

RACCONTAMI L'UMBRIA STORIES ON UMBRIA

CONCORSO GIORNALISTICO INTERNAZIONALE // INTERNATIONAL JOURNALISM AWARD

EDIZIONE
2020



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

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



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

RACCONTAMI L'UMBRIA STORIES ON UMBRIA

CONCORSO GIORNALISTICO INTERNAZIONALE / INTERNATIONAL JOURNALISM AWARD





© **Camera di Commercio dell'Umbria**

Coordinamento editoriale / Publishing coordinator

Paola Buonomo

Progetto grafico e impaginazione / Graphic design, page make-up

Dimensione Grafica S.r.l. - Foligno

Revisione / Revision

Roberto Vitali

Hanno collaborato / Collaborations

Paola Buonomo, Egidio Urbanella, Roberto Vitali

Traduzione articoli / Articles translation

Transitus Group srl

Crediti fotografici / Photographic credits

Fabrizio Ardito (pagg. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

Alessandro De Rossi (pagg. 33, 34, 35)

Liz Boulter (pagg. 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44)

Frantoio Centumbrie (pagg. 50, 51, 52, 53, 54, 55)

ADD Comunicazione (pagg. 57, 58, 59, 60)

Daniela Ferrando (pag. 60)

Andrea Ferraretto (pagg. 61, 62, 63)

Archivio Camera di Commercio dell'Umbria (pagg. 71, 72, 73, 74, 75)

Royalty free (pagg. 45, 46, 47, 48, 49)

Regione Umbria Media Gallery (pagg. 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 76, 77, 78, 79, 80)

Stampa / Printed by

Dimensione Grafica S.r.l. - Foligno

Nota dell'editore / Come previsto dal Regolamento del Premio le Camere di Commercio di Perugia e Terni esercitano 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 and Terni Chambers of Commerce exercise their right to publish the competition entries on their 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 2021 // Printed in September 2021

Per conto di / For

Camera di Commercio dell'Umbria



Giorgio Mencaroni

Presidente Camera di Commercio di Perugia
President Chamber of Commerce of Perugia



Giuseppe Flamini

Presidente Camera di Commercio di Terni
President Chamber of Commerce of Terni



Mario Pera

Segretario Generale Camera di Commercio di Perugia
General Secretary Chamber of Commerce of Perugia



Giuliana Piandoro

Segretario Generale Camera di Commercio di Terni
General Secretary Chamber of Commerce of Terni



Bruno Gambacorta

Giornalista televisivo e Presidente della Giuria
Journalist and President of the Jury



Yavuz Baydar

Giornalista
Journalist



Paola Buonomo

Responsabile Comunicazione Camera di Commercio di Perugia
Communication Manager Chamber of Commerce of Perugia



Federico Fioravanti

Giornalista
Journalist



Fabio Luccioli

Ordine dei giornalisti dell'Umbria
Umbria Journalists Order



Dennis Redmont

Giornalista
Journalist



Egidio Urbanella

Giornalista e addetto stampa Camera di Commercio di Perugia
Journalist and press Agent Chamber of Commerce of Perugia

PRESENTAZIONE

Eccoci di nuovo, insieme, a raccontare l'Umbria. La pandemia ha segnato un passaggio, un prima e un dopo, a livello globale. Ma abbiamo voluto esserci ancora una volta, nonostante tutto. Abbiamo voluto ascoltare ancora racconti sulla terra d'Umbria per poi diffonderli. D'altronde la narrazione è la forma espressiva da sempre utilizzata per attribuire significato a quello che ci circonda, alle esperienze vissute. E allora eccoci ancora a parlare di Umbria, inesauribile scrigno di bellezza. Terra di emozioni e di gente autentica.

*La Giuria del Premio
Raccontami l'Umbria 2020*

INTRODUCTION

Here we are, together again, to tell about Umbria. The pandemic has marked a global change, between past and future. Nevertheless we had to be here once again, gathering new stories about the land of Umbria, to spread them all over the world. On the other hand, narrating is the expressive form ever used to give meaning to what surrounds us, to our experiences. So, here we are, again, to tell about Umbria, an endless treasure trove of beauty. A land of emotions and authentic people.

*The Jury Panel of
Stories on Umbria Award 2020*



Raccontami l'Umbria 2020 / Stories on Umbria 2020

SOMMARIO

CONTENTS

- 7** **L'ARGILLA SI FA ARTE** Fabrizio Ardito
CLAY BECOMES ART
- 14** **L'ATTIMO FRIGGENTE** Marilena Badolato
A FLASH IN THE PAN
- 27** **LA ROCCA DEL JAZZ** Federica Botta
JAZZ IN THE FORTRESS
- 33** **VALLO DI NERA, TARTUFO NERO** Federica Botta
VALLO DI NERA, BLACK TRUFFLE
- 36** **SAN FRANCESCO, L'ECO-GUERRIERO** Liz Boulter
ST FRANCIS, THE ECO-WARRIOR
- 45** **UNA TRANQUILLA FUGA GASTRONOMICA NELL'UMBRIA RURALE** Julia Buckley
A PEACEFUL FOODIE ESCAPE IN RURAL UMBRIA
- 50** **NON CHIAMATELO SOLO FRANTOIO. CENTUMBRIE, PROGETTO D'ACCOGLIENZA** Monica Di Pillo
DON'T JUST CALL IT FRANTOIO. CENTUMBRIE, HOSPITALITY PROJECT
- 56** **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. 10 COSE DA SAPERE SULLA DOP UMBRIA** Daniela Ferrando
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. 10 THINGS TO KNOW ABOUT PDO UMBRIA
- 61** **LA DOLCEZZA DEI PAESAGGI** Andrea Ferraretto
GENTLE LANDSCAPES
- 64** **PERUGIA, CAPOLAVORI E SAPORI** Enrico Saravalle
PERUGIA, WORKS OF ART AND FLAVOURS
- 71** **IL SEGRETO PIÙ ANTICO DELL'UMBRIA** Margaret Stenhouse
UMBRIA'S OLDEST SECRET
- 76** **SUI PASSI DEL PERUGINO** Giulia Venturini
FOLLOWING IN THE FOOTSTEPS OF PIETRO PERUGINO



L' ARGILLA SI FA ARTE


 Testo di / Text by
Fabrizio Ardito


 Fonte / Source
Plen air

L' Umbria è una regione di borghi, conventi e castelli, che conserva meraviglie d'arte e di storia insieme ai sapori e ai ritmi del buon vivere. Tra tanti borghi arroccati, ce n'è uno veramente particolare. Deruta da secoli legato alla storia della ceramica. Basta una passeggiata nel centro storico per rendersi conto che qui argilla, fornaci, smalti e cotture sono di casa. Molti negozi offrono mattonelle e otri, piatti e vassoi di colori sgargianti e ispirati alla tradizione secolare dell'arte civile dei ceramisti. Anche il liceo artistico che si affaccia davanti alla fontana di piazza è legato alla ceramica e fornisce ai giovani le fondamentali nozioni nelle arti della sua lavorazione. Il nome di Deruta ricorda un'antica tragedia e deriva dalla parola diruta, cioè distrutta, che ricorda la fuga dei perugini dalla loro città che era stata devastata dalle truppe di Ottaviano durante la guerra civile del 40 prima di Cristo, e si erano rifugiati su questo colle

CLAY BECOMES ART

Umbria is a region of villages, monasteries and castles which preserve the wonders of art and history, along with the tastes and rhythms of the good life. Among the many hilltop villages, there is one that is truly special. Deruta has been linked to the history of ceramics for centuries. All it takes is a stroll in the historic centre to realise that here, clay, kilns, enamels and firing are part of everyday life. Many shops sell tiles and urns, plates and trays in bright colours, inspired by the centuries-



BASTA UNA PASSEGGIATA NEL CENTRO STORICO PER RENDERSI CONTO CHE QUI ARGILLA, FORNACI, SMALTI E COTTURE SONO DI CASA

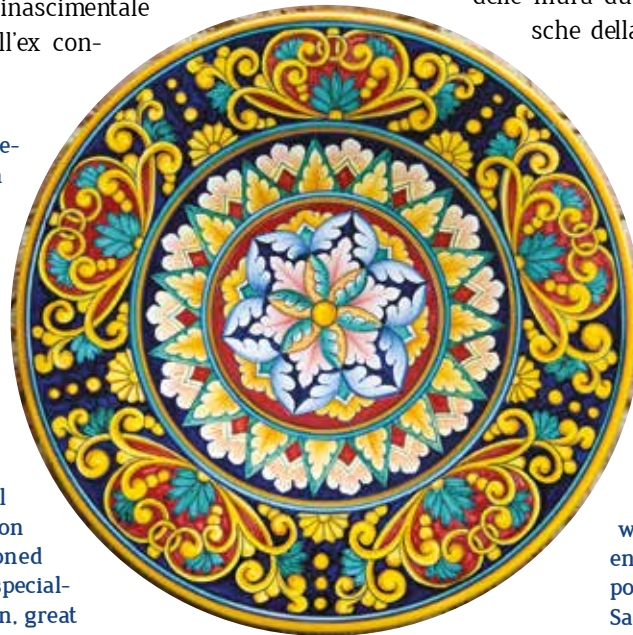
isolato. La ceramica venne citata per la prima volta come specialità artistica locale nel XIII secolo e, da allora, grandi artisti hanno lavorato a produrre, inventare e migliorare costantemente il livello della produzione. Tanto che il nome di Deruta è, in tutto il mondo, sinonimo di ceramica d'arte e ogni grande museo che si rispetti conserva qualche opera locale tra i suoi oggetti più preziosi e ammirati. Deruta offre molto ai suoi visitatori e, nella bella stagione, molte sono le iniziative per avvicinarli al mondo dei ceramisti, come "In piazza sotto le stelle", la manifestazione che si svolge ogni anno a fine luglio e promette ot-

time cene all'aperto (apparecchiate ovviamente su splendidi tavoli di ceramica...) oppure "Artisti per un giorno", che consente di realizzare la propria ceramica partendo dall'argilla e dal tornio per finire con la cottura.

Che voi siate o meno appassionati del complesso mondo delle ceramiche, vale la pena di iniziare la visita alla cittadina proprio dalle sale del Museo Regionale della Ceramica, che raccoglie più di 6.000 opere moderne e antiche e risale, con i suoi vasi, piatti e arredi, fino all'epoca d'oro rinascimentale della ceramica locale. Ospitato dall'ex con-

old tradition of the civilised art of ceramicists. Even the high school which overlooks the fountain in the square is linked to ceramics and conveys the fundamental notions of the art of its production to the young students. The name Deruta refers to an ancient tragedy and derives from the word *diruta*, i.e. destroyed, which harks back to the flight of the people of Perugia from their city which was devastated by the troops of Octavius during the civil war in 40 BC, and who took refuge on this isolated hill. Pottery was mentioned for the first time as a local artistic speciality in the 13th century and since then, great artists have worked to produce, invent and constantly improve the level of production. To the extent that the name Deruta is associated with ceramic art worldwide and every major museum worth of its name has some pieces of local work among its most precious and admired objects.

Deruta has much to offer visitors and in the summer, there are lots of events to learn



about the world of ceramicists, like "In piazza sotto le stelle" (In the square under the stars), the event which is held every year at the end of June and promises fine dining in the open air (served obviously on beautiful ceramic tables...) or "Artists for a day", which gives you the opportunity to make your own



vento di San Francesco, proprio nel cuore del centro storico, il museo da qualche anno permette di toccare con mano anche un luogo legato alla produzione del passato. Infatti, a fianco a un tratto dimenticato delle mura duecentesche della città-



ALL IT TAKES IS A STROLL IN THE HISTORIC CENTRE TO REALISE THAT HERE, CLAY, KILNS, ENAMELS AND FIRING ARE PART OF EVERYDAY LIFE

pottery starting with clay and a wheel, finishing with firing in the kiln.

Whether you are a fan or not of the complex world of ceramics, it is worth starting your visit of the town from the rooms of the Regional Museum of Ceramics with its collection of over 6,000 modern and antique works, dating back, with its vases, plates and furnishings, to the end of the golden Renaissance period of local pottery. Housed in the former monastery of Saint Francis, in the very heart of the historic centre, the museum has for some years now given visitors the opportunity to discover first-hand about a place linked to production in the past. In fact, alongside a forgotten section of the thirteenth-century walls of the town, right under the monastery, two 15th century kilns for firing ceramics were unearthed along with their deposits, piles of discarded pottery and tanks for separat-

dina, proprio sotto al convento sono venute alla luce due fornaci del '400 per la cottura delle ceramiche con i loro depositi, i loro mucchi di scarti di cottura e le loro vasche per la decantazione dell'argilla. Delle due fornaci una è più piccola, ed è di forma rettangolare, mentre la più ampia, circolare, serviva secondo gli specialisti per la cottura di una particolare finitura detta lustro, particolarmente brillante e con riflessi dorati. Al centro del museo si trova una moderna torre di quattro piani che, nel ventre delle sue architetture metalliche, conserva ben accessibili tutti i depositi di questo vero e proprio piccolo mondo che ruota tutto attorno alla lucentezza della ceramica.

Al di fuori delle belle sale del complesso francescano, il viaggio che segue la storia della ceramica di Deruta può continuare con la visita alle altre antiche fornaci che hanno fatto la storia e la gloria della città. Nel periodo dello splendore rinascimentale, all'interno della cinta di mura erano in attività più di 50 laboratori e il Comune, insieme ai volontari della Pro Loco, sta lavorando a un vero e proprio itinerario turistico che, in futuro, condurrà i visitatori nei luoghi più interessanti di questa storia secolare. A due passi dalla porta di San Michele Arcangelo si trova il grande complesso delle ex fornaci Grazia, con i suoi forni seicenteschi che si sviluppano su tre piani e poco distante una scala antica permette di scendere nel suggestivo ambiente della fornace San Lorenzo. Ristrutturato dai proprietari privati, questo laboratorio conserva forni, arredi, piatti e strumenti necessari alla lavorazione della ceramica. La Fornace Baiano si trova all'interno di un negozio che vende - ovviamente - ceramiche d'arte, mentre il piccolo ambiente dei forni Veschini si trova al di sotto di una casa d'abitazione. Lasciando le mura e il centro e oltrepassata la

ing clay. Of the two kilns, one is smaller and rectangular in shape while the other larger, round one, according to the specialists, was used for firing a special kind of finish called "lustre" which was very shiny with golden highlights. In the centre of the museum, there is a modern four-storey tower which, in the heart of its metal structure, preserves all the easily accessible deposits of this authentic world which revolves all around the lustre of ceramics. Outside the beautiful rooms of the Franciscan monastery, the route which follows the history of Deruta pottery continues with a visit to the other ancient kilns which have marked the history and glory of the town. In the period of Renaissance splendour, over fifty workshops were active within the town walls and the Municipality, together with the volunteers from the local tourist board, is working on an authentic tourist itinerary which, in the future, will take visitors to the most interesting places of this centuries-old history. Not far from the gate of San Michele Arcangelo, there is the large complex of the former Grazia kiln.









Porta Romana, una breve passeggiata verso valle porta al più grande stabilimento della ceramica artistica locale: i fabbricati della ditta Grazia sono imponenti, e conservano enormi magazzini pieni di ogni sorta di oggetto da lavorare e colorare, grandi esposizioni di prodotti finiti d'alta qualità e un museo di opere uniche e prestigiose. La storia dello stabilimento è affascinante e decine di foto, sulle pareti, mostrano lavoratori orgogliosi e treni carichi di ceramiche imballate dirette verso i mercati e i negozi di tutto il mondo, come Tiffany a New York. La fama delle ceramiche ha attratto fin qui visitatori celebri in tutte le epoche, fino alle visite di Mel Gibson, George Clooney o di un gruppo di quattro ragazzi che, sulla via verso Roma, si fermarono qui il 15 settembre del 1964, lasciando le loro firme sul libro dei visitatori: George, Ringo, Paul e John. La ceramica è sempre stata una parte importante della cultura locale, sia per quello che riguarda la vita quotidiana che per gli aspetti artistici, culturali e religiosi. A poca distanza dal centro storico, vale la pena di fare una gita fino alla chiesa della Madonna del Bagno, sorta sul luogo che la tradizione indica come sede di un miracolo legato a una grande quercia. Il complesso oggi ospita una comunità della Caritas e un negozietto offre qualche prodotto locale, oltre ai piccoli libri che raccontano la storia dei miracoli locali. Uno dei primi portenti fu quello raccontato da un commerciante di nome Cristoforo che, avendo la moglie inferma, depose la sua offerta sull'albero miracoloso e, tornato a casa: "... trovò la moglie fuori di letto con perfetta sanità che scopava la casa". A parte la conclusione della storia (magari

with its seventeenth century ovens which are laid out over three floors. A little further on, an old staircase takes you down into the fascinating location of the San Lorenzo kiln. Restored by the private owners, this workshop preserves the ovens, furnishings, plates and tools required to make pottery. The Baiano kiln is inside a shop which sells - it goes without saying - ceramic art while the small area with the Veschini kilns is located under a house. Leaving the walls and the centre behind you and once past the Porta Romana, a short stroll down below the gate leads to the large local ceramic art factory. The buildings of the Grazia company are imposing and preserve enormous warehouses full of all sorts of objects to work and colour, large exhibitions of top-quality finished products and a museum of unique and prestigious works. The history of the factory is fascinating and dozens of photos on the walls show the proud workers and trains loaded with

la moglie appena guarita avrebbe preferito passeggiare o leggere un libro, invece che spazzare il pavimento), il miracolo fece scalpore e attirò al santuario molti fedeli. E la loro preghiera è testimoniata da più di 680 mattonelle votive ed ex voto tutti rigorosamente di ceramica, che narrano di miracoli grandi e piccoli, di portentose guarigioni e di orribili demoni, tutti disegnati e colorati, con cura artistica, sulle tavolette di smaltate dai sapienti maestri ceramisti di Deruta.

pottery, packed up on their way to markets and shops all over the world, like Tiffany in New York. The reputation of the pottery has attracted famous visitors from all ages here, with visits from Mel Gibson, George Clooney and a group of four young men, on their way to Rome, who stopped here on September 15, 1964, leaving their signatures in the visitors' book. George, Ringo, Paul and John. Pottery has always been an important part of local culture, both for daily life and for artistic, cultural and religious aspects. Not far from the historic centre, it is worthwhile venturing as far as the church of the Madonna del Bagno, who appeared in this place which, according to tradition, was the site of a miracle linked to a big oak tree. The complex now hosts a Caritas charitable community and a little shop selling a few local products, as well as booklets on the history of the local miracles. One of the first was the one told by a merchant called Cristoforo, whose wife was ill, so he placed an offering on the miracuolous tree and when he arrived home: "...found his wife had got out of bed and was sweeping the house in perfect health. Apart from the end of the story (perhaps the wife would have preferred to have gone for a walk or read a book instead of sweeping the floor), the miracle caused quite a stir and attracted many religious people to the sanctuary. And the prayer is portrayed in over 680 votive tiles and ex voto all rigorously made of ceramic which recount the miracles, both big and small, of amazing healing and terrible demons, all drawn and coloured, with artistic precision, on enamelled tablets by the skilled ceramicists of Deruta.



» info

Il Museo Regionale della Ceramica di Deruta (largo San Francesco, tel. 075 9711000, www.museoceramicadideruta.it) è aperto da aprile a giugno da mercoledì a domenica, oltre i festivi, 10,30-13 e 15-18, da luglio a settembre anche il martedì.

» info

The Regional Museum of Deruta Pottery (largo San Francesco, tel. +39 075 9711000, www.museoceramicadideruta.it) is open from April to June from Wednesday to Sunday, as well as public holidays, from 1030 am to 1 pm and from 3 pm to 6 pm; from July to September on Tuesdays as well.

L'ATTIMO FRIGGENTE

Testo di / Text by
Marilena Badolato

Fonte / Source
marilenabadolato.it

LA CUCINA DELL'ATTIMO FRIGGENTE

Come l'attimo fuggente quello "friggente" è immediato, e fissa, cuoce e non brucia. Perché il segreto di una grande frittura è il tempo, con la sua parte da protagonista: quel momento magico in cui lo scarto delle temperature determina un'attrazione fatale che trasforma la gelida pastella in una bollente leccornia. Un fritto ben fatto è assaporato con tutti i sensi: lo sfrigolamento grato all'orecchio e, insieme al climax sonoro, si diffonde subito quell'odore tipico che invita a gustarlo, coinvolgendo così naso e bocca; il colore rosolato, bello per l'occhio; il piacere tattile del cibo portato alla bocca con le mani. E nel fritto di strada, lì dove è nato, le sensazioni si amplificano. Non ci sono posate, inutili orpelli, il cartoccio è il suo contenitore e quel contatto diretto, la sensazione untuosa a livello tattile, è pervasiva e persistente e coesiste con quella olfattiva. L'unto del fritto permea i fogli di carta e la pelle delle dita, raddoppiando la sensazione del piacere goloso senza limiti. Nel fritto alimento e procedura gastronomica sono molto coinvolgenti dal punto di vista percettivo: un fritto è "gustoso" proprio per il suo intero percorso polisensoriale. E si somma la curiosità di cercare quell'alimento primario nascosto da un involucro che lo ricopre come prezioso scrigno di gusto. Lo sposa, lo avvolge, aderente e asciutto, donandogli una forma che altrimenti non avrebbe e creando l'improvvisa agnizione del suo svelamento. È proprio quella sublime doratura a compiere il miracolo, trasformando in sapore la sostanza, altrimenti spaesata, semplice materia.

“
THE CUISINE
OF A COUNTRY
IS THE ONLY ACCURATE
TESTIMONY
OF ITS CIVILIZATION.

EUGÈNE BRIFFAULT

FLASH IN THE PAN COOKING

Just like the saying a 'flash in the pan', 'frying is something quick and instant, it cooks and does not burn. Because the secret of perfect frying is timing which plays the key role: that magical moment in which the differences in temperature determine a fatal attraction which transforms the cold batter into a sizzling delicacy. Properly fried food is something to be savoured with all the senses: the crescendo of sizzling is music to the ears combined with the typical fragrance that instantly pervades the air, inviting you to taste it, thus bringing your nose and mouth into play; the browned colour, beautiful to the eye; the tactile pleasure of food brought to the mouth with the hands. And in fried street food where it all started, the sensations are amplified. There are no knives and forks, useless frills, the paper is the container and the direct contact, the greasy tactile sensation is pervasive and persistent.

“

LA CUCINA DI UN POPOLO
È LA SOLA ESATTA TESTIMONIANZA
DELLA SUA CIVILTÀ.

EUGÈNE BRIFFAULT

FLASH
IN
THE
PAN



coexisting with the smell. The grease of the fried food seeps into the sheets of paper and the skin of your fingers adding to the endless finger-licking pleasure. In frying, the food and culinary procedure engage all the senses: fried food is "tasty" precisely because of its entire multi-sensory journey. Along with the curiosity of looking for that primary food concealed by a casing that holds it like a precious treasure chest of taste.

It marries it and wraps it up, snug and dry, giving it a shape that it would not

otherwise have and creating the sudden recognition when it is unveiled. It is that sublime golden browning which completes the miracle, transforming the substance which would otherwise be simple confused matter, into flavour.

A QUESTION OF TIMING

Frying, even from a linguistic point of view, seems to have a lot to do with the word "time" and other words with the same root. Take *tempura*, for example, originally a sort of fried



UN FRITTO È "GUSTOSO" PROPRIO PER IL SUO INTERO PERCORSO POLISENSORIALE

QUESTIONE DI TEMPI

Nella frittura sembra che molto, perfino linguisticamente, abbia a che fare con la parola "tempo" e i suoi derivati. Come nel caso della *tempura*, in origine una sorta di pastella frita con qualche verdura che i missionari portoghesi della Compagnia di Gesù introdussero in Giappone nel Seicento per rendere meno gravosa l'astinenza dalle carni cui i cristiani erano obbligati, per tre giorni la settimana - mercoledì, venerdì e sabato -, nelle cosiddette "quattro tempora", la divisione dell'anno liturgico in quattro momenti che seguivano in fondo le quattro stagioni: *eiunium vernum, aestivum, autumnale et hiemale*. La tempura, con la sua incorporata levità, non rappresenta un semplice cibo fritto, ma quasi la sua sublimazione: non vi è scoria né crosta, e "la farina ritrova la sua

essenza di fiore sparpagliato - scrive il semiologo francese Roland Barthes - è un blocchetto di vuoto, ha la sua forma e sembra non abbia la sua sostanza... Una collana di luci, un gomito d'aria all'insegna della leggerezza e della velocità". E il cuoco diventa allora quasi un calligrafo,

un grafico, impegnato a costruire un interstizio "senza bordi pieni" o meglio "un segno vuoto". Emblema ideale, simbolo gastronomico della modernità, dei suoi tempi brevi, dei consumi immediati, del vivere *just in time*.

LA SORPRESA: IL SEGRETO DELLA FRITTURA

Se il segreto della frittura è la sorpresa, come scrive Brillat-Savarin nella sua *Fisiologia del gusto* (Teoria della frittura, cap. VII), allora friggere è cogliere il cibo alla sprovvista, fissarlo in una specie d'incantamento. "Nulla che

batter with some vegetable which the Portuguese missionaries of the Society of Jesus introduced to Japan in the seventeenth century to make abstaining from eating meat less hard to bear which Christians were obliged to do for three days a week, on Wednesday, Friday and Saturday, in the so-called "Ember Days", the quarterly periods of the liturgical calendar which followed the four seasons: *eiunium vernum, aestivum, autumnale et hiemale*. Tempura, with its lightness, is not a simple fried food, but almost its sublimation, there is no waste or crust and "flour regains its essence of scattered flower" writes the French semiotician, Roland Barthes. "It is a block of emptiness, it has its own shape and seems to have no substance... a chain of lights, a ball of air in the name of lightness and speed". And the cook then becomes almost a calligrapher, a graphic designer, intent on creating a gap "with no full edges" or rather "an empty sign". The ideal emblem, a gastronomic symbol of modern life and its fleeting moments, of fast consumption and living *just in time*.

THE SURPRISE: THE SECRET OF FRYING

. If the secret of frying is surprise, as Brillat-Savarin writes in his *Physiology of taste* (Theory of frying, chapter 7), then frying is taking food by surprise, capturing it with a spell. "Nothing that resembles the gradual process of boiling or the abrupt and violent progression of roasting. But the oil suddenly immobilises its prey and plucks the secret of its taste. The shock of frying covers the food with a golden light, like an emotion revealed" writes Marino Niola. So, frying came about as a way of cooking and eating, straight from the pan. Always hot.

A SMATTERING OF HISTORY.

"Primo assam, secundo elixam, tertio ex iure uti coepisse natura docet", wrote Marcus Terentius Varro. It, therefore, seems that the category of fried food is not one of the oldest cooking methods: according to natural order of things, the roast came first, then boiled food and finally cooking in sauce. Roasting (*assam*) would be dry cooking, depriving food of its moisture, which comes close to the primitive sphere of *raw food*. After all, the term *assus* refers to the verb *areo* (I am dry), therefore, to roast in the kitchen of ancient Rome means to dry. The exact opposite of *elixam*, boiling (historically *lixa* was water, the same root as *liquidus*), so *e-lixis* is something put in water, something, concludes Maurizio Bettini, of "watered". On the one hand, the food is cooked by removing the water (roasting), on the other hand, it is cooked by adding water (boiling), so much so that it seems





assomigli alla gradualità della bollitura o alla progressione brusca e violenta dell'arrostitura. Ma improvvisamente il grasso immobilizza la sua preda e le strappa il segreto del suo sapore. Lo shock della frittura riveste l'alimento di una luce aurea, come un'emozione rivelatrice" scrive Marino Niola. Allora la frittura nasce proprio per una condivisione *live* delle fasi di cottura e consumo. Calda, da sempre.

UN PO' DI STORIA

"*Primo assam, secundo elixam, tertio ex iure uti coepisse natura docet*", scrive Marco Terenzio Varrone. Sembra quindi che la categoria del fritto non sia tra le cotture più antiche: secondo l'insegnamento della natura per primo è venuto l'arrosto, poi il lessato e per finire il cotto in salsa. Cuocere arrosto (*assam*), sarebbe un cuocere asciutto, un privare l'alimento della sua parte umida, che si avvicina direttamente alla sfera primitiva del *crudum*. Il termine *assus* del resto fa riferimento al verbo *areo* (sono asciutto, secco), dunque arrostito vuol dire nella cucina di Roma antica prosciugare. Tutto il contrario dell'*elixam*, il lessare (anticamente *lix* era l'acqua, la stessa radice di *liquidus*), per cui *e-lixus* è qualcosa messo sott'acqua, qualcosa, conclude Maurizio Bettini, di "acquato". Da una parte si cuoce togliendo l'acqua (arrostando), dall'altra si cuoce aggiungendo acqua (lessando), tanto che sembra che nell'antica Roma fosse un tabù alimentare quello di mangiare insieme cibi arrostiti e cibi lessati. Nel caso invece del cuocere in salsa (*ex iure*), una cottura più sofisticata e quindi più tardiva, non si trova una netta contrapposizione, ma un'affinità con la cottura umida che conserva i succhi invece che disperderli: laddove si cuoceva "sott'acqua" (*e-lixus*) qui si cuoce "con" o "sotto succo" (*ius*).

E IL FRITTO?

Se si parte dal lessico, cioè dal verbo latino *frigo*, il fritto non ha il significato univoco del verbo italiano friggere. I Latini infatti erano capaci di *frigere* ceci, lenticchie, fave. In questi casi, sembra, che *frigo* sia parente di *torreo*, tostare. Se esistevano "fritture" queste erano in liquidi diversi, come racconta Apicio: in un misto di garum, olio e vino, oppure di garum, acqua, aceto e olio, o anche in garum e vino, ma sempre ad alta temperatura che – come descritto anche da Nonio – provocava "sussulti e sfrigolii". Ciò che è fritto, *frictilia*, sfrigola, cioè è cotto ad alta temperatura, e quindi "salta ed emette suono". Friggere poi in molti casi sembra semplicemente sinonimo di cuocere e i due termini spesso sono usati indifferentemente nelle ricette. Del resto già per i Greci il friggere equivaleva al tostare. Il termine *phryktòs* compare nel mondo greco ad indicare alcuni cibi offerti alle divinità, e lo si ritrova nei menù citati in commedie del IV sec. a.C. e anche in Ateneo di Naucrati (III sec. a.C.). In greco antico quel termine è il participio passato di *phrygein* (tostare) e i *phryktòs* erano dunque cibi tostati che Menandro descriveva come mediocri e volgari. E che i medici greci come Ippocrate e Galeno sconsigliavano, mettendo in guardia sulla loro pesantezza.



