strada dei Vini del Cantico conquista i visitatori con i suoi paesaggi artistici e gli itinerari tra frantoi e cantine. Scopriamo un territorio gestito con grande attenzione e amico del turista pleinair. With its Franciscan trails and little culinary treats, the Cantico Wine Route wins the hearts of visitors with its artistic landscapes and itineraries, including oil mills and wineries. We discover a territory that is carefully managed and welcomes the outdoor tourist.

L'Umbria è una meta prediletta da chi ama la vacanza slow. Campi assolati e boschi verdissimi, città d'arte e borghi medioevali si alternano a disegnare un paesaggio incantato dove rinfrancare l'anima e il corpo. Torgiano, paese noto per l'olio e il vino, è l'inizio di un affascinante cammino. Alle spalle della bella chiesa di San Bartolomeo c'è il punto informativo della Strada e accanto all'ufficio la sorpresa che non t'aspetti: il curioso Museo d'Arte Ceramica Contemporanea, che raccoglie una collezione di vasselle d'autore, originali caraffe realizzate da artisti italiani e internazionali per la festa del vino novello che si tiene ogni anno dal 1996. Le prime due sale espongono sculture e opere del ceramista Nino Caruso, direttore artistico del museo. In cima al borgo medioevale ammiriamo la Torre Baglioni e i muri superstiti di un castello; un palazzo nobiliare del XVII secolo ospita invece il Museo del Vino creato dalla famiglia Lungarotti, noti produttori. Ma le attrazioni non finiscono qui. Alle pendici del paese, al ponte sul Chiascio, inizia il Parco dei Mulini, un percorso sul fiume verso la confluenza col Tevere, ancora limpido in quest'aperta campagna umbra distante 160 chilometri da Roma. Passeggiando lungo l'itinerario segnalato si notano i pescatori in paziente attesa sulle rive e sui resti di vecchi mulini. Uno di questi, il Molino Silvestri, produce ancora la farina. Ad appena 5 chilometri, intorno al borgo ameno di Brufa, tra dolci colline e distese di vigne entriamo nel Parco delle Sculture, interessante esempio di land art. L'itinerario incorona un ridente paesaggio con opere e installazioni contemporanee di buon livello. Durante Brufa in Festa, ogni anno da fine agosto a inizio settembre, viene selezionata l'opera della rassegna, oggi alla XXVIII edizione. Tra i pezzi già in collezione. Le Torri di Bruno Liberatore (1993) si stagliano al cielo come grandi lame e spuntoni mentre La Serena di Tuoro di Mario Pizzoni (1989) si attorciglia come una spirale davanti alla vallata. All'inizio dell'abitato il Grande alone di Gino Marotta (2002), una silhouette argentata che riproduce la chioma di un grande albero, incornicia il paesaggio nella sua sagoma vuota. E in cima alla collinetta il Beverly Pepper del Brufa Bro-



Umbria is one of the most popular destinations among lovers of slow holidays. Alternating sunny fields, green woods, cities of art and medieval villages create an enchanted landscape where you can rejuvenate your body and soul. Torgiano, a village famous for its olive oil and wine, is the beginning of a fascinating journey. The Route's information point is located behind the beautiful church of San Bartolomeo. Next to the office, there is an unexpected surprise: the interesting Museum of Contemporary Ceramic Art, in which there is a collection of bowls by famous names and original jugs made by Italian and international artists for the celebration of the new wine, which has been taking place every year since 1996. On show in the first two rooms, there are sculptures and works by the ceramist Nino Caruso, artistic director of the museum. At the top of the medieval village, we can admire Torre Baglioni and the surviving walls of a castle, while a noble palace dating back to the 17th century is home to the Museo del Vino (Wine Museum), created by the Lungarotti family, who are well-known producers. But the attractions do not end here. On the side of the village, at the bridge over the Chiascio river, the Parco dei Mulini (Park of Mills) begins and is an itinerary that leads along the river, towards the confluence with the Tiber, where the water still runs clear, in this open Umbrian countryside located 160 kilometres from Rome. Strolling along the sign-posted route, you will notice fishermen patiently waiting on the riverbanks and on the ruins of old mills. One of these mills, the Molino Silvestri, still produces flour. Just 5 kilometres away, around the pleasant village of Brufa, in the gentle hills and expanses of vineyards, we enter the Parco delle Sculture (Park of Sculptures), an interesting example of land art. The itinerary features a delightful landscape with high-level contemporary works and installations. During Brufa in Festa, which takes place every year from late August to early September, the works for the exhibition are selected. The event is now at its 28th edition. Among the pieces already in the collection: *Le Torri* by Bruno Liberatore (1993) stand out against the sky like large blades and prongs, while *La Serena di Tuoro* by Mario Pizzoni (1989)

TORGIANO, È L'INIZIO DI UN AFFASCINANTE CAMMINO ... UN PALAZZO NOBILIARE DEL XVII SECOLO OSPITA INVECE IL MUSEO DEL VINO TORGIANO, IS THE BEGINNING OF A FASCINATING JOURNEY ... WHILE A NOBLE PALACE DATING BACK TO THE 17TH CENTURY IS HOME TO WINE MUSEUM



IL CURIOSO MUSEO D'ARTE CERAMICA CONTEMPORANEA, CHE RACCOGLIE UNA COLLEZIONE DI VASELLE D'AUTORE THE INTERESTING MUSEUM OF CONTEMPORARY CERAMIC ART, IN WHICH THERE IS A COLLECTION OF BOWLS BY FAMOUS NAMES



TRA DOLCI COLLINE E DISTESE DI VIGNE ENTRIAMO NEL PARCO DELLE SCULTURE, INTERESSANTE ESEMPIO DI LAND ART. LE TORRI DI BRUNO LIBERATORE SI STAGLIANO AL CIELO COME GRANDI LAME E SPUNTONI IN THE GENTLE HILLS AND EXPANSES OF VINEYARDS, WE ENTER THE PARK OF SCULPTURES, AN INTERESTING EXAMPLE OF LAND ART. "LE TORRI" BY BRUNO LIBERATORE STAND OUT AGAINST THE SKY LIKE LARGE BLADES AND PRONGS



**“LA SERENA DI TUORO”
DI MARIO PIZZONI SI
ATTORCIGLIA COME UNA
SPIRALE DAVANTI ALLA
VALLATA “LA SERENA
DI TUORO” BY MARIO
PIZZONI IS COILED LIKE
A SPIRAL IN FRONT OF
THE VALLEY**



ken Circle (2011) e L'uomo di Brufa di Marco Mariucci (2013) danno un tocco surreale al contesto. Ci muoviamo in direzione Assisi, non senza aver fatto scorta di buoni prodotti della gastronomia locale. Per il vino andiamo alla cantina Lungarotti, aperta a visite e degustazioni; per ortaggi, uova, e olio extravergine d'oliva facciamo tappa al Miralduolo, agriturismo con piscina e spaziosi appartamenti che propone anche corsi di cucina casalinga con pasto “fai da te” finale. Un altro indirizzo per l'olio è La Montagnola, incantevole agriturismo collinare tappezzato d'ulivi moraiolo, frantoio e leccino, le varietà della Dop Umbria Colli Martani che la proprietaria Vittoria Iraci Borgia produce con la famiglia. Anche qui corsi di cucina, e soprattutto, una villa settecentesca tra gli alberi costruita sulle rovine di un castello del Duecento. Su richiesta alcune sale sono visitabili; curiosa la piccola collezione di ventagli d'epoca, e inevitabile che attragga tante signore: sono oggetti davvero raffinati.

Tra Perugia e Spello – A noi basterebbe un semplice ventaglietto per rinfrescare l'afa con cui Fratello Sole ci guida sulla strada per Assisi, tappa successiva del viaggio. Ma sono appena 19 chilometri e la destinazione è ideale per rinfrescarci: il Bosco di San Francesco. Così, lasciato il camper nel vicino parcheggio, ci incamminiamo verso la cappella di Santa Croce e il centro visitatori del Fondo Ambiente Italiano, situato nella canonica benedettina. In pochi passi arriviamo sulle sponde ombreggiate del torrente Tescio; siamo diretti verso la radura del Terzo Paradiso, dal nome dell'opera di land art di Michelangelo Pistoletto che mette in rapporto il bosco con gli ulivi. Un consiglio: portate costume e asciugamano per approfittare di una piscina naturale con spiaggetta acciottolata sotto una cascatella. Dopo un'ora di rinfrescante relax riprendiamo il viaggio. Ci attende una piacevole degustazione nella cantina Valle d'Assisi: bianchi e rossi Doc Assisi e Igt Umbria che Susanna Bianconi produce con la famiglia e che possiamo assaggiare anche con i piatti locali del ristorante interno, annesso all'albergo e a un agriturismo con piscina. In località Virole, a 700 metri sul Monte Subasio, potremmo anche arrivare a piedi seguendo i Sentieri Francescani



is coiled like a spiral in front of the valley. At the beginning of the village, the *Grande Alone* by Gino Marotta (2002) is a silver silhouette that represents the foliage of a large tree, framing the village within its empty outline. At the top of the hill, there is *Beverly Pepper* by the Brufa Broken Circle (2011) and *L'Uomo di Brufa* by Marco Mariucci (2013), giving the place a surreal touch. We move towards Assisi, but not before stocking up on good, local food. We go to the Lungarotti wine cellar for some wine, which is open for visits and tastings; we stop at the Miralduolo for vegetables, eggs and extra virgin olive oil. This is an agriturismo facility with a swimming pool and spacious apartments and it also offers home cookery

courses with a “do-it-yourself” meal at the end. Another address for olive oil is Montagnola, a charming, hillside agriturismo facility full of Moraiolo, Frantoio and Leccino olive trees, the DOP (PDO) Umbria Colli Martani varieties produced by the owner Vittoria Iraci Borgia and her family. Cookery courses are also held here and, above all, there is an eighteenth century villa situated between the trees, built over the ruins of a thirteenth century castle. Some of the rooms can be visited, upon request; there is an interesting collection of antique fans, truly refined objects that inevitably attract the attention of the ladies.

