

RACCONTAMI L'UMBRIA

STORIES ON UMBRIA

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

EDIZIONE
2018



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

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



Camera di Commercio
Perugia



Camera di Commercio
Terni

RACCONTAMI L'UMBRIA STORIES ON UMBRIA

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





© Camera di Commercio di Perugia

Coordinamento editoriale / Publishing coordinator

Paola Buonomo

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

Combinatoria Creativa_Perugia

Revisione / Revisiona

Debora Pergalani, Roberto Vitali

Hanno collaborato / Collaborations

Paola Buonomo, Elisa Cicognola, Debora Pergalani, Barbara Verducci, Roberto Vitali

Traduzioni / Translations by

Eurostreet – Biella

Crediti fotografici / Photographic credits

Royalty - Free (pagg. 6, 7, 9, 10, 15, 44, 45, 77, 96, 98, 100)

Regione Umbria Media Gallery (pagg. 13, 16, 18, 20, 28, 40, 41, 42, 43, 46, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 64, 65, 66, 67, 69, 73, 78, 79, 90, 91, 92, 94)

Urbani Tartufi (pagg. 32, 33, 35, 37, 38)

Cindy-Lou Dale (pagg. 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 48)

Josep Maria Palau Riberaygua (pagg. 68, 70, 71)

Cathelijn Paling (pagg. 74, 75, 81)

Massimiliano Rella (pagg. 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88)

La Mulattiera (pagg. 102, 103, 106)

Roberto Battista (pagg. 104)

Stampa / Printed by

Litostampa snc di Mariotti Fausto & C (PG)

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

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

Finito di stampare nel mese di Ottobre 2018 // Printed in October 2018

Per conto di / For

Camera di Commercio di Perugia

PRESENTAZIONE

Sei vivo fin quando hai da parte una buona storia e qualcuno che voglia ascoltarla.

Di buone storie “Raccontami l’Umbria” ne dispensa ogni volta e sempre di più sono coloro che aspettano di sentirsele raccontare. Storie di un mondo piccolo, ma dalla grande vita, popolato dalla gente umbra, gens primordiale, la “più antica d’Italia”, tanto che si ritiene “fossero chiamati dai Greci Ombrioi, per essere sopravvissuti alle piogge dopo il diluvio” (Plinio, Storia Naturale III, 14). Storie di uomini antichi, leggendari, misteriosi: di qua gli umbri, dall’altra parte gli Etruschi, in mezzo a separare e stringere il Tevere. E allora, quante storie straordinarie possono immaginare le cronache di “Raccontami l’Umbria”!

Marilena Badolato, cronista 792 anni dopo, ci narra di quando Francesco prima di incontrare “Sorella Morte Corporale” chiese il suo dolcetto preferito, un mostacciolo, intriso nel mosto, farina e poco altro. Fece miracolosamente in tempo a portargliene qualcuno Jacopa dei Settesoli – frate Jacopa, come la chiamava Lui - insieme a un sudario e ai lumi funebri. Ne poté assaggiare ben poco il Poverello, prima del transito verso la casa del Signore. I mostaccioli si producono ancora oggi in Umbria, secondo l’antica ricetta. Per scoprire e toccare la bellezza buona della terra degli umbri, occorre il passo lento, quello che Henry James consigliava al viaggiatore. Nel suo “Viaje al Corazon verde de Italia” il catalano Josep Maria Palau raccoglie l’invito e con “lentezza” sfiora “un paesaggio che mescola frammenti di campi ricoperti di ulivi, pini e cipressi con il giallo ruggente dei girasoli e con la torre di una chiesa che si erge verso l’alto”. Il viaje scorre placido e raggiunge Perugia, Gubbio, Spoleto, Orvieto, sfiorando mura pensose, pietre vestite da un tempo immemorabile. Seguendo altre vie, vie d’acqua vaporosa, Marinella Correggia porta il suo sguardo sotto la cascata più alta d’Europa, alle Marmore, chiedendosi se mai Leonardo da Vinci vide quel “pacifico tumulto sullo sfondo di montagne, boschi e borghi di pietra”. Cindy-Lou Dale attinge a storie della cultura del cibo artigianale, sapientemente estratte dalla miniera d’oro della cucina umbra, grande e, ancora una volta, straordinariamente “slow”. A Cindy-Lou risponde Dominique Dunglas che si avventura negli antri misteriosi del più misterioso dei prodotti della terra, il tartufo. E lungo questa strada l’inevitabile incontro con gli Urbani, che alla sesta generazione di tartufai arrivano a controllare il 70% del tartufo commercializzato nei 5 continenti.

“Ha il profumo dell’olio appena franto, che incontra il calore delle bruschette, il sapore schietto della norcineria e della pasta fatta a mano o quello intenso del tartufo nero e della porchetta, cotta lentamente, sulle braci”. Per Silvia Frau questa è la tavola dell’Umbria più segreta e più vera, mentre Massimiliano Rella percorre la “Strada dei Vini del Cantico”, passando per Todi, Assisi e Torgiano: tra Muffato e Sagrantino, vigneti di collina e piazze medievali. Esce dal quadro, la follia della “Scarzuola, un sogno in pietra”, elevata dall’utopico architetto milanese Tommaso Buzzi, e raccontata da Olivier Tossier.

INTRODUCTION

You are alive when you have a good story to tell and someone who wishes to listen to it.

“Raccontami l’Umbria” is always a great source of good stories and there are more and more people waiting to listen to them. The stories tell of a small world but from a great life, populated by the Umbrian people, who are a primordial race, the “oldest race in Italy”. In fact, it is said that “the Greeks called them “Ombrioi”, for having survived the rains after the flood” (Pliny, Natural History III, 14). Stories of ancient, legendary and mysterious men: Umbrians on one side, Etruscans on the other side, hugged and separated in the middle by the Tiber. How many extraordinary stories could the chronicles of “Raccontami l’Umbria” imagine! 792 years later, the historian, Marilena Badolato, tells us of how, before encountering “Sorella Morte Corporale” – sister bodily death – St. Francis asked for his favourite biscuit, a mostacciolo, which was steeped in must, flour and little else. Jacopa dei Settesoli – who Francis called Friar Jacoba - miraculously arrived in time to bring him one. Mostaccioli are still made today in Umbria according to the ancient recipe. In order to discover and savour the “good” beauty of the Umbrians’ land, we need to move, as Henry James advised the traveller, at a gentle pace. In his book “Viaje al Corazon verde de Italia”, the Catalan author, Josep Maria Palau, welcomes the invitation and slowly touches upon “a countryside which is a mixture of fields partly covered in olive groves, pine trees and cypresses with the bright yellow of the sunflowers and the tower of a church rising up towards the sky”. The road follows a quiet path leading to Perugia, Gubbio, Spoleto, Orvieto, brushing lightly against melancholic stone walls steeped in timeless history. Following other routes, the roads of steaming water, Marinella Correggia casts her gaze upon the highest waterfall in Europe, Le Marmore, and asks herself if Leonardo da Vinci ever saw that “peaceful uproar against a backdrop of mountains, forests and stone villages”. Cindy-Lou Dale draws upon stories of the artisan food culture, skilfully extracted from the gold mine of the great Umbrian cuisine which is, once again, extraordinarily “slow”. Dominique Dunglas, who responds to Cindy-Lou, sets out into the mysterious cave of the most mysterious of natural products, the truffle. Along this road there is the inevitable encounter with the Urbani, the sixth generation of truffle hunters who now control 70% of the truffle market across the 5 continents. “It has the scent of freshly pressed oil, as it meets the warmth of the bruschetta, the strong flavour of pork curing and homemade pasta or the intense flavour of the black truffle and the roasted pork, cooked slowly on the coals”. This, for Silvia Frau, is the secret of true Umbrian cooking, whilst Massimiliano Rella leads us along the Strada dei Vini del Cantico, passing through Todi, Assisi and Torgiano: amidst Muffato and Sagrantino wines, hillside vineyards and medieval piazzas.