“
FRIED FOOD IS “TASTY”
PRECISELY BECAUSE OF ITS
ENTIRE MULTI-SENSORY
JOURNEY

that in ancient Rome, it was a taboo to eat roasted and boiled foods together. In the case of cooking in sauce (*ex iure*), a more sophisticated and thus later, way of cooking, there is not a clear contrast, but an affinity with moist cooking that preserves the juices instead of dispersing them: where food was cooked "underwater" (*e-lixus*), here it is cooked "with" or "under juice" (*ius*).

WHAT ABOUT FRYING?

If we start from the word, i.e. from the Latin verb *frigo*, fried food does not have the unequivocal meaning of the Italian verb 'friggere' (to fry). It would seem that Latin speakers, in fact, could *frigere* chickpeas, lentils and broad beans. In these cases, it seems that *frigo* is related to *torreo*, toasting. If there were "fried foods", these were in different liquids, as Apicius recounts: in a mixture of garum (fermented fish sauce), oil and wine, or



“

LA SCELTA DELLE PASTELLE, QUELLE DESTINATE AL RIVESTIMENTO DEGLI ALIMENTI DA FRIGGERE, È FONDAMENTALE, COSÌ COME LA SCELTA DEI RECIPIENTI E GLI ACCORGIMENTI DA TENERE IN COTTURA

IN ITALIA

Un libro toscano del XIV secolo, composto su un precedente modello meridionale contempla per la frittura due possibilità: lardo oppure olio, l'essenziale è che sia "ad abbondanza". Solo in questo modo la frittura viene croccante e gustosa, e per giunta meno unta, come ben sappiamo oggi: se la si immerge completamente nel grasso, i tempi di cottura si riducono e con essi la quantità

del grasso assorbito. Maestro Martino, famoso cuoco italiano del Quattrocento, dedica al fritto e alle frittelle un intero capitolo del suo ricettario (*Libro de arte co-*

quinaria, cap V) spiegando come "far ogni frictella": di fiore di sambuco, di bianco d'uovo con fior di farina e cacio fresco, di latte

quagliato ovvero giuncata, di riso, di salvia, di mele, di erbe amare, di mandorle, e persino "frictelle piene di

vento: e con un bicchiere la tagliarai (la pasta), frigendola in bono oglio: et guarda non ti

venisse bucata in niun loco, et a questo modo si gonfieranno le frictelle, che

parranno piene, et seranno vote".

E troviamo la raccomandazione per i giorni di magro: "si

fusse in tempo quadregesimale, le poi frigere in

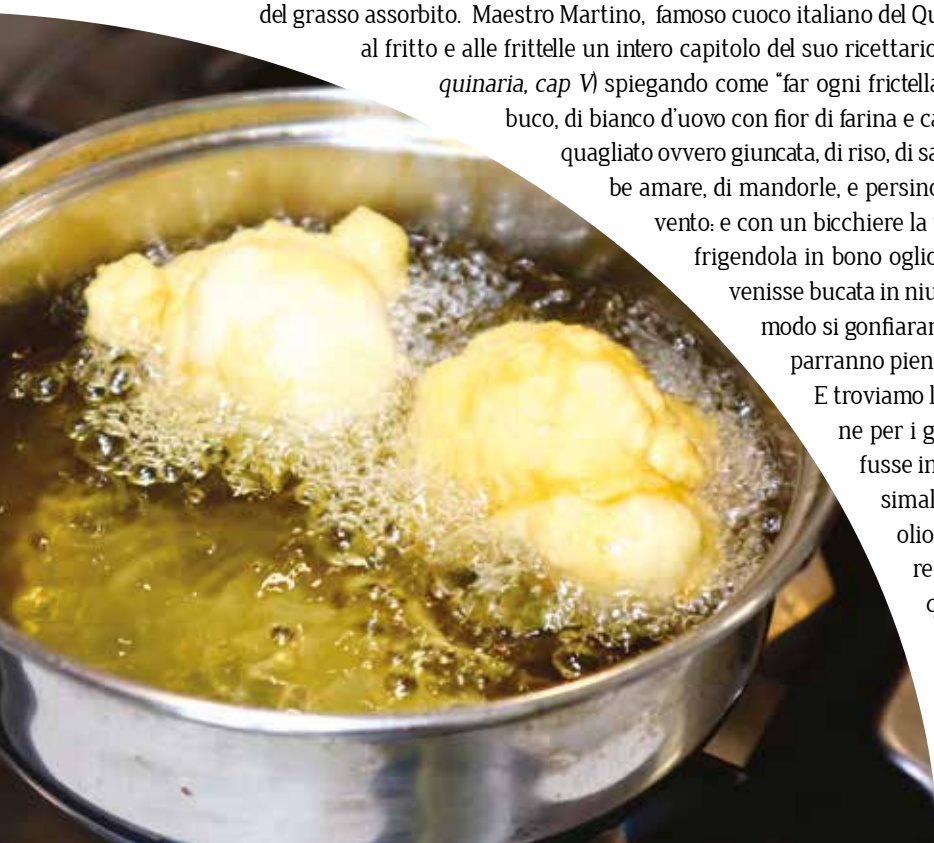
olio, et non gli mettere grasso né ova", e

quella di servirle sempre calde: "et

of garum, water, vinegar and oil, or even in garum and wine, but always at a high temperature which, as also described by Nonio, caused "jolts and sizzles". Something that is fried, *frictilia*, sizzles, i.e. it is cooked at a high temperature, and therefore "jumps and makes a sound". Frying, then, in many cases appears simply to be synonymous with cooking and the two terms are often used interchangeably in recipes. After all, even for the Greeks, frying was equivalent to toasting. The term *phryktòs* appears in the Greek world, indicating some food offered to the gods, and is found in menus mentioned in plays in the 4th century BC and also by Athenaeus of Naucratis (3rd century BC). In ancient Greek, this term is the past participle of *phrygein* (to toast) and *phryktòs* were, therefore, toasted foods which Menander described as mediocre and vulgar. And that Greek physicians, like Hippocrates and Galen, advised against, warning of their heaviness.

IN ITALY

A Tuscan book from the 14th century, which draws on previous southern writing, contemplates two ways of frying: lard or oil, the important thing is that it is "in abundance". Only in this way is the fried food crunchy and tasty and, moreover, less greasy, as we all know today: if it is completely



farale frigere in bono strutto o botiro, overo in bono olio, et calde le manda in taula". Così il gusto del fritto e delle frittelle è stato ed è ogni volta diverso, determinato ora dalla sua-dente intensità dello strutto (il lardo "distrutto" dal calore), ora dalla morbida dolcezza del burro (grasso dei giorni di grasso) ora dal benefico amarognolo dell'olio d'oliva (grasso dei giorni di magro) che ha assunto oggi crescente importanza come super food. Motivazioni religiose e scientifiche si sono sovrapposte alle più semplici ragioni del gusto, dell'economia e della tradizione, già evidenziate da Pellegrino Artusi quando nella Scienza in cucina scrive: "ogni popolo usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio paese. In Toscana si dà la preferenza all'olio, in Lombardia al burro e nell'Emilia al lardo". E, nell'opera, la lista dei fritti è lunga: sono ben sessantatré le ricette di fritti dolci e salati. In generale per i grassi alimentari, l'Italia è all'incirca divisa in due aree: il settentrione dominato dal grasso di maiale e burro di mucca, il centro- meridione dominato dall'olio d'oliva e in piccola quantità anche dallo strutto suino.



A PROPOSITO DELLA PASTELLA

"La scelta delle pastelle, quelle destinate al rivestimento degli alimenti da friggere, è fondamentale, così come la scelta dei recipienti e gli accorgimenti da tenere in cottura.

Così le pastelle dedicate ai fritti vanno fatte riposare in frigo o in freezer, ché lo sbalzo termico, a contatto con l'olio caldo, determina l'ottima croccantezza della nostra frittura. Una pastella consistente è consigliata per i cibi umidi e quelli precotti, si evita così lo sfaldamento dei pezzi in cottura. Gli alimenti asciutti preferiscono una pastella più liquida che conferisca la giusta umidità. I cibi saporiti, come carni, formaggi, richiedono una panatura, il pesce richiede un semplice passaggio in farina, mentre coniglio e pollo, dopo l'infarinatura si passano in uovo sbattuto. La patata, l'uovo, la pasta lievitata, ricchi di amido, a contatto con il grasso caldo sigillano facilmente formando una bella crosticina, senza bisogno di alcun rivestimento [...] (*I Sussidiari di cucina di Susanna Badii. Metodi e tecniche di cucina applicati a sessantaquattro ricette. Volume 1: le uova-le pastelle-le frittiture*. Letizia Editore- Arezzo. 2019)

...E DELLA NOSTRA PADELLA PER FRIGGERE

Il suo nome deriva dal latino "patella" ossia piccolo piatto. È un recipiente di metallo, rotondo, basso, a sponda curva (*sauteuse*), munito di manico di una lunghezza generalmente pari al diametro. Ha un'origine lontana e l'esemplare più antico sembra sia stato rinvenuto negli scavi di Pompei. La forma attuale risale probabilmente al XVII secolo. All'inizio in ferro battuto al martello, successivamente in ferro smaltato, poi in alluminio ed infine in acciaio inossidabile. Il ferro nero con il quale vengono ancora costruite le padelle classiche, dette "lionesi", è il materiale ideale per tutti i tipi di frittura, perché grazie alla sua caratteristica di modesto conduttore di calore, agisce quale "regolatore" della fiamma, evitando i bruschi aumenti di temperatura all'interno del recipiente. In Umbria durante la Quaresima, poiché si friggeva con lo strutto di maiale, le padelle venivano riposte e fino a Carnevale non utilizzate.

immersed in the fat, the cooking times are reduced and with them the amount of fat absorbed. Maestro Martino, a famous fifteenth century Italian cook, dedicates an entire chapter of his recipe book (*Libro de arte coquinaria, chap V*) to fried food and fritters, explaining how to "make every frictella": of elderflower, egg white with fine flour and fresh cacio cheese, quail's milk or "giuncata" (fresh soft cheese), rice, sage, apples, bitter herbs, almonds, and even "frictelle full of wind: and with a glass, you cut it (the pasta), frying it in good oil: and looking to see that it's not pierced in any place, and in this way, the frictelle will swell and seem full, but will be empty". And there is a recommendation for fasting days: "If it were in fasting time, then fry them in oil, and do not put fat or egg", and that of always serving them hot: "And fry them in good lard or 'botiro' (butter), or in good oil, and send them hot to the table". So the taste



THE CHOICE OF BATTERS, INTENDED FOR COATING FOOD TO BE FRIED, IS FUNDAMENTAL, AS IS THE CHOICE OF CONTAINERS AND THE PRECAUTIONS TO TAKE DURING COOKING



I GRASSI COME MARCATORI CULTURALI

Ogni civiltà ha i suoi grassi e per questo sono considerati importanti marcatori culturali e così anche fritto e frittura, con tutti i loro derivati, seguono le caratteristiche di due aree culinarie: quella europea e quella asiatica. Nell'area europea la presenza del fritto e della frittura non sono state uniformi e non lo sono ancora oggi, poiché coinvolgono aspetti culturali, di gusto e di tecnologie, iniziando dalla disponibilità e qualità dei grassi e delle stoviglie, e del fritto stesso, del suo sapore (salato o dolce) e suo utilizzo nel menù (apertura, intermezzo, chiusura). Inoltre in Europa, vi è l'olio d'oliva nelle culture mediterranee e il grasso di maiale in quelle settentrionali. In Asia, il grasso di pecora domina nel vicino Oriente, l'olio di soia in Cina e il burro in India.

GLI OLI PER FRITTURA

Dovendo indicare le proprietà dei diversi oli, possiamo segnalare che in frittura sono da preferirsi l'olio extra vergine d'oliva e quello di arachidi, proprio per il loro alto punto di fumo. L'olio di mais e quello di girasole, pur comportandosi bene per cotture a fuoco moderato, non sono consigliati per la frittura. Decisamente da evitare l'olio di soia e quello di semi vari. Le margarine sono sempre da escludere. Il burro ha un impiego limitato, perché non regge le temperature di frittura, subendo trasformazioni e producendo sostanze tossiche.

of fried food and fritters has been and is different every time, determined sometimes by the smoothness of the lard (the lard "destroyed" by the heat), sometimes by the soft sweetness of the butter (fat from Shrovetide), sometimes by the beneficial bitterness of olive oil (fat from lean days) which has become increasingly important as a super food. Religious motivations and scientific ideas overlapped the simpler reasons of taste, economy and tradition, already highlighted by Pellegrino Artusi when in 'Science in the kitchen' he writes: "every population uses the best fat produced in their own country for frying. In Tuscany, the preference is for oil, in Lombardy for butter and in Emilia Romagna for lard". And the list of fried foods in the book is long: there are sixty-three recipes for sweet and savoury fried foods. Generally speaking, Italy is roughly divided into two areas for edible fats: the north, dominated by pork fat and dairy butter; the southern-central region dominated by olive oil and also by pork lard in small quantities.

FRITTI RIFRITTI STRAFRITTI. GLI "STAFRITTI" PERUGINI

Fritti sono quegli alimenti che friggiamo secondo le norme e la consuetudine. Fritti e rifritti sono i soliti argomenti che spesso sentiamo di nuovo o rileggiamo in articoli scritti e riscritti e che in fondo ci annoiano. Chiamo invece "strafritti" gli "stragolosi" perugini, il meglio delle nostre tipiche, storiche frittura, quelli dove sorpresa e tempo sono perfetti, quelli veri, buoni e gustosi. "Fritta è buona anche una ciabatta" cita un noto proverbio, ma in realtà esistono, in ogni regione italiana, i fritti tradizionalmente preferiti. Gli "strafritti" perugini partono dall'arvultolo, un vero street food ante litteram, perché il fritto nella storia è cibo della strada e della piazza. Sorta di pasta di pane lievitata e frita, dalle antiche origini di semplice pastella di acqua e farina e aromatizzata talvolta da piccoli aghi di rosmarino, e presente, in occasione delle feste, nella nostra cucina contadina sin dal XVII secolo. L'arvultolo è sempre servito caldo cosperso di sale oppure di zucchero. Il termine dialettale significa che va girato in cottura affinché si indori da ambedue le parti. E ancora godiamo dei supplì, il cui nome sembra derivi dal francese *surprise*, sorpresa, e al loro interno troviamo infatti la mozzarella, in quelli bianchi, o il ragù in quelli rossi e spesso quello nostrano è di "ri-gaglie". Tipica è anche la parmigiana di gobbi, a base di quel cardo che



GLI "STAFRITTI"
PERUGINI PARTONO
DALL'ARVOLTULO, UN
VERO STREET FOOD
ANTE LITTERAM,
PERCHÉ IL FRITTO
NELLA STORIA È CIBO
DELLA STRADA E
DELLA PIAZZA



si raccoglie generalmente all'inizio dell'inverno. Le sue coste vengono lessate e tagliate a piccole strisce, fritte con una pastella di farina e uova sbattute e poi disposte a strati in una teglia, alternate con sugo di pomodoro o ragù e abbondante parmigiano. Il tutto viene infine gratinato in forno: è rigorosamente presente sulla tavola natalizia. Il baccalà fritto alla perugina era ed è ancora oggi un piatto del venerdì in tante trattorie. Ammollato, tagliato a pezzi, "pastellato" e talvolta "rifatto in umido", cioè passato in padella con una salsa di pomodoro. Sempre a proposito di pesce, e virando verso il Lago di Perugia, troviamo i filetti di persico fritti, uno dei piatti tipici di tutta la zona del Trasimeno, come la gustosa laschina (i latterini) semplicemente infarinata, spesso anche con farina di mais ad aumentarne la croccantezza, e servita su cartocci invitanti. Piccola digressione sulla lasca del Trasimeno, la cui storia ha origini molto antiche a Perugia tanto che uno degli appellativi dati ai perugini era proprio quello di "mangia lasche". Per secoli il pesce più presente sulle nostre tavole, tanto da essere citate da Franco Sacchetti (XIV sec.) in una delle sue *Trecento novelle*. In documenti degli archivi universitari (*Il cibo e le carte. Testimonianze di storia alimentare nei fondi archivistici e librari dell'Università di Perugia XVIII-XIX secolo- Complesso documentario del Collegio Pio della Sapienza Nuova*) si legge che ai collegiali "le lasche venivano servite per lo più fritte, talvolta marinate, spesso accompagnate da erba." Del resto questo pesce era considerato prelibato nel Medioevo e preferito dai Papi che ne ordinavano copiosi quantitativi grazie alla pescosità del Trasimeno. Sembra infatti che emissari papali fossero incaricati di reperire la lasca del nostro lago per imbandire le tavole per le importanti cene di magro come quella del Giovedì Santo. Nel secolo d'oro del pesce – come è stato definito il Cinquecento – il Trasimeno era conosciuto in tutta l'Italia centrale proprio per questo settore

ON THE TOPIC OF BATTER

"The choice of batters, intended for coating food to be fried, is fundamental, as is the choice of containers and the precautions to take during cooking. Accordingly, batters for fried foods should be left to rest in the fridge or freezer, as the thermal shock in contact with the hot oil, is what gives the fried food its excellent crunchiness. A thick batter is recommended for moist and pre-cooked food to prevent pieces breaking off during cooking. A more liquid batter is better for dry food which gives it the right amount of moisture. Savoury foods, such as meat and cheese, should be coated in breadcrumbs, fish should be simply dusted with flour, while rabbit and chicken, after being coated in flour, are dipped in beaten egg. Potatoes, eggs, yeast dough, rich in starch, seal easily when they come into contact with hot fat, forming a lovely crust, without the need for any coating [...] (Susanna Badii's *Basic cook book. Cooking methods and techniques applied to sixty-four recipes. Volume 1: eggs-batter-fried food*. Letizia Editore-Arezzo. 2019).

...AND OUR FRYING PAN

The Italian word for frying pan, 'padella', derives from the Latin "patella", i.e. small plate. It is a small, round, low metal container with a curved edge (*sauteuse*), with a handle that is usually the same length as the diameter. It has ancient origins and the oldest example appears to have been found in excavation sites in Pompei. The current shape probably dates back to the 17th century. Initially, in wrought iron, later in enamelled iron, then in aluminium and lastly, in stainless steel. The black iron with which classic pans, known as "Lyonnaise", are still made, is the ideal material for all types of frying, because thanks to its characteristic as a low conductor of heat, it acts as a heat "regulator", avoiding sudden increases in temperature in the pan. In Umbria, frying pans were put away during Lent and not used until Carnival because frying was done with pork lard.

FATS AS CULTURAL MARKERS

Every civilisation has its own fats and as such are considered important cultural markers and so, fried food and frying, with all their derivatives, also mirror the characteristics of two culinary areas: Europe and Asia. In the European area, fried food and frying have not been constant and are still not today, as they involve cultural, taste and technological aspects, starting with the availability and quality of fats and kitchenware, the fried food itself, its flavour (savory or sweet) and its use in the menu (starter, main menu, closer). Also, in Europe, there is olive oil in Mediterranean cultures and pork fat in northern ones. In Asia, sheep fat dominates in the Near East, with soybean oil in China and butter in India.



THE "STRAFRIITI" FROM PERUGIA START WITH THE "ARVOLTULO", STREET FOOD BEFORE IT BECAME MAINSTREAM BECAUSE FRIED FOOD HISTORICALLY IS FOOD SOLD IN THE STREETS AND TOWN SQUARES





IN FRITTURA SONO DA PREFERIRSI L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E QUELLO DI ARACHIDI, PROPRIO PER IL LORO ALTO PUNTO DI FUMO

FRYING OILS

When it comes to the properties of the different oils, it should be pointed out that extra virgin olive oil and peanut oil are preferred for frying because of their high smoke point. Corn and sunflower oil, while good for cooking over a moderate heat, are not recommended for frying. Soybean and seed oils in general should be avoided. Margarine should never be used. Butter has a limited use because it cannot withstand the temperatures required for frying and is transformed producing toxic substances.

FRIED, REFRIED AND DEEP-FRIED. "DEEP FRIED" FOOD FROM PERUGIA

Fried food is food that we fry based on customs and habits. Fried and refried food are the usual topics that we often hear about again or reread in articles written and rewritten and that basically bore us. However, what I call "strafritti" (deep fried food) are the "ultra-delicious" delicacies from Perugia, the best of our typical, historic fried foods, those where surprise and timing

di mercato. "Questo lago – scriveva due secoli prima Fazio degli Uberti nel *Dittamondo* – è tanto ricco di buon pesce che assai ne manda fuor della sua terra" e non solo grazie alle tecniche di conservazione, in particolare la salagione e l'essiccamento, in cui i perugini eccellevano. Nell'epistola *Thrasimeni descriptio seu de felicitate Thrasimeni* (1458), Giannantonio Campano descrive le modalità con cui il pesce fresco arrivava da Perugia ai mercati ittici di Roma e della Toscana: "le strade brulicano di carrettieri che trasportano ceste di vimini intrecciati colme di pesce".

Per comprendere l'importanza dell'esportazione del pesce del Trasimeno basti ricordare un dato: nel 1469 la città di Perugia stipulò con Siena un accordo in base al quale le avrebbe destinato 200.000 libbre di pesce all'anno, di cui 180.000 durante la Quaresima. Inoltre, negli scrittori fiorentini, la lasca diventa sinonimo per antonomasia di salute: "Ella è sana come una lasca", scrive Pietro Aretino nel *Dialogo nel quale la Nanna insegna a la Pippa. Giornata I*. La lasca indica a Firenze genericamente il pesce, come del resto appare dal celebre verso dantesco che allude alla costellazione dei Pesci (Pg XXXII 54, *la celeste lasca*). E uno dei primi commentatori della *Commedia*, Francesco di Bartolo da Buti, precisa in una chiosa: "Lasca è una specie di pesci che si trova nel lago di Perugia". Tornando ai fritti tradizionali perugini, troviamo tra i cibi pasquali le costolette d'agnello e i carciofi fritti, mentre la testina o testiciola d'agnello, lessata e fritta, era tipica un tempo delle trattorie della città con il prezioso cervello che si vendeva a parte. Le frittate nostre sono con la cipolla, con il barbozzo, con le erbe di campo, con il tartufo, bianco e nero, che ci regala la verde Umbria.

Tra i dolci tante frittelle durante il Carnevale: le castagnole o brighelle, ottenute da un impasto di uova, zucchero, farina, olio extravergine d'oliva, scorza di limone, lievito, Mistrà, spesso riempite di crema o cioccolato; le frappe, sottili strisce di pasta tagliata in strane forme sfrangiate, o a gala, a nodo arricciate che vengono fritte nell'olio e servite cosparsa di alchermes e zucchero vanigliato, oppure di miele; gli struffoli (da non confondere con gli struffoli partenopei, dolce simile alla cicerchiata abruzzese il cui nome deriva dal latino *cicercula* diminutivo di *cicer* "cece"), pasta dolce tagliata in pezzi grossolani che venivano un tempo cotti nello strutto suino e oggi nei salutari oli evo o di arachide. "Il nome sembra derivi dal greco *"strongoulos"*, arrotondato e *"pristòs"* tagliato, dando origine a *"strongoulos pistos"* cioè una palla rotonda tagliata" (Ida Trotta, *Perugia a tavola*. Morlacchi Editore 2017). E pri-

are perfect; the genuine, good, tasty ones. "Even a slipper is good if it's fried" according to a well-known Italian proverb, but in actual fact, there are traditionally popular fried foods in every Italian region. The "strafritti" from Perugia start with the "arvottolo", street food before it became mainstream because fried food historically is food sold in the streets and town squares. A sort of leavened and fried bread dough, which started out as a simple batter of water and flour, sometimes flavoured with a sprinkling of rosemary, and which has been served up on public holidays in our farm-

house kitchens since the 17th century. The arvolto is always served hot sprinkled with salt or sugar. The term in dialect means that it is turned over when cooking ("voltare" in Italian) so that it browns on both sides. And then we have "suppli", whose name appears to come from the French for *surprise*, which have mozzarella inside them in the 'white' version or ragout in the 'red' ones and often, the local ones are made with "rigaglie" (giblets). "Parmigiani

di gobbi" is also a typical delicacy in these parts, made with cardoons that are usually harvested at the beginning of winter. The stems are boiled and cut into thin strips, fried in a batter of flour and beaten eggs and then, arranged in alternate layers in a dish with tomato sauce and lots of Parmesan cheese. It is then cooked 'au gratin' in the oven and always served without fail at Christmas. Fried Perugia-style "baccalà" was and still is a fish dish served on



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PEANUT OIL ARE PREFERRED FOR FRYING BECAUSE OF THEIR HIGH SMOKE POINT

meggiano tra tutte le frittelle di san Giuseppe, una tra le sante pietanze dedicate ai nostri protettori celesti, a Perugia rigorosamente di riso e preparate nel giorno della festa del santo, mentre in alcune zone dell'assiate e del folignate si preparavano con farina di mais. E che san Giuseppe fosse "frittellaro", lo attestano le ricette che si ricorrono da nord a sud della nostra penisola proprio il 19 marzo, giorno a lui dedicato. Così il semplice e parco Giuseppe si è trovato a condividere, vista la data della festa, le tipiche preparazioni del grasso carnevale, un pretesto per spezzare il tempo di Quaresima in vista della grande festa del *Resurrexit*. Del re-

sto anche la natura risponde a questa voglia di cibo godurioso: la fine dell'inverno con i suoi rigori e l'annuncio della bella stagione. Non a caso in molte parti d'Italia la festa è accompagnata da propiziatori falò, simbolo di distruzione con il fuoco e quindi rigenerazione. Una curiosità: Perugia dal 1400 possiede l'anello con cui, vuole la tradizione, Giuseppe sposò Maria. Il "Santo Anello" è conservato in una cappella della cattedrale di San Lorenzo e, per arrivare al reliquiario contenuto in un forziere, servono ben 14 chiavi in possesso ai "maggioranti" della città. Viene esposto ogni anno alla devozione dei fedeli.

Fridays in many restaurants. The salted and dried fish is soaked, cut into pieces, "battered" and sometimes "stewed again", i.e. tossed in the pan with a tomato sauce. While still on the topic of fish and in the region of Lake Perugia, you can find fried perch, one of the specialities of the entire Trasimeno area, like the delicious "laschina" (whitebait) just dipped in flour, often corn flour to make them crunchier, and served in attractive paper cones. A small digression on the Trasimeno smelt, whose origins date far back in the history of Perugia, so much so that one of the nicknames given to the people of Perugia was "mangia lasche" (whitebait eater). For centuries, the most common fish served at our tables, so popular that it was mentioned by Franco Sacchetti in the 15th century in one of his *Trecento novelle* (Three hundred short stories). In documents in the university archives (*Food and paper: Testimonies of food history in the archives and book collections of the University of Perugia 18th-19th century - Set of documents of the Collegio Pio della Sapienza Nuova*), it is stated that "lasca" was served to the students "mostly fried, sometimes marinated, and often accompanied by herbs." Moreover, this fish was considered a delicacy in the Middle Ages and was popular with the Popes who ordered copious quantities thanks to the abundance of fish in Lake Trasimeno. Apparently, papal emissaries were in charge of sourcing whitebait from our lake to serve at important meatless dinners, such as on Maundy Thursday. In the golden century of fish, as the fifteenth century was known, Lake Trasimeno was renowned all over central Italy for this market sector. "This lake", Fazio degli Umberto would write two centuries ago in his *Dittamondo*, "is teeming with so many good fish that it sends large numbers out of its area" and not just because of the preservation techniques, salting and drying in particular, in which the people of Perugia excelled. In the letter, *Thrasimenei descriptio seu de felicitate Thrasimenei* (1458), Giannantonio Campano describes how fresh fish arrived from Perugia at the fish markets



IL FRITTO: COSA DA AFFAMATI

Nella mia città, Perugia, restò a lungo fino a tutti gli anni Settanta, una friggitoria molto nota ai perugini che attirava col suo aroma di frittura. Il vicolo della "Friggitoria della filovia" (così era chiamata) girava in via del Forno, sbucando su via Fani da un lato e su via del Mercato dall'altro (chiamata così in rapporto all'area mercantile del Sopramuro, oggi Piazza Matteotti). Il doppio imbocco impediva ogni possibilità di confusione su quell'aroma imperioso, e la tramontana faceva il resto. Così il profumo di fritto invitante inondava il vicolo spargendosi da ogni lato inebriando noi che eravamo appena usciti dal liceo e disposti a fare la fila per quelle fette di patate, collegate da uno stecchino, che preparava il sòr Carlo. Cose da affamati. Senza contare che talvolta, durante la "ricreazione", avevamo già gustato i bomboloni della Pasticceria dell'Accademia, con quel profumo di fritto zuccheroso che si spalmava dal mattino presto lungo via dei Priori e che ci seguiva, miracolosa scia odorosa, prima di entrare a scuola. Rendendo sicuramente meno gravosi l'interrogazione di greco o il compito in classe che sarebbero seguiti.

"Questo è l'odore che mi piace. Questo è il trifoglio appena tagliato, la salvia calpestata quando uno cavalca dietro un armento, il fumo della legna e delle foglie che bruciano d'autunno. È l'odore della nostalgia, l'odore del fumo dei mucchi di foglie che bruciano l'autunno nelle strade del Missoula. Quale odore preferiresti sentire? L'erba dolce che gli indiani adoperano nei loro cesti? Il cuoio affumicato? L'odore della terra a primavera dopo la pioggia? L'odore del mare quando si cammina in mezzo alle ginestre su un promontorio in Galizia? O il vento di terra quando si avvicina a Cuba nell'oscurità: l'odore dei fiori di cactus, di mimosa e delle viti marine? O preferisci l'odore del prosciutto fritto, la mattina, quando hai fame? O quello del caffè del mattino? O di una mela quando la mordi? O di un frantoio quando si prepara il sidro, o del pane appena sfornato? Ma allora devi aver fame, pensò [...]"