Between Perugia and Spello – A simple little fan would suffice to refresh us in this muggy weather, through which Francis, Brother Sun, leads us along the road to Assisi, the next stop on our journey. Just 19 kilometres away is the ideal destination for cooling down a little: the Bosco di San Francesco (Woods of Saint Francis). Thus, after leaving the camper van in the nearby car park, we walk towards the chapel of Santa

Croce and the visitors centre of the Fondo Ambiente Italiano (Italian National Trust), situated in the Benedictine rectory. A few steps further on and we arrive at the shady banks of the Tescio torrent; we are heading towards the glade of the Terzo Paradiso (Third Paradise), named after the land art work by Michelangelo Pistoletto, who creates a link between the forest and the olive trees. A word of advice: take a swimsuit and towel with you. This way, you will be able to take advantage

IL GRANDE ALONE DI GINO MAROTTA, UNA SILHOUETTE ARGENTATA CHE RIPRODUCE LA CHIOMA DI UN GRANDE ALBERO, INCORNICIA IL PAESAGGIO NELLA SUA SAGOMA VUOTA “THE GRANDE ALONE” BY GINO MAROTTA IS A SILVER SILHOUETTE THAT REPRESENTS THE FOLIAGE OF A LARGE TREE, FRAMING THE VILLAGE WITHIN ITS EMPTY OUTLINE

che Alessandro Damiani promuove tra gli ospiti dell'agriturismo di famiglia, Le Mandrie di San Paolo. Sono itinerari segnalati e non bisogna essere atleti per percorrerli; in alternativa possiamo raggiungere la tenuta con un piccolo camper. Cenando in azienda ci si accomoderà ai tavoli che godono di una splendida veduta sulla Valle del Tevere, e prima di gustare l'ottima grigliata d'agnello allevato in casa è consigliabile visitare il bosco, la macchia e le piante d'olivo moraiolo da cui i Damiani ottengono olio extravergine biologico. L'indomani siamo a Spello, la splendidissima Colonia Julia cara agli imperatori romani, per ammirare un capolavoro del Pinturicchio nella Cappella Baglioni nella chiesa di Santa Maria Maggiore: l'Adorazione dei pastori è l'affresco centrale del ciclo dipinto dall'artista perugino nel 1501. Nel vicino palazzo comunale scopriamo altri tesori come la Biblioteca del Fondo Antico, raccolta di quattromila volumi teologici che prima della soppressione degli ordini religiosi – avvenuta dopo l'Unità d'Italia – erano custoditi nel convento francescano di Sant'Andrea. Degno d'attenzione anche



il Rescritto di Costantino, stele in marmo rinvenuta nel 1733 nei pressi della Villa Fidelia, antico santuario umbro: si tratta della risposta data a un quesito d'ambito giuridico, con la quale l'imperatore concedeva agli abitanti di Spello di celebrare i ludi gladiatori nel loro villaggio e non più a Orvieto. È piacevole la discesa tra i vicoli del paese che immaginiamo tappezzati di tanti petali colorati durante l'Infiolata che si tiene ogni anno a giugno. Giunti a valle ci imbattiamo nella tensostruttura che protegge i mosaici di una villa romana, scoperta archeologica di pochi anni fa. L'ultima tappa è appena fuori il paese, presso il curioso museo della Fondazione Barbanera; il giardino biodinamico intorno all'ex bachificio settecentesco ospita la redazione

L'INDOMANI SIAMO A SPELLO, LA SPLENDIDISSIMA COLONIA JULIA CARA AGLI IMPERATORI ROMANI
THE NEXT DAY WE ARE IN SPELLO, THE SPLENDID COLONIA JULIA SO DEAR TO THE ROMAN EMPERORS

of a natural pool with a small pebbly beach beneath a little waterfall. After an hour relaxing in the shade, our journey continues on. A little wine tasting awaits us at the Valle D'Assisi wine cellar: Assisi DOC and Umbria IGT red and white wines produced by Susanna Bianconi and her family, which we can also taste with the local dishes prepared at the internal restaurant, adjacent to the hotel and an agritourism facility with a swimming pool. We could walk to the locality of Violo, situated 700 metres up the mountain of Monte Subasio, by following the Franciscan Trails that Alessandro Damiani promotes among the guests at the family agritourism facility, Le Mandrie di San Paolo. These are sign-posted routes and you don't have to be an athlete to cover them; as an alternative, though, we could drive up to the estate in a small camper van. Dining at the facility, seated at tables with a splendid view of the Tiber Valley, you can enjoy excellent, homebred grilled lamb. However, a visit to the woods is recommended before dinner, to see the scrub and the Moraiolo olive trees from which the Damiani family obtain organic extra virgin olive oil. The next day we are in Spello, the splendid Colonia Julia so dear to the Roman emperors, where we can admire a masterpiece by Pinturicchio in the Baglioni Chapel inside the church of Santa Maria Maggiore: The Adoration of the Shepherds is the central fresco of the series painted by the Perugian artist in 1501. In the nearby municipal building, we discover other treasures, like the Biblioteca del Fondo Antico, a library containing a collection of four thousand theological volumes. Before the suppression of the religious orders – which took place after the Unification of Italy – these books were kept in the Franciscan monastery of Sant'Andrea. Also worthy of note, is the *Rescritto di Costantino* (Constantine's Rescript), a marble stele discovered in 1733 near the Villa Fidelia, an ancient Umbrian sanctuary: this is the answer that was given to a legal question, with which the emperor granted the inhabitants of Spello the right to celebrate the gladiatorial games in their own village and no longer in Orvieto. It is a pleasant descent along the alleyways of the village, which we can imagine covered in coloured petals during the "infiolata" flower festival that takes place every year in June. Once we reach the valley, we come across a tensile structure protecting the mosaics of a Roman villa, an archaeological discovery made a few years ago. Our last stop is just outside the village, at the interesting museum of the Fondazione Barbanera (Blackbeard Foundation); the biodynamic garden around the former eighteenth century "bachificio" (rural building where silk worms were bred) is the home of the editorial office of Italy's best-known almanac, established in 1762, at the behest of the famous astronomer, philosopher and cabalist of the Alps. "The book at my bedside – wrote Gabriele D'annunzio in 1934 – is the one in which the flower of Time and the wisdom of Nations gather together: Barbanera (Blackbeard)". The Almanac celebrates a lifestyle in harmony with nature, based on traditions, forecasts and good everyday practices. The Orto Giardino delle Stagioni (Vegetable Garden of the Seasons), designed by landscape architect Peter Curzon, is dedicated to biodiversity: rare seeds and vegetables, fruits of arboreal archaeology, aromatic



PER AMMIRARE UN CAPOLAVORO DEL PINTURICCHIO NELLA CAPPELLA BAGLIONI NELLA CHIESA DI SANTA MARIA MAGGIORE: L'ADORAZIONE DEI PASTORI È L'AFFRESCO CENTRALE DEL CICLO DIPINTO DALL'ARTISTA PERUGINO NEL 1501
WHERE WE CAN ADMIRE A MASTERPIECE BY PINTURICCHIO IN THE BAGLIONI CHAPEL INSIDE THE CHURCH OF SANTA MARIA MAGGIORE: THE "ADORATION OF THE SHEPHERDS" IS THE CENTRAL FRESCO OF THE SERIES PAINTED BY THE PERUGIAN ARTIST IN 1501



NEL VICINO PALAZZO
COMUNALE SCOPRIAMO
ALTRI TESORI COME LA
BIBLIOTECA DEL FONDO
ANTICO, RACCOLTA DI
QUATTROMILA VOLUMI
TEOLOGICI CHE PRIMA DELLA
SOPPRESSIONE DEGLI ORDINI
RELIGIOSI – AVVENUTA
DOPO L'UNITÀ D'ITALIA
– ERANO CUSTODITI NEL
CONVENTO FRANCESCO
DI SANT'ANDREA **IN**
THE NEARBY MUNICIPAL
BUILDING, WE DISCOVER
OTHER TREASURES, LIKE
THE BIBLIOTECA DEL
FONDO ANTICO, A LIBRARY
CONTAINING A COLLECTION
OF FOUR THOUSAND
THEOLOGICAL VOLUMES.
BEFORE THE SUPPRESSION
OF THE RELIGIOUS ORDERS
– WHICH TOOK PLACE
AFTER THE UNIFICATION
OF ITALY – THESE BOOKS
WERE KEPT IN THE
FRANCISCAN MONASTERY OF
SANT'ANDREA



dell'almanacco più conosciuto d'Italia, nato nel 1762 per volere del celebre astronomo, filosofo e cabalista delle Alpi. "Il libro del mio capezzale – scriveva Gabriele D'Annunzio nel 1934 – è quello ove s'aduna il fiore dei Tempi e la saggezza delle Nazioni: il Barbanera". L'Almanacco celebra uno stile di vita in armonia con la natura, basato su tradizioni, previsioni e buone pratiche quotidiane. E l'Orto Giardino delle Stagioni, progettato dal paesaggista Peter Curzon, è dedicato alla biodiversità: semi e ortaggi rari, frutti d'archeologia arborea, piante aromatiche ed erbe officinali. Tutto cresce secondo le fasi lunari.

La parte meridionale della Strada – Dopo questa deviazione nell'esoterico riprendiamo le vie del sacro in direzione di Todi, la cittadina di Iacopone. Beato e non santo: differenza sostanziale, perché un beato è venerato solo nella chiesa locale. Ma di quale colpa si macchiò Iacopone? Accusò papa Bonifacio VIII di corruzione e fu scomunicato nel 1297. Nel gotico Tempio di San Fortunato – caratterizzato da tre navate di pari altezza – una lapide riporta erroneamente il 1296 come anno della morte: in realtà Iacopone scomparve nel 1306, ma per aggirare la scomunica papale la data fu volutamente alterata. Nella bella chiesa noteremo inoltre una raffinatissima Madonna in trono con Bambino, affresco di Masolino da Panicale del 1432, e dodici cappelle laterali i cui affreschi originari sono in parte custoditi nel Museo Civico situato nel Palazzo dei Priori. Lo stesso edificio è un'altra primaria attrazione di Todi, che si aggiunge all'imponente chiesa di Santa Maria della Consolazione e al Duomo, autentico gioiello trecentesco che svetta su un'alta scalinata di Piazza del Popolo.