Giorgio Mencaroni

Presidente Camera di Commercio di Perugia

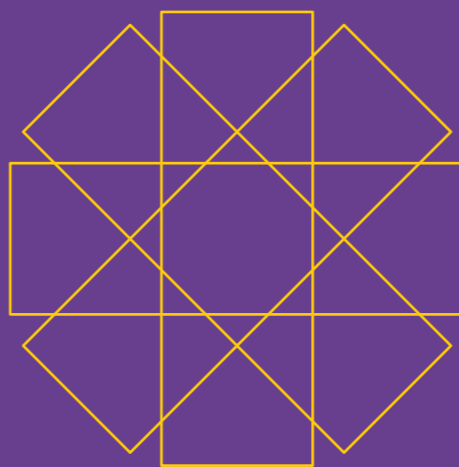


Giuseppe Flamini

Presidente Camera di Commercio di Terni



SOMMARIO CONTENTS



/ 006
**I MOSTACCIOLI DI
JACOBA DE'SETTESOLI**
THE MOSTACCIOLI OF JACOBA
OF SETTESOLI
Marilena Badolato

/ 044
**TARTUFI, FRANTOI
E L'ARTE DEI NORCINI**
TRUFFLES, MILLS AND THE ART
OF BUTCHERS
Silvia Frau

/ 082
**CANTINE DI TUFO
E GRANDI VINI**
TUFA CELLARS AND
GREAT WINES
Massimiliano Rella

/ 016
**LA VIA DELL'ACQUA
DELL'UMBRIA**
UMBRIA'S
WATERWAY
Marinella Correggia

/ 050
**CAPOLAVORI SULLA
VIA DELLA CERAMICA**
MASTERPIECES ON THE
CERAMICS ROAD
Cristina Gambaro

/ 090
**PORTARE A CASA LA
PORCHETTA, UNA PROFONDA
TRADIZIONE UMBRA**
BRINGING HOME PORCHETTA, A WHOLE
HOG TRADITION FROM UMBRIA
Albert Stumm

/ 022
**L'UMBRIA, MINIERA D'ORO
DELLA BUONA CUCINA
ITALIANA**
UMBRIA, ITALY'S GOURMET GOLDMINE
Cindy-Lou Dale

/ 056
**SEDANO NERO DI TREVÌ,
DELIZIA DEI PALATI PIÙ
ESIGENTI**
TREVÌ BLACK CELERY, A DELIGHT
FOR THE MOST DEMANDING
PALATES
Danilo Nardoni

/ 096
**LA SCARZUOLA,
UN SOGNO IN PIETRA**
SCARZUOLA,
A DREAM IN STONE
Olivier Tosseri

/ 032
**REGNANO SUL
TARTUFO DAL 1852**
THE KINGS OF TRUFFLES
SINCE 1852
Dominique Dunglas

/ 064
**UMBRIA, VIAGGIO
NEL CUORE VERDE D'ITALIA**
UMBRIA, A JOURNEY INTO
THE GREEN HEART OF ITALY
*Josep Maria
Palau Riberaygua*

/ 102
**TUTTI IN UMBRIA
LET'S ALL GO TO UMBRIA**
Jarl Van Der Ploeg

/ 040
**MONTONE, IMMERSI
NEI COLORI CALDI
DELL'AUTUNNO**
MONTONE, IMMERSED IN THE WARM
COLOURS OF AUTUMN
Andrea Ferraretto

/ 074
**IN VIAGGIO A NARNIA
PER UN REPORTAGE
(PROPRIO COSÌ, ESISTE!)**
A JOURNEY TO NARNIA
FOR A REPORTAGE
(THAT'S RIGHT, IT ACTUALLY EXISTS!)
Cathelijjn Paling

/ 108
**LA GIURIA, I VINCITORI,
I CANDIDATI**
THE JURY, THE WINNERS,
THE NOMINEES



I MOSTACCIOLI DI JACOPA DE' SETTESOLI

THE MOSTACCIOLI OF JACOBA OF SETTESOLI

Testo di / Text by
Marilena Badolato

Fonte / Source
Blog omonimo

**All'inizio fu il mosto.
Intriso con farina e poco altro.
Regalava all'impasto quella
componente zuccherina così preziosa.**

Firstly it was must.
Drenched in flour and little else.
It gave the dough that sugary
component which was so precious.

ALL'INIZIO FU IL MOSTO.

vite e del lavoro dell'uomo. Il mosto era facile da utilizzare e così alla portata di tutti, delle case contadine e di quelle aristocratiche. Bolliva a lungo e si restringeva diventando denso e sciropposo e si impiegava come condimento dolce nel momento storico in cui lo zucchero scarseggiava. Così i mostaccioli, in origine tipici del periodo della vendemmia, erano fatti con la pasta di pane, miele, mosto d'uva e anice. E in una versione più ricca facevano parte del menù dei giorni di festa. "Intridi un moggio di farina con il mosto, aggiungici anice, cumino, due libbre di grasso, una libbra di cacio e quando avrai impastato e dato la giusta forma, cuoci sopra foglie di lauro" scrive Marco Porcio Catone nel suo trattato "De agricultura" a proposito dei "mustacei", focacce dolci cotte su foglie di lauro a donare aroma, dedicate nell'antica Roma agli sposi, tra gli ingredienti delle quali figurava il mosto cotto in segno beneaugurante di fertilità e fortuna. Per tradizione erano offerte anche ai convitati al momento della partenza, un ultimo segno di attenzione all'ospite che si congedava. Ma nella Roma antica si conoscevano anche dei biscotti simili con il nome di "mortarioli", a base di miele e mandorle pestate nel mortaio, da cui il nome. Ed è molto probabile che le due preparazioni a un certo punto si fossero incontrate e fuse in una accattivante contaminazione, linguistica e culinaria. I mostaccioli avevano una forma obbligatoria, importante. Erano romboidali e di una grandezza che sfiorava circa i dieci centimetri. La forma a losanga dei biscotti, di cui esistono ancora oggi collezioni di antichi stampi, sta a significare, nel triangolo doppio che contiene, la dualità delle energie maschile e femminile, alfa e omega. Il simbolo del rombo appare in ogni epoca, cultura, tradizione spirituale con il significato di "autentico", "immutabile", "indistruttibile", "indomabile". La geometria sacra del Medioevo e Rinascimento include la forma romboidale anche nella costruzione delle cattedrali: unendo la perfezione delle forme geometriche con la scelta oculata del posizionamento sul terreno, con l'orientamento in funzione delle stelle e dei momenti cosmici, con le proporzioni e con il simbolismo, i costruttori delle cattedrali medioevali tentarono di riunire l'uomo a dio.

FIRSTLY IT WAS MUST.

Drenched in flour and little else. It gave the dough that sugary component which was so precious. Must, which will never become wine, represented the primordial state of the drink, more like the sugar of that grape which appeared with the vine in religious iconographic images than the real wine: grapes, the fruit of the vine and of the work of man. Must was easy to use and therefore within reach of everyone, from peasant to aristocratic households. After being boiled for a long time it was refined, becoming dense and syrupy and was used as a sweet condiment during the period in history when sugar was scarce. And so mostaccioli, which were typically associated with the time of the grape harvest, were made with bread dough, honey, grape must and aniseed. A richer version of them formed part of the menu on feast days. "Step a blade of flour with the must, add aniseed, cumin, two pounds of fat, a pound of cheese and, after kneading it to obtain the right shape, cook it on laurel leaves" writes Marcus Porcius Cato in his treatise "De agricultura" on "mustacei", sweet flatbreads cooked on laurel leaves to give flavour, dedicated in ancient Rome to betrothed couples with cooked must figuring amongst the ingredients as an auspicious sign of fertility and fortune. Traditionally they were also offered to guests as

Intriso con farina e poco altro. Regalava all'impasto quella componente zuccherina così preziosa. Il mosto, che non diventerà mai vino, rappresentava lo stato primordiale della bevanda, più vicino e simile al succo di quell'uva che con la vite appariva nelle rappresentazioni iconografiche religiose che al vino vero e proprio: uva, il frutto della

they were leaving, as a last gesture of attention to the departing guest. However, in ancient Rome, similar biscuits were also known about called "mortarioli", made with honey and almonds pounded in a mortar, from which the name is taken. It is very likely that, at some point, the two recipes were brought together and merged into a tasty linguistic and culinary fusion. Mostaccioli had to have a specific shape. They were rhomboids and about ten centimetres in size. The double triangle of the losenge shaped biscuits, ancient stamp collections of which still exist today, represents the duality of male and female energies, alpha and omega. The rhombus symbol appears in every age, culture and spiritual tradition meaning "authentic", "unchangeable", "indestructible", "indomitable". The sacred geometry of the Middle Ages and Renaissance also includes the rhomboid shape in the construction of cathedrals: the builders of medieval cathedrals attempted to reunite man to god by combining the perfection of geometric shapes with the carefully chosen position on the ground, with the orientation of the stars and cosmic points, with proportions and symbolism.