(Ernest Hemingway, *Per chi suona la campana*)

of Rome and Tuscany: "the streets are overrun by carters who transport wicker baskets full of fish". To understand the importance of exporting Trasimeno fish, just remember one fact: in 1469, the city of Perugia signed an agreement with Siena to supply it with 200,000 pounds of fish per year, 180,000 of which during Lent. 'Lasca' also became synonymous with excellent health among Florentine writers, "She's as healthy as a 'lasca'", wrote Pietro Aretino in *Dialogo nel quale la Nanna insegna alla Pippa. Giornata I*. The term "lasca" is used to indicate fish in general in Florence, as it appears from the famous verse by Dante that alludes to the constellation of Pisces (Page 32, line 54, *la celeste lasca*). And one of the first annotators of the *Divine Comedy*, Francesco di Bartolo of Buti, specified in

a margin: "Lasca is a species of fish found in the Lake of Perugia". To return to traditional Perugia fried food, we find lamb ribs and fried artichokes among traditional Easter fare, while the head and testicles of lamb, boiled and fried, were a speciality at one time in the city's trattoria with the sought-after brains sold separately. Our frittata are made with onion, 'barbozzo' (pork cheek), wild herbs and with white and black truffles found in the countryside of Umbria. Among the many sweet fritters served during the Carnival period, there are 'castagnole' or 'brighelle' made from a dough of eggs, sugar, flour and extra virgin olive oil, lemon zest, yeast and Mistrà liqueur, often filled with cream or chocolate; 'frappe', thin strips of pastry cut into strange fringed shapes, or 'a gala', in curled



“
COSÌ
IL PROFUMO
DI FRITTO INVITANTE
INONDAVA IL VICOLO
SPARGENDOSI DA OGNI LATO
INEBRIANDO NOI
CHE ERAVAMO APPENA
USCITI DAL
LICEO

knots which are fried in oil and served sprinkled with Alchermes liqueur and vanilla-flavour sugar or honey; 'struffoli' (not to be confused with Neapolitan 'struffoli', sweet pastries similar to the 'cicerchiata' from Abruzzo which takes its name from the Latin word *cicerula* a diminutive of *cicer* "chickpea"), sweet pastry cut into uneven pieces which used to be cooked in pork lard, unlike now when healthier extra virgin olive or peanut oil is used. "The name derives from the Greek word *strongoulos*, rounded and *pristòs* cut, resulting in *strongoulos pistos*, i.e. a round cut ball" (Ida Trotta, *Perugia a tavola*. Morlacchi Editore 2017). And among them all, the 'frittelle di san Giuseppe' reign supreme, one of the holy dishes dedicated to our saints, in Perugia made strictly of rice and prepared on the feast day of the saint, while in some areas of Assisi and Foligno they were prepared with corn flour. That Saint Joseph was a "frittellaro" is amply documented by the recipes from the north to south of Italy dedicated to him on March 19, Father's Day. And so, the humble, parsimonious Joseph has found himself sharing the typical kind of food prepared in the Carnival period, given the date, a pretext to break the season of Lent before the great feast of the *Resurrexit* (Resurrection). After all, nature also responds to this desire for delicious food: the end of winter with its rigours and the announcement of the summer. It is no coincidence that in many parts of Italy the festival is accompanied by propitiatory bonfires, a symbol of destruction by fire and, therefore, re-



generation. Fun fact: Since 1400, Perugia has owned the ring with which, according to tradition, Joseph wed Mary. The "Holy Ring" is kept in a chapel of the San Lorenzo cathedral and no less than 14 keys, held by the city's "dignitaries", are required to access the reliquary stored in a strongbox. It is put on display every year for the faithful to see.

FRIED FOOD FOR THE STARVING MASSES

Until the end of the Seventies, in my city, Perugia, there was a fried-food shop that was well known to the people of city who were attracted by the smell of frying. The backstreet of the "Friggitoria della filova" (as it was called) turned into Via del Forno and out onto Via Fani on one side and Via del Mercato on the other (so called because it was near the market area of Sopramuro, now Piazza Matteotti). The two junctions meant that there was no mistaking that magnificent aroma and the Tramontana wind did the rest. So, the smell of mouth-watering fried food invaded the street, wafting all around and intoxicating those of us who had just come out of high school and were willing to queue for those potato slices, skewered on a toothpick, which sòr Carlo prepared. Food for the starving masses. Not to mention that sometimes, during the break time, we had already had snacked on doughnuts from the Pasticceria dell'Accademia, with that scent of sugary fried food that wafted along via dei Priori early in the morning and followed us, a marvellous scented trail, before we got to school. Undoubtedly making the Greek oral test



SO, THE SMELL OF MOUTH-WATERING FRIED FOOD INVADED THE STREET, WAFTING ALL AROUND AND INTOXICATING THOSE OF US WHO HAD JUST COME OUT OF HIGH SCHOOL



or written test that followed a lot less hard to bear. *"This is the smell I love. This and fresh-cut clover, the crushed sage as you ride after cattle, wood-smoke and the burning leaves of autumn. That must be the odor of nostalgia, the smell of the smoke from the piles of raked leaves burning in the streets in the fall in Missoula. Which would you rather smell? The sweet grass the Indians used in their baskets? Smoked leather? The odor of the ground in the spring after rain? The smell of the sea as you walk through the gorse on a headland in Galicia? Or the wind from the land*


as you come in toward Cuba in the dark? That was the odor of cactus flowers, mimosa and the sea-grape shrubs. Or would you rather smell frying bacon in the morning when you are hungry? Or coffee in the morning? Or a Jonathan apple as you bit into it? Or a cider mill in the grinding, or bread fresh from the oven? Well, you must be hungry, I thought [...]"


(Ernest Hemingway *For Whom the Bell Tolls*)



LA ROCCA DEL JAZZ

JAZZ IN THE FORTRESS

 Testo di / Text by
Federica Botta

 Fonte / Source
Itinerari e luoghi

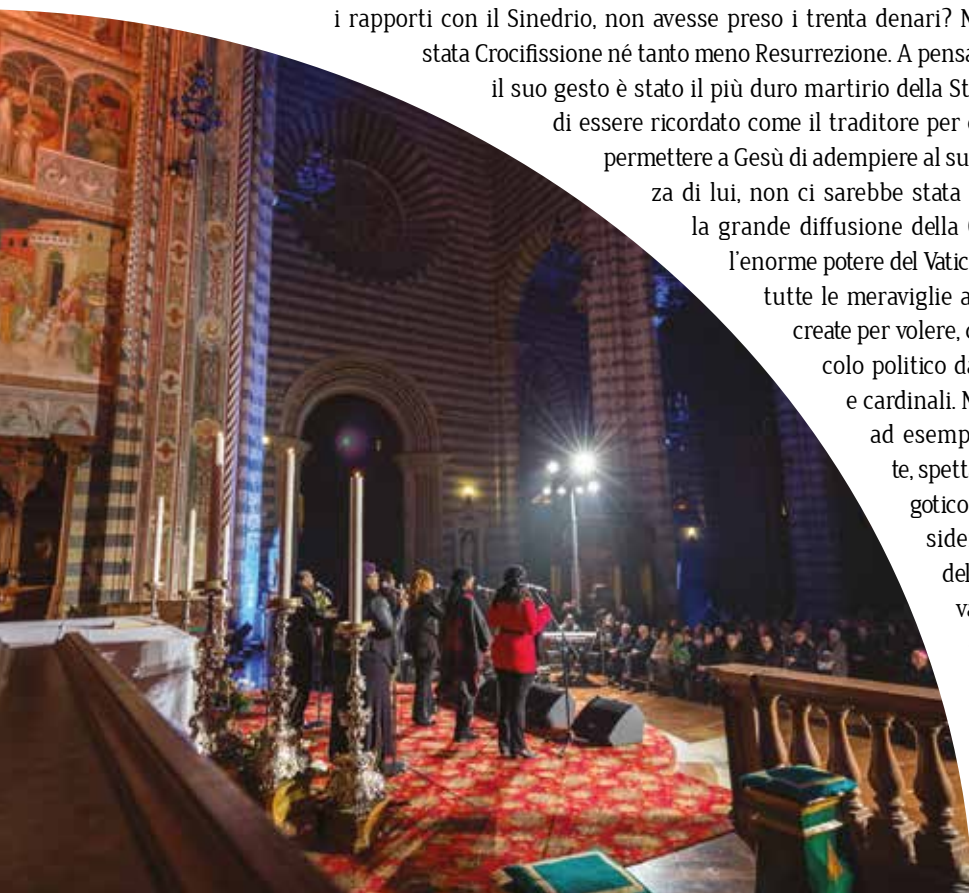


Orvieto, la città dei Papi e degli Etruschi, si colora di nuovi suoni e di nuove atmosfere in occasione delle festività natalizie e dell'edizione invernale dell'Umbria Jazz. Un'occasione da non perdere per visitare l'antico borgo arroccato sulla rupe di tufo, da scoprire sopra e sotto la superficie. E se Giuda non avesse mai tradito? Se non avesse scoccato il più famoso bacio della storia? Se l'unico giudeo del gruppo, il cassiere che teneva i rapporti con il Sinedrio, non avesse preso i trenta denari? Non ci sarebbe stata Crocifissione né tanto meno Resurrezione. A pensarci bene, forse

il suo gesto è stato il più duro martirio della Storia: accettare di essere ricordato come il traditore per eccellenza, per permettere a Gesù di adempiere al suo destino. Senza di lui, non ci sarebbe stata probabilmente la grande diffusione della Cristianità, né l'enorme potere del Vaticano, comprese tutte le meraviglie architettoniche create per volere, capriccio e calcolo politico da Papi, vescovi e cardinali. Non ci sarebbe, ad esempio, l'imponente, spettacolare Duomo gotico di Orvieto, residenza prediletta delle alte cariche vaticane, voluto da Nicola IV nel 1290, per

Orvieto, the city of Popes and Etruscans, is invaded by new sounds and atmospheres during the Christmas holidays and the winter edition of Umbria Jazz. A not-to-be-missed opportunity to visit the ancient town perched on the tuff rock cliff, waiting to be explored on the surface and below ground. And what if Judas had never betrayed Jesus? What if the most famous kiss in history had never happened? What if the only Judean in the group, the treasurer who dealt with the Sanhedrin, hadn't taken the thirty pieces of silver? Then, neither the Crucifixion nor the Resurrection would have happened. If you think about it, maybe his action was the most difficult martyrdom in history: accepting to be remembered as the greatest traitor of all time to allow Jesus to fulfil his destiny.

Without him, in all probability, neither Christianity nor the immense power of the Vatican would have become so widespread, including the marvellous architectural creations commissioned on the whim and political calculations of Popes, bishops and cardinals. For example, the imposing and spectacular Gothic Cathedral of Orvieto would not exist, the favourite residence of high-ranking Vatican officials, commissioned by Pope Nicholas IV



ospitare degnamente il "corporale", il panno macchiato di sangue alla Messa di Bolsena, considerato la prova tangibile del Corpus Domini. Il Duomo rimase in costruzione per oltre tre secoli, durante la carica di oltre 40 papi, con cambi di stile, battute d'arresto, problemi tecnici e soluzioni innovative che si armonizzarono alla fine in unicum inaspettato. Restando uno dei simboli più appariscenti del lungo e complesso "potere temporale" della Chiesa. Oggi approfittiamo delle festività natalizie per ammirarlo mentre si riflette come un caleidoscopio sul metallo lucido dei sax e delle trombe dei musicisti dell'Umbria Jazz Winter. I mosaici policromi in foglia d'oro, le mille torri, guglie ed intarsi in marmo bianco danzano al ritmo del Jazz, specchiandosi sugli ottoni del concerto di funky che suona ai suoi piedi. Uno strano contrasto tra i musicisti in jeans strappati che suonano una versione moderna della musica nera da processione e la città

millenaria, nata dalla colonia etrusca, ma resa grande ed eccezionale dal volere Vaticano. Tutto questo non sarebbe stato possibile senza l'Iscriota. Questa "pulce nell'orecchio" mi perseguita da quando sono uscita dalla visita al Presepe del Pozzo della Cava, allestito ogni anno nell'antica sorgente etrusca, fatta rinnovare da Clemente VII nel 1527, dopo lo spavento del Sacco di Roma, per dotare di acqua la sua città-rifugio. Da oltre vent'anni, la grande struttura archeologica ipogea sorprende il pubblico con un tema di narrazione e un punto di vista insolito, non ortodosso per rappresentare la Natività. Sette sale, nove grotte, un intreccio di cunicoli etruschi e una antica cava di tufo che si animano delle classiche figure del Presepe, a grandezza naturale e con movimenti meccanici: la filatrice, il pastore, il fornaio, la levatrice, il fabbro. Compiono i gesti quotidiani dell'antica Palestina, ma raccontano versioni davvero inaspettate e solitamente inesplorate: i sogni di bambina di Maria di Nazareth, la difficile scelta di Giuseppe il falegname, l'orgoglio dell'angelo custode di Gesù, la confusione di Frate Leone e, quest'anno, la posizione di Giuda l'Iscriota. Uscita dal pozzo con questa nuova prospettiva in testa, ho seguito la Funk-off Street Band sino alla piazza del Duomo, cantando e ballando con il pubblico, mentre gli scatenati jazzisti improvvisavano nel dedalo dei vicoli etruschi. Ogni tanto, di fronte all'edicola votiva di una Madonna con bambino o al profilo di un campanile che si affacciava dai tetti, il dubbio sottile riaffiorava. Ho perso il filo dei pensieri quando una finestra sotto un antico arco etrusco si è aperta all'improvviso, lasciando intravedere una tromba dorata. Tutto l'allegro corteo si è fermato per sentire il suo assolo di sfida e la risposta in musica della band. Ancora oggi non so se a suonare quella tromba solitaria sia stato un famoso musicista nella pausa tra le esibizioni o un coraggioso suonatore autodidatta, tanto abile da fermare la folla. Vedevo solo il bagliore dorato della tromba nella luce brillante della finestra e, dopo l'abbuffata di presepi di cui è farcita la città per le feste natalizie, mi sembrava di essere entrata nella ricostruzione vivente dei pastori che ascoltano gli

“
DA OLTRE VENT'ANNI,
LA GRANDE STRUTTURA
ARCHEOLOGICA IPOGEA
SORPRENDE IL PUBBLICO
CON UN TEMA DI
NARRAZIONE E UN
PUNTO DI VISTA INSOLITO,
NON ORTODOSSO
PER RAPPRESENTARE
LA NATIVITÀ

una Madonna con bambino o al profilo di un campanile che si affacciava dai tetti, il dubbio sottile riaffiorava. Ho perso il filo dei pensieri quando una finestra sotto un antico arco etrusco si è aperta all'improvviso, lasciando intravedere una tromba dorata. Tutto l'allegro corteo si è fermato per sentire il suo assolo di sfida e la risposta in musica della band. Ancora oggi non so se a suonare quella tromba solitaria sia stato un famoso musicista nella pausa tra le esibizioni o un coraggioso suonatore autodidatta, tanto abile da fermare la folla. Vedevo solo il bagliore dorato della tromba nella luce brillante della finestra e, dopo l'abbuffata di presepi di cui è farcita la città per le feste natalizie, mi sembrava di essere entrata nella ricostruzione vivente dei pastori che ascoltano gli

“

FOR OVER TWENTY YEARS,
THE LARGE UNDERGROUND
ARCHAEOLOGICAL STRUCTURE
HAS AMAZED THE PUBLIC WITH
A NARRATIVE THEME AND AN
UNUSUAL, UNORTHODOX WAY OF
REPRESENTING THE NATIVITY

in 1290, to be a worthy site for the "corporal", the cloth stained with blood at the Mass of Bolsena, considered to be tangible proof of Corpus Domini.

The Cathedral, which took over three centuries to build, spanning the reign of forty popes, with stylistic changes, setbacks, technical problems and innovative solutions that eventually came together in an unexpected and unique result. Resulting in one of the most striking symbols of the long and complex "temporal power" of the Church.

Today, we are making the most of the Christmas festivities to admire its reflection like a kaleidoscope on the shiny metal of the saxes and trumpets of the musicians of Umbria Jazz Winter. The multicoloured mosaics in gold leaf, the thousand towers, spires and inlays in white marble dance to the rhythm of jazz.





angeli all'annuncio della nascita di Gesù. L'arrivo dei Funk-Off nella piazza della Basilica mi ha distratto di nuovo dai miei ragionamenti: le note si incastrano e rimbombano tra le mura istoriate del Duomo: una meraviglia merito di Giuda. Senza di lui, Gesù sarebbe solo un pazzo vagabondo, un fannullone che ha fatto abbandonare un lavoro serio ai suoi amici, per restare a farneticare, senza arte né parte, su un impossibile futuro e un Regno inesistente. Un sobillatore di folle, che vuole stravolgere l'ordine costituito. Un licenzioso che vive nella colpa, accompagnato da prostitute, indemoniati e peccatori, figlio di una gravidanza extramatrimoniale. L'Uomo dello Scandalo, insomma. Quello che è stato il protagonista di una delle scorse edizioni del Presepe nel Pozzo, che rappresentava Gesù agli occhi dei contemporanei, prima dei Miracoli e delle conversioni. È ormai l'ora di pranzo e lascio perdere le riflessioni religiose per dedicarmi ad una altra delle attività preferite durante il Natale: le scorpiate. Ma non di solo pane vive l'uomo, quindi per abbinare gastronomia e cultura, seguo il programma dell'Umbria Jazz e mi regalo la fantastica esperienza di un cooking concert: gli Spaghetti Swing, cantano il soul italiano più popolare mentre sul palco preparano tagliatelle per tutti, con salamina da sugo, enunciando pure la ricetta. Una bella mangiata. Per fortuna ho con me una bottiglietta di Orvietan, il famoso amaro erboristico digestivo e corroborante prodotto ad Orvieto sin dal 1603 e tanto amato dal Re Sole, che ne ordinò la vendita esclusiva a Versailles nel 1647. A stomaco pieno e "digerito", l'anima chiede ancora un po' di condimento, quindi mi sposto al Palazzo del Capitano del Popolo per un altro po' di musica. E che musical Nell'antica dimora quattrocentesca del Podestà e dei Sette Signori, che ospitò anche una delle prime università italiane già nel 1596, suonano nomi come Barry Harris, vera leggenda del jazz, Paulo Fresu, Enrico Rava e Fabrizio Bosso, considerati i tre trombettisti italiani più famosi nel mondo. Ovviamente è difficile ritrovare in questo jazz il legame con gli antichi canti religiosi: ci sono omaggi a De Andrè, al Mediterraneo, al grande Cinema Italiano, suonano pianisti virtuosi e persino vulcanici dj. Eppure, al mattino di Capodanno siamo di nuovo tutti nel Duomo, per la Messa della Pace: a mani alzate e braccia al cielo, ascoltiamo il concerto Gospel. "Siamo tutti peccatori - cantano le potenti voci nere di New Orleans di fronte alla cappella di San Brizio, affrescata da Beato Angelico e Luca Signorelli, considerato uno dei capisaldi della pittura rinascimentale italiana, sempre per volere del Vaticano - ma ogni cosa fa parte del Suo disegno e saremo perdonati". Ed io ripenso a Giuda l'Iscriota, ancora indecisa se considerarlo il primo traditore o un martire incompreso.



LE NOTE SI INCASTRANO E RIMBOMBANO TRA LE MURA ISTORIE DEL DUOMO: UNA MERAVIGLIA MERITO DI GIUDA

reflecting on the brass of the concert playing at its feet. A strange contrast between the musicians in ripped jeans playing a modern version of black procession music and the centuries-old city, which was built on the site of an Etruscan colony and transformed into something grand and exceptional by the design of the Vatican. None of this would have been possible without Judas Iscariot.

This niggling thought has been with me since I emerged from my visit to the Nativity in the Well, which is laid out every year in the ancient Etruscan spring, renovated by Pope Clement VII in 1527, after the fear instilled by the Sack of Rome, to provide water to the city where he took refuge. For over twenty years, the large underground archaeological structure has amazed the public with a narrative theme and an unusual, unorthodox way of representing the Nativity. Seven rooms, nine caves, interconnecting Etruscan tunnels and an ancient tuff quarry that come alive with the mechanical movements of the classic life-size figures of the Nativity scene: the spinner, shepherd, baker, midwife and blacksmith. They enact the routine of everyday life in ancient Palestine, but they also recount truly unexpected and decidedly unexplored versions: Mary of Nazareth's childhood dreams, the difficult choice of Joseph the carpenter, the pride of Jesus' guardian angel, the confusion of Brother Leo and, this year, the role of Judas



THE NOTES MERGED TOGETHER AND ECHOED AROUND THE WALLS OF THE CATHEDRAL ADORNED WITH HISTORICAL FIGURES: A MARVEL THANKS TO JUDAS

Iscariot. On emerging from the well with this new perspective in mind, I followed the Funk-Off Street Band to the Piazza del Duomo, singing and dancing with the audience, while the wild jazzmen improvised through the maze of narrow Etruscan streets. Every so often, however, the niggling doubt resurfaced when I found myself face to face with a shrine dedicated to the Virgin Mary and Child or glimpsed a bell tower high above the roofs.

I lost my train of thought when a window under an ancient Etruscan arch suddenly opened, affording a glimpse of a golden trumpet. The entire cheerful procession stopped to hear its defiant solo and the band's musical response. Even now, I still do not know if it was a famous musician on a break between performances or a courageous amateur player, good enough to stop the crowd, who was playing that solitary trumpet.

I could only see the golden glow of the trumpet in the bright light of the window and, after the overload of nativity scenes that fill the city for the Christmas holidays, it felt like I had entered the live reconstruction of the shepherds listening to the angels announcing the birth of Jesus.

The arrival of the Funk-Off band in the square of the Basilica distracted me from my thoughts once again: the notes merged together and echoed around the walls of the Cathedral adorned with historical figures: a marvel thanks to Judas. Without him, Jesus would be just a crazy vagabond, a good-for-nothing who persuaded his friends to give

up their jobs, to wander around ranting and raving about an impossible future and a non-existent kingdom. A rabble rouser who wants to overthrow established order.

A degenerate who lives in sin, accompanied by prostitutes, the possessed and sinners, the son of an extramarital pregnancy.

In short, a scandalous man who was one who was the main figure in one of the past editions of the Nativity in the Well, which depicted Jesus in the eyes of his contemporaries, before the miracles and conversions. It is lunchtime now, so I take a break from my religious musing to dedicate myself to another favourite past-time during the Christmas period: feasting. But man cannot live on bread alone, so to combine food and culture, I follow the Umbria Jazz program and treat myself to the amazing experience of a cooking concert.

The Spaghetti Swing band sing the most popular Italian soul songs while preparing tagliatelle on stage for everyone, with a sausage-based sauce and reciting the recipe at the same time. An excellent meal. Luckily, I've got a bottle of Orvietan with me, the famous and invigorating, bitter herbal digestive drink produced in Orvieto since 1603 and much loved by the Sun King, who ordered its exclusive sale in Versailles in 1647.

On a full and "digested" stomach, my soul still requires some additional seasoning, so I move on to the Palazzo del Capitano del Popolo for more music. Talk about music! In the ancient fifteenth-century residence of the chief magistrate and seven fellow magistrates, which was also the site of one of the first Italian universities as far back as 1596, musicians, like Barry Harris, a true jazz legend, Paulo Fresu, Enrico Rava and Fabrizio Bosso, considered the three most famous Italian trumpeters in the world, were playing.

Obviously, it is difficult to find a link with ancient religious songs in this kind of jazz, but there are tributes to De Andrè, the Mediterranean and the great Italian Cinema, while virtuoso pianists and even DJs play. Yet, on New Year's morning we are all back in the Cathedral, for the Peace Mass, and with arms and hands raised to the sky, we listen to the Gospel concert. "We are all sinners", sing the powerful black voices of the New Orleans choir in front of the chapel of San Brizio, with frescoes by Beato Angelico and Luca Signorelli, considered one of the cornerstones of Italian Renaissance painting, always at the behest of the Vatican, "but everything is part of His design and we will be forgiven".

And I think about Judas Iscariot, again, still undecided as to whether to consider him the original traitor or a misunderstood martyr.



UN VIAGGIO
SUI LUOGHI DI
PRODUZIONE E
RACCOLTA, COME
VALLO DI NERA,
CLASSIFICATO COME
UNO DEI BORCHI PIÙ
BELLI D'ITALIA





VALLO

DI NERA TARTUFO NERO

 Testo di / Text by
Federica Botta

 Fonte / Source
Itinerari e Luoghi



Percorrono sentieri noti solo a loro, seguono tradizioni quasi segrete, che si mantengono gelosamente solo in famiglia o tra maestro e discepolo. Nella nebbia del mattino, scavano concitati seguendo il minimo accenno del cane, poco più che un'intuizione: sono i cavatori di tartufo, inevitabilmente malati della "febbre della cerca", una passione che può cogliere chiunque e che non solo offre un reddito proficuo in territori spesso disagiati, marginali o secondari, ma fonde assieme tradizione, cultura, storia. Una vera scelta di vita legato all'intera economia dei territori dove nasce il prezioso tubero. Perché il "cercatore" o "trifolao", quando è periodo giusto, non conosce ferie né malattia, non lo ferma il gelo o la nebbia, esce tutti i giorni della settimana, domenica compresa, sempre prima dello spuntare del sole. Che si cerchi il famoso bianco



A TRIP TO THE PLACES WHERE IT IS PRODUCED AND GATHERED, SUCH AS VALLO DI NERA, CLASSIFIED AS ONE OF THE MOST BEAUTIFUL VILLAGES IN ITALY

VALLO DI NERA, BLACK TRUFFLE

They follow paths known only to them, they abide by almost secret traditions, which are jealously guarded within their family alone or between teacher and disciple. In the morning fog, they dig excitedly following the dog's slightest signal, little more than an intuition: they are truffle diggers, who have caught the inevitable "hunting bug", a passion that can affect anyone and offers not only a lucrative income in often disadvantaged, marginal or secondary areas,



(*Tuber magnanum*), il pregiatissimo Nero (*Tuber melanosporum*), lo scorzone estivo (*Tuber aestivum*) o una delle altre varietà minori e locali (più di dieci in tutta Italia), la "storia" della cerca è sempre la stessa: passione, sacrificio, segretezza, tradizioni. Per questo, il Comune di Vallo di Nera, famoso per il suo Nero del Nera, è diventato capofila tra gli Enti promotori della Candidatura a Patrimonio Immateriale dell'Umanità della Cerca a Cavatura del Tartufo in Italia. Si deciderà proprio nel 2019, ma intanto questo insieme di tradizioni orali, folklore, usanze e costume, detti e dicerie, esperienze e competenze merita di essere tutelato prima che rischino di scomparire. Si perché i "tartufari" italiani non hanno ultimamente vita facile.

Per primo ci si è messo il cambiamento climatico: estati secche e calde, poco congeniali al prezioso tubero che ha bisogno mediamente di 45 giorni di pioggia estiva per produrre le sue spore. Non da meno la distruzione dei boschi e di intere valli, a favore di coltivazioni industriali, che ha peggiorato la situazione: il tartufo vive in simbiosi con alcune piante (soprattutto querce e lecci) ed ha bisogno della presenza di alcuni animali selvatici (cinghiali, tassi, ricci, ghiri e volpi) che spargano le sue spore al momento della perfetta maturazione, mentre se ne cibano. Condizioni naturali e selvatiche,

che sono quasi scomparse in certe aree agricole d'Italia. Colpo di grazia, i tartufi arrivati dall'Est Europa, soprattutto Romania, Albania, Serbia e Croazia. Questi tuberi d'oltralpe, per quanto appartengano alla stessa specie, crescono in ambienti profondamente diversi per clima, composizione chimica del suolo, fauna, flora e persino soleggiamento. Risultano quindi profondamente differenti dal tubero nostrano anche per qualità organolettiche, mancando del caratteristico profumo e sapore. Per colmare questa lacuna, soprattutto nelle preparazioni lavorate industrialmente, vengono legalmente addizionati alcuni aromi, non sempre naturali, come il Bismetiltiometano, un derivato dal petrolio, che, con il suo odore di gas, riesce a mascherare la carenza dell'inconfondibile profumo. Il tartufo orientale riesce così rovinare il mercato ai nostri trifolai, con prezzi stracciati nella vendita all'ingrosso, ma senza portare un vantaggio al consumatore finale, che rischia di pagare un prezzo elevato per un fungo ipogeo aromatizzato al gas, invece che per il nostro prezioso tubero.

Ancora più grave il problema dell'invasione del tartufo cinese (*Tuber Indicum*), che non solo non possiede le stesse qualità dell'italiano, ma appartiene anche ad una specie diversa. Più adattabile, invasivo e resistente, ma definitivamente meno profumato, il tartufo cinese potrebbe facilmente sostituirsi o ibridarsi con il nostro nero pregiato, mettendo a rischio la sua sopravvivenza genetica. Vallo di Nera, quindi, ha chiesto l'intervento dell'Unesco per proteggere non solo il suo amatissimo Nero, ma anche tutta la cultura che ruota attorno al Re dei funghi. Gli strengozzi, per esempio, sono una pasta fresca che qui si produce rigorosamente a mano e che un tempo venivano cucinati solo in occasione delle feste invernali con i primi tartufi neri. O la "ricotta salata" un presidio slow food che a Vallo di Nera ha il suo sito di produzione più settentrionale e che era il formaggio con cui si condivideva la pasta al tartufo. Ora spetta anche al turista e al compratore difendere i suoi diritti, le sue papille gustative e le sue tasche, controllando sempre con attenzione l'etichetta. Il vero tartufo viene conservato rigorosamente



but also merges tradition, culture and history. A real life choice linked to the entire economy of the areas in which the precious tuber grows. Because when the time is right, there is no such thing as taking a holiday or sick leave for "hunters" or "trufflers", nor do frost or fog stop them, they head out every day of the week, including Sundays, always before sunrise. Whether they are looking for the famous white truffle (*Tuber magnanum*), the highly prized black truffle (*Tuber melanosporum*), summer truffle (*Tuber aestivum*) or one of the other lesser and local varieties (over ten throughout Italy), the "story" behind the hunt is always the same: one of passion, sacrifice, secrecy and traditions. Which is why the Municipality of Vallo di Nera, famous for its 'Nero del Nera' truffle, has become the lead-

ing voice behind the candidacy for the Intangible Cultural Heritage of Truffle Hunting and Extraction in Italy. It will be decided in 2019, but in the meantime, this set of oral traditions, folklore, customs and habits, sayings and rumours, experiences and skills deserves to be protected before they risk disappearing altogether. Because life for Italian "trufflers" has not been easy lately. Climate change came first: hot, dry summers, not very congenial to the precious tuber which needs on average forty-five days of summer rain to produce its spores. Then, there is the destruction of the woods and entire valleys to make way for industrial crops, which has made the situation worse. Truffles exist in symbiosis with a variety of plants (especially oaks and holm oaks) and need the presence of certain wild animals



IL VERO TARTUFO VIENE CONSERVATO RIGOROSAMENTE SENZA AROMI

te senza aromi, i prodotti a base di tartufo vero devono contenere solo aromi naturali. Un viaggio sui luoghi di produzione e raccolta, come Vallo di Nera, classificato come Uno dei Borghi più Belli d'Italia, può essere un'occasione per imparare di più su questo prodotto tanto apprezzato e costoso. Alcune aziende di lavorazione e alcuni tartufari offrono la possibilità di visitare le strutture o anche di passare una mattinata in cerca del prezioso tubero, accompagnati dai cani e dagli esperti, per scoprire se si è contagiati dalla febbre della cerca.