È tempo di una pausa e la gustiamo in tutti i sensi in una cantina sulle colline, a dieci minuti dal centro del paese. La signora Peppucci fa un'ottima pizza, i salumi sono di un bravo produttore locale e il vino chiude tutto in bellezza (un Igt Umbria di uve Sagrantino, un bianco fresco da vitigni Grechetto di Todi, e così via). Ma l'occasione non è solo ghiotta: la veduta dalla terrazza è da cartolina e si scorge l'ex monastero di Sant'Antimo, dove i Peppucci, che ci vivono regolarmente, offrono ospitalità in sei accoglienti camere. La chiesetta medioevale al suo interno non è mai stata sconsecrata. S'è fatto tardi e prima della cena al Grottino di Zio Totò visitiamo il borgo di Monte Castello di Vibio, il cui Comune conta 1.600 abitanti dei quali solo un centinaio vive tra le antiche mura. Il territorio vanta scorci e frazioni incantevoli come Doglio, un piccolo abitato medioevale con una passeggiata periferica rialzata,

plants and medicinal herbs. Everything grows according to the phases of the moon.

The southern part of the Route – After this detour into the esoteric, we return to the sacred, in the direction of Todi, Jacopone's town. Beatified and not a saint: there is a substantial difference between the two, because a beatified person is only venerated in the local church. But what was Jacopone guilty of? He accused Pope Bonifacio VIII of corruption and was excommunicated in 1297. In the Gothic Temple of San Fortunato – characterized by three naves of equal heights – a gravestone mistakenly indicates 1296 as the year of his death: in reality, Jacopone died in 1306, but in order to circumvent the papal excommunication, the date was intentionally altered. In this beautiful church, there is a very refined Madonna on a throne with Baby Jesus, a fresco by Masolino da Panicale, painted in 1432, and there are also twelve lateral chapels. Part of the original frescoes from these chapels are now kept in the Civic Museum located in Palazzo dei Priori. This building is another of Todi's main attractions, along with the impressive church of Santa Maria della Consolazione and the cathedral, which is an authentic fourteenth-century gem that stands high above a flight of steps in Piazza del Popolo.

It is time for a break, to enjoy in every sense, in a wine cellar in the hills, ten minutes from the village centre. Mrs Peppucci makes an excellent pizza. The cured meats are made by a good local producer and the wine finishes it all off in style (an IGT Umbria Sagrantino, a fresh white wine from the Grechetto di Todi variety of grapes, and so on...). But this occasion is not only a delicious treat: the view from the terrace is like a postcard and you can see the former monastery of Sant'Antimo, where the Peppucci family, who live there on a regular basis, offer accommodation in six comfortable rooms. The little medieval church inside it has never been deconsecrated. It is getting late and, before dinner at the Grottino di Zio Totò, we pay a visit to the village of Monte Castello di Vibio, a Municipality with 1,600 inhabitants, of which only about a hundred live within the ancient walls. The territory boasts views and charming districts like Doglio, a small medieval village with a raised peripheral promenade, which is well kept and has beautiful stone paving. Piazza Vittorio Emanuele II, with a well in the middle and the church of Saints Filippo and Giacomo overlooking it, is a meeting point for the few inhabitants, who gather at the tables of

**DOPO QUESTA DEVIAZIONE
NELL'ESOTERICO RIPRENDIAMO LE VIE
DEL SACRO IN DIREZIONE DI TODI, LA
CITTADINA DI IACOPONE. AFTER THIS
DETOUR INTO THE ESOTERIC, WE RETURN
TO THE SACRED, IN THE DIRECTION OF
TODI, JACOPONE'S TOWN**





MA L'OCCASIONE NON È SOLO GHIOTTA: LA VEDUTA DALLA TERRAZZA È DA CARTOLINA E SI SCORGE L'EX MONASTERO DI SANT'ANTIMO, DOVE I PEPPUCCI, CHE CI VIVONO REGOLARMENTE, OFFRONO OSPITALITÀ IN SEI ACCOGLIENTI CAMERE **BUT THIS OCCASION IS NOT ONLY A DELICIOUS TREAT: THE VIEW FROM THE TERRACE IS LIKE A POSTCARD AND YOU CAN SEE THE FORMER MONASTERY OF SANT'ANTIMO, WHERE THE PEPPUCCI FAMILY, WHO LIVE THERE ON A REGULAR BASIS, OFFER ACCOMMODATION IN SIX COMFORTABLE ROOMS**



IL VIAGGIO LUNGO LA STRADA DEL CANTICO CI RICONDUCE INEVITABILMENTE IN CANTINA ANZI IN DUE CANTINE: LA SPINA E LA CONTI FAINA, TRA LE COLLINE DI MARSCIANO, FRATTA TODINA E COLLELUNGO **THE LONG JOURNEY ALONG THE CANTICO ROUTE LEADS US INEVITABLY BACK TO THE WINE CELLAR, OR RATHER, TO TWO WINE CELLARS: THOSE OF LA SPINA AND CONTI FAINA, IN THE HILLS OF MARSCIANO, FRATTA TODINA AND COLLELUNGO**

ben tenuto e con bella pavimentazione in pietra. Piazza Vittorio Emanuele II, con il pozzo al centro e la chiesa dei Santi Filippo e Giacomo che vi affaccia, è il punto di ritrovo dei pochi abitanti che si riuniscono ai tavoli del bar davanti a uno dei panorami più incantevoli dell'Umbria. Lo ammiriamo dalla balconata che si affaccia sulla Valle del Tevere e sui Monti Martani, oppure dalla cima della vicina torre di Porta di Maggio, accessibile al pubblico. L'altra visita obbligatoria a Monte Castello di Vibio è al Teatro della Concordia, tra i più piccoli d'Italia. Inaugurato nel 1808, dispone di novantanove posti e riproduce in miniatura i grandi teatri dell'epoca. Riccamente decorato, custodisce affreschi del perugino Cesare Agnetti e del figlio Luigi; una perla anche il foyer al piano superiore. Olio, tartufi e vino chiedono attenzione; il viaggio lungo la Strada del Cantico ci riconduce inevitabilmente in cantina. Anzi in due cantine: La Spina e la Conti Faina, tra le colline di Marsciano, Fratta Todina e Collelungo. Ci troviamo alle pendici del Monte Peglia, a cavallo delle province di Perugia e Terni. In frazione Spina, a Marsciano, ci riceve Moreno Peccia, bancario e viticoltore. Produce quattro rossi e due bianchi a marchio Igt Umbria, per un totale di appena 16.000 bottiglie di qualità. La piccola cantina è affacciata sulle vigne e i camperisti sono ben accolti. «Lavoro in banca da 35 anni – ci racconta Peccia – ma ho sempre amato fare il vino e condividere questa passione con tutti gli enoturisti di passaggio. Vi aspetto!».

L'altro appuntamento è con le cantine sotterranee dei Conti Faina a Collelungo, frazione di San Venanzo. Fortificato nel 1294 con l'imponente cinta muraria tuttora integra, il borgo è tanto grazioso quanto silenzioso. Vi abitano una trentina di persone e c'è un solo bar non sempre aperto, che è il posto dove chiedere le chiavi del santuario di Santa Maria della Luce per godere della bellezza dell'omonima Madonna scoperta nel 1828 nella vicina chiesa di San Mattia, edificio con altare paleocristiano e fonte battesimale in pietra calcarea. Le cantine dei Conti Faina sono appena dietro l'angolo: veniamo guidati alla scoperta di un mondo ipogeo fatto di pietra, botti e strumenti enologici, con la sala degustazione in fondo a uno dei tre lunghi tunnel. Buoni i vini bianchi e rossi, e buono anche lo spumante brut ottenuto a Pinot Nero e Chardonnay, caratterizzato da note di nocciola, frutta fresca e sentori agrumati, con cui brindiamo al nostro viaggio. Fuori fa caldo, ma un calice di bollicine allietta i sensi e riaccende lo spirito. [Settembre 2014] ●

IN FRAZIONE SPINA, A MARSCIANO, CI RICEVE MORENO PECCIA, BANCARIO E VITICOLTORE **IN MARSCIANO, WE ARE RECEIVED BY MORENO PECCIA, A BANK EMPLOYEE AND WINEGROWER**

the bar before one of the most enchanting views in Umbria. We can admire it from the balcony that overlooks the Tiber Valley and the Monti Martani mountains, or from the top of the nearby tower of Porta di Maggio, which is accessible to the public. The other visit not to be missed in Monte Castello di Vibio is the Teatro della Concordia, one of the smallest theatres in Italy. Inaugurated in 1808, it has ninety-nine seats and is a miniature copy of the great theatres of the time. Richly decorated, it contains frescoes by the Perugian Cesare Agnetti and his son Luigi; another pearl is the foyer on the upper floor. Olive oil, truffles and wine demand our attention; the long journey along the Cantico Route leads us inevitably back to the wine cellar, or rather, to two wine cellars: those of La Spina and Conti Faina, in the hills of Marsciano, Fratta Todina and Collelungo. We find ourselves at the foot of Monte Peglia, between the provinces of Perugia and Terni. In the district of Spina, in Marsciano, we are received by Moreno Peccia, a bank employee and winegrower. He produces four red and two white wines with the IGT Umbria label, for a total of just 16,000 high quality bottles. The little wine cellar overlooks the vineyards and campers are welcome. "I have been working in a bank for 35 years – Peccia tells us – but I have always loved making wine and sharing this passion with all the wine tourists who pass by. I look forward to seeing you!"