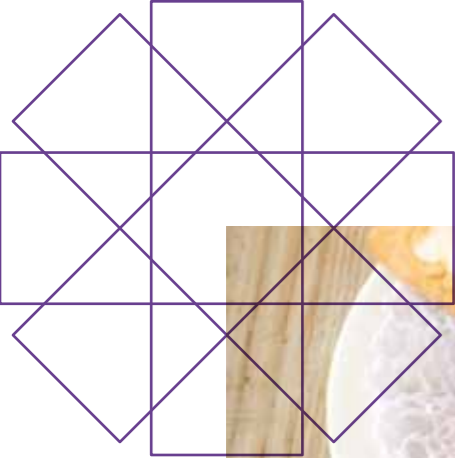
GLI INGREDIENTI

Gli ingredienti dei mostaccioli riportano chiaramente al periodo storico medievale e al significato a loro attribuito. Oltre al mosto, così importante da regalare il nome al biscotto, sicuramente si sarà aggiunto il miele, largamente utilizzato nelle preparazioni dolci e quella frutta secca così presente nella nostra penisola. Il mondo delle api era visto come un microcosmo perfetto, gestito con una organizzazione capillare e il loro prodotto, oltre che come prezioso dolcificante, era consumato anche per le sue proprietà medicali sin da tempi antichissimi. Le mandorle, poi, trovavano grande impiego nel Medioevo in quel "biancomangiare", una sorta di odierno latte di mandorla che aveva il compito, con il suo colore bianco virginale e la natura vegetale, di sostituirsi al latte di origine animale e accompagnare i piatti dei giorni di astinenza di un calendario liturgico da rispettare. Si saranno aggiunte anche quelle spezie, in primis l'anice dall'antico utilizzo, digestiva e si pensava afrodisiaca se accompagnata al miele, e il più comune pepe e la più preziosa cannella l'uso dei quali era molto diffuso perché ritenuti secondo i dettami galenici "riscaldanti" e quindi equilibranti diete povere o a base di alimenti considerati "freddi".



MOSTACCIOLI INGREDIENTS

Mostaccioli ingredients, and the significance attributed to them, clearly date back to the Middle Ages. As well as must, which was so important it gave the name to the biscuit, honey, widely used in sweet recipes, would certainly have been added and any dried fruit available in Italy. The world of bees was seen as a perfect microcosm, operated with widespread organisation and their product, as well as being a valuable sweetener, had also been consumed for its medical properties since the very earliest times. Almonds were also much used in the Middle Ages in "blancmange", a sort of almond milk of today which, with its pure white colour and vegetable nature, was employed as a substitute for milk from animals and to accompany dishes on abstinence days which had to be respected in the liturgical calendar. Spices would also have been added; in primis, aniseed, used in ancient times, which was digestive and thought to be an aphrodisiac if accompanied by honey. Pepper which was common and cinnamon which was precious were widely used because, according to pharmaceutical precepts, they were assumed to be "warming" and therefore gave balance to poor diets or foods considered "cold".



Non meraviglia quindi la straordinaria diffusione dei mostaccioli su tutto il territorio nazionale: essi ci riportano direttamente alle origini della nostra storia. Citano i mostaccioli anche Giovenale e Cicerone, e quest'ultimo crea il famoso detto: "laureolam in mustaceo quaerere" ossia "ottenere la gloria a buon mercato" a significarne la semplicità di esecuzione e la diffusione.

Non meraviglia quindi la straordinaria diffusione dei mostaccioli su tutto il territorio nazionale: essi ci riportano direttamente alle origini della nostra storia. Citano i mostaccioli anche Giovenale e Cicerone, e quest'ultimo crea il famoso detto: "laureolam in mustaceo quaerere" ossia "ottenere la gloria a buon mercato" a significarne la semplicità di esecuzione e la diffusione. Il mostacciolo era infatti molto diffuso nella Tuscia Romana anche come dolce rituale natalizio: tipico per questa zona l'uso di particolari "stampi", normalmente in legno molto duro, cesellati più o meno artisticamente, per imprimere nella superficie del dolce motivi a carattere religioso, ma anche veri "marchi proprietari", stemmi di famiglia, simboli di pace oppure semplici o più elaborate decorazioni geometriche, floreali, raffigurazioni di animali, reali o di fantasia. Esiste ancora oggi una collezione di stampi di mostaccioli, un centinaio e tutti rigorosamente documentati, che hanno suscitato l'interesse di importanti istituzioni culturali-etnografiche, come il Museo Nazionale Arte e Tradizioni Popolari di Roma. Alcune ricette di mostaccioli le troviamo in quaderni conventuali, a testimoniare il ruolo svolto dai monasteri femminili nello sviluppo dell'arte dolciaria. Infatti dal XIV al XVIII secolo, prima della nascita delle vere e proprie pasticcerie, i principali dolci che si preparavano nel territorio dove sorgevano i monasteri erano molto spesso rielaborati dalla competenza e dalle abili mani delle suore. Rimangono ricette di mostaccioli anche nei primi ricettari dei cuochi di corte. Il cuoco rinascimentale Cristoforo Messisbugo scrive nel 1557: "A fare mostazzoli di zucchero. Piglia di cedro confetto[...] Poi farai i mostazzoli grandi e piccioli", una ricetta di biscotti preparati con miele,

farina, cedro candito, noce moscata. Sbriciolati erano persino utilizzati come rinforzante di sapore per una famosa torta di Bartolomeo Scappi, "cuoco segreto" cioè personale di Papa Pio V, al gusto di melone di Cantalupo. Mastro Bartolomeo Scappi, alla fine del XVI secolo, ci indica l'uso di "un'oncia e meza di mostaccioli napoletani fatti in polvere" anche nella ricetta "per fare torta con diverse materie, da Napoletani detta pizza" (Opera di M. Bartolomeo Scappi, Maestro dell'Arte del Cucinare, divisa in sei libri. Libro Quinto, Delle Paste, Cap 121. In Venetia M.DC.X. Presso Alessandro Vecchi).

Laureolam In mustaceo quaerere

The extraordinary prevalence of mostaccioli throughout Italy is no surprise: they date back directly to the origins of our history. Mostaccioli were mentioned by both Juvenal and Cicero, the latter coining the famous saying: "laureolam in mustaceo quaerere" or "obtaining glory for little outlay" meaning the simplicity in making them and their prevalence.

The extraordinary prevalence of mostaccioli throughout Italy is no surprise: they date back directly to the origins of our history. Mostaccioli were mentioned by both Juvenal and Cicero, the latter coining the famous saying: "laureolam in mustaceo quaerere" or "obtaining glory for little outlay" meaning the simplicity in making them and their prevalence. The mostacciolo was also very common in Tuscia Romana as a ritual sweet at Christmas time: it was typical practice in this area to use special "moulds", normally in very hard wood, sometimes artistically carved, to imprint motifs of a religious character on the surface of the sweet, as well as true "brand labels", family coats of arms, symbols of peace or simple or more elaborate geometric or floral decorations, depictions of animals, real or fantastical. There still exists today a collection of a hundred or so mostaccioli moulds, all carefully documented, which have caught the interest of important cultural-ethnographical institutions such as the Museo Nazionale Arte e Tradizioni Popolari in Rome. We find some mostaccioli recipes in convent notebooks, testifying to the role carried out by female monasteries in the development of the art of confectionery. In fact, from the 14th to the 18th century, before the establishment of true patisseries, the principal sweets prepared in the region where there were monasteries, were very often re-worked by the skill and the capable hands of the nuns.

There are also mostaccioli recipes in the first recipe books of court chefs. The Renaissance chef, Cristoforo Messisbugo, writes in 1557: "A fare mostazzoli di zucchero. Piglia di cedro confetto[...] Poi farai i mostazzoli grandi e piccioli" (to make sweet mostazzoli. Take some candied citron[...] Then you will make both large and small mostazzoli), a recipe for making biscuits with honey, flour, candied citron and nutmeg. Crumbs tasting of Cantaloupe melons were even used to strengthen the flavour in a famous cake by "secret chef" Bartolomeo Scappi, who was on the personal staff of Pope Pius V. At the end of the 16th century, Mastro Bartolomeo Scappi, also tells us of the use of "un'oncia e meza di mostaccioli napoletani fatti in polvere" (an ounce and a half of crumbs of Neapolitan mostaccioli) in the recipe "per fare torta con diverse materie, da Napoletani detta pizza" (for making cake with different ingredients, called pizza by the Neapolitans) (Book by M. Bartolomeo Scappi, Expert in the Art of Cookery, divided into six books. Fifth book, Pastries, Chapter 121. In Venetia M.DC.X. Presso Alessandro Vecchi).



“i mostaccioli sono dolci caserecci fatti con farina, miele, mosto cotto, conditi di droghe, in forma romboidali o a pupattoli, panieri e simili.”