(wild boars, badgers, hedgehogs, dormice and foxes) that shed their spores, when they are perfectly mature, while eating them. Natural and wild conditions which have all but disappeared in certain farming areas in Italy. The coup de grace is delivered by the truffles arriving from Eastern Europe, especially Romania, Albania, Serbia and Croatia. Although they belong to the same species, these tubers from beyond the Alps grow in environments that are profoundly different in terms of climate, chemical composition of the soil, fauna, flora and even sunshine. They are, therefore, completely different from the home-grown tubers in terms of organoleptic qualities as well because they lack the charac-



teristic aroma and flavour. To compensate for this, especially in industrial-type preparations, some aromas, although not always natural, are legally added, such as Bismethylthiomethane, a derivative of petroleum, which, with its smell of gas, succeeds in masking the absence of the unmistakable perfume. Eastern European truffles thus succeed in ruining the market

for Italian truffle-hunters, by offering wholesale bargain prices, but without bringing any advantage to the end consumer, who risks paying a high price for a gas-flavoured underground mushroom, rather than for our precious tuber. What is even more serious, however, is the problem of the invasion of the Chinese truffle (*Tuber Indicum*), which not only does not have the same qualities as the Italian truffle, but also belongs to a different species. The Chinese truffle is more adaptable, invasive and resistant, but definitely less fragrant, and could easily replace or cross-breed with our precious black truffle, putting its genetic survival at risk. So, Vallo di Nera has requested the intervention of Unesco to protect not only its beloved Black truffle, but also the whole culture that revolves around the king of mushrooms. Strengozzi, for example, are a type of fresh, strictly hand-made pasta that in the past was only cooked on during the winter



REAL TRUFFLES ARE STRICTLY PRESERVED WITH NO AROMAS

holidays with the first black truffles. Or "ricotta salata", a slow food product from the northernmost part of Vallo di Nera, which was the cheese used to season pasta with truffles. So, now it is also up to tourists and buyers to defend their rights, taste buds and pockets, by always checking the label carefully. Real truffles are strictly preserved with no aromas; products based on real truffles must

contain only natural aromas. A trip to the places where it is produced and gathered, such as Vallo di Nera, classified as One of the Most Beautiful Villages in Italy, can be an opportunity to learn more about this much appreciated and expensive product. Some processing companies and truffle hunters offer the opportunity to visit the facilities or even to spend a morning hunting the precious tuber, accompanied by dogs and experts, to find out if they have caught the 'hunting bug'.

>> info

Comune di Vallo di Nera, tel. 0743.616143

>> info

Municipality of Vallo di Nera, tel. +39 0743.616143

“


**FRANCESCO D'ASSISI, IL “PRIMO AMBIENTALISTA”,
È QUEL TIPO DI SANTO I CUI INSEGNAMENTI NON POTREBBERO
ESSERE RIGETTATI NEANCHE DAI LAICISTI PIÙ CONVINTI**



CAMMINARE IN ITALIA

WALKING IN ITALY

SAN FRANCESCO L'ECO-GUERRIERO

 Testo di / Text by
Liz Boulter

 Fonte / Source
The Guardian



Seguiamo un percorso tra le verdi colline umbre tracciato 800 anni fa dal “primo ambientalista”, però scambiamo preghiere e povertà con morbidi cuscini e pasta fatta in casa. Pace, amore universale, rispetto per la natura... Francesco d’Assisi, il “primo ambientalista”, è quel tipo di santo i cui insegnamenti non potrebbero essere rigettati neanche dai laicisti più convinti. Anche la sua celebrazione della semplicità e il rigetto delle possessioni materiali sono in armonia con l’odierno disprezzo per il consumismo sconsiderato. Quasi 800 anni dopo la morte di Francesco, mio marito ed io (entrambi laicisti convinti) stiamo seguendo (in una certa misura) le sue orme tramite un percorso attraverso gli Appennini occidentali rinnovato e pubblicizzato dall’ufficio turistico dell’Umbria: la Via di Francesco, un percorso di 550 km da Firenze a Roma che segue i percorsi utilizzati dal santo. Percorriamo 110 km di camminata in sei giorni, a partire dall’antica cittadina collinare di

**ST FRANCIS
THE
ECO
WARRIOR**

We follow a route through the green hills of Umbria walked 800 years ago by the ‘first environmentalist’ – but swap prayer and poverty for soft pillows and handmade pasta. Peace, universal love, respect for the natural world... Francis of Assisi, the “first environmentalist”, is the sort of saint whose teachings even the most ardent secularist couldn’t object to. His celebration of simplicity and rejection of material possessions also chime with today’s distaste for heedless consumerism. Nearly 800 years after Francis died, husband and I – ardent secularists both – are following in (some of) his footsteps, through the

“

FRANCIS OF ASSISI, THE “FIRST ENVIRONMENTALIST”, IS THE SORT OF SAINT WHOSE TEACHINGS EVEN THE MOST ARDENT SECULARIST COULDN’T OBJECT TO

western Apennines on a trail the Umbria tourist board is refurbishing and promoting – the Via di Francesco, a 550km route from Florence to Rome on paths the saint would have used. We’re doing around 110km in six days’ trek from the ancient hill town of Assisi to Piediluco near the Lazio bor-



IF FRANCIS FOUND 13TH-CENTURY ASSISI A DISTRACTION FROM SPIRITUAL LIFE, HE'D BE SHOCKED TO SEE IT TODAY

der. We have in the past enjoyed walking holidays where our luggage was magicked ahead each day, but now can't square that with another concern that Francis would have shared: carbon emissions. We've come to Assisi by train, so it would seem mad to have someone drive the route each day with our bags. I'm also masochistically keen to try a more "authentic" trekking style, so before we set off I do some rigorous decluttering – though I'm thinking less of Marie Kondo and more of my back. Francis possessed only a robe, staff and gir-

dle. We have a rather less saintly small rucksack each: spare shorts and T-shirts, minimal toiletries, sunscreen, phones for GPS and podcasts, and Sandy Brown's guidebook to *The Way of St Francis* (Cicerone, £16.95). The saint gave his stuff away to the poor but we leave our other possessions at the hotel. The heaviest thing we carry is drinking water, which naturally gets lighter as the day goes on. But Umbria, with its mountainous terrain and medieval hilltowns, offers some of Italy's best walking and we're looking forward to quiet

paths, ancient forests, clear streams and stunning views. Francis was born Giovanni Bernardone in 1182 – he was nicknamed Francesco (Frenchy) by his wealthy merchant father because his mother was from Provence – and lived a carefree upper-class life until his mid-twenties, when a vision led him to choose prayer and poverty. He took to escaping Assisi to meditate and preach in the mountains and gathered such a following that in 1209 he was summoned by the pope to explain himself. The route he and a band of friends took

Assisi fino a Piediluco, vicino al confine con il Lazio. In passato abbiamo fatto altre vacanze del genere in cui i nostri bagagli venivano magicamente spostati ogni giorno che passava, ma ciò non sarebbe stato conciliabile con una delle preoccupazioni che Francesco avrebbe condiviso al giorno d'oggi: le emissioni di CO2. Siamo venuti ad Assisi con il treno, sarebbe stato assurdo ingaggiare una persona che si facesse la strada tutti i giorni con la macchina per portare i nostri bagagli. Inoltre, preferisco un approccio al trekking più masochisticamente "autentico", per cui, prima di ogni partenza mi disfo di tutto ciò che non mi serve. Nonostante non abbia in mente un'imitazione di Marie Kondo, quanto più la salute della mia schiena. Francesco aveva solo una tunica, un bastone e una corda. Noi invece abbiamo un zainetto a testa un po' meno sacro: pantaloncini e magliette di ricambio, quantitativo essenziale di oggetti per l'igiene personale, crema solare, telefoni per il GPS e per i podcast e la guida di Sandy Brown *"The Way of St Francis"* (Cicerone, £16,95). Il santo donò tutte le sue cose ai poveri, ma noi invece lasciamo i nostri altri effetti personali in hotel. La cosa più pesante che portiamo con noi

to Rome is the basis of the Via di Francesco. If Francis found 13th-century Assisi a distraction from spiritual life, he'd be shocked to see it today: its mellow streets lined with gift shops and thronged with tour groups. Nevertheless, when we make an early start the next morning, the peace is broken only by sounds he would have heard eight centuries ago: birds, cicadas and the faint singing of nuns. Brown's book divides the trek into stages of up to 20km, and for our first day there's a choice of "easy"



and "hard" routes: the latter is 4km longer and involves nearly 1,000 metres of ascent. Feeling we may as well start on the path of virtue, even if we later fall by the wayside, we set off up steep trails, following blue-and-yellow waymarking to a hermitage, Eremo delle Carceri, in a steep forest gorge on the slopes of Mount Subasio, where the saint came seeking beauty and solitude. There's a sprinkling of visitors (they've come in minibuses, hal), but its small monastic buildings and a chapel used by Francis

sono le bottiglie d'acqua, che ovviamente diventano più leggere man mano che prosegue la giornata. L'Umbria, però, con il suo terreno scosceso e le sue cittadine di collina medievali, offre alcuni dei percorsi più belli in Italia e non vediamo l'ora di attraversare silenziosi sentieri, foreste antiche, corsi d'acqua cristallini e di ammirare viste mozzafiato. Francesco nacque come Giovanni Bernardone nel 1182, è stato rinominato Francesco (Francesino) dal suo ricco padre mercante, poiché sua madre veniva dalla Provenza. Egli viveva una vita

**SE FRANCESCO
CONSIDERAVA L'ASSISI
DEL XIII SECOLO
UNA DISTRAZIONE DALLA
VITA SPIRITUALE,
RIMARREBBE SCIOCATO
A VEDERLA OGGI**

d'alto bordo senza preoccupazioni, finché intorno ai vent'anni non ebbe una visione che lo portò a scegliere una vita di preghiera e povertà. Volle rifugiarsi ad Assisi per meditare e predicare nelle montagne, e guadagnò un tale seguito che nel 1209 fu convocato dal papa per fornire delle spiegazioni. La strada intrapresa da lui e i suoi seguaci verso Roma è la base della Via di Francesco. Se Francesco considerava l'Assisi del XIII secolo una distrazione dalla vita spirituale, rimarrebbe scioccato a vederla oggi: le sue tranquille stradine colme di negozi di

still have a peaceful feel. Descending in late afternoon on slippery gravel paths to the pre-Roman hilltown of Spello is almost as hard as the ascent. Francis would have offered up his suffering; I just offer some ungodly expletives. Not every day is as demanding, but as we are walking the Apennines' western edge, it's all descending into valleys then climbing ridges for eye-popping views west across the wide Valle Umbra. Each day we stop around noon for a picnic (and a snooze for someone) – in an olive grove, a forest clearing or a high meadow strewn with wildflowers. I went to a convent school and share Dave Allen's "gestapo in drag" view of nuns, but the four who live at Eremo delle Allodole (Skylarks), which we come to up a steep path south of Trevi, are nothing like that. In her simple blue dress, thirtysomething Sister Lucia, who answers our ring at the medieval bell, is smiling and non-judgmental, interested to hear about our London lives. This is an ancient Christian site, founded by missionaries from Syria who stayed in caves here in the fifth century – as, later, did Francis himself. The caves, reached down steps below the chapel, look comfortless to us, but – with their year-round 15° C temperature – would have been a refuge from icy winters and summer heat. As Lucia is talking, a butterfly lands on her arm and stays as if listening – and I think fancifully about Francis preaching to the animals. Leaving to head up the valley, I notice that the birdsong here is especially loud... We swap uplifting thoughts for more down-to-earth concerns each evening though. While there are pilgrims' hostels and bothy-type spaces along the route,





“

**FRANCESCO AVEVA SOLO UNA TUNICA, UN BASTONE E UNA CORDA.
NOI INVECE ABBIAMO UN ZAINETTO A TESTA UN PO' MENO SACRO...**

“

**FRANCIS POSSESSED ONLY A ROBE,
STAFF AND GIRDLE.
WE HAVE A RATHER LESS SAINTLY SMALL
RUCKSACK EACH...**





... IN UNA FORESTA IMMERSA IN UNA GOLA SULLE PENDICI DEL MONTE SUBASIO, DOVE IL SANTO VENIVA PER CERCARE BELLEZZA E SOLITUDINE

souvenir e invase da gruppi di turisti. Ciononostante, iniziando il nostro percorso il giorno seguente a prima mattinata, la pace viene interrotta solamente da suoni che avrebbe sentito lui stesso otto secoli fa: uccellini, cicale e il lieve canto delle suore. Il libro di Brown divide il percorso in tappe da 20 km e per il nostro primo giorno dobbiamo scegliere se percorrere la via "facile" o quella "difficile": quest'ultima è lunga 4 km e comporta una salita di circa 1.000 metri. Sentendoci di iniziare il nostro viaggio percorrendo la via della virtù, con il rischio di cadere nella scarpata più avanti, ci avviamo lungo sentieri ripidi, seguendo le indicazioni blu e gialle fino all'Eremo delle Carceri, in una foresta immersa in una gola sulle pendici del Monte Subasio, dove il santo veniva per cercare bellezza e solitudine. Ci sono alcuni visitatori (sono venuti con dei minibus, hal), ma i piccoli edifici monastici e la cappella utilizzata da Francesco conservano comunque quell'atmosfera pacifica.

Scendere nel tardo pomeriggio per scivolosi percorsi sterrati per giungere alla cittadina collinare pre-romana di Spello è difficile quasi quanto la salita. Francesco avrebbe offerto la sua sofferenza, io invece posso giusto offrire qualche empia imprecazione. Non tutte le giornate sono altrettanto

estenuanti, ma mentre percorriamo il lato occidentale degli Appennini scendiamo nelle valli per poi risalire i crinali e goderci i panorami mozzafiato nella parte occidentale dall'ampia Valle Umbra. Ogni giorno ci fermiamo verso mezzogiorno per uno spuntino (e un riposino per qualcuno) in un oliveto, uno spiazzo all'interno di una foresta o un campo pieno di fiori. Ho frequentato una scuola gestita da suore e condivido la visione di Dave Allen delle suore come "Gestapo travestite", ma le quattro monache che vivono all'Eremo delle Allodole, al quale siamo arrivati tramite un percorso ripido a sud di Trevi, non sono assolutamente in questo modo.

Con il suo semplice vestito blu, Sorella Lucia, sulla trentina d'anni, la quale ci ha aperto la porta quando abbiamo suonato al campanello medievale, ci sorride e ci chiede delle nostre vite a Londra con interesse e senza giudicare. Questo è un antico sito cristiano, fondato dai missionari provenienti dalla Siria, i quali dimoravano nelle grotte qui intorno durante il V secolo, così come ha fatto Francesco in seguito. Le grotte, situate nell'area sottostante alla cappella, ci sembrano piut-



we've booked hotels – for hot showers, a comfy bed and somewhere to wash our socks. And while Franciscan brothers lived by begging scraps, we use the excuse of high energy expenditure to fill up on tasty Umbrian cuisine. Tiny Hostaria de Dadà in Spello offers food Francis might recognise: traditional flatbread made with lard, flour and water - hot from the pan; chickpea soup; spelt ravioli. The best food of the walk, though, is at Antica Dimora Alla Rocca in Trevi, where a starter of pear and pecorino tart topped with pepper, honey and hazelnuts is followed by homemade tortellini in cream sauce. Massive calorie count but, hey,



... IN A STEEP FOREST GORGE ON THE SLOPES OF MOUNT SUBASIO, WHERE THE SAINT CAME SEEKING BEAUTY AND SOLITUDE

tomorrow holds some stiff climbs. When you're travelling light, every item in your rucksack is there because it's vital, and losing anything is a blow. On a windy evening one of my only pair

of hiking socks is swept off the windowsill where I've put them to dry – and I mount a desperate search until I locate it way across the piazza. A day later I realise – as I step out of the shower, hair dripping – that I've left my hairbrush somewhere. It's another two days before we get to a village large enough to have a shop that sells me a comb, but in desperate times, it's amazing what can be done with a toothbrush. There is something especially satisfying about a long-distance trail – the sense of steady progress, the changing scenery, a different town or village each night. The steady march of our feet becomes meditative, and as it's just the two of us at large in the landscape, husband and I find it a bonding experience. We appreciate each other's strengths: I'm faster going up hills, he's more sure-footed on descents and has a better sense of direction. And we encourage one another when the going gets hard, as when we reach Poretta after a long day of ups



tosto scomode, ma con la loro temperatura di 15° C per tutte le stagioni sarebbero state un rifugio perfetto da inverni gelidi ed estati torride. Mentre Lucia parla, una farfalla le si poggia sul braccio e rimane lì come se la stesse ascoltando e con la fantasia penso a Francesco, che parlava con gli animali. Mentre ce ne andiamo per proseguire lungo la valle, mi accorgo che il canto degli uccelli qui è particolarmente forte...

Tuttavia, scambiamo i pensieri edificanti con le preoccupazioni terrene di ogni sera. Nonostante lungo la via siano presenti ostelli per pellegrini e casette bucoliche, abbiamo prenotato in hotel: per docce calde, un letto comodo e per aver un posto dove lavare i nostri calzini. E mentre i seguaci di Francesco vivevano con l'elemosina per gli avanzi di cibo, noi sfruttiamo la scusa dell'alto consumo calorico

per riempirci la pancia di deliziose pietanze umbre. La piccola Osteria de Dadà a Spello serve del cibo che potrebbe essere familiare per Francesco: la tradizionale torta al testo fatta con strutto, farina e acqua, servita

and downs, and I indulge in more sinful swearing when we find our hotel is on a crag another kilometre above the village. As with the Camino de Santiago, this is a trek done as much by non-believers as religious types. We meet a group in hills above Ceselli who are actually carrying a cross and have a beatifically smiling monk among their number, and I take a close look at a signed letter from Francis in Spoleto's Duomo, but in general we keep religion at arm's length. That's partly because there's so much more to en-



“

THERE IS SOMETHING ESPECIALLY SATISFYING ABOUT A LONG-DISTANCE TRAIL: THE SENSE OF STEADY PROGRESS, THE CHANGING SCENERY, A DIFFERENT TOWN OR VILLAGE EACH NIGHT



joy: dizzying views where we cross a ridge above the steep Nera valley, the crashing majesty of the Marmore waterfalls near Terni, the alpine loveliness of Lake Piediluco. Rather than just admiring the wooded hills of Italy's "green heart", we are spending long hours walking among them, letting their natural glories fill our senses. Which is pretty much what St Francis's message was all about.



solo noi due immersi nel paesaggio, per me e mio marito è un'esperienza che rafforza il nostro legame. Apprezziamo i nostri punti di forza reciproci: io sono più veloce in salita, lui è più sicuro in discesa e ha un miglior senso dell'orientamento. Inoltre, ci incoraggiamo a vicenda quando la camminata si fa difficile, come quando abbiamo raggiunto Poretta dopo una lunga giornata di sali-scendi e io mi lascio andare a un'ondata di imprecazioni peccaminose appena scopriamo che il nostro hotel è su una rupe ad un ulteriore chilometro di distanza dal paese. Come con il Camino de Santiago, questo percorso viene effettuato sia da persone religiose che non. Nelle colline sopra Ceselli abbiamo incontrato un gruppo di persone che stava davvero trasportando una croce, con un monaco beatamente sorridente tra di loro, mentre io guardo più da vicino una lettera firmata da Francesco nel Duomo di Spoleto, ma in generale ci teniamo a distanza dalla religione. In parte perché ci sono molte più cose da vedere: i meravigliosi panorami di quando abbiamo attraversato il crinale al di sopra della scoscesa Valnerina, la magnificenza della Cascata delle Marmore vicino Terni, la montana bellezza del Lago di Piediluco. Piuttosto che ammirare semplicemente le colline piene di alberi del "cuore verde" d'Italia, impieghiamo diverse ore camminandovi attraverso, lasciando che le loro glorie naturali colmino i nostri sensi. Ed effettivamente era questo il significato del messaggio di San Francesco.

calda, zuppa di ceci, ravioli di farro. Il miglior cibo che abbiamo assaggiato durante il nostro viaggio, però, è stato all'Antica Dimora Alla Rocca a Trevi, dove abbiamo gustato una tartina con pera e pecorino, condita con pepe, miele e nocchie come antipasto, seguita da tortellini alla panna. Un gran quantitativo di calorie, ma ehi, domani ci aspettano dei percorsi tortuosi. Quando si viaggia leggeri, ogni oggetto nel proprio zaino si trova lì perché di vitale importanza e perdere qualunque cosa è un duro colpo. Durante una serata ventosa un calzino appartenente al mio unico paio di calzini da camminata è stato spazzato via dallo stendino dove li avevo messi ad asciugare, così comincio una ricerca disperata finché non lo ritrovo dall'altra parte della piazza. Il giorno seguente mi rendo conto, uscendo dalla doccia, con i capelli gocciolanti, di aver dimenticato la mia spazzola da qualche parte. Ci vogliono ancora due giorni prima di arrivare in un paese abbastanza grande dove possa trovare un negozio dove comprare una spazzola, ma in tempi avversi è incredibile cosa si riesca a fare con uno spazzolino. C'è qualcosa di incredibilmente soddisfacente in un viaggio lungo: il senso di progresso continuo, i cambiamenti di paesaggio, una cittadina o un paesino diverso ogni sera. La marcia ritmica dei nostri piedi diventa contemplativa, ed essendo

“

C'È QUALCOSA DI INCREDIBILMENTE SODDISFACENTE IN UN VIAGGIO LUNGO: IL SENSO DI PROGRESSO CONTINUO, I CAMBIAMENTI DI PAESAGGIO, UNA CITTADINA O UN PAESINO DIVERSO OGNI SERA

UNA TRANQUILLA FUGA GASTRONOMICA NELL'UMBRIA RURALE

A PEACEFUL FOODIE ESCAPE IN RURAL UMBRIA



Testo di / Text by
Julia Buckley

Fonte / Source
The Times

In una delle zone più lontane dal mare d'Italia sto mangiando tra i miglior piatti di pesce che abbia mai provato in vita mia. "È perché viene dal Mediterraneo", dice Emanuele Mazzella, lo chef. "Non mi piace il pesce dell'Adriatico – ha un sapore completamente diverso. Il Mediterraneo è più aperto, e lo sento nel pesce." Attenzione: Mazzella è di parte. È cresciuto a Ischia, l'isola nel golfo di Napoli, nipote di un pescatore. E il piatto davanti a me è quello che faceva sua nonna: nasello bollito con olio d'oliva, limone, e prezzemolo. Ci sento della panna, ma non ce n'è, dice – è solo l'acqua del pesce. Se il Mediterraneo riesce a rendere il nasello bollito così buono, mi ha convinto.

Mazzella è il nuovo chef di Eat, il ristorante più

In one of the most landlocked areas of Italy, I'm eating some of the best fish of my life. "That's because it's from the Mediterranean," says Emanuele Mazzella, the chef. "I don't like Adriatic fish – they taste totally different. The Mediterranean is more open, and I can taste it in the fish." Caution – Mazzella is biased. He grew up on Ischia, the island in the Bay of Naples, the grandson of a fisherman. And the dish in front of me is what his nonna

chic di Assisi, e nonostante sia del sud, quassù al centro è da anni uno dei migliori chef dell'Umbria. È arrivato a gennaio da Orvieto, nel sud della regione. Prima di allora gestiva un ristorante stellato a Norcia, avvolta dalle montagne, ad est – a lungo conosciuta come la capitale gastronomica dell'Umbria, ma ora tristemente ricordata come una delle città devastate dal terremoto del 30 ottobre 2016. Assistere a quel terremoto, dice, è il motivo per cui se n'è andato. Ora, a Eat, si sta diversificando. Due dei suoi menù di degustazione si basano sul cibo tipico umbro – molta carne, formaggi, e tartufi – ma il terzo si rifà alle sue radici. Ci sono pappardelle di canapa con salsa di cozze, e fette di succosa triglia su risotto. Sarebbe un'ingiustizia se non ricevesse un'altra stella Michelin. Ma c'è un lato ironico per tale gola ad Assisi. Questa è la città di San Francesco – un luogo in cui i monaci sembrano essere più numerosi della gente del posto, e dove la chiesa principale è coperta da sublimi affreschi di Giotto che raccontano del santo che rinuncia ai suoi beni materiali. Infatti, Eat si trova al piano superiore dell'hotel Nun, un convento convertito. Ma l'Umbria ai giorni d'oggi si rivolge ad un'alta fascia di mercato tanto quanto la sua vicina Toscana. È semplicemente più brava a nascondersi. Questa è sempre stata una parte tranquilla dell'Italia, in parte a causa della sua posizione: è l'unica regione della penisola italiana (a sud della Pianura Padana) a non avere una costa. Invece di mari blu e spiagge beige, l'Umbria è immersa nel verde: ondose colline che diventano grandi montagne color smeraldo, valli erbose e fitti boschi in ogni direzione. Le uniche cose che interrompono il verde sono le città di montagna in terracotta, avvolte a spirale su speroni rocciosi e accatastate su ripidi pendii. Nel tragitto da Terni a Perugia ogni pochi minuti se ne scorge una che ti chiama dal poggio più vicino. L'unico problema è decidere in quale fermarsi. L'Umbria ovviamente ha le sue star piene d'arte – Perugia, Spoleto, e Orvieto, per cominciare – ma, come gli eremiti che hanno pellegrinato qua nel corso dei secoli (sembrano esserci piccole cappelle su ogni montagna), io sono venuta qua per sentire il vuoto. Soggiornare alla Tenuta di Murlo aiuta. Una vasta tenuta rinascimentale all'ombra della seconda montagna più grande dell'Umbria; la proprietaria Carlotta Carabba Tettamanti ha trasformato 7 delle 90 case in rovina della tenuta in sontuose case vacanza. Ognuna ha una piscina e acri di terra che si affacciano sul paesaggio mozzafiato: una vasta valle che si estende attraverso le colline, il Monte Subasio in lontananza (la montagna su cui poggia Assisi), e non un accenno del 21° secolo in vista. La più recente, Castiglione Ugolino, si trova in un villaggio vicino.

used to make. hake boiled with olive oil, lemon and parsley. I taste cream, but there is none, he says – it's just the water from the fish. If the Med can make boiled hake taste this good, I'm sold. Mazzella is the new chef at Eat, the poshest restaurant in Assisi, and although he's from southern Italy, up here in the centre he's been one of Umbria's best chefs for years. He arrived in January from Orvieto, in the south of the region. Before that, he ran a Michelin-starred restaurant in mountain-wrapped Norcia, to the east – long known as Umbria's food capital, but now infamous as one of the towns devastated by the earthquake on October 30 2016. Witnessing that quake, he says, is why he left. Now, at Eat, he's branching out. Two of his tasting menus are based around typical Umbrian food – heavy on the meat, cheese and truffles – but his third harks back to his roots. There

are nutty hemp pappardelle slathered in mussels, and slabs of juicy red mullet on risotto. It'll be outrageous if he doesn't score another Michelin star. There is, of course, an irony to such gluttony in Assisi. This is the town of St Francis – a place where monks can seem to outnumber locals, and where the main church is covered in Giotto's sublime frescoes of the saint renouncing his possessions. In fact, Eat sits upstairs at the Nun hotel, a converted convent. But Umbria these days is as upmarket as its neighbour Tuscany. It just hides it better. This has always been a quiet part of Italy, in part because of its location – it's the only region on the Italian peninsula (south of the Po Valley) without a coastline. Instead of blue seas and beige beaches, Umbria is suffused in green: rippling hills crescendoing into great emerald mountains, grassy valleys and thick forests in every di-



“ “

**LE
UNICHE COSE CHE
INTERROMPONO IL VERDE
SONO LE CITTÀ DI MONTAGNA
IN TERRACOTTA, AVVOLTE A
SPIRALE SU SPERONI ROCCIOSI
E ACCATASTATE SU
RIPIDI PENDII**

rection. The only things breaking up the green are the terracotta hilltowns, tightly coiled around rockspurs and stacked up the steep slopes. Drive from Terni to Perugia and every few minutes you'll see one beckoning to you from the nearest hillcock. The only problem is deciding which to stop at. Umbria has its art-filled big hitters of course – Perugia, Spoleto and Orvieto, for starters – but, like the hermits who were drawn here over the centuries (there are also teeny chapels on seemingly every mountain), I've come to feel the emptiness. Staying at Tenuta di Murlo helps. A vast renaissance estate in the shadow of Umbria's second-largest mountain, owner Carlotta Carabba Tettamanti has converted seven of the estate's 90 ruined houses into sumptuous holiday homes. All have pools, and acres to themselves overlooking the astonishing landscape – a vast valley cleaving through the hills, Monte Subasio (the mountain on which Assisi perches) in the distance, and not a hint of the 21st century in sight. The newest, Castiglione Ugolino, is in a neighbouring hamlet – a conjoined church and vicarage converted into an outrageously gorgeous villa, with fresco remnants from the school of Cimabue on the walls downstairs, and an Escher-like setup of floating staircases leading to the six big rooms. An ancient staircase carved out of the rock and leading to a (closed) underground tunnel erupts into one of the living rooms, and the dining room opens onto the church. Next year, they'll add another four rooms by converting the building on the other side of the infinity pool. It'll be a holiday home like no other. I'm staying not in a villa, but in one of three "deluxe rooms" just outside the estate, by Murlo's roadside restaurant, Il Caldaro. In a chic bungalow-like block, they're stylishly done, with a Kit-Kemp-meets-agrituris-