The other appointment is with the underground wine cellars of Conti Faina in Collelungo, a district of San Venanzo. This pretty, quiet village was fortified in 1294 with imposing boundary walls, which are still intact. About thirty people live there and there is only one bar, which is not always open, and is the place to ask for the keys to the sanctuary of Santa Maria della Luce, where you can enjoy the beauty of the Madonna of the same name, discovered in 1828 in the nearby church of San Mattia, a building with a paleochristian altar and a baptismal font made of limestone. The Conti Faina wine cellars are just around the corner: we are led to a place where we discover an underground world made of stone, barrels and winemaking instruments, with a room for tastings at the end of one of three long tunnels. The red and white wines are good, as is the dry sparkling wine obtained from Pinot Nero and Chardonnay, characterized by hints of hazelnut, fresh fruit and citrus scents, with which we make a toast to our journey. It is hot outside, but a glass of bubbly gladdens the senses and rekindles the spirit. [September 2014] ●

LE CANTINE DEI CONTI
FAINA SONO APPENA
DIETRO L'ANGOLO:
VENIAMO GUIDATI ALLA
SCOPERTA DI UN MONDO
IPOGEO FATTO DI PIETRA,
BOTTI E STRUMENTI
ENOLOGICI, CON LA SALA
DEGUSTAZIONE IN FONDO
A UNO DEI TRE LUNGH
TUNNEL **THE CONTI FAINA
WINE CELLARS ARE JUST
AROUND THE CORNER:
WE ARE LED TO A PLACE
WHERE WE DISCOVER AN
UNDERGROUND WORLD
MADE OF STONE, BARRELS
AND WINEMAKING
INSTRUMENTS, WITH A
ROOM FOR TASTINGS AT
THE END OF ONE OF THREE
LONG TUNNELS**



Formaggio e yogurt bio se adottate queste pecore

Adopt these sheep and get organic cheese and yoghurt



Antonio Meloni, assieme al fratello Marco, ha messo in piedi una fattoria biologica che in soli cinque anni è arrivata ad una produzione di qualità, con in testa uno yogurt considerato una vera eccellenza nazionale Antonio Meloni and his brother Marco have set up an organic farm that has started producing quality products in just five years. Their star product is yoghurt known as a national excellence.

Testo di // Text by
 CLAUDIO SAMPAOLO

Fonte // Source
 Il Giornale dell'Umbria

Il pastore del Terzo Millennio ha sempre (quasi) inevitabilmente origini sarde, ma parla con un deciso slang perugino, ha un gregge di 250 capi che brucano su 50 ettari di terreno, circondato da recinti virtuali e controllato con satellite e Gps, inventa l'adozione a distanza di pecore, agnelli e montoni, con tanto di certificazione, foto spedita a domicilio e persino la possibilità di chiamarle al cellulare attaccato al collare, usa facebook come fonte principale di comunicazione e soprattutto produce yogurt (yobèè...), accanto ai tradizionali ricotta e pecorino da latte crudo, in una fattoria biologica dove additivi, addensanti e concimi trovano disco rosso.

A Fontemanna, un chilometro sopra Colle San Paolo, la piccola azienda messa in piedi dai fratelli Antonio e Marco Meloni, sulle orme di papà Salvatore e di mamma Gesuina, arrivati dalla Sardegna, da Sarule, Barbagia, 40 anni fa portandosi dietro 300 pecore a bordo del traghetto, in cinque anni si è fatta un nome e una credibilità.

Anzi, secondo Antonio Andreani, che insegna "antropologia degli alimenti" presso l'Università dei Sapori e che ha censito pastori e "fabbriche del latte" dell'Umbria, a Fontemanna si produce "uno degli yogurt di pecora più buoni d'Italia".

Possibile? Possibile. Tanto che il piccolo frigo del piccolo shop del piccolo caseificio alle cinque del pomeriggio ha quasi esaurito l'ultima produzione. «Abbiamo iniziato da poco con lo yogurt da latte di pecora, che è molto



The shepherd for the third millennium still holds on to his (almost) inevitable Sardinian roots, although he speaks in thick Perugia slang. His 250-strong flock grazes over 50 hectares of land, surrounded by virtual fences which he checks by satellite and GPS, and he has invented a long-distance adoption scheme for his sheep, lambs and rams, including a certificate, photo sent in the post and even the option to call them on a mobile phone attached to their collars. He uses Facebook as his primary means of communication, and produces mainly yoghurt ("yobèè..."), along with traditional ricotta and pecorino made from unpasteurised milk, in an organic farm where additives, thickeners and fertilisers are all banned.

In Fontemanna, 1 km above Colle San Paolo, the small business set up by Antonio and Marco Meloni has made a name and a reputation for itself, following in the footsteps

of their parents Gesuina and Salvatore, who arrived here 40 years ago from Sarule, Barbagia, in Sardinia, bringing 300 sheep with them on board the ferry.

In fact, according to Antonio Andreani, who teaches "the anthropology of food" at the Università dei Sapori and has reviewed shepherds and "milk factories" in Umbria, Fontemanna produces "one of the best sheep's milk yoghurts in Italy".





SE NE IMMETTE UNA OGNI 40-50 BIANCHE. BASTA OGNI TANTO CONTARE QUELLE NERE E SE NE MANCA UNA SIGNIFICA, PER INDUZIONE STATISTICA, CHE BISOGNA CERCARNE ANCHE PARECCHIE BIANCHE IT SOUNDS LIKE THE EVOLUTION OF THE BLACK SHEEP THEORY, WITH ONE EVERY 40-50 WHITE SHEEP. ALL WE NEED TO DO IS COUNT THE BLACK ONES EVERY NOW AND AGAIN, AND IF ONE'S MISSING, THEN IT MEANS THAT WE'RE PROBABLY MISSING QUITE A FEW WHITE ONES TOO

meno acido di quello vaccino. Prima bianco, poi col miele di un nostro vicino apicoltore, adesso con molti altri gusti alla frutta: limone, fragola, frutti di bosco, cereali, pesca melba e l'ultimo arrivato, l'ananas. Per fortuna la qualità tira ancora ed il passaparola fa il resto. Produciamo una quantità non eccezionale, ma va via tutta, un po' qui, un po' nelle botteghe alimentari, anche a Perugia, nei ristoranti dove sul menu viene certificata tutta la filiera produttiva e dove i nostri prodotti biologici a chilometri zero sono molto apprezzati.

Antonio, 30 anni, è quel che si dice un ragazzo con le idee chiarissime: lavora il terreno, è il casaro assieme alla mamma, si occupa della distribuzione; Marco (38 anni) segue un po' più il web e l'innovazione.

«È stato lui che ha inventato il 'Belefono' – sorride Antonio – in pratica un microtelefono cellulare che abbiamo inserito nel collare della pecora, che risponde automaticamente al primo squillo e rimanda l'audio in diretta. Se si è fortunati si può sentire belare o brucare. Di certo è una idea di marketing legata a quella dell'adozione a distanza ed al controllo virtuale del gregge. Perché invece di avere pastori che stanno ore e ore vicino alle pecore abbiamo seguito una metodologia più innovativa, mettendo al collare un Gps e tracciando i confini su una mappa di Google map. Così sappiamo esattamente quando il gregge sconfinava, un software ci avvisa con un sms o con una mail e interveniamo. Ma succede raramente, le pecore sono abbastanza abitudinarie».

Un solo Gps per 300 pecore?

«Sì, è sufficiente. Loro stanno sempre in gruppo, dove va una vanno tutte, è difficile che qualcuna prenda strade diverse, autonomamente».

Sembra l'evoluzione della teoria della pecora nera: se ne immette una ogni 40-50 bianche. Basta ogni tanto contare quelle nere e se ne manca una significa, per induzione statistica, che bisogna cercarne anche parecchie bianche...

«Già, ma era appunto una teoria non dimostrabile. Con la tecnologia siamo più tranquilli. L'adozione a distanza, invece, è una novità per l'Umbria, ma è nata in Abruzzo, dove in presenza di greggi con migliaia di capi è diventata anche un efficace strumento economico. Qui da noi siamo ancora agli inizi, considerando che abbiamo aperto ufficialmente a gennaio 2009, ma già molte persone, soprattutto del nord, hanno aderito. Tempo fa abbiamo visto arrivare qui una famiglia di Pavia che voleva vedere di persona la pecora adottata e soprattutto se davvero esisteva o se si trattava di una scaltra operazione pubblicitaria. Se ne sono andati soddisfatti, ecco...».

Come funziona il meccanismo?

«Semplice. Partiamo dall'adozione di un agnellino, che costa 21 euro l'anno. Spediamo a casa una foto, notizie e il certificato di adozione. Un contributo che aiuterà a farlo crescere e diventare una pecora. E visto che gli agnellini

«È STATO LUI CHE HA INVENTATO IL 'BELEFONO' ... SE SI È FORTUNATI SI PUÒ SENTIRE BELARE O BRUCARE»



“HE WAS THE ONE WHO INVENTED THE “BELEFONO” (BAA-PHONE) ... IF YOU'RE LUCKY, YOU CAN HEAR BLEATING OR GRAZING”

Is that possible? Apparently, it is. In fact, the small fridge in the small shop of the small dairy has almost sold out by five in the afternoon.

“We have only recently started selling sheep's milk yoghurt, which is much less acidic than cow's milk. First plain, then with honey from a local beekeeper, and now we do lots of other fruit flavours: lemon, strawberry, forest fruits, cereals, peach melba and our latest addition, pineapple. Fortunately, the quality sells itself, and word of mouth does the rest. We don't produce huge quantities, but everything sells – some from here, some through local shops, even as far as Perugia, and in restaurants that use only products with a certified production line, where our zero kilometre organic products are really appreciated”.

Antonio, 30, knows exactly what he wants: he works the land, he produces dairy products with his mother, and he takes care of distribution; Marco, 38, looks after the web and innovation side.

“He was the one who invented the “Belefono” (Baa-phone)”, laughs Antonio. “In practice, it's a miniature mobile phone that we attach to the sheep's collar that picks up on the first ring and transmits audio live. If you're lucky, you can hear bleating or grazing. It's definitely a marketing idea in line with the long-distance adoption and virtual flock control. Instead of having shepherds who have to stay with the flock for hours and hours, we have introduced a more innovative method, putting GPS chips on the collars and following their movements on Google Maps. That way, we know exactly when the flock goes off our land, and a software notifies us with a text or email, so we can intervene. It doesn't happen very often, though, because sheep are pretty habitual.”

Just one GPS for 300 sheep?

“Yes, that's all it takes. They always stay together, if one moves, they all move – none of them ever go off on their own.”

It sounds like the evolution of the black sheep theory, with one every 40-50 white sheep. All we need to do is count the black ones every now and again, and if one's missing, then it means that we're probably missing quite a few white ones too...

“Yes, but that theory was impossible to prove. With technology, we can relax. The long-distance adoption, on the other hand, is new in Umbria, although it was first used in Abruzzo, where it was a useful financial tool for flocks of thousands of sheep. Here we are still only just starting, if you think that we officially opened in January 2009, but lots of people have already signed up, especially from the north. Some time ago a family came from Pavia to see the sheep they'd adopted, and to find out if it really existed or if it was only a clever marketing plan. They went away happy...”