Alla fine del 1600 Antonio Latini, a Roma al servizio del cardinale Antonio Barberini, nell’opera “Lo scalco alla moderna [...]” descrive mostaccioli con cedri canditi, mandorle e una glassa di zucchero alla cannella. Vincenzo Corrado, cuoco napoletano del XVIII secolo, nel “Credenziere del buon gusto – La manovra della cioccolata e del caffè” non solo attesta l’uso del mostacciolo per aromatizzare la “salsa al agrodolce” o la salsa fredda di acciughe, ma ne raccomanda anche una glassa di copertura di naspro, uno zucchero fondente, al cioccolato. Nel suo trattato indica anche due diversi tipi di mostacciolo: quello con cannella, chiodi garofano e noce moscata e l’altro con cedro candito, mandorle ed un pizzico di pepe. I ricettari ottocenteschi ne offrono numerose versioni. Nel 1810 Michele Somma di Nola descrive un mostacciolo fatto con farina, zucchero, mandorle e coperto di cioccolato. Ippoli-

to Cavalcanti nella sua “Cucina teorico-pratica”, opera pubblicata per la prima volta a Napoli nel 1837, fornisce un’ennesima ricetta del “mustacciolo”. Giovan Battista Marzano nel suo “Dizionario etimologico” del 1928, così li definisce: “i mostaccioli sono dolci caserecci fatti con farina, miele, mosto cotto, conditi di droghe, in forma romboidali o a pupattoli, panieri e simili.” Oggi, praticamente quasi ogni regione italiana ha elaborato una propria ricetta di mostaccioli, quelli più vicini alla tradizione antica sono probabilmente i laziali e gli abruzzesi, a base di farina, miele e mosto cotto; i pugliesi, che però utilizzano il cotto di fichi al posto del mosto ed i ben noti “mustazzola” di Ragusa, in Sicilia, preparati con farina, vino cotto e poi irrorati di miele fuso e mandorle tritate. Ma li troviamo persino in Germania: i “lebkuken”, dolci tipici di Norimberga, hanno un impasto simile e sono ricoperti di glassa zuccherina o di cioccolato fondente. Al primo assaggio la cioccolata fondente che li ricopre lentamente si scioglie e cede il passo alla dolce e morbida pasta con il miele, poi alla cannella ed infine a quei piccoli pezzi di

mandorla che suggellano un matrimonio di gusto. E ancora, come ricorda l’antropologo Martino Michele Battaglia, i mostaccioli di Soriano Calabro, che venivano usati dai fedeli come ex-voto anatomorfi (braccia, seni, gambe, cuori, piedi, mani e così via) in numerosi Santuari calabresi e in tutto il Mezzogiorno, spesso eseguiti anche su commissione. Molto diffusi anche i soggetti zoomorfi, mentre quelli a forma di esse sono un simbolo arcaico che voleva rappresentare il serpente a due teste, amuleto portafortuna. Molto simili sono anche le “susumelle” calabresi, preparate con farina, zucchero, mandorle e miele e aromatizzate con cannella, pepe, noce moscata, prodotte soprattutto nelle zone di Reggio Calabria, Catanzaro, Crotona e Vibo Valentia. Ovviamente i mostaccioli, secondo l’antica ricetta e in nuove versioni, vengono da sempre preparati ad Assisi, rinnovando la passione di San Francesco verso l’uso di ingredienti semplici e genuini e l’affetto di una vera amicizia fraterna verso Jacopa de’ Settesoli, nobildonna romana, che li aveva preparati al santo e ai suoi confratelli durante il loro soggiorno a Roma.



At the end of 1600 Antonio Latini, who was in Rome in the service of Cardinal Antonio Barberini, describes in his work “Lo scalco alla moderna [...]” (“The modern steward”) mostaccioli with candied citron, almonds and a cinnamon sugar icing. Vincenzo Corrado, an 18th century Neopolitan chef, in “Credenziere del buon gusto – La manovra della cioccolata e del caffè” (“Confectioner of good taste – using chocolate and coffee”) shows not only the use of the mostacciolo to flavour “sweet and sour sauce” or cold anchovy sauce, but also recommends covering them with an icing of naspro, a bittersweet chocolate. In his treatise, he also mentions two different types of mostacciolo: one with cinnamon, cloves and nutmeg and the other with candied citron, almonds and a pinch of pepper. 18th century cookery books offer numerous different versions of them. In 1810, Michele Somma from Nola describes a mostacciolo made with flour, sugar, almonds and covered with chocolate. In his book “Cucina teorico-pratica” (“Practical-theoretical cooking”), first published in Naples in 1837, Ippolito Cavalcanti provides yet another “mustacciolo” recipe. In his “Dizionario etimologico” (Etymological dictionary) of 1928, Giovan Battista Marzano describes them thus: “mostaccioli are homemade sweets made with flour, honey, cooked must, seasoned with spices, in rhomboid or doll form, in wicker or similar.” Today, almost every region in Italy has formulated its own mostaccioli recipe. The ones closest to ancient tradition are probably those from Lazio and Abruzzo, which are made with flour, honey and cooked must; those from Puglia, on the other hand, use baked figs instead of must and the renowned “mustazzola” from Ragusa, in Sicily, is made with flour, cooked wine and then sprayed with melted honey and ground almonds. We even find them in Germany: the “lebkuken”, traditional biscuits from Nuremberg, have a similar dough and are covered

“mostaccioli are homemade sweets made with flour, honey, cooked must, seasoned with spices, in rhomboid or doll form, in wicker or similar.”

with a sugar glaze or dark chocolate. On the first mouthful, the dark chocolate which covers them, slowly melts and gives way to the sweet, soft honey dough, then to the cinnamon and, lastly, those small pieces of almond which seal the perfect marriage of tastes. Then there are the mostaccioli of Soriano Calabro, which the anthropologist Martino Michele Battaglia recalls were used by worshippers as anthropomorphic votive offerings (arms, breasts, legs, hearts, feet, hands and so on) in many sanctuaries in Calabria and throughout the South of Italy, often made by commission. Zoomorphic subjects are also very widespread, while those in the shape of them are an ancient symbol seeking to portray the serpent with two heads, a lucky charm bracelet. The “susumelle” from Calabria, produced mainly in the areas of Reggio

Calabria, Catanzaro, Crotona and Vibo Valentia, are also very similar, made with flour, sugar, almonds and honey and flavoured with cinnamon, pepper and nutmeg. Obviously, both the ancient recipe and new versions of mostaccioli have always been made in Assisi, emphasising St. Francis’ passion for using simple, natural ingredients and the affection of his deep friendship with Jacopa of Settesoli, a Roman noblewoman, who had prepared them for the saint and his brethren during their stay in Rome.



Così i mostaccioli, di antica tradizione, entrando nella grande storia francescana diventano universali. Acquistano quella significazione primigenia che avevano di dolci delle nozze e del commiato agli ospiti nel momento della loro partenza. Diventano i dolci delle nozze di Francesco con “sora morte corporale” e del commiato di Francesco da una amica fraterna, Frate Jacopa, come memoria perenne di chi non c’è più. Di un santo che ha amato la vita terrena come quella celeste. Anzi trasformando la vita celeste in quella terrena creata da Dio per le sue creature. Questo è il grande messaggio innovatore, questa è la grande scoperta rivoluzionaria di Francesco: un Dio che ama tutto il Creato e si manifesta attraverso le creature. E attraverso anche i loro sentimenti, le emozioni, persino il gusto, l’atto finale complesso e completo legato a tutti i sensi che Francesco non cancella anzi esalta. Si tramanda che Jacopa arrivò appena Francesco, ormai in punto di morte, ebbe terminato di dettare la lettera a lei indirizzata. “Aprite le porte e fatela entrare, perché per frate Jacopa non c’è da osservare la clausura stabilita per le donne” e Francesco, lui per primo, dicono i Fioretti, ebbe “grande allegrezza e consolazione nel vederla” e i frati furono stupiti da quella venuta. Il particolare storico, secondo cui Jacopa portò alla Porziuncola, senza aver ricevuto ancora la lettera, esattamente ciò che nella lettera era richiesto, è legato ad una “ispirazione” che ella ebbe, come più chiaramente si esprimono i Fioretti. Questa rappresentazione amicale è documentabile con

un altro, sorprendente particolare. Jacopa porta anche “altre cose, per fargli quel dolce” che Francesco era solito mangiare da lei. Così era scritto nella lettera. Potrebbe sembrare strano che il santo pensi, in punto di morte, ai dolci. Ma Francesco è profondamente assimilato alla vita del cosmo intero, basti pensare al suo “Cantico delle creature”, dove è “amico” dello stesso “frate corpo” dove dice “ecco, ora sono pronto a soddisfare i tuoi desideri”. E tra i desideri da salvaguardare e di cui raccomanda sempre anche ai suoi fratelli, vi è quello del buon nutrimento e della sana materia prima che la Natura regala. E il morente fu “molto confortato” mangiando di quei pasticcini, di cui, è scritto, egli poté mangiare solo “ben poco”. La differenza tra il “poco” e il “molto” è indicativa di un conforto affettivo: Jacopa infatti è colei con cui condividere le ansie, le aspettative, le speranze dell’Ordine francescano, oltre a connotare la dimensione reale in cui i seguaci “laici” del francescanesimo si inscrivono. In lei si coglie il senso più autentico dell’amicizia fraterna.