THE ONLY THINGS BREAKING UP THE GREEN ARE THE TERRACOTTA HILLTOWNS, TIGHTLY COILED AROUND ROCKSPURS AND STACKED UP THE STEEP SLOPE

mo feel. Don't expect the full Murlo experience, though – my otherwise lovely room felt less than luxurious on the details (old towels, mismatched toiletries), and the shared pool is in earshot of the distant main road. The much-vaunted WhatsApp concierge service was underwhelming – sometimes they took hours to respond. Murlo sits between Perugia and Gubbio, and the main source of stress is that there's so much in reach of it. Assisi, Spoleto, Arezzo and Montepulciano are all within an hour's drive, Lake Trasimeno is 15 miles away. Ninety minutes southwest, just across the Lazio border, is the fairytale Civita di Bagnoregio. Built on a bluff of friable tufa stone, the centuries have chipped away at its foundations, whole sections of the town falling into the depths as the rock crumbled beneath them, forming a canyon between Civita and Bagnoregio, its "modern" (ie 18th-century) sibling. A decade ago, it was known as the "dying town", virtually all its inhabitants having decamped to Bagnoregio. But an ingenious scheme to charge a €5 entry fee for those crossing the steep bridge across the abyss has brought millions of visitors, and allowed locals to return. There are currently 12 of them; Maurizio Rocchi is one. His restaurant, Alma Civita, sits in an Etruscan cave and serves elegant modern versions of traditional village dishes – the kind of food you'd get in a top city restaurant in this deserted pillar in the sky. "Food is like a book," he says, bringing out umbrichelli pasta with amaretto-laced boar ragu, and agnolotti stuffed with buffalo ricotta, pears and walnuts. "It speaks of the area, the people who produced it and those who worked on it." His dad grows the veg in the valley below and makes the wine and olive oil, everything else is local, too. Later that day I catch Rocchi Sr at the foot of the bridge, quietly staring up at Civita. Dusk is falling, the tourists have gone, and it's just the 12 of them left – along with the 25 stray cats who

keep watch over the village. "I used to come here every day when we lived in Bagnoregio," he says, and recites me a poem he's written about Civita, eyes watering. Here, the link to the land is achingly strong. Closer to home, it goes deeper. About an hour south of Murlo at Dunarobba is the Foresta Fossile – a Tolkienesque grove of 40-odd 'fossil' trees, two million years old. They're from the sequoia family, says guide Daniela, a thick three-metre stump towering above her; and they grew beside the prehistoric lake that swamped most of Umbria, until being buried alive by clay deposits. We're dwarfed by their bulk – one has a four-metre diameter, another's roots power down through yards of clay beneath it. Unlike "petrified" trees (which are fossilised into stone), these are still real wood – splinters flaking off, a cedary scent seeping out when I lean in for a sniff. Daniela gently caresses them as if they're her children. Perhaps this is the stillness that lured all those hermits. It's there at Dunarobba, it's there at Car-

una chiesa e una canonica insieme convertiti in una villa esageratamente splendida, con resti di affreschi della scuola di Cimabue sulle pareti del piano inferiore e una configurazione di scale galleggianti alla Escher che conducono alle sei grandi stanze. Un'antica scala scavata nella roccia che conduce a un tunnel sotterraneo (chiuso) emerge in uno dei salotti, e la sala da pranzo si apre sulla chiesa. L'anno prossimo aggiungeranno altre quattro stanze convertendo l'edificio dall'altro lato della piscina a sfioro. Sarà una casa vacanze come nessun'altra. Alloggio non in una villa, ma in una delle tre "camere deluxe" appena fuori dalla proprietà, presso il ristorante sulla strada di Murlo, Il Caldaro. In un edificio chic tipo villetta, sono realizzate con grande stile, in un'atmosfera da Kit Kemp misto agriturismo. Però non aspettatevi la piena esperienza di Murlo: la mia camera, altrimenti deliziosa, non mi ha dato la sensazione di lusso nei dettagli (asciugamani vecchi, linea di cortesia scombinata), e dalla piscina in comune si sente la lontana strada principale. Il tanto vantato servizio di concierge via WhatsApp è stato deludente – a volte ci sono volute ore per ricevere risposta.

sulae, a Roman town on the Via Flaminia, which ran to Rimini. This was one of those soulless administrative towns, archaeologists think – the empire's Milton Keynes. The forum still smells of money, one building clad in pinkish marble over the brick, an office building paved with contrasting marble shades. Two thousand years on, it's just me and a cross-eyed cat picking our way through the ruins.

It's a misty winter morning as I take to the Via Flaminia, stepping over walnut shells cracked by crows on the basalt slabs, and trying not to trip on the deep grooves left by Roman wagons. Tendrils of mist drift across the valley. Carsulae sits in a fold between two mountain ranges, and its seismic-prone location is thought to be why it was abandoned in the third century. Edging towards the Apennines, this is Italy's earthquake zone. Names I know from headlines jump out on the map: L'Aquila, Amatrice. Forty miles east of Carsulae, the road weaving around





NON C'È BISOGNO DI UN CAPPELLO BIANCO E UNA GRAN BARBA PER FARE LO CHEF", DICE DI LEI. "C'È SOLO BISOGNO DEGLI INGREDIENTI"

Murlo si trova tra Perugia e Gubbio e la principale fonte di stress è che è vicino a così tanti luoghi da visitare. Assisi, Spoleto, Arezzo, e Montepulciano sono tutti raggiungibili in un'ora di auto; il Lago Trasimeno è a 25 km. A novanta minuti a sud-ovest, appena oltre il confine laziale, si trova la fiabesca Civita di Bagnoregio. Costruita su un promontorio di friabile tufo calcareo, i secoli hanno eroso le sue fondamenta, intere sezioni della città sono cadute nelle profondità a causa della roccia che si sgretolava sotto di esse, formando un canyon tra Civita e Bagnoregio, suo vicino "moderno" (diciottesimo secolo). Un decennio fa era conosciuta come "La città che muore", dato che praticamente tutti i suoi abitanti si erano trasferiti a Bagnoregio. Ma un ingegnoso piano di far pagare €5 a chi vuole attraversare il ripido ponte attraverso l'abisso ha portato milioni di visitatori e ha permesso a quelli del posto di tornare. Attualmente ce ne sono 12; Maurizio Rocchi è uno di questi. Il suo ristorante, Alma Civita, si trova in una grotta etrusca e serve eleganti versioni moderne di piatti tradizionali del villaggio – il tipo di cibo che vedresti in un ristorante top di città, ma in questo pilastro nel cielo semiabbandonato. "Il cibo è come un libro", dice, portandomi degli umbricelli al ragù di cinghiale cotto con amaretto, e agnolotti ripieni di ricotta di bufala, pere, e noci. "Racconta la storia del territorio, delle persone che l'hanno prodotto, e

the base of the mountains, is Norcia, the epicentre of that 2016 quake. That morning, Emanuele Mazzella had watched the church of St Benedict crumble in front of him, he'd told me, today, three years on, it's still there, a hulking pile of rubble with its rose-windowed façade propped up by scaffolding. There's a churchy hush as visitors walk around – this is still Umbria's food capital, known for its prosciutto, salsiccia and truffles, and nothing comes between Italians and their grub. On the main street, some shops are open again. At Norcia Food, white-coated owner Alessandro feeds me boar salami, Norcia ham and three differently aged pecorinos. I buy it all – after all, it's helping the recovery effort. (You can also order online at norciafood.it.) It's lunchtime, now, but most of the restaurants have moved outside the tumbled-down walls. Most are full, too – but at Cantina 48, in a swish glass-walled building with a terrace and lawn outside, Mariano Agostini lets me in, even though the last table is paying up and the kitchen should be closed. "This isn't my restaurant," he says, almost embar-



rassed. "Mine was in the city walls. The council gave me this." I look up at the plywood roof, and realise it's a prefab. This was an industrial wasteland, but he's landscaped it to look like Southern California between the malachite hills. "On Sundays people come to Norcia to eat, but outside town we're suffering a bit," he says. No wonder he let me in. There's only one way to help Norcia: by eating. And so I start. Calamarata alla Norcina: wide pasta loops slicked in cream-and-pecorino sauce and topped with Norcia sausage. Fettuccine heaped with black truffle – not the

di coloro che ci hanno lavorato." Suo padre coltiva l'orto nella valle sottostante e produce vino e olio d'oliva, anche tutto il resto è locale. Più tardi nello stesso giorno trovo Rocchi senior ai piedi del ponte che contempla silenzioso Civita. Il crepuscolo sta calando, i turisti se ne sono andati, e rimangono solo i 12 – insieme ai 25 gatti randagi che vegliano sul villaggio. "Venivo qui ogni giorno quando vivevamo a Bagnoregio", dice, e mi recita una poesia che ha scritto su Civita, con le lacrime agli occhi. Qui, il legame con la terra è dolorosamente forte. Più vicino a casa, va più in profondità. Circa un'ora a sud di Murlo, a Dunarobba, si trova la Foresta Fossile – un boschetto Tolkienesco di circa 40 alberi "fossili" che hanno oltre 2 milioni di anni. Sono della famiglia delle sequoie, dice la guida Daniela, con uno spesso troncone alto tre metri che la sovrasta; crebbero insieme al lago preistorico che sommergeva gran parte dell'Umbria, fino a quando furono sepolti vivi da depositi di argilla. La loro mole ci fa sembrare delle miniature: uno ha un diametro di quattro metri, le radici di un altro si fanno strada attraverso metri di argilla sotto di esso. A differenza di alberi "pietrificati" (fossilizzati in pietra), questi sono ancora fatti di vero e proprio legno – schegge che si staccano, un profumo di cedro che filtra quando mi avvicino per annusare. Daniela li accarezza dolcemente come se fossero figli suoi. Forse questa è l'immobilità che ha attirato tutti quegli eremiti. Si percepisce a Dunarobba; Si percepisce a Carsulae, una città romana sulla Via Flaminia, che portava fino a Rimini. Era una di quelle città amministrative senz'anima, pensano gli archeologi – la Milton Keynes dell'impero. Il forum odora ancora di denaro, una costruzione rivestita in marmo rosato sopra il mattone, un edificio di

usual miserly shavings but chunks big enough to crunch the grit inside. Norcia prosciutto with buffalo mozzarella that tastes of the farmyard – "It's ugly" says Mariano, pointing at the lumpy surface, "but that means it's pure buffalo. Cow milk makes it smooth." And then there's the bruschetta with truffle sauce: intense, nutty, crunchy, indescribable. Of course, it's homemade. Mariano's wife Monica is the chef here. "You don't need a white hat and a big beard to be a chef," he says of her. "You just need the ingredients." And boy, does Norcia have them.



YOU DON'T NEED A WHITE HAT AND A BIG BEARD TO BE A CHEF," HE SAYS OF HER. "YOU JUST NEED THE INGREDIENTS"



uffici pavimentato con tonalità di marmo contrastanti. Duemila anni dopo, ci siamo solo io e un gatto strabico a farci strada tra le rovine. È una nebbiosa mattina d'inverno mentre mi avvio sulla Via Flaminia, calpestando gusci di noce aperti da corvi sulle lastre di basalto, e cercando di non inciampare nei profondi solchi lasciati dai carri romani. Viticci di foschia attraversano la valle. Carsulae si trova in una piega tra due catene montuose e la sua posizione soggetta a sismicità è ritenuta il motivo per cui fu abbandonata nel terzo secolo. Accostata agli Appennini, questa è la zona dei terremoti d'Italia. Sulla mappa vedo nomi che riconosco per via di news internazionali: L'Aquila, Amatrice. Settanta chilometri a est di Carsulae, con la strada che si snoda attorno ai piedi delle montagne, c'è Norcia, l'epicentro di quel terremoto del 2016. Quella mattina, Emanuele Mazzella vide sgretolarsi la chiesa di San Benedetto di fronte a lui, mi disse, oggi, a tre anni di distanza, è ancora lì, un enorme mucchio di macerie con la sua facciata con rosone sostenuta da impalcature. C'è un silenzio religioso mentre i visitatori camminano in giro – questa è ancora la capitale gastronomica dell'Umbria, nota per il suo prosciutto, salsiccia, e tartufi, e nulla si mette tra gli italiani e il loro cibo. Sulla strada principale alcuni negozi hanno riaperto. Al Norcia Food il proprietario con il grembiule bianco, Alessandro, mi dà del salame di cinghiale, prosciutto di Norcia, e tre pecorini di diversa stagionatura. Comprò tutto – dopotutto, va ad aiutare i lavori di recupero. (Potete anche ordinare online su norciafood.it.) Adesso è ora di pranzo, ma la maggior parte dei ristoranti si è trasferita fuori dalle mura crollate. E sono pure quasi tutti pieni, ma alla Cantina 48, in un elegante edificio dalle pareti di vetro con una terrazza e un giardino fuori, Mariano Agostini mi fa entrare, anche se l'ultimo tavolo sta pagando e la cucina dovrebbe chiudere. "Questo non è il mio ristorante", dice, quasi con imbarazzo. "Il mio era nelle mura della città. Il comune mi ha dato questo." Alzo lo sguardo sul tetto in compensato e mi rendo conto che è un prefabbricato. Questa era una landa desolata industriale, ma l'ha abbellita tanto da assomigliare alla California del sud tra le colline di malachite. "La domenica vengono in tanti a Norcia per mangiare, ma fuori città soffriamo un po'", dice. Non mi meraviglia che mi abbia fatto entrare. C'è solo un modo per aiutare Norcia: mangiare. E così inizio. Calamarata alla Norcina: larghi anelli di pasta coperti di sugo panna e pecorino e salsiccia di Norcia. Fettuccine piene di tartufo nero – non i soliti tre o quattro trucioli, ma pezzi abbastanza grandi da sentirci la terra all'interno. Prosciutto di Norcia con mozzarella di bufala fresca di fattoria – "È brutta," dice Mariano, indicando la superficie grumosa, "ma questo significa che è puro bufalo. Il latte di vacca è quello che la rende liscia." E poi c'è la bruschetta con salsa al tartufo: intensa, croccante, indescrivibile. Ovviamente fatta in casa. Monica, la moglie di Mariano, è la cuoca qui. "Non c'è bisogno di un cappello bianco e una gran barba per fare lo chef", dice di lei. "C'è solo bisogno degli ingredienti." E potete star certi che Norcia ce li ha.

NON CHIAMATELO SOLO FRANTOIO. CENTUMBRIE, PROGETTO D'ACCOGLIENZA

Non si tratta solo di un frantoio di ultima generazione, ma della volontà di valorizzare l'Umbria. Il progetto l'ha voluto l'imprenditore dell'Irc, Michele Cinaglia. Più che un frantoio ha l'aspetto di una galleria d'arte contemporanea, di un luogo consacrato al design e all'accoglienza. Ma è proprio la mission di Centumbrie, che già dal nome evoca le cento anime del terroir. Centumbrie è un progetto di accoglienza ed un moderno frantoio che si trova nella frazione di Agello, più precisamente in località Osteria San Martino, nel comune di Magione, in provincia di Perugia, a due passi

“

**NON SI TRATTA SOLO
DI UN FRANTOIO DI ULTIMA
GENERAZIONE,
MA DELLA VOLONTÀ
DI VALORIZZARE
L'UMBRIA**

DON'T JUST CALL IT FRANTOIO. CENTUMBRIE, HOSPITALITY PROJECT

Testo di / Text by
Monica Di Pillo

Fonte / Source
italia a tavola

It is not just a mill of the latest generation but one of the desire to promote Umbria. The project was commissioned by the ITC entrepreneur, Michele Cinaglia. More than an oil mill, it resembles a contemporary art gallery, a place dedicated to design and hospitality. But this is the mission of Centumbrie, whose name already conjures up one hundred facets of the terroir. Centumbrie is a hospitality project and a modern mill located in the Agello district, in Osteria San Martino in the municipality of Magione, in the province of Perugia, just a short distance from Lake Trasimeno.

An area where the love for the land and its fruit is tangible. An area which has also attracted other benefactors from Umbria, ambassadors of Made in Italy worldwide, such as Brunello Cucinelli.

An area that promises a prosperous future, promoting and innovating its age-old farming roots. And this is how the entrepreneur Michele Cinaglia, born in Lisciano Niccone, but resident for years in Rome, where he founded the international group Engineering, decided to invest in the places of his

“

IT IS NOT JUST A MILL OF THE LATEST GENERATION BUT ONE OF THE DESIRE TO PROMOTE UMBRIA

childhood and adolescence, the same ones that he had walked by on foot every day to go to school. So, at the end of September, he inaugurated Centumbrie, an ultra-modern oil mill, erected in eight months to the tune of fifteen million Euro. Not only does it produce spectacular oils, it is also a centre for tasting, learning about and appreciating oil, and more generally, one hundred facets of Umbria.

One hundred facets for the structure too, which has a vast farm around it, where legumes are grown and animals are raised, plus a kitchen garden and a mill under construc-

dal lago Trasimeno. Una zona dove si respira l'amore per la terra e per i suoi frutti. Una zona che ha attirato anche altri mecenati dell'Umbria, ambasciatori del Made in Italy nel mondo, come Brunello Cucinelli. Una zona che può avere un futuro prospero, valorizzando ed innovando le sue antiche radici contadine. Ed è così che l'imprenditore Michele Cinaglia, nato a Lisciano Niccone ma da anni a Roma, dove ha fondato il gruppo internazionale Engineering, ha deciso di investire nei luoghi della sua infanzia e della sua adolescenza, gli stessi che percorreva tutti i giorni a piedi per andare a scuola. Così a fine settembre ha inaugu-

rato Centumbrie, un frantoio modernissimo costruito in 8 mesi e costato 15 milioni di euro, che oltre a produrre olii spettacolari, è anche un centro per degustare, conoscere e apprezzare l'olio, ma più in generale i cento volti dell'Umbria.

Cento volti anche per la struttura, che attorno ospita un vasto podere, dove si coltivano legumi e si allevano animali, un orto e un molino in costruzione, che entro l'anno sarà ultimato con macine a pietra e poi affiancato da una panetteria e da una pasticceria a metro zero. Dai silos custodi dei grani autoctoni, scenderanno

“

**CENTUMBRIE È ANCHE ACCOGLIENZA,
PERCHÉ L'OLIO È UNIONE,
È SINONIMO DI CONVIVIALITÀ, DI RISTORO**

“

**BUT CENTUMBRIE
IS ALSO ABOUT
HOSPITALITY
BECAUSE THE
OIL IS UNION, A
SYMBOL OF SOCIAL
GATHERINGS AND
CATERING**



tion, which will be completed within the year with stone millstones and then, flanked by a bakery and a zero-kilometre pastry shop. Natural stone ground flours will descend in real time from the silos containing native grains, to produce loaves and other sweet and savoury delicacies, to be consumed in the tasting room of the building as well or in the one in the mill opposite, perhaps with a drizzle of Umbria PDO oil. But Centumbrie is also

in tempo reale le farine macinate a pietra naturale, per sfornare pagnotte e altre leccornie dolci e salate, da consumare anche nella sala degustazione della struttura o in quella del frantoio di fronte, magari con un filo di olio Dop Umbria. Ma Centumbrie è anche accoglienza, perché l'olio è unione, è sinonimo di convivialità, di ristoro. Da alcuni anni l'ingegner Cinaglia ha acquistato alcuni antichi casali che si affacciano sul Lago Trasimeno, li ha ristrutturati e dotati di ogni comfort, dalle pi-

about hospitality because the oil is union, a symbol of social gatherings and catering. In recent years, Michele Cinaglia purchased some old farmhouses overlooking Lake Trasimeno and set about renovating them, installing with every modern comfort from swimming pools to whirlpools, saunas and Turkish baths. The luxurious farmhouses, marketed with the Casa Mia brand, each have characteristics that make them unique, but they share the view of

“ “ CI DEDICHIAMO CON GRANDE PASSIONE AI NOSTRI OLIVETI ADOTTANDO METODOLOGIE BIOLOGICHE CON IL MASSIMO RISPETTO PER L'AMBIENTE E PER IL CONSUMATORE

scine alle vasche idromassaggio, dalle saune ai bagni turchi. I lussuosi casali, che rispondono al brand Casa Mia, hanno ciascuno delle caratteristiche che li rendono unici, ma sono accomunati dalla vista del lago Trasimeno e dalla presenza, neanche a dirlo, di uliveti. Originali e preziose location, già dai nomi scelti, come la Cotogna o Bianca la luna. Ma perché Cinaglia, considerato il re dell'information technology, ha deciso di puntare sull'olio, sui cereali e sul turismo?

Lake Trasimeno and the presence, needless to say, of olive groves. Original and prestigious locations as indicated by the names that have been chosen, such as Cotogna (quince) or Bianca la luna (white moon).

But why did Michele Cinaglia, the king of information technology to all intents, decide to focus on oil, cereals and tourism?

There is certainly a common thread that binds all these elements, all the hundred facets of Umbria, but that's not all.

"I wanted to come back here," he says, "because I love my land. I work in the IT field and so, I do a job that is rather short-lived which is why I wanted to fulfil my wish to plant olive trees that last for a thousand years. And I wanted to do it the best possible way by producing healthy products and promoting awareness of this beautiful land". Centumbrie is a place of work and production, it goes without saying, employing fifteen people, but it is also somewhere where you can taste, study and appreciate oil and where beauty reigns supreme.

The company's intention, with the backing of the municipality of Magione, is also to devolve part of the profits over time into charitable and social initiatives.

Centumbrie, in short, is the inspiring story of two Umbrian families with an unbreakable tie to the olive tree and Umbria, made up of people, territories and cultivars.



Sicuramente c'è un filo conduttore che lega tutti questi elementi, tutte le cento sfaccettature dell'Umbria, ma non è tutto.

«Sono voluto tornare qui - commenta Michele Cinaglia - per amore della mia terra. Io lavoro nel campo dell'informatica e faccio, quindi, un mestiere che è un po' evanescente; allora, ho voluto esaudire un mio desiderio: mettere gli ulivi che sono piante che durano mille anni. E l'ho voluto fare nel migliore dei modi, per produrre cose sane e far conoscere questa terra bellissima». Centumbrie è un luogo di lavoro e produzione, ovviamente, in cui sono impiegate 15 persone, ma anche un posto dove è possibile degustare, studiare e amare l'olio e dove la bellezza regna sovrana. Intenzione dell'azienda è inoltre quella di devolvere nel tempo, d'intesa con il comune di Magione, parte dei profitti in iniziative benefiche e di carattere

sociale. Centumbrie è insomma la storia emozionante di due famiglie umbre, del legame indissolubile tra l'olivo e l'Umbria, fatto da esseri umani, territori e cultivar. «Ci dedichiamo - spiegano l'amministratore delegato di Centumbrie, Sergio Rutili, e il direttore commerciale, Giulia Trifu - con grande passione ai nostri oliveti adottando metodologie biologiche, con il massimo rispetto per l'ambiente e per il consumatore. Il nostro frantoio di ultima generazione ci permette di operare a freddo, estraendo grandi oli con uso limitato di acqua per rispetto verso le risorse idriche ed ambientali». «Prevediamo - aggiunge il responsabile di produzione, Luca Mencaglia - due linee di lavorazione, una a 2 fasi ed una a 3 fasi, al fine di adottare la migliore soluzione estrattiva in funzione delle caratteristiche delle olive raccolte con numerosi accorgimenti tecnologici. L'intero ciclo di lavorazione è rigorosamente monitorato così da garantire un'altissima qualità dell'olio extravergine d'oliva. Lo stoccaggio e l'imbottigliamento vengono eseguiti in locali a temperatura controllata e con l'ausilio di gas inerte per salvaguardare le caratteristiche organolettiche e chimiche del prodotto». Tra le chicche prodotte: Olio Evo Nuovo, il primo olio extra vergine di oliva della campagna olearia; Centoleum, ottenuto da olive italiane più mature che regalano un olio più delicato e rotondo; Centoleum Monocultivar, da monocultivar Dolce Agogia, lascito degli etruschi che già utilizzavano i frutti di questo albero durante il loro transito su questa terra; infine Centumbrie, Evo Dop Umbria, blend espressione del Trasimeno di cultivar Frantoio, Moraiolo, Leccino, Dolce Agogia.



WE PUT OUR HEART AND SOULS INTO OUR OLIVE GROVES, USING ORGANIC METHODS WITH THE GREATEST RESPECT FOR THE ENVIRONMENT AND THE CONSUMER

"We put our heart and souls", explain the managing director of Centumbrie, Sergio Rutili and the sales director, Giulia Trifu, "into our olive groves, using organic methods with the greatest respect for the environment and the consumer. Our latest-generation mill allows us to work cold, extracting excellent oils with a limited consumption of water with respect for the water and environmental resources.

"There will be, adds the production manager, Luca Mencaglia, "two processing lines, one with 2 stages and the other with 3 stages, so the best extraction solution is adopted based on the characteristics of the olives harvested with a variety of technological devices. The entire production cycle is strictly monitored in order to guarantee the highest quality

extra virgin olive oil. Storing and bottling are carried out in temperature-controlled premises using inert gases to safeguard the organoleptic and chemical properties of the oil".

The range of excellent products includes: Nuovo Evo Oil, the company's first extra virgin olive oil; Centoleum, obtained from riper Italian olives which produce a more delicate, rounder oil; Centoleum Monocultivar, from the single variety, Dolce Agogia, a legacy of the Etruscans who already used the fruit of this tree as they passed through this area; finally, Centumbrie, Umbria PDO extra virgin olive oil, a blend of the Frantoio, Moraiolo, Leccino and Dolce Agogia varieties that embodies Trasimeno.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10 COSE DA SAPERE SULLA DOP UMBRIA

Testo di / Text by
Daniela Ferrando

Fonte / Source
Scattidigusto



L'OLIO È
COME UN
FILO
E MI PIACE
SEGUIRLO...

L'olio è un filo e mi piace seguirlo - nel piatto, e sulle pagine di Scatti di Gusto. L'ennesima occasione me l'hanno data l'Umbria e un assaggio privilegiato dell'annata olearia 2019 - preziosa, seppure povera in quantità. Ecco allora, dopo la DOP del Garda, 10 gocce foodcultural su altro olio italiano DOP - gocce, mica solo bruschette. Anche se le bruschette, come dice il presidente di Strada dell'olio DOP Umbria Paolo Morbidoni, sono il pretesto per parlare di olio seriamente. Per pensare su questo oro della terra, confidando che l'anteprima 2019 sia stata la prima di tante. In questo senso, l'anteprima è una fine e un inizio.

1 Umbria DOP : 5 sottozone da ritrovare in etichetta

L'Umbria, cuore verde d'Italia, non è tutta uguale. Ha 5 sottozone olearie e ciascuna produce un olio EVO con caratteristiche distintive. La loro divisione si basa su criteri geomorfologici, climatici, botanici. Eccole, con le cultivar principali: Lago Trasimeno con moraiolo, frantoio, leccino, dolce agogia (ne riparliamo, è particolare). Colli Martani, di cui ricordiamo la cultivar San Felice. Colli Orvietani, dove, tra le summenzionate, predomina il leccino e appaiono cultivar minori come il raio...

Colli Amerini con raio, una cultivar marcatrice del territorio, dall'albero grande, ultrasensibile ai freddi Assisi-Spoleto dove predomina il moraiolo, una pianta rustica, resistente, che matura più tardi. Nel profumo e nel sapore degli oli umbri nuovi si ritrova il verde della natura: note erbacee, carciofo nelle sue varie parti, mandorla; ma anche lattuga, insalate.

2 La DOP Umbria, qualche cifra

L'Umbria, che pure apporta solo il 2% alla produzione olearia italiana, ha una DOP dal 1998. La prima Strada dell'Olio la attraversa dal 2004. L'Ercole Olivario, uno dei concorsi oleari nazionali di maggior prestigio, si svolge in provincia di Perugia. L'edizione 2020 sarà la 28ª. Nella regione che ha 27.000 ettari olivetati e oltre 7 milioni di alberi e circa 230 frantoi attivi, sono poco più di 200 i produttori che certificano il proprio olio per la DOP. Tanti, pochi? Certificare è impegnativo e molti lo fanno in base all'andamento dell'annata. Certo, vedere la dicitura

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. 10 THINGS TO KNOW ABOUT PDO UMBRIA



**OIL IS A THREAD
AND I LIKE TO
FOLLOW IT...**

Oil is a thread and I like to follow it - in food and on the pages of 'Scatti di Gusto'. The umpteenth opportunity was given to me by Umbria and a privileged taste of the 2019 oil vintage - precious, albeit in small quantities. So, after the PDO of Garda, 10 food-cultural nuggets on another Italian PDO oil - nuggets, not just bruschetta. Even if bruschetta, as Paolo Morbidoni, president of Strada dell'olio DOP Umbria says, is the pretext to talk about oil seriously. To think about this precious gift of nature, trusting that the 2019 preview was the first of many. In this sense, the preview is both a finish and a start.

1 **Umbria PDO: 5 sub-areas on the label**

Just like the saying a 'flash in the pan', 'frying is something quick and instant, it cooks and does not burn. Because the secret of perfect frying is timing which plays the key role: that magical moment in which the differences in temperature determine a fatal attraction which transforms the cold batter into a sizzling delicacy. Properly fried food is something to be savoured with all the senses: the crescendo of sizzling is music to the ears combined with the typical fragrance that instantly pervades the air, inviting you to taste it, thus bringing your nose and mouth into play; the browned colour, beautiful to the eye; the tactile pleasure of food brought to the mouth with the hands. And in fried street food where it all started, the sensations are amplified. There are no knives and forks, useless frills, the paper is the container and the direct contact, the greasy tactile sensation is pervasive and persistent.