How does it work?

non danno latte, in cambio facciamo uno sconto di un euro al chilo sui nostri formaggi ordinati tramite mail. Adottare una pecora costa invece 70 euro l'anno, ma oltre ai "gadget", l'animale si mette al lavoro ed ai suoi amici farà avere un assaggio di formaggio, due chili tra fresco e stagionato ed una bottiglia del nostro olio di oliva bio.

Il montone "costa" invece 98 euro l'anno e farà avere 3 kg di formaggio (sempre metà e metà) e due litri di olio. Naturalmente non possiamo spedire yogurt e ricotta, ma chi riesce a passare da noi avrà comunque la possibilità di avere questi prodotti, dei cesti-assaggio inseriti nel pacchetto-adozione».

Scegliere di fare i pastori/allevatori/produttori a 24-25 anni, è un seguire la tradizione di famiglia, una specie di via obbligata o il futuro per tanti giovani che spesso si perdono alla ricerca di lavori impossibili?

«Entrambe le cose. Io e Marco siamo nati qui, ma le radici sarde sono belle presenti. Papà ha 76 anni ed ha sempre fatto il pastore, mamma ne ha 70 e sa fare il formaggio in maniera eccellente. Siamo cresciuti con loro, con la tradizione della nostra pastorizia che è molto radicata, con le feste per la mungitura e la tosatura, osservando il lavoro dei casari, imparando ad annusare gli odori del formaggio, quello duro, stagionato, che si taglia con lo scalpello, il profumo della ricotta fresca. Per anni papà e mamma hanno solo prodotto latte, anche 300 litri al giorno, per venderlo ai caseifici. Il ricavato serviva per vivere e pagare le spese. Poi il vento è cambiato, avrebbero dovuto prendere

"Easy. We start by offering a lamb for adoption, which costs €21 a year. We send a photo in the post along with news and an adoption certificate. The contribution will help it grow into a sheep. Since lambs don't make milk, in exchange we give a discount by the kilo for our dairy products ordered by email. Adopting a sheep costs €70 a year, but apart from the "gadgets", the adoptive family gets a taste of cheese, with two kilos of fresh and mature cheese and a bottle of our organic olive oil.

A ram costs €98 a year, and you get 3 kilos of cheese (half fresh, half mature) and two litres of oil. Of course, we can't send yoghurt and ricotta, but anyone who can drop by can pick up these products, with tasting selections included in the adoption package."

Is choosing to be a shepherd/farmer at the age of 24 or 25 a way of following the family tradition, an obligation, or a future for young people looking for jobs that don't exist?

"Both. Marco and I were born here, but we feel our Sardinian origins strongly. Dad is 76, and he's always been a shepherd. Mum is 70, and she is an expert in making cheese. We grew

degli operai, aumentare il gregge. Allora ci siamo impegnati noi figli, deciso di cominciare a produrre formaggi, e siamo partiti, in mezzo a mille difficoltà burocratiche, licenze, controlli, mutui da pagare, attrezzature da imparare a manovrare. Solo passare dal fuoco al generatore di vapore per scaldare il latte o lavorare con il mungitore automatico è stato un bel passo avanti. Ora sono le 17, da cinque minuti ho terminato di fare il formaggio. Avevamo cominciato con la mungitura stamattina presto, poi via a portare il latte nel caseificio ed a lavorarlo senza perdere tempo. E sono felice di questo lavoro, dei risultati. Soprattutto quando vado a consegnare e vedo gente entusiasta dei nostri prodotti, che li apprezza, li aspetta. È un lavoro duro, con le sue regole, ma è quello che abbiamo scelto e nessuno ha ripensamenti».

Che significa avere una certificazione biologica?

«Seguire procedure rigorose, per dare certezze ai consumatori. Per esempio adottare con precisione la rotazione delle colture che poi le pecore mangeranno: erba medica, trifoglio, mais, orzo, granturco, favino. Evitiamo i mangimi che le spingerebbero come delle formula uno, ma che le porterebbero ad ammalarsi più facilmente. Invece, così, campano mediamente 10 anni, 5-6 dei quali costituiscono il periodo di produzione. A fine carriera si vendono, ma valgono veramente poco, 15 euro l'una, a vista, senza nemmeno pesarle. La lana? Non la vuole più nessuno e per tosarle si ricorre ad operai specializzati che arrivano dalla Nuova Zelanda. Specializzati e velocissimi, costano 1,70 euro a pecora, ma dai 2-3 kg di lana non si ricava nemmeno quello che serve per pagarli. Sul mercato il valore è infatti di 18-20 centesimi al chilo». **Nel vostro gregge c'è ancora un po' di dna delle pecore portate qui da suo padre 40 anni fa?**

«Può darsi, ma il turn over è rigoroso, ogni cinque anni, compresi i montoni, per evitare di mescolare il patrimonio genetico. E mi sa tanto che gli unici discendenti di quel tragheto partito da Olbia siamo rimasti io e mio fratello...». [1 Giugno 2014] ●

up with them, with our farming tradition which has very strong roots, with festivals for milking and shearing, watching the cheese-makers at work, learning to smell the odours of the cheese, whether it's hard, aged, to be cut using a scalpel, or the scent of fresh ricotta. For years Mum and Dad only produced milk, as much as 300 litres a day, and sold it on to dairies. They used the money for day to day living and expenses. Then the wind changed, and they needed to take on hands and expand the flock. So we stepped in, and decided to start producing cheese, with all the red tape, licences, controls, mortgages to pay and equipment to learn how to use. Just moving on from a fire to a steam generator for heating milk or working with an automatic milking system made a big difference. Now it's 5 pm, and I finished making cheese five minutes ago. We started milking early this morning, then we took the milk into the dairy and started working on it straight away. I love this job, and the results we achieve. Especially when I go to deliver our products, and meet people who are really enthusiastic about them, who appreciate and look forwards to getting them. It's hard work, with rules, but it's what we chose and neither of us regret it."

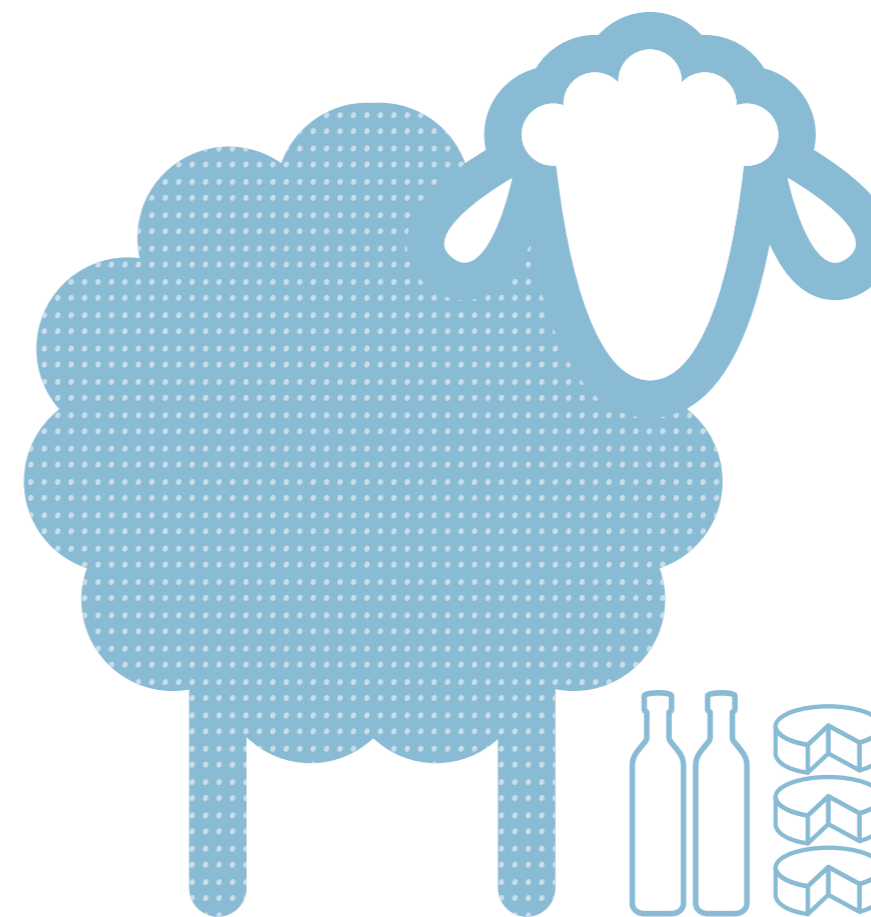
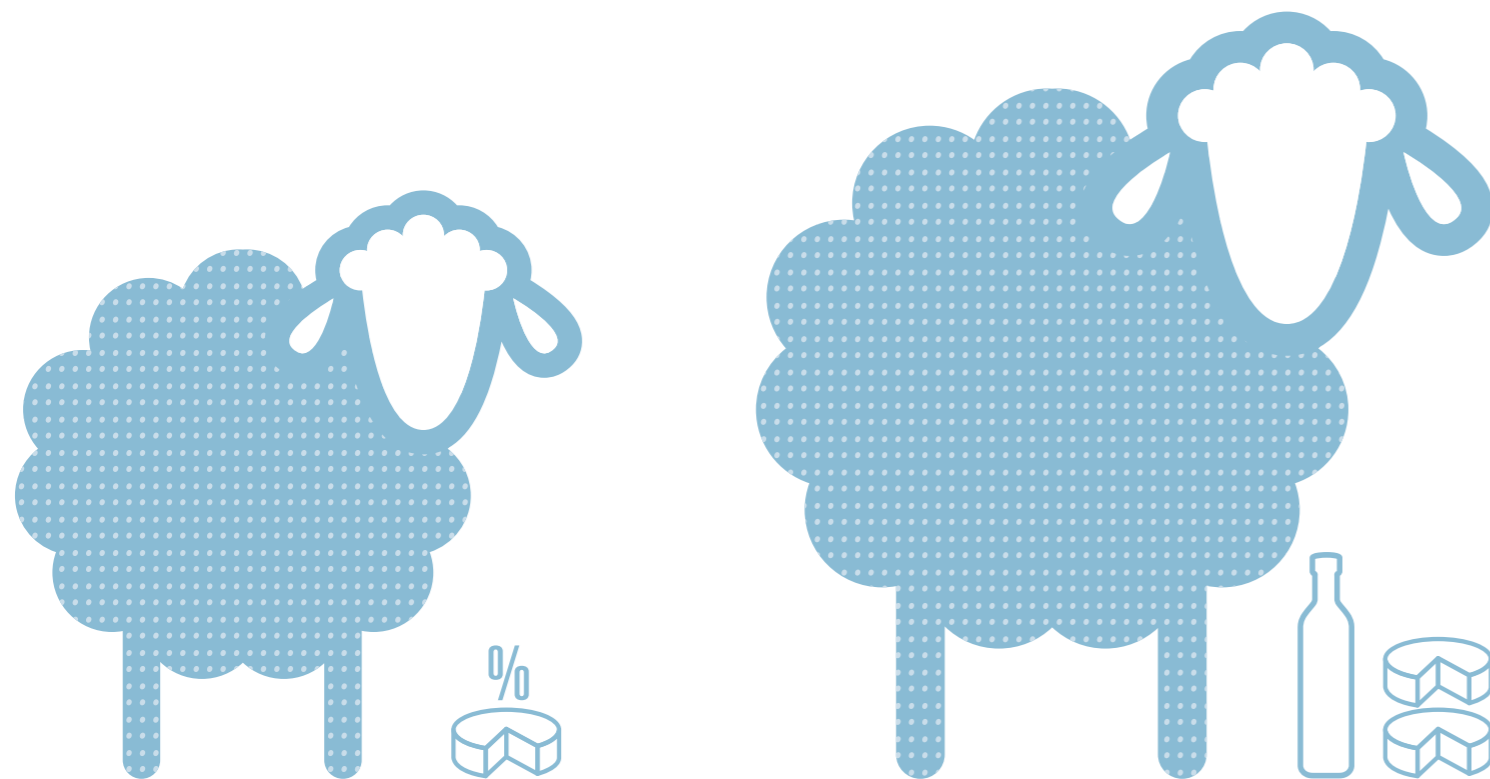
What does organic certification involve?