I mostaccioli entrano così di diritto tra le “sante pietanze” ricordati e assimilati alla storia di Francesco d’Assisi. Le gustose preparazioni le cui origini sono da ricercare in luoghi lontani, testimonianze di usanze radicate nel tempo e legati alla devozione popolare. Del resto ricette e preghiere hanno in comune la ripetizione, ogni volta identica, di una pratica che può definirsi rituale. Così il legame tra il culto dei santi e le specialità alimentari rivela il rapporto tra gola e preghiera, che

celebra i momenti felici e quelli meno felici, come le lunghe veglie funebri che affratellavano, tra pietanze e litanie, i presenti. Così il cucinare e il mangiare possono diventare, sorprendentemente, manifestazioni di fede. Ancor più se li troviamo, come nel caso di Francesco, direttamente citati già nelle vita del santo, a lui presenti, e non creazione postuma a lui dedicata. Infatti biscotti, dolcetti e pani spesso, già nei loro nomi, evocano il martirio o la vita del santo. Cibo diventa allora prece e ricordo, con mille varianti popolari. Dove le componenti sacre, immancabilmente, si mescolano a quelle profane. E scrivono una nuova storia. “A donna Jacopa, serva dell’Altissimo, frate Francesco, poverello di Cristo, Salute nel Signore e Comunione nello Spirito Santo. Sappi, carissima, che il Signore benedetto mi ha fatto la grazia di rivelarmi che è ormai prossima la fine della mia vita. Perciò, se vuoi trovarmi ancora vivo, appena ricevuta questa lettera, affrettati a venire a Santa Maria degli Angeli. Poiché se giungerai più tardi di sabato, non mi potrai vedere vivo. E porta con te un panno di colore cenereo per avvolgere il mio corpo e i ceri per la sepoltura. Ti prego anche di portarmi quei dolci, che tu eri solita darmi quando mi trovavo malato a Roma”.



“Ti prego anche di portarmi quei dolci, che tu eri solita darmi quando mi trovavo malato a Roma”

In this way, mostaccioli of ancient tradition enter into the great flow of Franciscan history, becoming universal. They acquire that primordial significance held by the wedding sweets or of the farewell to the guests as they depart. They become the wedding sweets of Francis with “sister bodily death” and Francis’s farewell to a fraternal friend, Friar Jacoba, as an everlasting memory of someone who is no longer there; of a saint who loved earthly life as much as the celestial life, transforming celestial life into the earthly one created by God for his creatures. This is the great innovative message, Francis’ great revolutionary discovery of: a God who loves all Creation and is manifested in the creatures. And also through their feelings, emotions, even taste, the complete final act tied to all the senses which Francis rather than cancelling, exalts. History has it that Jacoba arrived just as Francis, now at death’s door, had finished dictating a letter addressed to her. “Open the door and let her come in, because with Friar Jacoba there is no need to observe the seclusion established for women” and Francis himself, according to the Fioretti, had “much happiness and consolation in seeing her” and the friars were amazed by her visit. The historical detail, according to which Jacoba arrived at Portiuncola without having yet received the letter, exactly what was requested in the letter, is linked to an “inspiration” that she had, as is expressed more clearly by the Fioretti. This friendly representation is documented by another surprising detail. Jacoba also brings “other things, to make him that sweet” which Francis usually ate with her. This is what was written in the letter. It may seem strange that the saint was thinking about sweets when he

was on the point of death. However, Francis was deeply absorbed in the life of the entire cosmos. One just as to think about his “Canticle of the creatures”, where he is the “friend” of the same “brother body” where he says “Here am I, now I am ready to satisfy your desires”. Amongst the desires to be safeguarded and which he always recommends to his brethren, is the one about good nourishment and of the wholesome substance before Nature takes its course. Dying was “greatly comforted” by eating those little pastries of which it is written that he only managed to eat “very little”. The difference between the “little and the “much” is indicative of an emotional solace. Jacoba is the one with whom to share the anxieties, expectations and hopes of the Franciscan order, as well as symbolising the actual dimension which the “lay” followers of the Franciscan order were part of. In her is seen fraternal friendship in the most authentic sense.

Mostaccioli therefore have a rightful place among the “wholesome dishes” mentioned and absorbed into the history of Francis of Assisi. The tasty dishes whose origins are to be found in far off places, a testimony of customs rooted in time and linked with popular devotion. For the rest, recipes and prayers have repetition in common, each time identical, in a practice which can be described as a ritual. Therefore, the link between the worship of saints and food specialities reveals the rapport between eating and prayer, celebrating both the happy and the less happy moments, like the long funeral vigils which bring people together with food and liturgy. And so cooking and eating can, surprisingly, become a manifestation of faith. They are found more

and more, as in the case of Francis, already directly cited with him during the saint’s life, and not as a creation dedicated to him posthumously. In fact, the names of biscuits, sweets and bread often evoke a martyr or the life of a saint. Food then becomes a prayer and memento, with thousands of popular varieties where the sacred components mix, immutably, with the profane. They write a new history. “To Lady Jacoba, handmaiden of he who is most high, Brother Francis, Poor Man of Christ, Health in the Lord and Communion in the Holy Spirit. Know, dearest, that the blessed Lord has granted me the grace of revealing to me that the end of my life is now nigh. And so, if you wish to find me still living, hurry and come to Santa Maria degli Angeli as soon as you receive this letter because if you arrive later than Saturday you will not be able to see me still living. And bring with you an ash coloured cloth in which to wrap my body and candles for the burial. I beg you also to bring me those sweets which you always used to give me when you found me unwell in Rome.”

“I beg you also to bring me those sweets which you always used to give me when you found me unwell in Rome”

LA VIA DELL'ACQUA DELL'UMBRIA

UMBRIA'S WATERWAY

Testo di / Text by
Marinella Correggia

Fonte / Source
Il Manifesto - Gambero Verde

«Il vapore forma una specie di nuvola leggera come polvere, attraverso la quale i raggi del sole che tramonta formano il più bell'arcobaleno (...)»

Vide, Leonardo da Vinci, l'arcobaleno delle Marmore che accompagna pacifico il tumulto della cascata più alta d'Europa sullo sfondo di montagne, boschi e borghi di pietra? È una domanda «di attualità», vista la recente ipotesi che l'artista-scienziato si trovasse lì, e non nella sua Toscana, quando realizzò il celeberrimo disegno Paesaggio con fiume, nel 1473. Davanti al triplo salto di 165 metri, l'occhio leonardesco era il più adatto ad apprezzare la ricaduta paesaggistica dell'opera idraulica creata nel terzo secolo a.C., quando il console romano Curio Dentato fece bonificare la piana reatina creando un canale di congiunzione fra i fiumi Velino e Nera. Al belvedere Specola, torretta panoramica fatta costruire da papa Pio VI nel 1781, arrivò certamente il geografo Philippe Petit - Radet, nei primi anni del 1800: «Il vapore forma una specie di nuvola leggera come polvere, attraverso la quale i raggi del sole che tramonta formano il più bell'arcobaleno (...)». Da attraversare con le dita, sporgendosi verso le acque dal Balcone degli innamorati, incastonato nel travertino alla fine del tunnel omonimo.

Sul sentiero n. 1, «Antico passaggio». In provincia di Terni, la cascata delle Marmore è una delle meraviglie disseminate lungo un percorso d'acqua che possiamo affrontare come comanda il sesto senso, quello ecologico: ferrovia (da diverse città dell'Italia centrale), più bus di linea e funicolare (fra stazioni e paesi), più il «cavallo di san Francesco» (sui sentieri e nei parchi). Il millenario intreccio fra la fatica umana e la pazien-