2 **PDO Umbria, some figures**

Umbria, even though it only contributes to 2% of the Italian oil industry, has had PDO status since 1998. The first Olive road crossed it back in 2004. The Ercole Olivario, one of the most important Italian olive oil competitions, is held in the province of Perugia. The 2020 edition will be the 28th. In a region that has 27,000 hectares of olive groves, over 7 million trees and approximately 230 active mills, there are just over 200 producers who certify their oil for PDO status. Is that a lot or a few? Gaining certification is hard work and many do it based on how the year is progressing. Of course, seeing the letters PDO on a bottle of oil reassures consumers. These are the numbers commented on by Giulio Scatolini, journalist and editor of the Gambero Rosso food and wine guide, one of the two panel judges for oil in Umbria.

3 **Umbria, a dividing line for food-grade fats**

Have you ever noticed? Umbria has the privilege of being the dividing line or the hinge of food-grade fats in Italy. Because it is a land of oil and also the region that was the birthplace of the art of butchery (norcineria in Italian). Norcineria, from Norcia. The people of Umbria are fair and treat both animal and plant fats with respect. And I believe they do. With all the excellent cured meats they produce, from 'capocollo' down. But Umbria is also truffles - black, white, summer, marzuoli... I'd add the white potato from Pietralunga to the gourmet map too. Sour cherries and the Sollùcchero liqueur wine in which they are used. Ancient varieties of fruit, researched in magnificent volumes by Isabella della Ragione who has also compared painting and botany...



DOP su una bottiglia d'olio conforta chi deve scegliere cosa acquistare. Questi i numeri commentati da Giulio Scatolini, giornalista ed editor della Guida del Gambero Rosso, uno dei due capipanel dell'olio in Umbria.

3

Umbria, spartiacque dei grassi alimentari

Ci avevate mai fatto caso? L'Umbria ha il privilegio di essere lo spartiacque, o la cerniera, dei grassi alimentari in Italia. Perché è terra di olio, ma anche la regione che ha dato vita all'arte della norcineria. Norcineria, da Norcia. Gli umbri, equanimi, trattano con rispetto sia i grassi di origine vegetale che animale. E ci credo. Con il bendidio di salumi che producono, dal capocollo in giù. Ma l'Umbria è anche tartufi – bianchi, neri, estivi, marzuoli... Nella mappa golosa,

metterei anche la Patata Bianca di Pietralunga. Le visciole e il vino liquoroso dove le si utilizza, il Sollùcchero. I frutti antichi, studiati in magnifici volumi da Isabella della Ragione, che ha anche trattato comparativamente pittura e botanica...

4

La dolce agogia. Un'oliva umbra da scoprire

Sarà perché mi piacciono e mi incuriosiscono le parole, ma "dolce agogia" mi ha colpita. Un'oliva dal nome parlante e bizzarro, eppure facile da ricordare. Ma anche, ho scoperto, una cultivar difficile, molto sensibile all'attacco della mosca e alla scarsa disponibilità di acqua, con una produttività incostante, una certa resistenza al distacco dalla pianta e al freddo, ma una stretta finestra temporale per la raccolta. Insomma, un'oliva un po' testarda, proprio umbra, tosta. Ma che dà un olio – se monocultivar – dai sentori di mandorla verde, di cardo, con note balsamiche. Non un olio aggressivo – un fruttato di media intensità che chiama gustosi accostamenti. In zuppe di legumi, per esempio. Se trovate monocultivar dolce agogia, è da prendere. Centumbrie, per esempio, lo produce orgogliosamente e in un frantoio visionario, con impianti spaziali.

5

Parlando di olio, parole affascinanti Dal nome di un'oliva a sfumature del linguaggio

Ascoltare i due capi panel umbri è stato affascinante. In particolare, Angela Canale, docente e agronomo, è una che dice "allevare l'ulivo" e nel verbo usato, si percepisce un amore per la pianta come cosa viva. Oppure dice "risvegliare l'uliveto" con una potatura intelligente. Perché la potatura non è una moda o una comodità, è una cura. Da lei, un consiglio e un'ispirazione: leggere il De Re Rustica di Columella, autore latino del I sec dC che con queste esatte parole definiva l'ulivo il più importante di tutti gli alberi: "olea prima omnium arborum est".

6

Diffidate di chi tracanna l'olio

L'assaggio dell'olio è un atto meditativo, metodico, silenzioso e solitario. Oppure è un momento conviviale, chiassoso e caloroso. Nei frantoi, al ristorante, l'olio viene offerto con il pane perché è un abbinamento arcaico, ospitale. È un invito ed è un inizio; sempre più ristoratori colgono il valore di questo rituale, che molto ha a che vedere con come si deve, o dovrebbe, mangiare l'olio. Ma un assaggio vero si fa in

4

The Dolce Agogia. An olive from Umbria waiting to be discovered

Maybe it is because I like words and they pique my interest, but dolce agogia made an impression on me. An olive with an expressive and bizarre name, yet one that is easy to remember. But one, I also discovered, that is a difficult variety, highly susceptible to attacks by olive flies and drought, with an inconsistent yield, a certain resistance to detaching from the plant and cold, but a narrow window of time for harvesting. In short, a rather stubborn olive, typically Umbrian, tough. But one that produces an oil, even though a single variety, with hints of green almonds, cardoon and balsamic notes. Not an aggressive oil, but one with medium fruitiness which goes well with tasty combinations. In bean soups, for example. If you come across the single-variety dolce agogia, you should buy some. Centumbrie, for example, proudly produces it in a visionary oil mill, with space-age facilities.

5

Talking about oil, fascinating words. From the name of an olive to the nuances of language

Listening to the two panel leaders from Umbria was fascinating. Especially, Angela Canale, a lecturer and agronomist, who is someone who talks about "raising the olive tree" and in the choice of verb, you perceive her love for the plant as a living thing. Or she says "rouse the olive grove with intelligent pruning. Because pruning is not a trend or a convenience, it is a therapy. From her, advice and inspiration: read Columella's De Re Rustica, a Latin author from the 1st century AD who with these exact words defined the olive tree as the most important of all trees: olea prima omnium arborum est".

6

Be wary of anyone who glugs oil

Tasting oil is a meditative, methodical, silent and solitary act. Or it is a social, noisy and warm moment. In the mills and restaurants, oil is offered with bread because it is an age-old, hospitable combination.

It is an invitation and a beginning; more and more restaurateurs are embracing the value of this ritual which has a lot to do with how one must, or should, consume oil. But a real taste is done with oil on its own and only a very little is needed. Very little, okay? Be wary of those people who knock back glasses of oil as if they were drinking cups of coffee: they are incapable of understanding the scents or the taste. The people who do this (and it also happens on press outings, among alleged experts and stakeholders), ignore the oil and, above all, waste an experience. Such a pity.

7 Oil in ice cream or oil on ice cream?

The trend for gourmet ice creams, ones where a spoonful is enough as a break between courses or as an enhancer in a dish, has long embraced oil as an ingredient, not as a complement. As a result, many ice cream makers are having a go and court and explain the idea of the perfect extra virgin olive oil ice cream. These include Stefano Marinucci, Expert Ice Cream Maker of Carpigiani Gelato University and Alessandro Crispini, of the ice cream shop with the same name in Spoleto. For him, the perfect formulation for an extra virgin olive oil ice cream is one with a paste-like consistency which reveals all the scent and fruitiness of the oil as it melts. Alternatively, it is better to agree with the oleologist Luigi Caricato when he suggests pouring extra virgin olive oil directly on a vanilla ice cream, for example, instead of stressing it with the cold when batch freezing it.

8 Black truffles call for oil... and white truffles call for butter

According to Giuliano Martinelli, owner of Giuliano Tartufi, who excels in the marketing and processing of precious tubers. He has immersed himself in it and



purezza e ne basta pochissimo. Pochissimo, capito? Diffidate di chi tracanna i bicchierini d'olio come se stesse bevendo tazzine di caffè. non può capire né i profumi né il gusto. Chi fa così (e accade anche nei viaggi stampa, tra presunti esperti e interessati), ignora l'olio e soprattutto spreca un'esperienza. Peccato.

7 Olio nel gelato o olio sul gelato?

Il trend dei gelati gastronomici, quelli di cui basta un cucchiaino come intervallo tra portate o come esaltatore in un piatto, da tempo ha abbracciato l'olio – come ingrediente, non come complemento. Ecco quindi molti gelatieri che si cimentano e corteggiano e spiegano l'idea del perfetto gelato all'olio EVO. Tra questi, Stefano Marinucci Maestro Gelatiere della Carpigiani Gelato University e Alessandro Crispini dell'omonima gelateria di Spoleto. Per lui la formulazione perfetta per un gelato all'olio EVO è quella di consistenza pastosa che, sciogliendosi, rivela tutto il profumo – il fruttato dell'olio. Altrimenti, meglio dare ragione all'oleologo Luigi Caricato quando suggerisce di mettere l'olio EVO direttamente sopra un gusto vaniglia, per esempio, anziché stressarlo con il freddo per mantecarlo.

8 Tartufo nero chiama olio... e tartufo bianco chiama burro

Parola di Giuliano Martinelli, patron di Giuliano Tartufi, che primeggia nella commercializzazione e trasformazione dei preziosi tuberi. Lui ne è sommerso e ne conosce ogni segreto. Sapevate che spesso, sottoterra, i tartufi sono gemelli? Per cui, scoperto uno...E il criterio applicato da molti grandi chef? Scegliere un tartufo graffiato rispetto a un tartufo intonso: il graffio lascia intravedere la qualità della gleba (la parte interna del tuber) prima dell'utilizzo. Assaggi golosi? Una magnifica cena presso il piccolo ristorante il LocAle a Pietralunga, con Alessandro Petricci ai fornelli. Giovane e creativo, lo chef non disdegna accostamenti pesce-tartufo, ma ama anche i classici, ultralocali. Come il memorabile piatto di Gnocchi di patata bianca di Pietralunga con tartufo bianco. Per poi sorprendere con il tiramisù scomposto con il tartufo bianco. A riprova del matrimonio tartufo nero-olio, la bruschetta con tartufo nero uncinato, sale, olio, aglio. Che non richiede particolare impegno culinario ma solo ingredienti eccellenti.



9

Non tutto l'olio vien per cuocere

Lo si ritrova, generoso, nel paté di tinca affumicata della Cooperativa dei Pescatori del Lago Trasimeno, magnifico esempio di filiera completa dalla pesca alla trasformazione alla commercializzazione dei prodotti ittici. Lo si degusta, un filo a crudo, nelle zuppe di legumi, in carta pressoché in ogni agriturismo della regione. Ci si diverte con la maionese – anzi, con le maionesi, tante quante i profili gustativi dell'olio utilizzato. Extravergini con diversa intensità di fruttato, amaro e piccante daranno maionesi delicate o prepotenti, meraviglioso e ideale accostamento per verdure.

9

Frantoi Aperti, olioturismo e tuberturismo

L'Umbria è terra di tracciati e di cammini, di sentieri e di pensieri. Ma mai come oggi questi motivi si intrecciano e si stratificano, si connettono e diversificano. In fatto di turismo enogastronomico, l'Umbria è un modello. Curiosi di saperne di più? Frantoi Aperti è ormai una rete. Frantoi antichi e ipermoderni, frantoi dove sporcarsi, frantoi dove si entra come in un laboratorio sterile... tutti altamente istruttivi. L'olioturismo intercetta sempre più utenti, italiani e stranieri, e vivifica il territorio. I più pronti si attrezzano con strutture ricettive e assistenza a chi si sposta anche a piedi o in bici. Non è un turismo povero. Più spesso è un turismo colto, sostanziato da motivazioni di etica e sostenibilità.

Roberta Garibaldi, studiosa di turismi e di food tourism in particolare, fotografa il fenomeno in un report di recente diffusione. E, new entry, cresce il tuberturismo, a caccia non solo di tartufi, ma di contatto con la natura, orientamento nei boschi, simbiosi con il cane... Talento, sacrificio, bellezza, esperienza.

Questo l'olio in Umbria. Per verificare, cominciamo pure con una bruschetta. Il resto verrà.



knows every secret. Did you know that truffles are often twins underground? So, if you find one ... And the criteria applied by many great chefs? Choose a scratched truffle rather than an uncut truffle: the scratch lets you glimpse the quality of the gleba (the flesh of the tuber) before use. Gourmet tastings? A magnificent dinner at the small LocAle restaurant in Pietralunga with Alessandro Petricci in the kitchen. A young, creative chef who is not against combining fish and truffle, but also likes classic, very local dishes. Like the memorable dish of Pietralunga white potato gnocchi with white truffle. To then, surprise you with a deconstructed tiramisù with white truffle. And as confirmation of the perfect union between black truffle and oil, bruschetta with black autumn truffle, salt, oil and garlic. Which does not require a lot of effort to prepare, just excellent ingredients.

9

Not all oil is for cooking

It is found in generous quantities in the smoked tench pate of the Cooperative of Fishermen of Lake Trasimeno, a magnificent example of a complete supply chain from fishing to processing to the marketing of fish products. It can be tasted, drizzled pure, in legume soups, on the menu of almost every farmhouse holiday establishment in the region. You can have fun with mayonnaise – indeed, with mayonnaise, with as many as taste profiles as the oil used. Extra virgin oils with different intensity of fruit, bitter and spicy, produce delicate or distinctive mayonnaises, which are ideal for combining with vegetables.

10

Frantoi Aperti, oil and tuber tourism

Umbria is a land of trails and walks, paths and thoughts. But never more so than today, these motifs are intertwined and stratified, connected and diversified. Umbria is a model for food and wine tourism. Are you interested in find out more? Frantoi Aperti is now a network. Ancient and ultra-modern mills, mills where you can get your hands dirty, mills where it's like walking into a sterile laboratory... all highly educational. Oil tourism is capturing increasing numbers of users, both Italian and foreign, and revives the area. The best prepared provide accommodation and assistance to those travelling on foot or by bike. It is not a poor tourism. More often it's a cultured tourism, substantiated by ethical and sustainability reasons. Roberta Garibaldi, a researcher of tourism and food tourism in particular, captures the phenomenon in a recently released report. And the new entry is tuberturism which is on the increase, not just hunting for truffles, but for contact with nature, learning your way around the woods, working as a team with the dog... Talent, sacrifice, beauty, experience. This is oil in Umbria. To see for yourself, go ahead and start with a bruschetta. The rest will follow.



LA DOLCEZZA DEI PAESAGGI

GENTLE LANDSCAPES

Testo di / Text by
Andrea Ferraretto

Fonte / Source
La Stampa - Tuttogreen



“

CAMMINARE SUI SENTIERI
CHE SI SNODANO
NEL TERRITORIO
DELL'ALTOPIANO PLESTINO
È UN'EMOZIONE PER GLI
OCCHI E PER LA MENTE

Un'emozione per gli occhi e per la mente: paesaggi immersi nel silenzio delle montagne con lo sguardo che si perde in uno scenario che descrive la forza e la bellezza la dolcezza dei paesaggi dell'Appennino dove il vento fa incontrare l'Adriatico e il Tirreno. Camminare sui sentieri che si snodano nel territorio dell'Altopiano Plestino è un'emozione per gli occhi e per la mente: paesaggi immersi nel silenzio delle montagne con lo sguardo che si perde in uno scenario che descrive la forza e la bellezza dell'Appennino. Sentieri che ripercorrono antichi passaggi, risalendo i pendii, raggiungendo la mezzacosta che apre la visuale sui panorami di questa Italia dove il vento fa incontrare l'Adriatico e il Tirreno: guardando l'orizzonte si contano i crinali e le successive valli, compiendo un viaggio immaginario nell'Italia dei boschi e degli altopiani. Ho appuntamento con Angelo alla stazione di Foligno, all'arrivo del regionale veloce: da anni seguo le camminate e le pedalate di Angelo attra-

“

**STROLLING
ALONG THESE
PATHS WHICH
WIND THROUGH
THE ALTOPIANO
PLESTINO AREA
IS A JOY TO
BEHOLD AND
CONTEMPLATE**

A joy for the eyes and the soul: landscapes immersed in the silence of the mountains and your gaze lost in a scene that describes the strength, beauty and the gentleness of the Apennines, where the wind brings together the Adriatic and Tyrrhenian Sea.

Strolling along these paths which wind through the Altopiano Plestino area is a joy to behold and contemplate. Landscapes immersed in the silence of the mountains and your gaze lost in a scene that describes the strength and beauty of the Apennines. Paths which retrace the ancient passages, climbing up the slopes, reaching the hillside that looks out onto the views of this part of Italy where the wind brings together the Adriatic

verso le sue foto, precise e affascinanti, sempre corredate di dati altimetrici e distanze misurate con esattezza. La mappa per iniziare questo cammino è Angelo stesso, con la sua passione nel descrivere i luoghi, percorrendo con le parole ciò che si tocca con i piedi. Lasciata l'auto iniziamo a camminare e ascoltare il racconto di Angelo mi permette di comprendere quanto ognuno dei passi che si succedono è un pezzo di storia, della memoria di questi luoghi e della comunità che da millenni abita qui, coltivando l'altopiano, allevando il bestiame e gestendo i boschi. Siamo diretti verso la Bocchetta della Scurosa, percorrendo il sentiero n. 312, per poi raggiungere il Piano della Minutella e da lì godere del paesaggio su Colfiorito e le montagne che, una a una, rappresentano i punti di riferimento per orientarsi e viaggiare con lo sguardo: i Monti Sibillini sono carichi di neve, in questa primavera che desta preoccupazione per le ricorrenti ondate di freddo, ma le loro cime bianche sono un'emozione vera, che resta nel cuore.

Il sentiero è segnato nella rete che il Parco di Colfiorito ha recentemente messo a sistema, realizzando una Carta degli itinerari tra Umbria e Marche. Una mappa in grado di mettere in relazione i sentieri da percorrere a piedi, i percorsi dedicati alle bici e alle mountain bike e la rete di viabilità locale: un modello di mobilità dolce per immaginare una fruizione responsabile dei luoghi, cogliendo l'opportunità di creare connessioni e realizzando un'azione che coniuga la conservazione dell'ambiente con la fruizione sostenibile. Il Parco ha svolto il ruolo di raccogliere e con-



**L'ESPERIENZA
E LA PASSIONE DI
CHI CONOSCE I LUOGHI, LI
FREQUENTA E LI RISPETTA,
SONO DIVENTATI LA BASE DI UN
PERCORSO REALIZZATO PASSO
DOPO PASSO, PEDALATA
DOPO PEDALATA**

and Tyrrhenian Sea. Looking at the horizon, you can count the ridges and the valleys beyond, taking an imaginary journey into the Italy of woods and highlands. I have arranged to meet Angelo at the Foligno station, when the regional fast train makes a stop. For years, I have been following Angelo's walks and bike rides through his detailed and fascinating photos, always accompanied by information about the altitudes and accurately measured distances. The map to start this walk is Angelo himself, with his enthusiasm in describing the places, detailing in words what you will cover with your feet. Having parked the car, we start walking and listening to Angelo's story makes me realise how each step traces a piece of history, the memory of these places and the community that has lived here for centuries, farming the plateau, breeding livestock and managing the woods. We are headed towards Bocchetta della Scurosa, along trail no. 312, as far as Piano della Minutella, and from there to take in the view of Colfiorito and the mountains which, one after another, act as reference points to get your bearings. The Sibylline Mountains are covered in snow, which in the springtime is a cause for concern due to the recurring cold periods, but their white tops are truly breathtaking and leave a lasting memory. The trail is marked in the network that the Colfiorito Park has recently entered in the system, creating a series of itineraries between Umbria and the Marche regions. A map that shows the relation between footpaths, trails for bicycles and mountain bikes and the local road network: a model of eco-friendly mobility for a responsible use of places, taking the opportunity to create links and combine environmental conservation with sustainable use. The Park has played a role in collecting and sharing the vision with a group of associations, creating an opportunity based on partnership and participation. The experience and enthusiasm of the people who know these places, spend





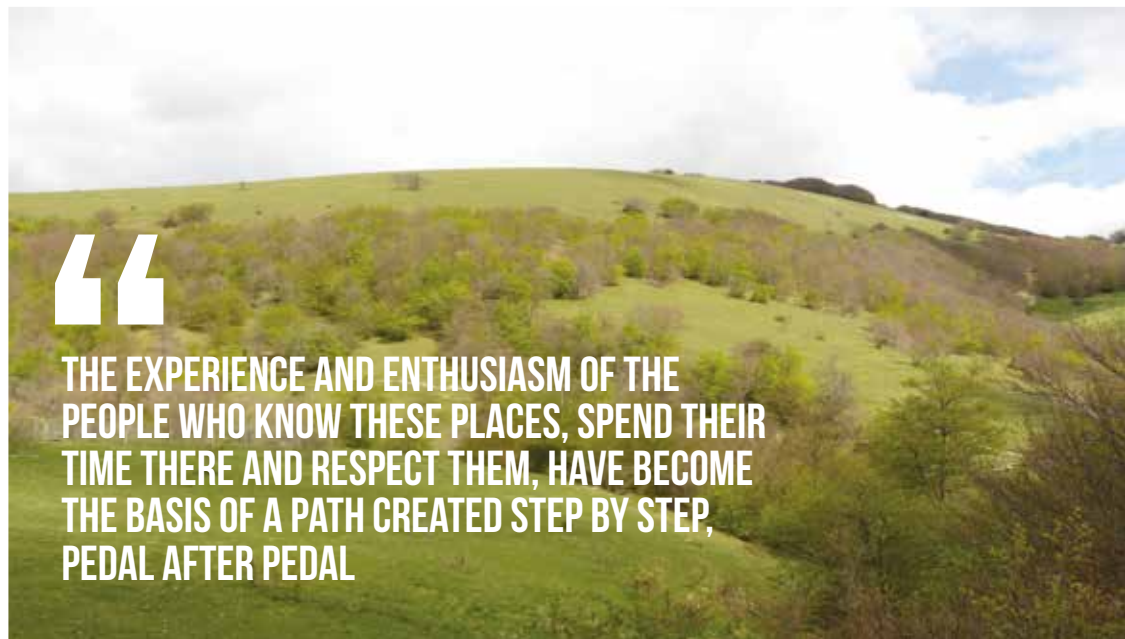
dividere la visione con un insieme di associazioni, creando un'occasione basata sulla collaborazione e la partecipazione: l'esperienza e la passione di chi conosce i luoghi, li frequenta e li rispetta, sono diventati la base di un percorso realizzato passo dopo passo, pedalata dopo pedalata. La mappa è veramente un'opportunità per conoscere e scoprire la molteplicità di luoghi che rappresentano, al tempo stesso, la memoria e l'innovazione di un territorio che tutela gli equilibri e intende tramandarli alle generazioni future.

I sentieri e le connessioni sono, in primo luogo, il capitale immateriale che appartiene a queste comunità e che deve essere tutelato: si tratta della storia dei luoghi e della loro evoluzione costante e percorrerli fa parte di questo intento. Un parco fa il parco se riesce a innescare la capacità di visione di un territorio, immaginando qualcosa che va ben oltre i perimetri, cogliendo la sfida della tutela del capitale naturale e delle connessioni materiali e immateriali che rappresentano la forza e il carattere di sistemi locali complessi e fragili. Occorre investire con lungimiranza nella conservazione della natura, coinvolgendo le comunità e rafforzando un'idea di patrimonio collettivo che è alla base del futuro di noi tutti. Il parco lo si realizza ogni giorno, passo dopo passo, aumentando la conoscenza e la consapevolezza e anche una mappa, ricca di informazioni, può servire a costruire un progetto concreto in cui credere.

their time there and respect them, have become the basis of a path created step by step, pedal after pedal. The map is truly an opportunity to learn about and discover the diversity of places that represent both the memory and innovation of an area that protects the balances with the intention of passing it on to future generations. The paths and connections are, first and foremost, the intangible asset that belongs to these communities which must be protected.

It is about the history of places and their constant evolution and following them is part of this intent. A park is a park if it manages to conjure up a vision of an area, imagining something that goes far beyond the boundaries, taking up the challenge of protecting natural capital and the tangible and intangible connections that represent the strength and character of complex and fragile local systems. We need to invest with foresight in nature conservation, involving communities and bolstering the idea of a collective heritage that is the basis of the future for all of us.

The park is created every day, step by step, by increasing knowledge and awareness and a map, packed with information, can also be used to build a concrete project in which to believe.



THE EXPERIENCE AND ENTHUSIASM OF THE PEOPLE WHO KNOW THESE PLACES, SPEND THEIR TIME THERE AND RESPECT THEM, HAVE BECOME THE BASIS OF A PATH CREATED STEP BY STEP, PEDAL AFTER PEDAL

>> info

La carta può essere chiesta al Parco di Colfiorito tramite email: parcocolfiorito@tiscali.it o telefonando ai numeri 0742/681011 - 350129 - 342184

>> info

The map can be requested from the Parco di Colfiorito by email at parcocolfiorito@tiscali.it or by phoning the numbers: +39 0742/681011 - 350129 - 342184

PERUGIA CAPOLAVORI E SAPORI

Testo di / Text by
Enrico Saravalle

Fonte / Source
Sale e Pepe

Perugia è una città *slow*, da percorrere con il naso all'aria per riconoscere basiliche e dimore signorili, cimeli etruschi e romani, torri medievali e campanili gotici, palazzi rinascimentali e chiese barocche. Le soste golose sono garantite: questa è terra di tartufi, di ottimo olio extravergine e le cantine vinicole della zona non hanno nulla da invidiare alle regioni più vocate d'Italia. Come se non bastasse Eurochocolate, la festosa kermesse dedicata a cioccolato&dintorni, è nata qui e, tra le botteghe artigiane del centro. Il cuore della città batte in corso Vannucci e in piazza IV Novembre dove zampilla da oltre sette secoli l'acqua della Fontana Maggiore, capolavoro di Giovanni e Nicola Pisano. La fontana è affollata di sculture che raccontano episodi di storia sacra (come Adamo ed Eva cacciati dal Paradiso Terrestre) e profana (la leggenda di Romolo e Remo) mixati con il leone e il grifo di Perugia, la rappresentazione dei mestieri, i segni zodiacali e i mesi dell'anno.

Corso Vannucci stupisce i visitatori con la sua infilata di palazzi come Palazzo dei Priori,

**PERUGIA
WORKS
OF ART
AND
FLAVOURS**

Perugia is a *slow* city, a pace to walk around with your nose in the air to spot basilicas and stately homes, Etruscan and Roman relics, medieval towers and Gothic bell towers, Renaissance palaces and Baroque churches. There are plenty of places to stop for a bite to eat: this is the land of truffles, excellent extra virgin olive oil and the wine cellars in the area compare favourably with the most famous ones in Italy. As if that were not enough, then there is Eurochocolate, the festive event dedicated to chocolate and surroundings, started here and, among the artisan shops in the centre.

“

... QUESTA
È TERRA DI TARTUFI,
DI OTTIMO OLIO EXTRAVERGINE
E LE CANTINE VINICOLE
DELLA ZONA
NON HANNO NULLA DA INVIDIARE
ALLE REGIONI
PIÙ VOCATE D'ITALIA





“ ... THIS IS THE LAND OF TRUFFLES, EXCELLENT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND THE WINE CELLARS IN THE AREA COMPARE FAVOURABLY WITH THE MOST FAMOUS ONES IN ITALY

antico edificio comunale che ospita la Galleria Nazionale dell'Umbria con capolavori di Piero della Francesca, Perugino e Beato Angelico. Splendidi anche il Collegio dei Notari, Palazzo Graziani e Palazzo Donini. Accanto alle glorie artistiche del corso si trovano alcuni locali storici della Perugia golosa, come la Pasticceria Sandri e il negozio Perugina che promette dolcissimi incontri ravvicinati con il più famoso bacio del mondo. Bastano, poi, davvero pochi passi per percorrere la Via delle Volte della Pace, che segue la cinta delle mura. E incantarsi davanti alla maestosità dell'Arco Etrusco, riconoscere le iscrizioni latine di Porta Marzia, o, ancora, passeggiare sul tracciato sopraelevato dell'Acquedotto Medievale tra orti, giardini e vista sui colli circostanti. Da Piazza Italia, parte la serie di scale mobili che conduce i visitatori tra le stradine, le antiche botteghe, gli ingressi di palazzi nobiliari nascosti sotto le imponenti fortificazioni della Rocca Paolina, fatta costruire, a metà del '500, da papa Paolo III. Il trekking urbano artistico non può che concludersi con la Basilica di San Domenico, la più imponente della città, che ospita nei suoi chiostri il MANU (Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria) e con la Basilica di San Pietro, dalla ricchissima collezione di dipinti di Perugino, Vasari, Guido Reni.

Per la scoperta del dna gourmet del territorio perugino ci si lascia alle spalle la cinta muraria etrusca e si comincia a girovagare tra i colli che circondano la città. Non si può che cominciare dalla Casa del Cioccolato Perugina dove si ripercorre come in un film la storia tutta italiana di una delle più importanti aziende dolciarie del nostro Paese.

Corso Vannucci and Piazza IV Novembre where the water of the Fontana Maggiore, a masterpiece by Giovanni and Nicola Pisano, has been gushing forth for over seven centuries. The fountain is packed with sculptures that recount episodes of sacred history (such as Adam and Eve expelled from the garden of Eden) and secular history (the legend of Romulus and Remus) combined with the lion and the griffin of Perugia, symbols of artisan crafts, zodiac signs and the months of the year.

Corso Vannucci surprises visitors with its row of buildings, like Palazzo dei Priori, an ancient municipal building that houses the National Gallery of Umbria with masterpieces by Piero della Francesca, Perugino and Beato Angelico. The Collegio dei Notari, Palazzo Graziani and Palazzo Donini are also wonderful. Alongside the artistic masterpieces of the main street, there are some historic





A TAVOLA, IL MENU PERUGINO È RUSTICO E LEGATO AI SAPORI DELLA TERRA A PARTIRE DALLE PASTE, SPESSO DI SOLA ACQUA E FARINA (COME GLI STRINGOZZI) E TIRATE A MANO

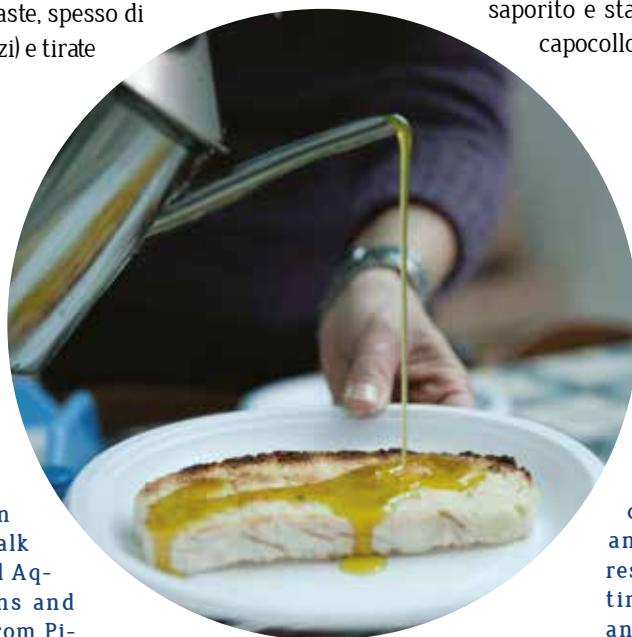
È un dovere, poi, continuare con i due protagonisti assoluti delle tavole perugine: i vini e l'olio. Meritano una visita, tra gli altri, i vigneti con oche e cavalli di Roberto Di Filippo: seguendo i dettami della agroforestry, Di Filippo lascia la concimazione e il controllo delle erbe infestanti ai simpatici pennuti e utilizza gli equini per le lavorazioni in campo. I risultati? Grechetto, Sangiovese, Sagrantino, Trebbiano lavorati in biologico e virati verso la biodinamica. Passando all'olio, il produttore Graziano Decimi vi accompagna a scoprire le meraviglie degli extravergini umbri. I suoi si differenziano tra Moraiolo, San Felice, blend di Frantoio, Leccino e Biologico, un extravergine di olive da bioagricoltura. Sia i vini che gli oli sono acquistabili anche in loco. A tavola, il menu perugino è rustico e legato ai sapori della terra a partire dalle paste, spesso di sola acqua e farina (come gli stringozzi) e tirate



a mano. Per continuare con i salumi, l'arte della lavorazione del maiale in regione si tramanda da secoli: ecco allora il prosciutto nostrale, saporito e stagionato almeno due anni, il lombetto, il capocollo, la corallina.

sites of gourmet Perugia, such as Pasticceria Sandri and the Perugina shop with its promise of sweet close encounters with the most famous kiss in the world.

It's just a short stroll along the Via delle Volte della Pace, which follows the city walls. And fall under the spell of the majesty of the Etruscan Arch, spot the Latin inscriptions of Porta Marzia, or walk on the raised path of the Medieval Aqueduct among allotments, gardens and views of the surrounding hills. From Piazza Italia, a series of escalators begins which take visitors along the narrow streets, ancient shops, the entrances of noble palaces hidden under the imposing fortifications of the Rocca Paolina, built in the mid-16th century by Pope Paul III. The artistic trek through the city can only end at the Basilica of San Domenico, the most impressive in the city, which houses the MANU (National Archaeological Museum of Umbria) in



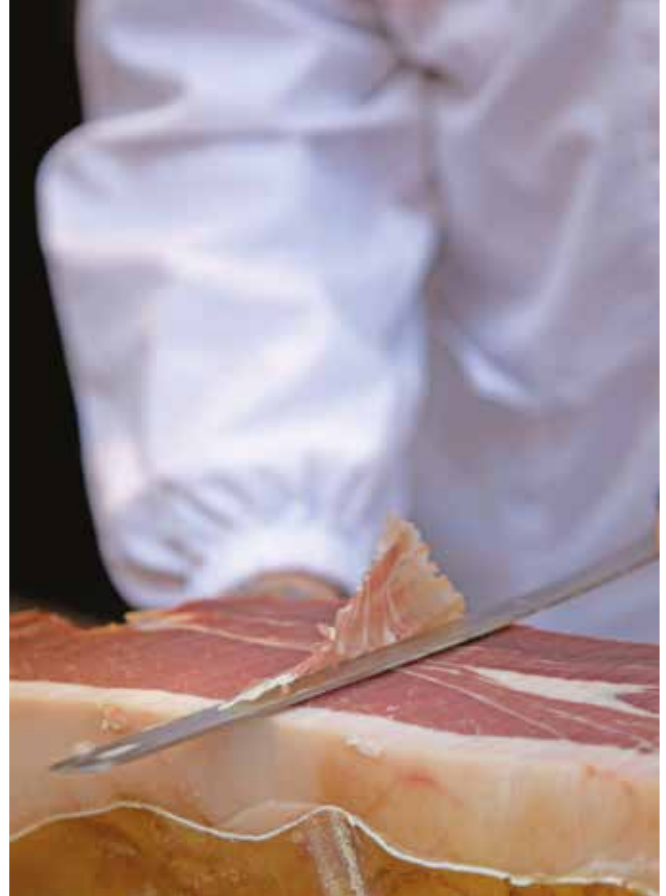
its cloisters and at the Basilica of San Pietro, with a comprehensive collection of paintings by Perugino, Vasari and Guido Reni.

To discover the gourmet identity of Perugia, leave the Etruscan walls behind you and start meandering through the hills that surround the city. The best place to start is the Perugina Chocolate House

where we retrace the all-Italian history of one of the most important confectionery companies in Italy, as if in a film. It is then a duty to continue with the two absolute stars of Perugia: wine and oil. The vineyards with geese and horses of Roberto Di Filippo merit a visit: Following the dictates of agroforestry, Di Filippo leaves the fertilization and control of weeds to the lovely birds and uses horses to work the fields. The results? Grechetto, Sangiovese, Sagrantino, Trebbiano processed organically and tending towards biodynamic agriculture.

Turning to oil, the producer Graziano Decimi accompanies you on the discovery of the wonders of Umbrian extra virgin olive oils. His vary from Moraiolo, San Felice, a blend of Frantoio, Leccino to Biologico, an extra virgin olive oil from organic agriculture. Both the wine and the oil can be bought on-site. The menu in Perugia is rustic and linked to the flavours of the earth, starting with the

Niente di meglio che chiudere con i dolci, tipici e scenografici, come la ciaramicola, un inno alla città perché la sua forma, i suoi colori (il rosso dell'impasto - tra gli ingredienti figura l'alchermes - e il bianco della meringa) fanno riferimento ai rioni e allo stemma di Perugia. Ma c'è anche il Torcolo di San Costanzo, preparato per la festa del patrono, e il Torciglione di pasta di mandorle a forma di serpente, dolce passepartout delle festività.



THE MENU IN PERUGIA IS RUSTIC AND LINKED TO THE FLAVOURS OF THE EARTH, STARTING WITH THE PASTA, OFTEN MADE ONLY WITH WATER AND FLOUR (SUCH AS STRINGOZZI) AND SHAPED BY HAND

pasta, often made only with water and flour (such as stringozzi) and shaped by hand. To continue with cured meats, the art of processing pork in the region has been handed down for centuries: such as the delicious local ham, aged at least two years, skirt steak, capocollo and coralina. There is nothing better than finishing with the typical, show-stopping desserts, like ciaramicola, a tribute to the city because of its shape and colours (the red of the dough - the ingredients include Alchermes - and the white of the meringue) which refer to the districts and the coat of arms of Perugia. But there is also the Torcolo di San Costanzo, prepared for the patron saint's day, and the snake-shaped Torciglione of almond pastry, a universal treat for all holidays.







Small white sign with illegible text.

IL SEGRETO PIÙ ANTICO DELL'UMBRIA

Testo di / Text by
Margaret Stenhouse

Fonte / Source
italianinsider

UMBRIA'S OLDEST SECRET

A list of Umbria's unique claims to fame is practically endless: it is the birthplace of two of Christianity's major saints, St. Benedict, the patron saint of Europe, and St. Francis, patron saint of animals and the environment, as well as the tomb of St. Valentine, the world's most popular saint. It has been called the "Land of Water" with its rivers, health-giving mineral water springs and lakes, including the largest lake in central Italy.

Una lista delle cose per cui è famosa l'Umbria sarebbe praticamente infinita: è il luogo di nascita di due dei santi più importanti del cristianesimo, ovvero San Benedetto, il santo patrono d'Europa, e San Francesco, il santo patrono degli animali e dell'ambiente, così come il luogo di sepoltura di San Valentino, il santo più conosciuto al mondo. È stata chiamata la "Terra dell'acqua" con i suoi fiumi, fonti di acqua naturale risanatrice e laghi, incluso il lago più grande dell'Italia centrale. Inoltre, in Umbria è presente la cascata artificiale più alta del mondo, l'"orribilmente bella" Cascata delle Marmore (così come descritta dal poeta Byron), costruita dai romani oltre duemila anni fa. Città della Pieve vanta il vicolo italiano dal nome più pittoresco, risalente all'epoca medievale, largo 45 cm e chiamato Vicolo Baciadonne. Nel borgo medievale di Monte Castello di Vibio è possibile trovare il teatro più piccolo del mondo, l'affascinante Teatro della Concordia, risalente al XIX secolo. A Perugia convivono opere di ingegneria di tempi antichi e nuovi, dal meraviglioso Pozzo etrusco profondo 36 m, risalente al III secolo a.c., al Mini-metro del XXI secolo, un sistema futuristico di monorotaie e scale mobili scavate nella roccia pulsante della Rocca Paolina, collegando il centro storico con la parte più moderna della città situata nella valle sottostante.

Stranamente, però, l'Umbria non è molto conosciuta per essere la dimora di uno dei monumenti naturali più singolari, risalente a due milioni e mezzo di anni fa. La Foresta fossile umbra di Dunarobba è uno di soli tre siti simili presenti al mondo, ed è l'unica ad aver conservato i suoi tronchi contorti, superstiti di un mondo perduto, in posizione eretta. Tuttavia, non bisogna confondere una foresta fossilizzata con i molti esempi di Foresta pietrificata, come quella presente nel



parco nazionale dell'Arizona e immortalata nel film di gangster degli anni 30 che ha lanciato la carriera di Humphrey Bogart. Le foreste pietrificate sono fatte di alberi antichi mineralizzati e trasformati in pietra. Gli alberi fossili, invece, sono come delle mummie, essiccati ma con le loro proprietà organiche naturali intatte. Sono ancora fatti di legno e rappresentano un esempio estremamente raro di legno preistorico, dunque fondamentale per la ricerca scientifica.

Ci sono solo altri due esempi conosciuti di simili foreste fossili al mondo: la foresta fossile della palude di Bukkabrany in Ungheria e il sito presso l'isola di Axel Heiberg nell'arcipelago artico canadese. I resti della foresta di Dunarobba sono nascosti in un avvallamento in fondo a una vecchia cava di argilla, immersi in un paesaggio incontaminato di immensi campi, case di campagna sparpagliate e colline distanti, a qualche chilometro dalla piccola cittadina di Avigliano Umbro, sull'antica Via Amerina.

Circa cinquanta tronconi colossali sono stati scoperti per puro caso nel 1980 dal paleontologo in erba Claudio Sensi, presidente del Gruppo Umbro Mineralogico Paleontologico. Seppelliti nell'argilla, sono

It contains the world's highest man-made waterfall, the "horribly beautiful". Marmore Falls (as the poet Byron described them), constructed by the Romans over two thousand years ago. Città della Pieve boasts Italy's most picturesquely named alleyway, the medieval 45cm-wide Vicolo Bacia Strangely, however, Umbria is not widely known as the home of a unique Natural Monument dating back over two and a half million years. The Dunarobba Fossilized Forest of Umbria is one of only three such sites in the world, and the only one to conserve its gnarled tree trunks, survivors of a lost world, standing in their original upright position.

A fossilized forest is not to be confused with the more numerous examples of Petrified Forest like the one preserved in the national park of Arizona and immortalized in a gangster film of the 1930s that launched Humphrey Bogart. The petrified forests are made up of ancient trees that have been mineralized and transformed into stone.

Fossilized trees, instead, are virtual mummies, dried out but conserving their natural organic properties. They are still wood, extremely



LA FORESTA FOSSILE UMBRA DI DUNAROBBA È UNO DI SOLI TRE SITI SIMILI PRESENTI AL MONDO, ED È L'UNICA AD AVER CONSERVATO I SUOI TRONCHI CONTORTI

stati miracolosamente preservati. Sono stati chiamati gli esperti dell'Università di Perugia ed è stata ufficialmente riconosciuta l'importanza del sito. Successivamente la cava è stata chiusa e sono stati effettuati i primi tentativi atti alla preservazione degli alberi, tramite la costruzione di tetti di alluminio temporanei per proteggerli, almeno in parte, dagli elementi.

Sfortunatamente, circa trent'anni dopo non è stato effettuato alcun

miglioramento vero e proprio. La mancanza di fondi sufficienti ha fatto sì che quei tetti fiacchi rimanessero lì, lasciando le parti laterali alla mercé del vento e della pioggia battente, facendo sì che i tronchi fossero esposti agli attacchi di insetti del legno. Il capanno in cemento e vetro costruito per proteggere alcuni degli esemplari



più grandi era stato originariamente dotato di un adeguato sistema di controllo climatico, il quale, essendo troppo costoso, non è più in funzione. La mancanza di una sorveglianza adeguata ha causato problemi persino peggiori: alcuni esemplari di questi giganti recano le nere cicatrici di incendi appiccicati dai vandali. Ciononostante, visitare il sito è un'esperienza emozionante. Una breve camminata per il grezzo percorso campagnolo con la nostra guida Daniela ci ha portato attraverso un cancello chiuso e sul bordo della cava.

Nell'avvallamento sottostante potevamo vedere gli alberi spuntare dal terreno, disposti come in una formazione da battaglia, con i loro scudi di latta sopra la testa, e ci siamo fatti un'idea della loro effettiva stazza solo una volta che siamo scesi e ci siamo avvicinati. L'esemplare più grande ha un diametro di quattro metri.

Nel suo stadio originale sarebbe stato alto 50 o 60 metri, l'equivalente di un odierno condominio a più piani. I botanici hanno stabilito che questi alberi fossero conifere, appartenenti a una specie simile al raro cipresso cinese delle paludi, estinto da tempo in Europa.

Il piccolo museo accanto al centro visitatori documenta il tipo di ambiente e le forme di vita che caratterizzavano l'area tra i due e i tre milioni di anni fa, quando questa foresta di conifere giganti cresceva sulle rive del Lago Tiberino, un enorme specchio d'acqua, nove volte più grande dell'odierno Lago di Garda, il quale ricopriva la maggior parte dell'Umbria dei nostri giorni. A quel tempo il clima era più caldo, come testimoniano la collezione di gusci

rare examples of prehistoric wood, and therefore precious for scientific research. There are only two other known examples of similar fossilized forests in the world: the Bukkabrany swamp forest in Hungary and the Axel Heiberg Island site in the Canadian Arctic.

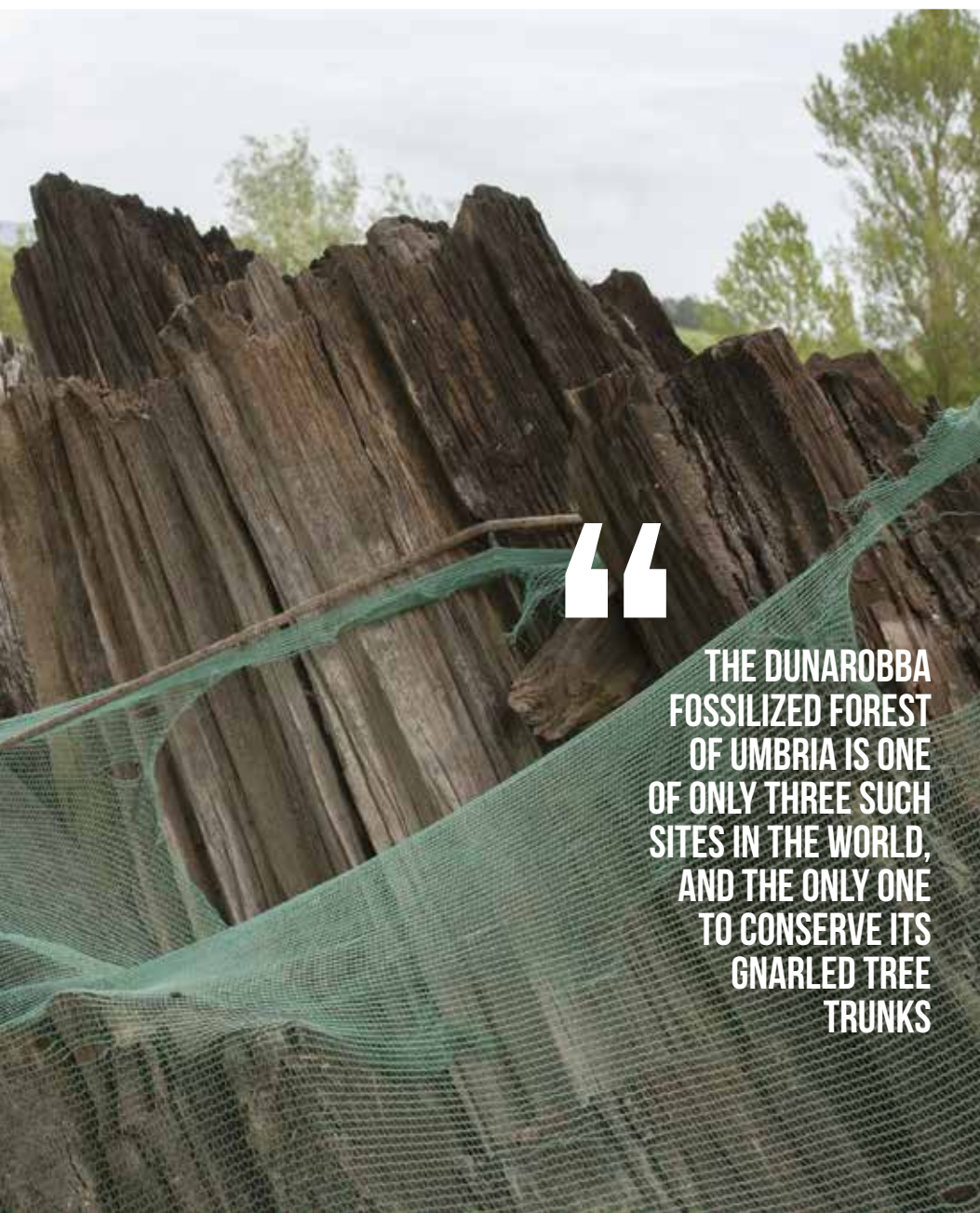
The Dunarobba forest remains are tucked away in a hollow at the bottom of a former clay quarry, immersed in an uncluttered landscape of rolling fields, scattered farmhouses and distant hills, a couple of kilometres from the little town of Avigliano Umbro on the ancient Via Amerina road. Some fifty colossal tree stumps were discovered by chance in 1980 by amateur palaeontologist Claudio Sensi, President of the Umbrian Mineral and Fossil Club. Buried in the clay, they had been almost miraculously preserved.

Experts from the University of Perugia were called in and officially recognized the importance of the site. The quarry was subsequently closed and the first attempts duly made to conserve the trees, with the construction of temporary aluminium roofs to shield them, at least partially, from the elements. Unfortunately, some thirty years later, no real improvements have been made. Lack of adequate funding has meant that the same flimsy roofs are still in place, leaving the sides open to the wind and driving rain, and exposing the trunks to attacks by wood-boring insects.

The glass and cement shed, built to protect a couple of the biggest examples, was originally fitted with an appropriate climatic control system, but this has proved too expensive to run and is no longer functioning.

Lack of proper surveillance has caused even worse consequences – some of the gnarled giants bear the blackened scars of fires set alight by vandals. Nevertheless, visiting the site is an emotional experience. A short walk down a rough country track with our guide, Daniela, took us through a padlocked gate and on to the rim of the quarry. In the hollow below, we could see the trees poking out of the ground, arrayed as if in battle formation, with their tin shields over their heads, and we only got an idea of their size when we went down close to them. The biggest example has a diameter of four meters. In its original state it would have been something like 50 or 60 meters tall, the equivalent of a modern high-rise apartment block. Botanists have established that these trees were conifers, belonged to a species similar to the rare Chinese swamp cypress and long extinct in Europe.

The little museum beside the visitor centre documents the kind of environment and life



“

**THE DUNAROBBA
FOSSILIZED FOREST
OF UMBRIA IS ONE
OF ONLY THREE SUCH
SITES IN THE WORLD,
AND THE ONLY ONE
TO CONSERVE ITS
GNARLED TREE
TRUNKS**



“

**I TRONCHI DI
DUNAROBBA SONO
SOPRAVVISSUTI GRAZIE
A UNA COMBINAZIONE DI
CIRCOSTANZE POSITIVE**



THE DUNAROBBA TREE TRUNKS HAVE SURVIVED THANKS TO A COMBINATION OF POSITIVE CIRCUMSTANCES

forms that characterized the area two to three million years ago, when this forest of gigantic conifers once grew on the banks of the Tiberino Lake, a vast body of water, nine times bigger than today's Lake Garda, that covered much of present-day Umbria.

During this period, the climate was warmer, as testified by the collection of shells and fragments of bones of animals, ancestors antelopes, deer and horses that were found in the vicinity, while in nearby Narni the skeleton of a rhinoceros was discovered while roadworks were being carried out.

The Dunarobba tree trunks have survived thanks to a combination of positive circumstances. Towards the end of the Pliocene era, there was a global climate change that caused dramatic changes in the environment.

Temperatures cooled while the land rose and the sea receded. A gap split open in the Amerini mountain ridge and the lake waters gradually syphoned away into the sea. As the waters receded, the trees sank deeper and deeper into deposits of sand and clay.

The process was so gradual that they stayed upright. Their tops eventually snapped off, but the roots and stumps remained preserved in layers of sediment that still feel spongy underfoot. Daniela explained that scientists believe there are many more fossilized tree remains under the present site and hopes that one day it can be properly excavated.

At the moment, the Centro di Paleontologia Vegetale della Foresta Fossile di Dunarobba (to give it its full name) is run on a shoestring budget by a co-operative of dedicated enthusiasts.

The Cooperativo Comunità Surgente took over the sadly neglected site a couple of years ago and is striving to make it better known to a wider public. Co-op president Massimo Manini comes from a career in stage and cinema direction and is using his expertise to set up a programme of events to attract visitors and involve the local community.

e i frammenti di ossa di animali progenitori di antilopi, cervi e cavalli trovati nei pressi del sito, mentre nelle vicinanze, a Narni, è stato scoperto lo scheletro di un rinoceronte durante dei lavori stradali.

I tronchi di Dunarobba sono sopravvissuti grazie a una combinazione di circostanze positive. Verso la fine dell'epoca del Pliocene è avvenuto un cambiamento climatico globale che ha causato cambiamenti drammatici nell'ambiente.

Le temperature si sono abbassate, mentre la terra si alzava e il mare si ritirava.

Si è aperta una voragine nella catena montuosa degli Amerini e le acque del lago si sono gradualmente spostate verso il mare. Man mano che l'acqua si ritirava, gli alberi sprofondavano sempre di più in depositi di sabbia e argilla. Il processo è stato così graduale che gli alberi sono rimasti in posizione eretta. Infine, la cima degli alberi si è spezzata, ma le radici e i tronconi sono rimasti preservati in strati di sedimenti che tutt'oggi presentano una consistenza spugnosa. Daniela ci ha spiegato che gli scienziati ritengono che vi siano molti più resti di alberi fossilizzati al di sotto dell'attuale sito e spera che un giorno vi si possa effettuare uno scavo come si deve. Al momento, il Centro di Paleontologia Vegetale della Foresta Fossile di Dunarobba (per dire il suo nome completo) viene gestito con un budget risicato da parte di una cooperativa di entusiasti dedicati. Il Cooperativo Comunità Surgente ha preso il comando del sito tristemente abbandonato un paio di anni fa e sta facendo del suo meglio per farlo conoscere al grande pubblico. Il presidente della cooperativa Massimo Manini proviene da una carriera sopra e dietro il palco come regista di cinema e sta sfruttando le esperienze maturate per organizzare un programma di eventi mirato ad attrarre visitatori e a coinvolgere la comunità locale.

SUI PASSI DEL PERUGINO

Testo di / Text by
Giulia Venturini

Fonte / Source
About Umbria

Pietro Vannucci detto Il Perugino, è considerato uno dei massimi esponenti dell'umanesimo e il più grande rappresentante della pittura umbra del XV secolo. Il pittore si muove in un contesto storico che è quello del tardo umanesimo. «Nella città di Perugia nacque ad una povera persona da Castello della Pieve, detta Cristofano, un figliuolo che al battesimo fu chiamato Pietro (...) Studiò sotto la disciplina d'Andrea Verrocchio». (Le vite de' più eccellenti architetti, pittori, et scultori italiani, da Cimabue insino a' tempi nostri. Parte seconda. Giorgio Vasari). Il Perugino nasce nel 1450 a Città della Pieve e le sue prime esperienze artistiche umbre si appoggiarono probabilmente a botteghe locali come quelle di Bartolomeo Caporali e Fiorenzo di Lorenzo. Fin da giovanissimo si trasferisce a Firenze, dove inizia a frequentare una delle più importanti botteghe: quella di Andrea del Verrocchio. La città dei Medici fu fondamentale per la sua formazione; infatti i contemporanei lo considerarono di fatto, un maestro fiorentino d'adozione. Nei suoi capolavori si cela un'intimità religiosa: le dolci colline tipicamente umbre, il paesaggio boschivo realizzato con più tonalità di verdi, il tenue modellato dei personaggi e gli svolazzanti nastri degli angeli sono i suoi stilemi decorativi che poi trasmise anche al suo allievo: Raffaello. Le opere in Umbria e non solo.

“

**THERE WAS BORN
IN THE CITY OF PERUGIA,
TO A POOR MAN OF
CASTELLO DELLA PIEVE, NAMED
CRISTOFANO, A SON WHO WAS
BAPTISED WITH THE NAME OF
PIETRO (...) HE STUDIED UNDER
THE DISCIPLINE OF ANDREA
VERROCCHIO**

Pietro Vannucci, known as 'Perugino', is considered one of the greatest exponents of humanism and the greatest representative of Umbrian painting in the 15th century. He lived in the historical period of late Humanism. "There was born in the city of Perugia, to a poor man of Castello della Pieve, named Cristofano, a son who was baptised with the name of Pietro (...) He studied under the discipline of Andrea Verrocchio. (Lives of the Most Excellent Painters, Sculptors, and Architects. Part Two. Giorgio Vasari). Pietro Perugino was born in 1450 in Città della Pieve and he probably took his first steps in the world of art in Umbria in local workshops, such as those of Bartolomeo

**FOLLOWING
IN THE
FOOTSTEPS
OF PIETRO
PERUGINO**



“

NELLA CITTÀ DI PERUGIA NACQUE AD UNA POVERA PERSONA DA CASTELLO DELLA PIEVE, DETTA CRISTOFANO, UN FIGLIUOLO CHE AL BATTESIMO FU CHIAMATO PIETRO (...) STUDIÒ SOTTO LA DISCIPLINA D'ANDREA VERROCCHIO



**ECCELSE OPERE
DEL PITTORE SONO
CONSERVATE ANCHE
A CITTÀ DELLA PIEVE,
NON LONTANO DAL
CONFINE CON LA
VICINA TOSCANA**

Una delle sue prime opere documentate è L'adorazione dei Magi e il Gonfalone con la Pietà, entrambe nelle sale espositive della Galleria Nazionale dell'Umbria. Nel 1473 il Perugino ricevette la prima commissione significativa della sua carriera: i francescani di Perugia, gli chiesero di decorare la nicchia di San Bernardino. Otto tavolette che insieme componevano due ante che chiudevano una nicchia con un gonfalone con l'effigie del santo. Più tardi (1477-1478) è l'affresco staccato, oggi nella Pinacoteca Comunale di Deruta, con il Padre Eterno con i santi Rocco e Romano, con una rara veduta di Deruta nel registro inferiore; probabilmente commissionata per invocare la protezione dei Santi Romano e Rocco, poiché un'epidemia di peste imperversava nel territorio di Perugia.

Nel 1478 continuò a lavorare in Umbria, dipingendo gli affreschi della cappella della Maddalena nella chiesa parrocchiale di Cerqueto, nei pressi di Perugia.

Raggiunta la fama venne chiamato nel 1479 a Roma, dove realizzò uno dei più grandi e prestigiosi lavori: la decorazione della Cappella Sistina, lavoro al quale partecipano anche Cosimo Rosselli, il Botticelli e il Ghirlandaio. È qui che realizza uno dei suoi tanti capolavori: La consegna delle Chiavi a San Pietro, il Battesimo di Cristo e il Viaggio di Mosè in Egitto. Nei dieci anni successivi Perugino continuò a spostarsi tra Roma, Firenze e Perugia.



Caporali and Fiorenzo di Lorenzo. As a young boy, he was moved to Florence where he began visiting one of the most important workshops, that of Andrea del Verrocchio. The city of the Medici family played an important part in his development. Indeed, his contemporaries considered him to be a Florentine master by adoption. In his works of art, there is an underlying religious theme: the gently rolling

hills, typical of Umbria, the wooded landscapes painted in multiple shades of green, the soft modelling of the figures and the fluttering ribbons of the angels are the decorative stylistic features which he then passed on to his pupil: Raphael. Works of art in Umbria and more. One of his first documented works is the Adoration of the Magi and the Pietà with Saint Jerome and Mary Magdalene, both on display

in the exhibition halls of the National Gallery of Umbria. In 1473, Pietro Perugino received the most important commission of his career: the Franciscan friars of Perugia asked him to decorate the niche of San Bernardino. Eight panels which together make up two doors, concealing the niche with a banner bearing the image of the saint. Later on (1477-1478) came the detached fresco, now in the Municipal Art Gallery of Deruta, with the Eternal Father with Saints Rocco and Romano, with a rare view of Deruta in the lower register; probably commissioned to invoke the protection of Saints Romano and Rocco, as a plague was raging in the territory of Perugia. In 1478, he continued to work in Umbria, painting the frescoes in the Chapel of the Maddalena in the parish church of Cerqueto, near Perugia. Having achieved fame, he was called to Rome in 1479, where he completed one of his largest and most prestigious works: the decoration of the Sistine Chapel, a work in which Cosimo Rosselli, Botticelli and Ghirlandaio also participated. And it was here, that he painted one of his many masterpieces: The Delivery of the Keys to Saint Peter, the Baptism of Christ and Moses Leaving for Egypt. In the following ten years, Pietro Perugino continued to travel between Rome, Florence



Tra il 1495 e il 1496, plasmò un altro capolavoro: la Pala dei Decemviri, chiamata così perché realizzata su commissione dai Decemviri di Perugia per la cappella nel Palazzo dei Priori. Dipinse poi il Polittico di San Pietro, con la raffigurazione dell'Ascensione di Cristo, la Vergine, gli Apostoli, nella cimasa Dio in gloria, nella predella l'Adorazione dei Magi, il Battesimo di Cristo, la Resurrezione e due pannelli con i santi protettori di Perugia. Nello stesso periodo lavorò alla decorazione della Sala dell'Udienza nel Collegio del Cambio a Perugia, ciclo terminato nel 1500. Il 1501-1504 è l'anno in cui realizzò lo Sposalizio della Vergine, dipinto per la Cappella del Santo Anello nel Duomo di Perugia, iconografia ripresa da Raffaello per la chiesa di San Francesco a Città di Castello. Il Perugino continuò a ricevere commissioni; infatti realizzò la Madonna della Consolazione, il Gonfalone della Giustizia e la Pala Tezi, conservate nelle sale espositive della Galleria Nazionale dell'Umbria e la Resurrezione per San Francesco al Prato, commissionata per l'omonima chiesa perugina. Eccelse opere del pittore sono conservate anche a Città della Pieve, non lontano dal confine con la vicina Toscana. Presso Santa Maria dei Bianchi e la Cattedrale dei SS Gervasio e Protasio, si trovano alcune delle sue opere più significative come l'Adorazione dei Magi. Seguendo i passi del Perugino, tappa obbligata è poi Panicale, pittoresco paese che fa parte dei Borghi più Belli d'Italia. Nella Chiesa di San Sebastiano si trova l'opera il Martirio di San Sebastiano, un'intera parete affrescata dall'artista. Un'altra tappa importante per scoprire tutta l'arte del Divin Pittore è Fontignano, dove nel 1511 il Perugino stabilì la sua bottega per sfuggire alla peste. Proprio di peste il pittore morì nel 1523-1524, mentre lavorava a un affresco raffigurante L'adorazione dei pastori commissionatogli per la piccola Chiesa dell'Annunziata, l'affresco lasciato incompiuto dal Perugino, ma finito dai suoi allievi, e



and Perugia. Between 1495 and 1496, he completed another masterpiece: the Decemviri Altarpiece, so-called because it was commissioned by the Decemviri of Perugia for the chapel in the Palazzo dei Priori.

EXCELLENT WORKS BY THE PAINTER ARE ALSO PRESERVED IN CITTÀ DELLA PIEVE, NOT FAR FROM THE BORDER WITH NEARBY TUSCANY

He then painted the San Pietro Polyptych depicting the Ascension of Christ, the Virgin and the Apostles; God in Glory in the lunette; the Adoration of the Magi, the Baptism of Christ and the Resurrection in the predella and two panels with the patron saints of Perugia. In the same period, he worked on the decoration of the Audience Hall in the Exchange Guild in Perugia; a cycle which finished in 1500. Between 1501-1504, he completed the Marriage of the Virgin, painted for the Chapel of the Holy Ring in Perugia Cathedral, the imagery of which was taken up by Raphael for the church of San Francesco in Città dei Castello. Pietro Perugino continued to receive commissions. He created the Madonna of Consolation, Gonfalon of Justice and the Tezi Altarpiece, preserved in the exhibition halls of the National Gallery of Umbria and the San Francesco al Prato Resurrection, commissioned for the church of the same name in Perugia. Excellent works by the painter are also preserved in Città della Pieve, not far from the border with nearby Tuscany. Some of his most important works, such as the Adoration of the Magi, are found in Santa Maria dei Bianchi and the Cathedral of San Gervasio and San Protasio. Continuing on in

because it was commissioned by the Decemviri of Perugia for the chapel in the Palazzo dei Priori. He then painted the San Pietro Polyptych depicting the Ascension of Christ, the Virgin and the Apostles; God in Glory in





infine una Madonna con bambino, l'ultima opera da lui completata nel 1522. Perugino fu l'iniziatore di un nuovo modo di dipingere; l'artista va alla costante ricerca di paesaggi di più vasto respiro, ammirando l'esempio dei precedenti fiorentini come Filippo Lippi, Domenico Veneziano e Beato Angelico, ben noti in terra umbra. Il Perugino procede verso una lenta e graduale conquista del naturale. L'armonia insita nel paesaggio peruginesco fu creata da un approccio mistico con la natura e da un'arte che, piuttosto che fondarsi sull'intelletto e sull'addestramento dell'occhio, come avveniva a Firenze, scaturiva dal cuore e dalla forza dei sentimenti. Il Perugino segnò così il gusto di un'epoca.

the footsteps of Pietro Perugino, an obligatory stop is Panicale, a picturesque town that is part of the Most Beautiful Villages in Italy. The Martyrdom of San Sebastian, an entire wall painted by the artist, is found in the church of San Sebastiano. Another important stop to discover all the art produced by this artist is Fontignano, where, in 1511, Pietro Perugino set up his workshop whilst fleeing the plague. He died, however, of the plague in 1523-1524 while he was working on a fresco depicting the Adoration of the shepherds, commissioned for the small 'Chiesa dell'Annunziata'. The fresco, left unfinished by Perugino, was completed by his pupils and lastly, a Madonna with Child, the final work completed by him in 1522. Pietro Perugino was the initiator of a new way of painting; the artist constantly searched for landscapes with a wider scope, admiring the example of previous Florentine painters, such as Filippo Lippi, Domenico Veneziano and Beato Angelico, well known in Umbria. Pietro Perugino proceeded towards a slow and gradual conquest of the natural. The harmony, inherent in the landscape of Perugia, was created by a mystical approach to nature and by an art which, rather than being based on the intellect and the training of the eye, as was the case in Florence, stemmed from the heart and strength of feelings. Pietro Perugino thus stamped his mark on the style of an era.



LA GIURIA, I VINCITORI, I CANDIDATI

In questa undicesima edizione del Premio la giuria ha valutato 86 candidature di giornalisti, blogger, reporter, autori e produttori di contenuti audiovisivi italiani e stranieri. Le candidature sono arrivate da Italia, Regno Unito, Olanda, Brasile e Stati Uniti. La cerimonia di premiazione si è tenuta il 18 settembre 2020 nella prestigiosa Sala dei Notari di Perugia.

THE GIURY, THE WINNERS, THE NOMINEES

The 2020 "Stories on Umbria" award accepted 86 entries from journalists, web writers, reporters, authors and producers of television features from several countries: Italy, UK, Netherlands, USA and Brasil. The awards ceremony took place in Perugia, September 18, in the Sala dei Notari.

LA GIURIA DELL'EDIZIONE 2020

THE JURY PANEL, EDITION 2020

Giorgio Mencaroni

Presidente Camera di Commercio di Perugia - *President Chamber of Commerce of Perugia*

Giuseppe Flamini

Presidente Camera di Commercio di Terni - *President Chamber of Commerce of Terni*

Mario Pera

Segretario Generale Camera di Commercio di Perugia - *General Secretary Chamber of Commerce of Perugia*

Giuliana Piandoro

Segretario Generale Camera di Commercio di Terni - *General Secretary Chamber of Commerce of Terni*

Bruno Gambacorta

Giornalista televisivo e Presidente della Giuria - *Journalist and President of the Jury*

Yavuz Baydar

Giornalista - *Journalist*

Paola Buonomo

Responsabile Comunicazione Camera di Commercio di Perugia - *Communication Manager Chamber of Commerce of Perugia*

Federico Fioravanti

Giornalista - *Journalist*

Fabio Luccioli

Ordine dei giornalisti dell'Umbria - *Umbria Journalists Order*

Dennis Redmont

Giornalista - *Journalist*

Egidio Urbanella

Giornalista e addetto stampa Camera di Commercio di Perugia - *Journalist and press Agent Chamber of Commerce of Perugia*

I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2020

THE WINNERS, EDITION 2020



SEZIONE TURISMO, AMBIENTE E CULTURA
TOURISM, ENVIRONMENT AND CULTURE SECTION

Liz Boulter (UK)

SAN FRANCESCO, L'ECO-GUERRIERO

ST FRANCIS THE ECO-WARRIOR

The Guardian

Liz Boulter scrive da 15 anni per il Guardian, trattando tutto ciò che è viaggio, cibo, vita all'aria aperta ed escursionismo.

Liz Boulter has been writing for the Guardian for 15 years, dealing with travel, food, outdoor life and hiking.

SEZIONE UMBRIA DEL GUSTO
TASTE OF UMBRIA SECTION

Federica Botta (ITA)

VALLO DI NERA, TARTUFO NERO

VALLO DI NERA, BLACK TRUFFLE

Itinerari e Luoghi

Federica Botta, collabora come fotoreporter ed inviata con le principali riviste italiane di viaggio e turismo dal 2002. Plein Air, Itinerari e Luoghi, Qui Touring, Gente Viaggi, I Viaggi di Repubblica, Bell'Europa, In Viaggio, Auto e Fuoristrada e TuttoMoto. Dal 2012 si occupa anche di filmografia, realizzando le sceneggiature e seguendo la regia per i documentari naturalistici e sportivi del suo compagno, il fotografo e filmmaker Alessandro De Rossi, con cui ha vinto numerosi premi ai più importanti Film Festival Internazionali.

Federica Botta is a photojournalist and correspondent for the main Italian travel and tourism magazines: Plein Air, Itinerari e luoghi, Qui Touring, Gente Viaggi, I Viaggi di Repubblica, Bell'Europa, In Viaggio, Auto e Fuoristrada e TuttoMoto. Since 2012 she has also been involved in filmography, making scripts and directing the documentaries of her partner, the photographer and filmmaker Alessandro De Rossi, with whom she has won several awards at the most important International Film Festivals.



I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2020 - THE WINNERS, EDITION 2020

SEZIONE VIDEO VIDEO SECTION

Gioacchino Castiglione (ITA)

LE TRAME DEL LAGO

THE LAKE TEXTURES

Geo Rai 3



Romano, regista e direttore della fotografia per grandi emittenti televisive e produzioni straniere, ha realizzato reportages di attualità, storia, ambiente, viaggi. In 30 anni di carriera ha maturato una forte esperienza professionale lavorando in zone di guerra come Kosovo, Croazia, Bosnia, Medio Oriente, Africa e raccontando con le immagini disastri naturali e la vita nelle zone di crisi. Da anni produce e gira, anche come regista, documentari per il Programma Rai 3 Geo. Collabora con Rai 1 e con l'istituto LUCE/Cinecittà come Direttore della Fotografia.

Born in Rome, director for main television broadcasters and foreign productions, he has made reportages on history, environment, travel. In 30 years of career he has gained a strong professional experience working in war zones such as Kosovo, Croatia, Bosnia, Middle East, Africa and narrating natural disasters and life in crisis areas. For years he has been producing and shooting documentaries for Rai 3 Geo, also as a director. He collaborates with Rai 1 and with the LUCE / Cinecittà institute as Director of photography.

PREMIO DELLA GIURIA

JURY PRIZE

Nicola Campagnani e Lorenzo Tardioli (ITA)

Collettivo Lorem Ipsum

STORIA DEL PICCOLO CHIROCEFALO

STORY OF THE LITTLE CHIROCEFALUS

Radiotelevisione svizzera (RTSI)



Nicola Campagnani: nato a Narni, dopo gli studi di filosofia all'Università La Sapienza di Roma, ha svolto il praticantato giornalistico alla Scuola di giornalismo di Perugia. Oggi collabora con Sky TG24 e La7, e svolge attività da freelance per diverse testate insieme al collettivo Lorem Ipsum.

Nicola Campagnani: born in Narni, after studying philosophy at the La Sapienza University of Rome, he completed his journalistic apprenticeship at the Perugia School of Journalism. He collaborates with Sky TG24 and La7, and carries out freelance activities for various publications together with the collective Lorem Ipsum.

Lorenzo Tardioli: nato a Perugia, appassionato da sempre di fotografia e videografia, è un videomaker freelance. Collabora con la Scuola di giornalismo Radiotelevisivo di Perugia ed è membro del collettivo di giornalisti Lorem Ipsum.

Lorenzo Tardioli: born in Perugia, passionate about photography and videography, he is a freelance videomaker. He collaborates with the Perugia Radio and Television School of Journalism and is a member of the collective of journalists Lorem Ipsum.



PREMIO SCUOLE DI GIORNALISMO
SCHOOL OF JOURNALISM PRIZE

Bianca Giammanco e Marianna Grazi (ITA)

IL RITORNO DEI GIGANTI

THE GIANTS ARE BACK

Quattrocolonne

Bianca Giammanco è nata a Palermo ed è laureata in Scienze della comunicazione presso l'Università della Svizzera Italiana (Lugano). È giornalista praticante presso la Scuola di giornalismo radiotelevisivo di Perugia.

Bianca Giammanco was born in Palermo and graduated in Communication Sciences at the University of Italian Switzerland (Lugano). She is a practicing journalist at the Perugia Radio and Television Journalism School.



Marianna Grazi è nata a Sinalunga (Siena). Consegue una laurea triennale in Lettere Moderne presso l'Università degli studi di Siena e una laurea specialistica in Editoria e Scrittura presso La Sapienza di Roma. È giornalista praticante del XIV Biennio della Scuola di Giornalismo Radiotelevisivo di Perugia.

Marianna Grazi was born in Sinalunga (Siena). She obtained a three-year degree in Modern Literature at the University of Siena and a specialist degree in Publishing and Writing at La Sapienza in Rome. She is a practicing journalist at the Perugia Radio and Television Journalism School.

MENZIONE SPECIALE
SPECIAL MENTION

Daniela Ferrando (ITA)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. 10 COSE DA SAPERE SULLA DOP UMBRIA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. 10 THINGS TO KNOW ABOUT PDO UMBRIA

scattidigusto.it

Daniela Ferrando vive a Milano, è consulente, copywriter, editor, traduttrice, assaggiatrice di olio. Scrive di temi foodcultural (cibi, vini, culture) e di ospitalità, territori, turismi, stili di vita.

Daniela Ferrando lives in Milan, she is a consultant, copywriter, editor, translator, oil taster. She writes about foodcultural (foods, wines, cultures) issues and about hospitality, territories, tourism, lifestyles.



Con questa menzione speciale a un "Racconto sull'olio" le Camere di Commercio di Perugia e Terni hanno voluto segnalare all'opinione pubblica l'importanza della tradizione e della cultura olivicola nel nostro Paese e ovviamente in Umbria. Perché l'olio è un prodotto che nel corso della storia ha assunto importanti valenze, non solo produttive, ma anche simboliche, sociali, paesaggistiche, ambientali e culturali.

By this special mention to a "Tale on oil", the Chambers of Commerce of Perugia and Terni meant to point out to public opinion the importance of olive tradition and culture in Italy and Umbria. That's because olive oil is a product that has always taken on important values, not only productive, but also symbolic, social, environmental and cultural.

CANDIDATURE UFFICIALI

OFFICIAL NOMINEES

AUTORE / AUTHOR

Paolo Aramini

Paolo Aramini

Fabrizio Ardito

Barbara Bizzarri

Federica Botta

Liz Boulter

Julia Buckley

Loredana Carena

Loredana Carena

Giampiero Castellotti

Giampiero Castellotti

Valentina Celi - Pierfrancesco Carcassi

Valentina Celi - Riccardo Ciriaco

Tommaso Chimenti

Vincenzo D'Antonio

Franca Dell'Arciprete Scotti

Emanuela De Santis

Maurizio Di Fazio

Andrea Ferraretto

Claudia Flisi

Roberto Formica

Arianna Galati

TESTATA / MEDIA ENTITY

About Umbria

Vivo Umbria

Plen Air

Ambassador Collection

Itinerari e Luoghi

The Guardian

The Times

periodicodaily.com

periodicodaily.com

Forche Caudine

Info Impresa

quattrocolonne

quattrocolonne

recensito.net

italiaatavola.net

ASA Magazine

Marco Polo - Diari di Viaggio

Mare Nostrum

La Stampa Tuttogreen

medium.com

umbriaoggi.it

lonelyplanetitalia.it

SEZIONE TURISMO, AMBIENTE E CULTURA

TOURISM, NATURE AND CULTURE SECTION

TITOLO / TITLE	PAESE / COUNTRY
Lungo la via dello spirito, l'Eremo della Stella	ITA
L'Umbria del silenzio	ITA
L'argilla si fa arte	ITA
Rasiglia, la piccola Venezia	ITA
La Rocca del Jazz	ITA
St Francis the eco-warrior	UK
A peaceful foodie escape in rural Umbria	UK
Stefano Bollani riceverà il premio Monini "Una Finestra sui due mondi"	ITA
Città di Castello, "Obiettivi su Burri"	ITA
L'attualità del "modello" Umbria	ITA
Speciale Umbria	ITA
Monte Subasio, la terrazza dell'Umbria	ITA
Tutti i giorni della tradizione	ITA
Todi Festival	ITA
Umbriasi, da Perugia una lezione per promuovere il turismo regionale	ITA
Umbria: un itinerario sensoriale	ITA
Piccoli gioielli - Italia Bella - Umbria	ITA
Il risveglio di Norcia	ITA
Altopiano Plestino, tra Umbria e Marche la dolcezza dei paesaggi	ITA
An Italian village cloaked in cashmere	ITA/USA
Quando vedere la fioritura di Castelluccio di Norcia	ITA
Visitare Orvieto: 2 giorni per scoprire la perla dell'Umbria	ITA

CANDIDATURE UFFICIALI

OFFICIAL NOMINEES

AUTORE / AUTHOR

Grazia Garlando

Damiano Greco

Andrea Guolo

Maria Luisa Lucchesi

Maria Luisa Lucchesi

Federica Magro

Federica Martellini

Mario Menghini

Mauro Orrico

Giuseppe Ortolano

Paola Pignatelli

Gabriele Salari

Ilaria Santi

Chiara Severini

Chantal Sikkink

Chantal Sikkink

Paola Kim Simonelli

Maria Vera Speranzini

Margaret Stenhouse

Giulia Venturini

Giulia Venturini

Rebecca Winke (Maria Gabriella Landers, Brian Dore)

TESTATA / MEDIA ENTITY

Confidenze

Corriere dell'Umbria

Milano Finanza – Mf Fashion

Caravan e Camper Granturismo

cityjournal.it

umbriagiovani.it

orvietosi.it

umbriaoggi.it

facemagazine.it

repubblica.it - viaggi

actionmagazine.it

Plen Air

siviaggia.it

italicsmag.com

umbriaoggi.it

umbriaoggi.it

easyviaggio.com

umbriaoggi.it

italianinsider.it

About Umbria

About Umbria

wendyperrin.com

SEZIONE TURISMO, AMBIENTE E CULTURA

TOURISM, NATURE AND CULTURE SECTION

TITOLO / TITLE	PAESE / COUNTRY
In Umbria, tra borghi e vigneti	ITA
Il paese che non si arrende al destino. Gli ultimi guardiani dell'Isola Maggiore	ITA
Perugia esporta fashion per 470 milioni	ITA
Umbria – La villa dei mosaici di Spello	ITA
Il miglior ristorante italiano fuori dall'Italia? E' di un perugino	ITA
Brajo Fuso e l'arte nascosta sulla collina di Monte Malbe	ITA
Storia di un prigioniero alla macchia, di un diario sottratto e di una traduzione ritrovata	ITA
Ricetta del Pampepato in dialetto ternano	ITA
Tesori d'Umbria. Tra le strade dell'olio e la bellezza che incanta	ITA
Spoletto e dintorni. Tra mostre e paesaggio, nei giorni del Festival	ITA
In Umbria in bicicletta lungo i sentieri del vino	ITA
La montagna umbra	ITA
Solomeo, il borgo dell'Umbria che piace ai potenti della Silicon Valley	ITA
About Saint Valentine and Terni	ITA
Cinema e tv, sempre più registi scelgono l'Umbria	ITA/NED
Castelli, torri, manieri e rocche umbre (reportage in 8 parti)	ITA/NED
Tra verdeggianti e placide colline, batte il cuore dell'Italia: benvenuti in Umbria!	ITA
Lode alla rocciata	ITA
Umbria's oldest secret	ITA
Bianco Cosmico. Calamita di Gino De Dominicis	ITA
Sui passi del Perugino	ITA
Umbria: Insider's Guide	USA

CANDIDATURE UFFICIALI

OFFICIAL NOMINEES

AUTORE / AUTHOR

Marilena Badolato

Federica Botta

Serena Caleca

Martina Ciliani

Alessio D'Aguanno

Eleonora David

Franca dell'Arciprete Scotti

Monica Di Pillo

Maria Di Saverio

Daniela Ferrando

Grazia Garlando

Alessandro Maurilli

Giovanni Menicocci

Anelise Sanchez Gomes

Enrico Saravalle

Valerio Sforza

Sara Stangoni

Sara Stangoni

Angelo Valentini

Simone Zeni

Simone Zeni

TESTATA / MEDIA ENTITY

marilenabadolato.it

Itinerari e Luoghi

figliadarte.it

I grandi vini

Italian Gourmet

Turismo & Attualità Magazine

Turismo all'aria aperta

italiaatavola.net

appiohblog.altervista.org

scattidigusto.it

vivereinviaggio.com

Terra è Vita

mauxa.com

post-italy.com

Sale & Pepe

umbriajournal.com

bubblesitalia.com

bubblesitalia.com

L'Enologo

finedininglovers.it

finedininglovers.it

SEZIONE UMBRIA DEL GUSTO

TASTE OF UMBRIA SECTION

TITOLO / TITLE	PAESE / COUNTRY
L'attimo friggente	ITA
Vallo di Nera, Tartufo Nero	ITA
Looking for Umbria	ITA
Storia, autenticità e cultura vinicola. Ecco perché gli enoturisti scelgono l'Umbria	ITA
Umbria, c'è dell'altro oltre a cultura e religione	ITA
Umbria Terra dell'olio	ITA
Per enoturisti: un itinerario in Umbria	ITA
Non chiamatelo solo frantoio. Centumbrie, progetto d'accoglienza	ITA
Da via Tuscolana per scoprire l'Umbria	ITA
Olio extravergine di oliva. 10 cose da sapere sulla DOP Umbria	ITA
Umbria, sulle strade dell'olio	ITA
Insero Agriumbria – La voce dell'agricoltura del Centro Italia	ITA
Il menu dei ricordi	ITA
Montefalco. A cidade do Sagrantino, um dos melhores tintos italianos	BRA
Perugia: capolavori e sapori	ITA
Lungarotti, 57 anni di-vini. Un'analisi	ITA
Cantina Di Filippo: dove il vino nasce tra cavalli e oche	ITA
Fattoria Colsanto: il Sagrantino che parla friulano	ITA
L'elzeviro di... vino	ITA
Eccellenze in Umbria: i ristoranti stellati del 2019	ITA
Torta al testo	ITA

CANDIDATURE UFFICIALI

OFFICIAL NOMINEES

AUTORE / AUTHOR

Luca Annovi

Nicola Campagnani, Lorenzo Tardioli (Lorem ipsum)

Gioacchino Castiglione

Simona Chipi (Spin-A Enhancing People)

Noemi Cococcia

Riccardo Gregori, Andrea Barcaccia

Marco Rossetti, Francesca Topi

Marco Rossetti, Francesca Topi

Camillo Scoyini, Nicola Sisto, Giuseppe Bosin,
Dario di Gennaro, Lucia Gramazio, Carola Ortuso, Yari Selvetella

Camillo Scoyini, Nicola Sisto, Giuseppe Bosin, Dario di Gennaro,
Lucia Gramazio, Carola Ortuso, Yari Selvetella

TESTATA / MEDIA ENTITY

Milano Mobile Film Festival

Radio Televisione Svizzera (RTSI)

Rai 3 - Geo

geckofest.it

TG5

Umbria 24

Rai 3 - Geo

Rai 3 - Geo

Rai 1 - Linea Verde

Rai 1 - Linea Verde

SEZIONE VIDEO

VIDEO SECTION

TITOLO / TITLE

PAESE / COUNTRY QR CODE

Dalla Terra all'Infinito

ITA



Storia del piccolo Chirocefalo

ITA



Le trame del Lago

ITA



Back to Campi. La storia di una rinascita

ITA



La forza della terra, a Castelluccio di Norcia c'è voglia di rifiorire

ITA



SS77: due strade, una direzione, diverse mete

ITA



L'alta valle del Tevere

ITA



Foligno e il suo territorio

ITA



Umbria, estate in centro Italia

ITA



Dall'Umbria verde all'Umbria Green

ITA



CANDIDATURE UFFICIALI

OFFICIAL NOMINEES

AUTORE / AUTHOR

Claudio Agrelli

Riccardo Annibali, Sofia Gadici

Pierfrancesco Carcassi

Riccardo Ciriaco

Giovanni Maria Gambini

Bianca Giammanco, Marianna Grazi

Marianna Grazi

Giovanni Landi

Riccardo Liguori, Riccardo Pieroni

Luca Marroni

Rebecca Pecori

TESTATA / MEDIA ENTITY

Quattrocolonne

Quattrocolonne

Quattrocolonne

Quattrocolonne

Quattrocolonne

Quattrocolonne

Quattrocolonne

Quattrocolonne

Futura news

Quattrocolonne

Quattrocolonne

PREMIO SCUOLE DI GIORNALISMO

PRIZE SCHOOLS OF JOURNALISM

TITOLO / TITLE**PAESE / COUNTRY OR CODE****I cari estinti di Ferentillo**

ITA

**Una trama d'arteStefania Blasioli**

ITA

**Il lupo di Tuoro**

ITA

**I presepi di Città di Castello**

ITA

**I misteri della chiesa del Gesù**

ITA

**Il ritorno dei giganti**

ITA

**Effetto Rasiglia**

ITA

**Resistere in Valnerina**

ITA

**Fra' Sole, il progetto di sostenibilità del complesso monumentale di Assisi**

ITA

**Perugia, città nascosta**

ITA

**Storie dal sottosuolo di Narni**

ITA

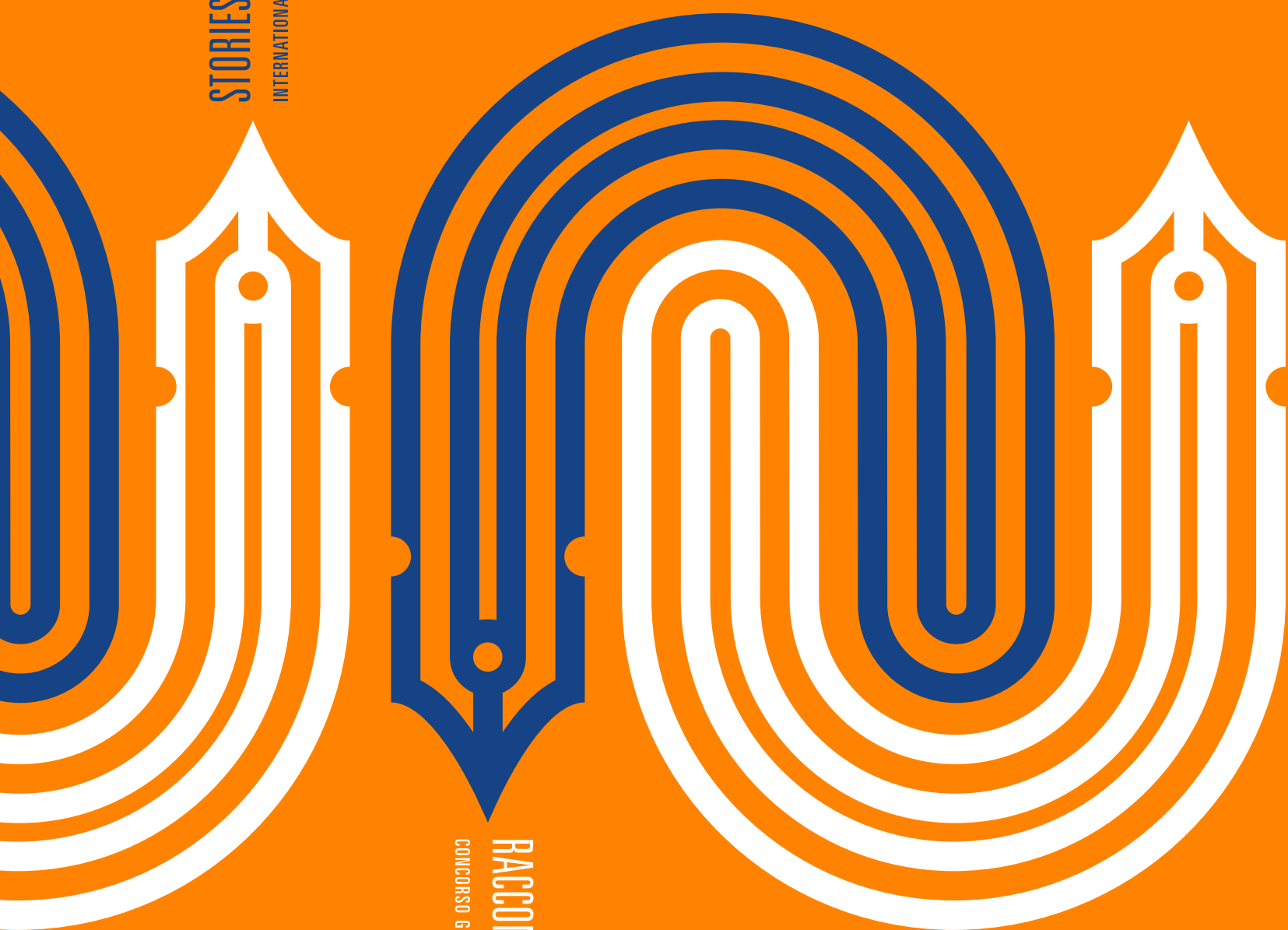


APPUNTI DI VIAGGIO

TRAVEL NOTES

A large white rectangular area containing 25 horizontal dotted lines, intended for writing travel notes.

STORIES ON UMBRIA
INTERNATIONAL JOURNALISM AWARD



RACCONTAMI L'UMBRIA
CONCORSO GIORNALISTICO INTERNAZIONALE