"It means following strict procedures, in order to offer guarantees to consumers. For example, using a precise rotation scheme for the crops which the sheep eat: alfalfa, clover, sweet corn, barley or beans. We avoid any fodder that would make the sheep grow faster, but make them get sick easily. Instead, this way, they live for around 10 years, 5 or 6 of which are productive. At the end of their careers we sell them, but they're really not worth much at all, €15 each, without even weighing them. What about the wool? No one wants it anymore, and we'd need specialised shearers from New Zealand to do it. They're highly specialised and very fast, they cost around €1.70 per sheep, but the 2 or 3 kilos of wool they get is not even enough to pay them. On the market, wool is worth around 18-20 cents per kilo."

In your herd, have you still got any of the DNA of the sheep your father brought here 40 years ago?

"Maybe, but there is a rigorous turnover, every five years, including rams, to avoid mixing the genetic heritage. The only descendants of that ferry from Olbia are probably my brother and I..." [1 June 2014] ●

«SEMPLICE. PARTIAMO DALL'ADOZIONE DI UN AGNELLO, CHE COSTA 21 EURO L'ANNO. ADOTTARE UNA PECORA COSTA INVECE 70 EURO L'ANNO, IL MONTONE "COSTA" INVECE 98 EURO L'ANNO E FARÀ AVERE 3 KG DI FORMAGGIO E DUE LITRI DI OLIO» "EASY. WE START BY OFFERING A LAMB FOR ADOPTION, WHICH COSTS €21 A YEAR. ADOPTING A SHEEP COSTS €70 A YEAR, A RAM COSTS €98 A YEAR, AND YOU GET 3 KILOS OF CHEESE AND TWO LITRES OF OIL"





In Umbria, un olio di oliva italiano all'altezza degli elogi

In Umbria, an italian olive oil worth the accolades

Testo di //Text by
ELAINE SCIOLINO

Fonte // Source
NYTimes.com



Spello, Italia – La maggior parte delle persone si reca all'enoteca ristorante Properzio in questo paese medievale collinare dell'Umbria per la sua eccellente selezione di vini. Il nostro gruppo però era destinato a rimanere sobrio. L'artista thailandese era astemio, mentre lo scrittore americano era il conducente designato. Il pittore iraniano-americano e il poeta mongolo erano dei principianti in fatto di vini. Solo lo scultore brasiliano-americano del nostro gruppetto di sei turisti era decisamente insaziabile dal quel punto di vista. Quindi dopo aver bevuto tre vini accostati a tre portate diverse, ci siamo dedicati a un altro tipo di liquido: l'olio d'oliva. E in quel momento abbiamo conosciuto anche Nadia Antonelli Franceschini. La Signora Antonelli Franceschini e suo marito Augusto producono un olio extravergine di oliva chiamato Cuore Verde, utilizzando esclusivamente olive moraiolo giovani che coltivano in piccoli appezzamenti di terreno sulle dolci colline che circondano Spello. L'Enoteca vende l'olio e lo serve ai clienti. La Signora Antonelli Franceschini versa un po' di questo olio denso di colore verdorato in un bicchiere dalla forma di un grande vaso di marmo blu aperto in alto. Scalda il bicchiere tenendolo in mano e lo colpisce delicatamente tre volte per sprigionare il profumo dell'olio, quindi lo fa girare tra i commensali. "Dovreste sentire il sapore piccante sulla punta della lingua e l'amaro in fondo alla gola", dice. "È ricco di antiossidanti che lo rendono aggressivo.

Spello, Italy – Most people go to the Enoteca Properzio wine shop and restaurant in this medieval Umbrian hill town to sample its fine selection of wines. But we were a pretty sober group. The Thai artist was a teetotaler; the American novelist was the designated driver. The Iranian-American painter and the Mongolian poet were amateurs when it came to drink. Only the Brazilian-American sculptor in our touring group of six had an unquenchable thirst. So after downing three wines that had been matched up with three courses, we moved on to another liquid: olive oil. And that's where Nadia Antonelli Franceschini came in. Ms. Antonelli Franceschini and her husband, Augusto, make an extra-virgin olive oil called Cuore Verde, using only young moraiolo olives that they grow on small plots of land on the gentle hills around Spello. The enoteca sells and serves it. Ms. Antonelli Franceschini poured some of the thick green-gold oil into a glass shaped like a large blue marble with an opening on top. She warmed the glass in her hand and tapped it three times to release the oil's perfume, then passed it around. "You should feel piquant on the tip of your tongue and bitter deep

Qui non troverete la dolcezza della Toscana." La Signora Antonelli Franceschini, una hostess Alitalia ora in pensione, e il marito, per formazione filosofo, sono strenui difensori dell'olio d'oliva umbro. In un momento storico in cui la maggior parte dell'"olio extravergine d'oliva italiano" che invade i mercati mondiali non è né italiano né tantomeno vergine, il Signor Antonelli Franceschini presiede un consorzio regionale di produttori di olio d'oliva che identifica l'olio biologico umbro autentico con un timbro d'eccellenza: D.O.P., che sta per "di origine protetta". Ciascuna bottiglia D.O.P è numerata, con una data di scadenza consigliata. Io pensavo di conoscere l'olio d'oliva. Mio padre nel suo negozio di alimentari italiani di Niagara Falls (N.Y.) vendeva una dozzina di marchi di olio extravergine d'oliva importato molto prima che la dieta mediterranea diventasse chic e diceva ai suoi clienti che l'olio di oliva batteva il burro sulla pasta, sul pane, sulle verdure e persino in molti dolci. Il miglior regalo di Natale che potesse farmi, una volta cresciuta, era una cassa di quattro latte da 4,5 litri l'una del suo marchio migliore. Quando sono stata inviata a Roma come corrispondente principale di Newsweek negli anni '80, sono andata a vivere in un appartamento che era stato dell'attrice Anna Magnani. Il figlio Luca era il mio padrone di casa e ogni inverno la governante della famiglia Magnani mi portava enormi damigiane color verde scuro contenenti il dolce olio d'oliva prodotto nella tenuta

in your throat," she said. "It is full of antioxidants that make it aggressive. You are not in the sweetness of Tuscany here." Ms. Antonelli Franceschini, a retired Alitalia flight attendant, and her husband, a philosopher by training, are militant defenders of Umbrian olive oil. At a time when much of the "extra-virgin Italian olive oil" flooding the world's markets is neither Italian nor virginal, Mr. Antonelli Franceschini presides over a consortium of the region's olive oil producers that recognizes authentic Umbrian organic oil with a stamp of excellence: D.O.P., for "protection of origin." Every D.O.P. bottle is numbered, with a recommended deadline date for consumption. I thought I knew from olive oil. My father sold a dozen brands of imported extra-virgin olive oil at his Italian grocery store in Niagara Falls, N.Y. Long before the Mediterranean diet became chic, he told his customers that olive oil trumped butter on pasta, bread and green vegetables and even in most pastries. The best Christmas present he could give me, once I grew up, was a case of four one-gallon tins of his best brand. When I was posted to Rome as Newsweek's bureau chief in the 1980s, I lived in an apartment

LA SIGNORA ANTONELLI FRANCESCHINI E SUO MARITO AUGUSTO PRODUCONO UN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIAMATO CUORE VERDE



MS. ANTONELLI FRANCESCHINI AND HER HUSBAND, AUGUSTO, MAKE AN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL CALLED CUORE VERDE



PIETRO MARRUCO, 30 ANNI, CHE CON ALTRI NOVE INVESTITORI HA COSTRUITO UN FRANTOIO ALL'AVANGUARDIA DEL VALORE DI 1 MILIONE DI DOLLARI, DESTINATO ALL'USO DEI COLTIVATORI DI OLIVI DELL'INTERA REGIONE

PIETRO MARRUCO, 30, WHO WITH NINE OTHER INVESTORS HAD BUILT A STATE-OF-THE-ART OLIVE OIL MILL FOR \$1 MILLION TO SERVICE OLIVE GROWERS FROM ALL OVER THE REGION



di famiglia vicino a Roma. Ne ero talmente dipendente che prima di trasferirmi a New York ne ho inviate alcune per posta. Ma ora eccomi a Spello, di fronte a un olio che non era decisamente per gli amanti dei gusti delicati. Se Cuore Verde fosse una star del cinema, sarebbe Marcello Mastroianni nel ruolo di Guido in "8 e 1/2": intenso, pungente e cupo. Deve essere versato con entusiasmo su una ricca zuppa di legumi oppure su una bruschetta generosamente coperta da una fetta di Pecorino Romano. Non è affatto adatto ai tartufi neri o alla sogliola. L'olio umbro rappresenta solo il 2 per cento circa della produzione italiana di olio d'oliva ma si aggiudica in proporzione una quantità di riconoscimenti ben superiore. Una questione decisamente da approfondire. Quindi dopo aver guidato per un'ora verso sud-ovest per incontrare un'amica ad Acqualoreto, quest'ultima mi portata a conoscere Pietro Marruco, 30 anni, che con altri nove investitori ha costruito un frantoio all'avanguardia del valore di 1 milione di dollari, destinato all'uso dei coltivatori di olivi dell'intera regione. Il Signor Marruco è determinato a mantenere i suoi oli, venduti con vari marchi, tradizionali, locali e incontaminati. Tutte le olive che utilizza provengono dai terreni che circondano il frantoio per un raggio di 32 km. Marruco maledice le aziende che hanno contribuito a infangare il nome dell'olio d'oliva italiano. "I grandi gruppi hanno ucciso il nostro mercato e la nostra reputazione", racconta. "La mia passione è realizzare oli

that had belonged to the film star Anna Magnani. Her son, Luca, was my landlord, and every winter the Magnani family housekeeper brought me enormous dark green glass jugs of the sweet olive oil that had been produced on the family estate near Rome. I became so addicted to it that I shipped several jugs when I moved back to New York. But here I was in Spello, confronted with an oil that was not for the timid of tongue. If Cuore Verde were a movie star, it would be Marcello Mastroianni as Guido in Fellini's "8 1/2" – intense, biting and dark. It should be poured with gusto on a rich legume soup, or maybe on bruschetta topped with a generous slice of pecorino Romano. It would never work on black truffles or sole. Umbrian oil makes up only about 2 percent of Italy's olive oil production but wins a far larger proportion of awards. It begged for further investigation. So when I drove an hour southwest to visit a friend in Acqualoreto, she took me to meet Pietro Marruco, 30, who with nine other investors had built a state-of-the-art olive oil mill for \$1 million to service olive growers from all over the region. Mr. Marruco is determined to keep his oils, which are sold under a number

eccellenti che in pochi sanno fare." Il frantoio impiega soprattutto tre tipologie di olive: moraiolo (intenso), leccino (prolifico) e frantoio (dolce). Le olive vengono lavate, schiacciate a formare una pasta, spremute per ottenere l'olio e conservate in enormi tinozze in acciaio inox, messe in infusione con azoto per escludere l'ossigeno. Centinaia di bottiglie scure attendono vuote in una sala di stoccaggio: vengono riempite con l'olio solo quando è pronto per essere spedito. Il Signor Marruco è orgoglioso della diversità dei suoi oli. "Leccino e frantoio sono morbide e dolci, come una bella donna", dice. "Moraiole è una donna forte e decisa, una roccia." Io preferisco la roccia. Anche Spello mi è piaciuta molto, con i suoi muri di pietra fatiscenti, le stradine tortuose e gli edifici in marmo color pesca. Quindi sono tornata a visitarla e ho chiamato Mario Ciampetti, proprietario della fattoria Hispellum, che produce più olio di oliva degli Antonelli Franceschini ed è l'unico produttore di Spello con il suo frantoio personale. Il suo olio Terre Rosse viene venduto all'estero, anche in Svezia, Cina e negli Stati Uniti. "Non ambisco a vendere più olio nel mondo", racconta il Signor Ciampetti. "Piuttosto desidero vendere il mio olio a chi apprezza il gusto dell'Umbria sul proprio piatto." Come Cuore Verde, il suo olio viene realizzato solo con olive moraiolo giovani e da agricoltura biologica. Inoltre è kosher. Più delicato di Cuore Verde, conserva però quella che Ciampetti definisce "la stessa personalità

of names, traditional, local and pure. All of his olives come from within 20 miles of the mill. He curses the companies that have given Italian olive oil a bad name. "The big groups have killed our market and our reputation," he said. "My passion is making beautiful oils that very few people make." The mill mainly handles three types of olives – moraiolo (intense), leccino (prolific) and frantoio (sweet) – which are washed, crushed into paste, pressed into oil and stored in huge stainless steel vats infused with nitrogen to keep oxygen out. Hundreds of dark bottles stood empty in a storage room; they are filled with oil only when it is ready to be shipped. Mr. Marruco prides himself on the diversity of his oils. "Leccino and frantoio are soft and sweet, like a very likable woman," he said. "Moraiole is a hard, strong woman, a rock." I preferred the rock. I also preferred Spello, with its crumbling stone walls, winding streets and peach-colored marble buildings. So I returned here and called on Mario Ciampetti, owner of the Hispellum farm, who produces more olive oil than the Antonelli Franceschini and is the only producer in Spello with his own mill. His Terre Rosse oil is sold abroad, including

“NON AMBISCO A VENDERE PIÙ OLIO NEL MONDO”, RACCONTA IL SIGNOR CIAMPETTI. “PIUTTOSTO DESIDERO VENDERE IL MIO OLIO A CHI APPREZZA IL GUSTO DELL’UMBRIA SUL PROPRIO PIATTO”

“MY AMBITION IS NOT TO SELL THE MOST OIL ALL OVER THE WORLD,” MR. CIAMPETTI SAID. “IT’S TO SELL MY OIL TO THOSE WHO APPRECIATE THE TASTE OF UMBRIA IN THEIR PLATE”



forte del moraiolo: piccante e amara, non dolce.” Mi mostra i resti di un monastero medievale attorniato da olivi e mi spiega che i documenti papali del 12° secolo attestano già la presenza degli olivi in questa zona. Secondo lui gli alberi più maturi producono olive migliori. “Come un uomo saggio che diventa più saggio con l’età, il gusto dell’olio migliora con l’invecchiare dell’albero”, precisa. Nel frattempo gli Antonelli Franceschini si sono prodigati per offrirmi la stessa ospitalità di Ciampetti, e mi hanno invitata a cena nel loro vasto palazzo rinascimentale nel cuore di Spello. I dipinti da museo e gli affreschi sui soffitti non sono riusciti a sorprendermi quanto le portate in tavola: due piatti preparati con fagioli risina, piccoli legumi contraddistinti dall’occhio nero, che il Signor Antonelli Franceschini ha contribuito a salvare dall’estinzione in Italia. Si crede che il fagiolo fosse coltivato nei pressi nel Lago Trasimeno dagli antichi Romani o dagli Etruschi. A metà del 20° secolo è però caduto nell’oblio. Un giorno, un agronomo umbro gli ha mostrato una bottiglia di semi. “Ha detto che me li affidava perché ne avrei fatto qualcosa di buono”, ricorda il Signor Antonelli Franceschini. “Li ho riprodotti per quattro anni, e il quinto anno ho raccolto 200 chili di risina.” La Signora Antonelli Franceschini mi spiega che il fagiolo non è realmente un fagiolo, ma un pisello chiamato Vigna unguiculata, detto anche fagiolo dall’occhio nero. Diversamente dalla maggior parte dei legumi secchi, non

in Sweden, China and the United States. “My ambition is not to sell the most oil all over the world,” Mr. Ciampetti said. “It’s to sell my oil to those who appreciate the taste of Umbria in their plate.” Like Cuore Verde, his oil is made only from young, organically grown moraiolo olives; it is also kosher. More delicate than Cuore Rosse, it retains what Mr. Ciampetti calls “the same strong moraiolo personality: spicy and bitter, but not sweet.” He showed me the remains of a medieval monastery ringed with olive trees, explaining that papal documents from the 12th century attest to the existence of olive trees there. He said mature trees produce better olives. “Like the wise man who gets wiser as he gets older, the taste of the oil improves with the age of the tree,” he said. The Antonelli Franceschis, meanwhile, were eager to match Mr. Ciampetti’s hospitality. So they invited me to dinner at their vast Renaissance-era palazzo in the heart of Spello. The museum-quality paintings and ceiling frescoes were rivaled only by the surprises on the table: two dishes prepared with risina beans, tiny black-eyed peas that Mr. Antonelli Franceschini had helped rescue from extinction in



deve essere lasciato immerso in acqua prima della cottura. I fagioli devono essere appena coperti con acqua tiepida (quella fredda renderebbe dura la buccia), quindi cotti a fuoco lento per 50 minuti circa. La prima portata che mi serve è un pesce spada affumicato con rucola e fagioli risina. Subito dopo mi propone gamberi giganti dell’Adriatico ancora con il guscio, accompagnati da fagioli risina cotti con pomodori ciliegini a pezzi. I coniugi vendono i fagioli risina e altri legumi in eleganti scatole con l’etichetta Cuore Verde. Il giorno successivo, percorriamo strade tortuose e sterrate su e giù per le colline per visitare i loro oliveti. Lungo la strada, mi danno alcune lezioni base sull’olio d’oliva. Lezione uno: il peggior olio del mondo viene imbottigliato nel vetro trasparente. Lezione due: conservare l’olio in una latta una volta aperto gli dà il sapore del cetriolo. Lezione tre: evitare l’olio d’oliva a basso prezzo, una bottiglia da 5 dollari al litro molto probabilmente non sa di niente. Da lì abbiamo camminato nell’erba alta per visitare i campi di fagioli, che erano in fiore. Tra i legumi c’era la lenticchia verde umbra e il cece baby, e varietà meno diffuse come il pisello selvatico roveja e un pisello quadrato che sembra un ciottolino, chiamato cicerchia. E naturalmente il risina. “Non sappiamo vendere”, dice la Signora Antonelli Franceschini. “Però sappiamo coltivare.” In quel momento ho sperato che mio padre fosse ancora vivo, così da potergli mandare una scatola di fagioli risina. [6 Ottobre 2014] ●

DUE PIATTI PREPARATI CON FAGIOLI RISINA, PICCOLI LEGUMI CONTRADDISTINTI DALL’OCCHIO NERO, CHE IL SIGNOR ANTONELLI FRANCESCHINI HA CONTRIBUITO A SALVARE DALL’ESTINZIONE IN ITALIA TWO DISHES PREPARED WITH RISINA BEANS, TINY BLACK-EYED PEAS THAT MR. ANTONELLI FRANCESCHINI HAD HELPED RESCUE FROM EXTINCTION IN ITALY

Italy. The bean is believed to have been cultivated near Lake Trasimeno by the ancient Romans or Etruscans. It fell into oblivion in the mid-20th century. One day, an agronomist for the Umbria region approached him with a bottle of seeds. “He said he trusted me to do something good with them,” Mr. Antonelli Franceschini recalled. “I reproduced them for four years, and in the fifth year, I harvested 200 kilos of risina.” Ms. Antonelli Franceschini explained that the bean is not really a bean, but a pea called Vigna unguiculata, a cowpea. She said that unlike most dried legumes, it does not have to be soaked in advance. The beans are barely covered with warm water (cold water will make the skins hard) then gently simmered for about 50 minutes. The first dish she served was a smoked swordfish, arugula and risina bean salad. That was followed by jumbo Adriatic shrimps still in their shells that were accompanied by risina beans prepared with bits of chopped cherry tomatoes. The couple sell risina and other legumes in elegant boxes under the Cuore Verde label. The next day, we hit mostly winding, rocky dirt roads up and down hills to tour their olive groves. Along the way, they gave me some basic olive oil lessons. One: The worst oil in the world is bottled in clear glass. Two: Storing oil in a tin once it has been opened will give it a cucumber taste. Three: Avoid olive oil with a low price; a \$5-a-liter bottle is likely to lack flavor. From there we trekked through long grass to visit the bean fields, which were in flower. Among the legumes were Umbrian green lentil and baby chickpea, and more unusual varieties like a wild pea named roveja and a squared peasant bean that looks like a small pebble called cicerchia. And of course, risina. “We don’t know how to sell.” Ms. Antonelli Franceschini said. “But we do know how to grow.” At that moment, I wished that my father were still alive, so I could send him a box of risina beans. [6 October 2014] ●

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



RACCONTAMI L'UMBRIA, EDIZIONE 2015



In questa sesta edizione del Premio la giuria ha valutato 63 candidature di giornalisti, blogger, reporter, autori e produttori di contenuti audiovisivi italiani e stranieri. Nel dettaglio: 37 per la sezione Stampa nazionale e internazionale, 14 per la sezione Stampa locale e 12 nella sezione Video, provenienti da Italia, Stati Uniti, Gran Bretagna, Francia, Germania, Cina. La cerimonia di premiazione si è tenuta a Perugia il 18 aprile 2015, nell'ambito del programma ufficiale del Festival Internazionale del Giornalismo.

VINCITORE SEZIONE STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

KIERAN MULVANEY
“Olive Oil in Paciano”
Washington Post

Kieran Mulvaney giornalista e scrittore dalla vocazione “ambientalista”. Pubblica per alcune tra le più prestigiose testate del mondo: BBC Wildlife, The Washington Post magazine, The Sunday Times Magazine (London), The Guardian e Discovery Channel News. Vive nel Vermont (USA).

VINCITORE SEZIONE VIDEO

ZONG BEILEI
“Orvieto, città slow in green heart of Italy”
CNC - Xinhua News Agency

Zong Beilei, cinese di Pechino, è giornalista internazionale e vanta esperienze lavorative presso testate e agenzie cinesi di primo piano. Ha conseguito nel suo paese la Laurea in Lingua Italiana e una Laurea Magistrale in Comunicazione Media Internazionale presso l'Università della Comunicazione cinese.

VINCITORE SEZIONE STAMPA LOCALE

CLAUDIO SAMPAOLO
“Formaggio e yogurt bio se adottate queste pecore”
Il Giornale dell'Umbria

Claudio Sampaolo, giornalista da oltre 40 anni, ha lavorato per La Nazione, Il Messaggero e il Corriere dell'Umbria nelle redazioni di Perugia, Tuttosport nelle redazioni di Torino e Milano ed è stato corrispondente da Perugia per “Il Giornale” diretto da Indro Montanelli. Oggi collabora con il Giornale dell'Umbria, per il quale è editorialista e autore di inchieste e servizi.

MENTIONE SPECIALE STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

ELAINE SCIOLINO
“In Umbria, an Italian Olive Oil Worth the Accolades”
New York Times

Giornalista, è direttrice dell'ufficio di Parigi de “The New York Times” dal 2002. Il suo primo libro “The Outlaw State: Saddam Hussein's Quest for Power and the Gulf Crisis” è stato pubblicato nel 1991 ed è stato inserito nel “Club del Libro del Mese”. Il suo libro più recente “La Seduction: How the French Play the Game of Life” è stato pubblicato nel 2011 ed è stato considerato dalla critica uno dei migliori libri dell'anno.

MENTIONE SPECIALE STAMPA NAZIONALE E INTERNAZIONALE

ISABELLA BREGA
“La Valle delle Meraviglie”
Touring

Isabella Brega è caporedattore centrale delle riviste Touring, edita da Touring Club Italiano in collaborazione con National Geographic Society, Touring Junior e della sezione News del sito www.touringclub.it. Per le Edizioni White Star di Vercelli e per le Edizioni Archideo ha pubblicato libri usciti in varie edizioni, distribuiti in gran parte del mondo.

MENTIONE SPECIALE SEZIONE VIDEO

GIOVANNI OBLIGATO
“Perugia, lo rifarei!”

Giovanni Obligato, giovane videomaker, è il fondatore della Associazione Culturale e di Promozione sociale FuoriSede. Ideatore e produttore del video “Perugia, lo rifarei”, intende trasmettere l'immagine più autentica di Perugia, in contrapposizione a quella più volte maltrattata e descritta dai media televisivi.

STORIES ON UMBRIA 2015



The 2015 “Stories on Umbria” award accepted 63 entries from journalists, web writers, reporters, authors and producers of television features from several countries: Italy, Great Britain, USA, Germany, France, China. The awards ceremony took place in Perugia, April 18, 2015, as part of the official program of the International Journalism Festival.

WINNER NATIONAL AND INTERNATIONAL PRESS SECTION

KIERAN MULVANEY
“Olive Oil in Paciano”
Washington Post

Kieran Mulvaney is an “environmentally friendly” journalist and writer. He publishes work for some of the most prestigious newspapers in the world: BBC Wildlife, The Washington Post magazine, The Sunday Times Magazine (London), The Guardian and Discovery Channel News. He lives in Vermont (USA).

WINNER VIDEO SECTION

ZONG BEILEI
“Orvieto, città slow in green heart of Italy”
CNC - Xinhua News Agency

Zong Beilei, Chinese, from Beijing, is an international journalist and boasts work experience at prominent Chinese newspapers and associations. He obtained an Italian Language Degree in his own country and a Master's Degree in International Media Communication at the University of Chinese Communication.

WINNER LOCAL PRESS SECTION

CLAUDIO SAMPAOLO
“Formaggio e yogurt bio se adottate queste pecore”
Il Giornale dell'Umbria

Claudio Sampaolo has been a journalist for more than 40 years. He has worked for La Nazione, Il Messaggero and the Corriere dell'Umbria in the Perugia editorial offices, Tuttosport in the Turin and Milan editorial offices and has been a correspondent from Perugia for “Il Giornale” directed by Indro Montanelli. Today, he collaborates with the Giornale dell'Umbria, for which he is a columnist and author of reports and services.

SPECIAL MENTION NATIONAL AND INTERNATIONAL PRESS SECTION

ELAINE SCIOLINO
“In Umbria, an Italian Olive Oil Worth the Accolades”
New York Times

Elaine Sciolino is a writer for The New York Times and former NYT Paris bureau chief since 2002. Her new book, The Only Street in Paris: Life on the rue des Martyrs will be published by W.W. Norton & Co. in 2015. In 2010, she was decorated a chevalier of the Legion of Honor, the highest honor of the French state, for her “special contribution” to the friendship between France and the United States.

SPECIAL MENTION NATIONAL AND INTERNATIONAL PRESS SECTION

ISABELLA BREGA
“La Valle delle Meraviglie”
Touring

Isabella Brega is editor-in-chief of the magazines Touring, edited by Touring Club Italiano in collaboration with National Geographic Society, Touring Junior and the News section of the website www.touringclub.it. She has published books for Edizioni White Star in Vercelli and for Edizioni Archideo, various editions of which have been issued and widely distributed throughout the world.

SPECIAL MENTION VIDEO SECTION

GIOVANNI OBLIGATO
“Perugia, lo rifarei!”

Giovanni Obligato, a young video maker, is the founder of FuoriSede, a Cultural and Social Promotion Association. Creator and producer of the video “Perugia, lo rifarei” (“Perugia, I would redo it”), his intent is to transmit the most authentic image of Perugia, in contrast with the one misused and described by the television media several times..

LA GIURIA DELL'EDIZIONE 2015

Dennis Redmont
Giornalista e Presidente
della Giuria

Giorgio Mencaroni
Presidente Camera
di Commercio di Perugia

Giuseppe Flamini
Presidente Camera
di Commercio di Terni

Mario Pera
Segretario Generale
Camera di Commercio
di Perugia

Giuliana Piandoro
Segretario Generale
Camera di Commercio
di Terni

Bruno Gambacorta
Giornalista televisivo

Federico Fioravanti
Giornalista

Paola Buonomo
Responsabile
Comunicazione Camera
di Commercio di Perugia

Egidio Urbanella
Giornalista e addetto
stampa Camera
di Commercio di Perugia

Simona Maggi
Vice presidente Ordine
dei giornalisti dell'Umbria

THE JURY PANEL, EDITION 2015

Dennis Redmont
Journalist and President
of the Jury

Giorgio Mencaroni
President Chamber
of Commerce of Perugia

Giuseppe Flamini
President Chamber
of Commerce of Terni

Mario Pera
General Secretary
Chamber of Commerce
of Perugia

Giuliana Piandoro
General Secretary
Chamber of Commerce
of Terni

Bruno Gambacorta
Journalist and President
of the Jury

Federico Fioravanti
Journalist

Paola Buonomo
Communication Manager
Chamber of Commerce
of Perugia

Egidio Urbanella
Journalist and press Agent
Chamber of Commerce
of Perugia

Simona Maggi
Vice President Umbria
Journalists Order

STORIES ON UMBRIA

JOURNALISM AWARD
INTERNATIONAL JOURNALISM FESTIVAL

RACCONTAMI L'UMBRIA
CONCORSO GIORNALISTICO
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO