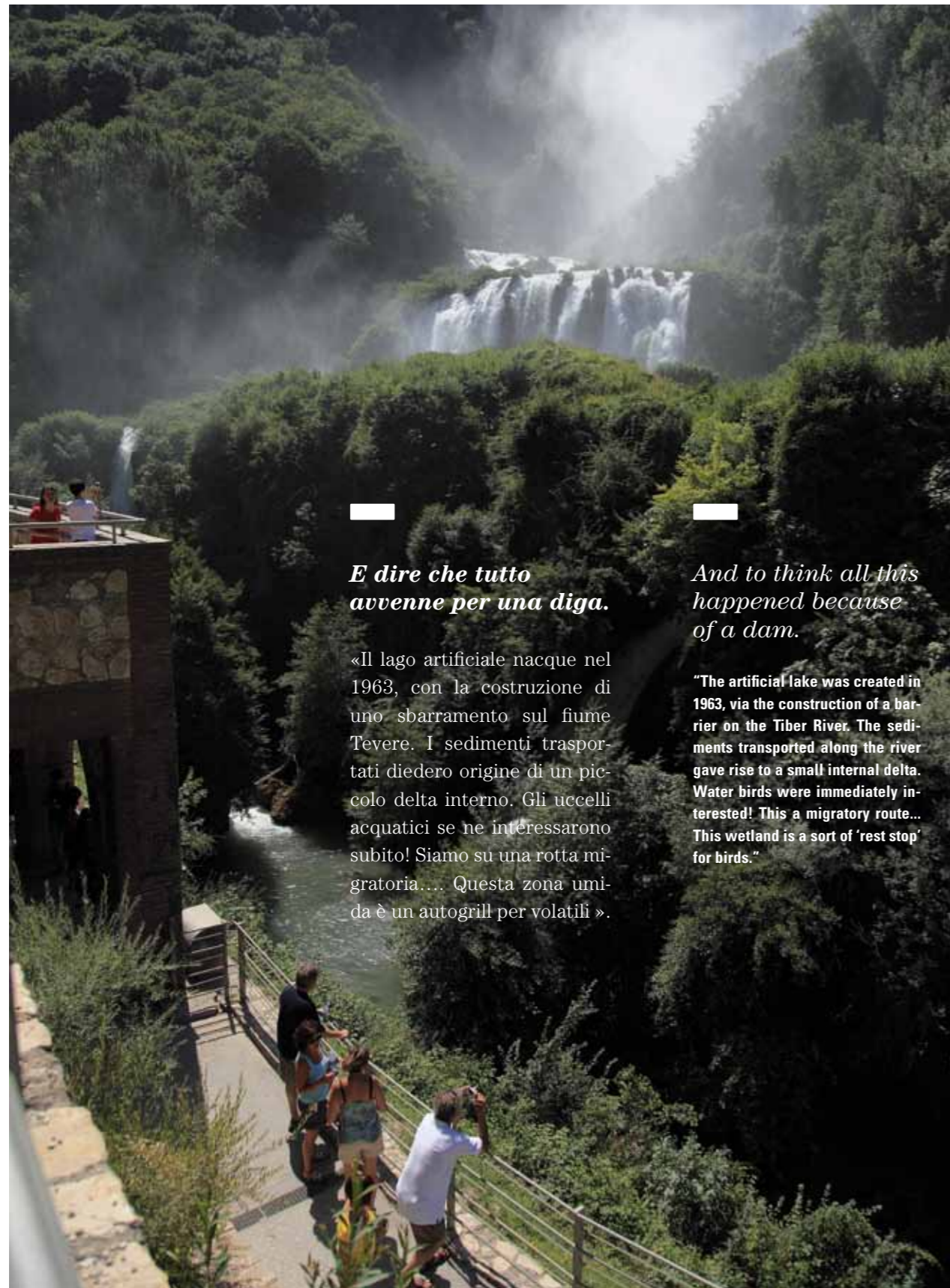
za idrica riempie quasi l'alfabeto: acquedotti canali cascate cave cisterne cunicoli dighe fiumi fonti fontanili grotte laghi creati/laghi spariti oasi paludi pozzi parchi fluviali ponti torrenti. E fontanelle e rubinetti: per la nostra borraccia. È poco adatta alle visite naturalistiche un'uggiosa domenica invernale? Ma no: brulicano di vita tutto l'anno le aree umide come l'oasi Wwf del lago di Alviano, 500 ettari di superficie paludosa e 300 di bosco igrofilo. «Molti visitatori arrivano in treno da Roma la mattina; dalla stazione si avviano a piedi o in bici sulla pista di cinque chilometri nel verde, fino ai nostri due sentieri attrezzati», spiega Maria Neve Medori, una delle responsabili dell'oasi. Dalle fessure di un capanno di legno, indica le numerose famiglie di uccelli acquatici che punteggiano il lago e le sue sponde. Curiose spatole, colorati martin pescatori, aironi, cormorani, sono fra le 200 specie censite, fra migratorie e stanziali. «Al censimento invernale abbiamo contato circa 5.500 esemplari. La sera, oltre trecento cormorani tornano a dormire nell'Isola grande. Quest'estate, con la nostra piccola barca, ci si potrà avvicinare agli estivanti: airone rosso, sgarza dal ciuffetto, nitticora, nibbio bruno...»

“Mist forms a kind of light cloud similar to dust, through which the rays of the setting sun form the most beautiful rainbow (...)”

Did Leonardo da Vinci see the rainbow of the Marmore falls that peacefully accompanies the

highest waterfall in Europe situated amongst mountains, forests and stone villages? This is a “topical” question, given the recent hypothesis that the artist-scientist was there, and not in his homeland Tuscany, when he created the famous drawing ‘Landscape with river’, in 1473. In front of the 165 metre falls, Leonardo’s vision was probably the most suitable to appreciate the landscape enriched by the hydraulic work created in the third century BC, when the Roman consul Curio Dentato reclaimed the Rieti plain, creating a connecting channel between the Velino and Nera rivers. Geographer Philippe Petit-Radet arrived in the early 1800s at the Specola belvedere, a panoramic tower built by Pope Pius VI in 1781: “Mist forms a kind of light cloud similar to dust, through which the rays of the setting sun form the most beautiful rainbow (...)” To be crossed with fingers, leaning towards the water from the ‘Balcony of lovers’, set in travertine at the end of the tunnel bearing the same name.

On trail n.1, the “Ancient passage”. In the province of Terni, the Marmore waterfalls is one of the wonders scattered along a waterway that we can reach, ecologically: by rail (from various cities in central Italy), bus lines and funicular railway (via stations and villages), and by “the horse of St. Francis” (on the paths and in the parks). The millenary intertwining of human toil and patient water almost fills the alphabet: aqueducts, canals, waterfalls, pits, cisterns, tunnels, dams, rivers, water sources, fountains, caves, natural lakes, created lakes, lakes that disappeared, oasis’, marshes, wells, rivers, parks, bridges, torrents... And fountains and faucets: for our water bottle. Are cloudy winter Sundays suitable for nature visits? Of course: the wetlands, like the lake Alviano WWF oasis, 500 hectares of marshy area and 300 of hygrophilous woods, are full of life all year round. “Many visitors arrive by train from Rome in the morning; from the station they take, on foot or by bike, the five-kilometre path in the countryside, up to our two equipped trails”, explains Maria Neve Medori, one of the oasis’ managers. Through the cracks of a wooden shed, she indicates the numerous families of waterfowl that can be seen on the lake and its shores. Curious spatulas, colourful kingfishers, herons and cormorants are among the 200 species identified, both migratory and sedentary. “During the winter we counted roughly 5,500 birds. In the evening, over three hundred cormorants return to sleep on the large island. This summer, with our little boat, we’ll be able to approach the summer birds: red herons, squacco herons, night herons, brown kites...”



E dire che tutto avvenne per una diga.

«Il lago artificiale nacque nel 1963, con la costruzione di uno sbarramento sul fiume Tevere. I sedimenti trasportati diedero origine di un piccolo delta interno. Gli uccelli acquatici se ne interessarono subito! Siamo su una rotta migratoria.... Questa zona umida è un autogrill per volatili ».

And to think all this happened because of a dam.

“The artificial lake was created in 1963, via the construction of a barrier on the Tiber River. The sediments transported along the river gave rise to a small internal delta. Water birds were immediately interested! This a migratory route... This wetland is a sort of ‘rest stop’ for birds.”

Autogestito, o modello mensa per i bisognosi: nelle ristrettezze invernali, lucherini, cince e altri uccelletti frequentano a frotte la mangiatoia della radura nel bosco, pasteggiando a semi di ontano e girasole. Nascosto nel capanno, il fotografo naturalista Pietro Iannetta immobilizza in scatti nitidi e fantasiosi il moto perpetuo dei volatili. Molti più calmi gli equini tosaerba: i tre cavalli in pensione che pascolano sulla prateria, cavalcati da aironi guardabuoi; e l'asino Berto che con la barbata capretta Martina tiene pulita l'area del centro di educazione ambientale, un grande edificio di legno sagomato come un uccello. Sui vicini ontani volano ibis, con il suo becco egizio; è una specie alloctona, qui ne sono approdati tre esemplari. Chi non ha le ali, per cercare altre saggezze idriche riprende il treno. Pochi minuti, più la funicolare

Self-managed, or a canteen model for the needy: during winter shortages, siskins, titmice and other small birds frequent the manger of the clearing in the woods, eating alder and sunflower seeds. Hidden in the shed, nature photographer Pietro Iannetta immobilizes the perpetual motion of the birds in clear and imaginative pictures. Three retired horses graze on the prairie, ridden by cattle egrets; and there's Berto the donkey who, along with the bearded goat Martina, cleans the area of the environmental education centre: a large wooden building shaped like a bird. Ibis birds fly on the nearby alders, with their Egyptian-like beak; an alien species, seen here in a group of three. Those of us who don't have wings to move on to other waters, take the train once again.

After a few minutes, and the funicular railway to Orvieto on the Cliff, we arrive at the entrance to the San Patrizio well, also called 'della Rocca'; a magnificent work of hydraulic engi-

verso Orvieto sulla Rupe, e l'ingresso al pozzo di san Patrizio o della Rocca, magnificente opera di ingegneria idraulica fra i tanti spazi scavati nel tufo della città ipogea: dagli etruschi in poi, cunicoli e cisterne destinati ai rifornimenti privati e pubblici. Il pozzo è il contrario della torre di Babele, non solo perché scende sotto terra (per 62 metri), ma perché è genialmente ordinato. Scavato in soli dieci anni - fra il 1527 e il 1537 da operai e artigiani, senza l'ausilio di macchine a motore, per attingere l'acqua dalla falda di san Zenone in tempi di assedio - il condotto ha una duplice rampa elicoidale: sui 248 scalini, salivano e scendevano separatamente gli animali da soma. Impossibile descriverlo. Occorre percorrerlo. Nel borgo di Amelia, a pochi chilometri di corriera dalla stazione di Narni - Amelia, per indietreggiare nel tempo di oltre duemi-

neering among the many spaces dug into the tuff of the underground city: from the Etruscans onwards, tunnels and cisterns destined for private and public supplies were dug. The well is the opposite of the tower of Babel, not only because it goes underground (reaching a depth of 62 metres), but also because it is genially organized. It was excavated in just ten years, between 1527 and 1537, by workers and artisans, without the aid of any motorized machines, to draw water from the San Zenone stratum in times of siege. The duct has a double helical ramp: pack animals went up and down separately on its 248 steps. A feat that is impossible to describe. One needs to actually see it to understand its majesty. Moving back in time, over two thousand years, in the village of Amelia, just a few kilometres by bus from the Narni-Amelia station, we descend into Roman cisterns. Ten majestic communicating naves, waterproofed with an ancient technique - and now

la anni si scende nelle cisterne romane. Dieci maestose navate comunicanti, impermeabilizzate con la tecnica antica - e ora riscoperta - del coccio pesto; capienza fino a 4.400 metri cubi di acqua piovana. Anche Narni, che allunga i suoi vicoli lastricati lungo lo sperone roccioso a precipizio sul Nera, ha una seconda città, quella sotterranea. Con acquedotto, cisterne risalenti al terzo secolo a.C., e un ipogeo fondato sul sangue più che sull'acqua: è la «stanza dei Tormenti», il tribunale dell'infernale Inquisizione. Partendo dall'ostello Sant'Anna in via Gattamelata, un chilometro in discesa fra il verde ed ecco, verso Narni scalo, una visione chiara fra le chiome degli alberi e il fiume, un'altra opera umana sull'acqua: il ponte di Augusto. Danneggiato nei secoli da alluvioni e terremoti, lascia a noi posteri due colossali piloni.

rediscovered - earthenware; a capacity up to 4,400 cubic meters of rainwater. Narni too, which stretches its paved alleys along the rocky spur on the Nera river, has a second 'underground' city. A city with an aqueduct, cisterns dating back to the third century BC, and a hypogeum founded by blood rather than water: the «room of Torment», the tribunal of the infernal Inquisition. Starting from the Sant'Anna hostel in via Gattamelata, a kilometre downhill through the greenery, towards Narni Scalo, we come across a clear vision between the foliage among the trees and the river, yet another man-made construction on the water: the Augustus bridge. Damaged over the centuries by floods and earthquakes, it leaves us two colossal pylons.



Fra Narni e Terni

Between Narni and Terni

Fra Narni e Terni, pochi minuti di ferrovia; e pochi altri minuti per arrivare alla cascata delle Marmore: con un bus al belvedere inferiore, con un altro bus o il treno, al belvedere superiore. Poi, su o giù, per i 6 sentieri, con tabelle che insegnano come una lezione. Il sentiero 4, «la Maestosità», porta con 300 scalini comodi al belvedere Gmelin, dedicato all'autore tedesco dell'incisione «La cascata del Velino a Terni». Per il belvedere dedicato al poeta G.G.N.Byron, basti il suo verso: «impareggiabil cateratta, orribilmente bella». In cima al sentiero-boscoso, «I lecci sapienti», lo stu-

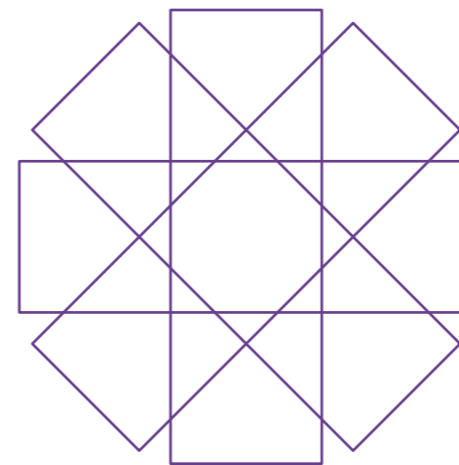
pore: su un prato è adagiata fra altri reperti un'apparente bomba inesplosa! Ma è - come spiegano i pannelli - la parte di una turbina idraulica dismessa. Già: lassù è tutto così poetico da dimenticare la prosaica verità: la produzione di energia idroelettrica. Dal belvedere, il bus prosegue verso un lago che sa di villeggiatura di altri tempi. È Piediluco, con il suo bel borgo e il cono boscoso del monte Caperno che sembra un'isola al centro dell'acqua ma è un grande promontorio; famoso per l'eco che produce e per la possibilità di perdersi sulle sue stradine. C'era un lago anche a Dunarobba

– nel comune di Avigliano. Aveva sepolto una foresta. Ritirandosi, le sue acque rivestirono d'argilla i tronchi, conservandoli. Vecchi due milioni di anni, quaranta giganti mummificati di una varietà estinta di sequoia, riesumati alla fine degli anni Settanta, ora dormono sulle collinette, protetti da strutture a capanna. Ripartendo dalla stazione di Marmore, il suono della cascata è sostituito da mille cinguettii provenienti dal grande pino sul piazzale, protettivo condominio. La prossima volta, insieme alla borraccia porteremo semi di ontano.



Between Narni and Terni, just a few minutes by train, and then a few more to reach the Marmore waterfall: via bus to the lower belvedere and another bus, or train, to the upper belvedere. Then, up or down the 6 trails, with panels providing useful information. Trail no. 4 is called “the Majestic”. Its 300 comfortable steps lead to the belvedere Gmelin, dedicated to the German author of the engraving “The Velino waterfall in Terni”. With regard to the belvedere dedicated to the poet G. G. N. Byron, his verse says it all: «unparalleled cataract, horribly beautiful». At the top of the “The wise oaks” forest path, an apparent unexploded bomb lies, among other finds, on the field! Yet, as the panels explain, it's the part of a disused hydraulic turbine. Indeed, up there everything appears to be so poetic that we forget the prosaic truth: the production of hydroelectric energy. From the belvedere, the bus continues towards a lake that reminds us of old-fashioned holidays. Piediluco, with its beautiful village and the forested cone of Mount Caperno that looks like an island in the

middle of the water, when in fact it's a great promontory; famous for the echoes it produces and for getting lost on its narrow roads. There was also once a lake also in Dunarobba, in the municipality of Avigliano. It buried a forest. Withdrawing, its waters covered the trunks with clay, thus preserving them. The forty, two million year old, mummified giants of an extinct variety of sequoia, exhumed in the late seventies, now sleep on hills, protected by gabled structures. Departing from the Marmore station, the sound of the waterfall is replaced by thousands of chirps coming from the big pine on the square, a protective condominium. Next time we'll bring alder seeds with us, along with the water bottle.



L'UMBRIA, MINIERA D'ORO DELLA BUONA CUCINA ITALIANA

**Una terra di pastori,
con paesaggi incontaminati
e antiche foreste.**

A land of shepards, wild
landscapes and ancient
forests.

UMBRIA, ITALY'S GOURMET GOLDMINE

Testo di / Text by
Cindy-Lou Dale

Fonte / Source
Aspect-county.co.uk





Dolci colline dal fascino rustico e immense valli baciata dal sole dominano i suoi confini occidentali, mentre alte montagne, gole e corsi d'acqua veloci delimitano i suoi confini orientali. Si tratta di uno degli angoli più fertili del paese, una regione dalle antiche tradizioni dove proliferano ingredienti di ottima qualità.

Nella sua vita precedente, risalente al VI secolo, Castello di Monticelli è stato una fortezza, un monastero, una dimora di caccia e durante le due guerre mondiali una prigione. I proprietari Ellen Krauser e il professor Giuseppe Tullio comprarono la tenuta nel 1992 e trascorsero 18 anni a restaurarla, preservandone le caratteristiche medievali in ciascuna delle sue 26 camere dotate di caminetti, pavimenti in terracotta, soffitti con travi di legno di

querchia (molte originali), finestre in castagno, da cui si vedono incorniciati paesaggi della valle e Perugia in lontananza. La tenuta è circondata da due acri di giardini e terrazze, sei acri di foresta e un grande appezzamento di terra dove crescono frutti biologici. Mangiare all'aperto è un evento comune formato da quattro portate, a cominciare da un'insalata di orzo, zucchine e salvia fritte. Ellen spiega che l'Orzo è un seme di farro con forti connessioni regionali. "È usato per fare il pane, ma in Umbria è famoso anche nella 'zuppa di farro'". Poi arriva la pasta, gli Umbricelli, grossi spaghetti conditi con sugo di pomodoro e pepe seguiti dalla faraona, una specialità umbra a base di carne bianca, con coniglio, semi di finocchio ed erbe di campo cotte. Il dessert è formato da una mousse di formaggio spal-

mabile con fragole. La colazione, consumata in una sala con vetrate che affacciano sulla valle, è composta da un ricco banchetto continentale con prodotti tipici locali come affettati, formaggi, frutta biologica e pane fatto in casa (il pane al formaggio di Ellen è un'altra storia).

Una terra di pastori, con paesaggi incontaminati e antiche foreste. Lascia a Roma il suo Pantheon e a Venezia i suoi canali. Lascia alla Toscana la sua arte e la sua massa di visitatori. Dove vorresti essere è nella timida Umbria, autentica capitale italiana dello slow-food.

Leave Rome its Pantheon and Venice its canals. Let Tuscany have its art, and hoards of visitors. Where you want to be is camera-shy Umbria – Italy's authentic slow-food capital.

Pastoral rolling hills and broad, sunny valleys dominate its western reaches, with high mountains, gorges and fast-flowing rivers in its eastern margins. It's one of the country's most fertile corners, a region of ancient traditions where fine ingredients proliferate.

In its former life, dating back to the 6th century, Castello di Monticelli has been a fortress, a monastery, a hunting lodge and a prison during both World Wars. Owners Ellen Krauser and Prof Giuseppe Tullio bought the estate in 1992 and spent 18 years restoring it, preserving the medieval characteristics in each of its 26 suites – fireplaces, terra-cotta floors, oak ceiling beams (many original), chestnut windows which frame views of the valley and Perugia in the distance. It's surrounded by two acres of gardens and terraces, six acres of forest, and a large patch of land where organic produce is grown.

Dinning alfresco is a communal four-course affair, starting with Orzo salad, fried sage and zucchini. Ellen explains Orzo to be a spelt bean with strong Umbrian connections. "It's used in bread-making but in Umbria it's popular in 'zuppa di farro' soup." Then comes Pasta Umricelli – thick spaghetti-like strands dressed in a spicy tomato sauce, followed by Guinea Fowl, a white-meat speciality dish of Umbria, with rabbit, white fennel and Erba Cotta. Dessert is a cream-cheese mousse with strawberries. Breakfast, taken in a glass fronted cabin overlooking the valley, is a rich continental feast with typical local produce – cured meats, cheese, organic fruits and home-made bread (Ellen's cheese bread is something else).



Nel borgo collinare di Deruta visito l'azienda di produzione di maioliche più antica del mondo, la Grazia Maioliche. Sebbene gli archivi ufficiali rivelino che la produzione di maiolica abbia avuto inizio a Deruta durante la seconda metà del XIII secolo, testimonianze provano che sia realmente cominciata un secolo prima.

Parlo con il dottor Ubaldo Grazia della storia della sua famiglia relativa alle maioliche: "Agli inizi del 1500 Giuseppe Grazia trasferì la sua azienda a Deruta e qui trovò una serie di maestri pittori le cui creazioni furono molto ambite.



Nel 1921 mio padre trasferì l'azienda nel posto in cui si trova oggi", afferma Ubaldo. "Non è cambiato nulla da allora e le tecniche artigianali restano identiche a quelle del XII secolo, tramandate di padre in figlio senza interruzioni".

A parte l'attento impegno nel mantenere viva quest'arte, l'attuale generazione della famiglia Grazia persegue un'energica politica di rinnovamento nelle loro lezioni, nei laboratori, nel museo e nell'azienda di ceramica.

Il clima mite dell'Umbria rende la regione particolarmente vocata alla viticoltura, infatti si producono vini rossi e bianchi di ottima qualità, compresi quelli della tenuta Lungarotti, dove le viti furono piantate per la prima volta da Giorgio Lungarotti nel 1962. Un giro nella cantina ci mostra un processo di vinificazione all'avanguardia

In the hill town of Deruta I visit the world's oldest ceramic factory, Grazia Maioliche Ceramics. Although official records show majolica being manufactured in Deruta during the second half of the 13th century, evidence suggests that it actually began a century earlier. I'm speaking with Dr Ubaldo Grazia of his family's history in ceramics: "In the early 1500s Giuseppe Grazia moved his factory to Deruta and with this found a succession of master painters whose creations were highly sought after. In 1921 my father moved the factory to where it now stands," says Ubaldo. "Nothing has changed since then and the craft remains what it's been since the 12th century, handed down from father to son uninterrupted."

Beyond the conscious commitment to keeping this ancient art alive, the present Grazia generation pursue a vigorous policy of innovation in their ceramic classes, workshops, museum and factory.

Umbria's mild climate makes it particularly

che culmina con una degustazione di alcuni dei migliori vini italiani assaggiati finora.

"Possediamo due tenute", afferma l'AD, Chiara Lungarotti, "570 acri qui a Torgiano e 50 acri a Montefalco. Complessivamente si producono 2,5 milioni di bottiglie all'anno, esportate in gran parte in Germania, Stati Uniti e Canada".

Chiara mi invita a pranzo all'U Winebar dove la cucina gourmet è consuetudine. Beviamo una bottiglia di Rubesco su un carpaccio di manzo servito con salsa di rape rosse e concludiamo il pasto con dei biscotti alle mandorle (Tozzetti) e un bicchierino di vin Santo Lungarotti. Più tardi faccio una passeggiata al Museo del vino creato dalla mamma di Chiara, la signora Maria Grazia.

suitable for wine growing, and produces top-quality white and red wines, including those found on the Lungarotti Estate, first planted by Giorgio Lungarotti in 1962. A cellar tour demonstrates a state-of-the-art vinification process, and culminates with a tasting of some of the best Italian wines I've yet sampled.

"We have two estates," says CEO, Chiara Lungarotti, "570 acres here in Torgiano and 50 acres in Montefalco. Together they produce 2.5-million bottles a year, exported mostly to Germany, the USA and Canada."

Chiara treats to me to lunch at L'U Winebar where understated gourmet cuisine is standard. We share a bottle of Rubesco, over beef carpaccio with red beet mayo, then finish with Tozzetti almond biscuits and a small glass of Lungarotti vin Santo. Later I take a wander around the fascinating Wine Museum, created by Chiara's mother, Maria Grazia.



Proseguendo il cammino del cibo artigianale, mi dirigo verso la Fabbrica della Birra Perugia, un piccolo birrifico dove il signor Antonio Boco mi presenta le sue birre ombre e mi racconta la rivoluzione della birra artigianale cominciata nel 1996. Un gruppo di amici innamorati della birra progettò la rinascita della Fabbrica della Birra Perugia, la cui attività cessò nel 1927. Il loro obiettivo: risuscitare la birra della città e portare una parte prestigiosa della sua storia nel XXI secolo. Dopo anni di studio, ricerche ed esperimenti, la Fabbrica della Birra Perugia è ancora una volta una realtà lavorativa. "Le birre artigianali sono non pastorizzate, non filtrate e senza conservanti né additivi", afferma Antonio. "Le nostre birre parlano della relazione tra la più naturale delle materie prime, la sorgente di acqua umbra,

e la capacità e il know-how del produttore". Delle loro otto birre, le quattro più particolari sono la Chocolate Porter: dalla consistenza corposa, dal colore scuro e con deliziose note di cacao; l'Isterica: la perfetta combinazione tra una birra continentale e una inglese, con la giusta quantità di gas per la sua effervescenza; l'Insolita: un'autentica birra italiana con presenza di uva, ricca di personalità; e la loro birra di punta, la Fabbrica Birra Perugia, morbida, fruttata e lunga con un gusto finale amaro.

"Lasciamo fermentare alcune birre nei tini delle cantine Lungarotti", spiega Antonio. "Queste vengono successivamente imbottigliate in bottiglie di ceramica di Deruta".

Continuing on the artisan food trail, I head to Fabbrica della Birra Perugia, a small brewery where Antonio Boco introduces me to his Umbrian ales, telling me about the craft beer revolution which kicked off in 1996. A group of beer-loving friends planned the rebirth of the historic Fabbrica della Birra Perugia, which ceased trading in 1927. Their aim: resurrect the city's beer and bring a prestigious part of its history to the 21st century. After years of study, research and trials, the Fabbrica della Birra Perugia is once again a working reality. "Craft beers are unpasteurised, unfiltered, without preservatives or additives," says Antonio. "These beers speak of the relationship between the most natural of raw materials, Umbrian spring water, coupled to the skill and know-how of the brewer."

Of their eight beers, the four most unique are Chocolate Porter: a full bodied, deep-brown beer with delicious hints of cocoa; l'Isterica: a perfect combination of a continental beer and an English ale with just enough gas to lift it; Insolita: an authentic Italian grape ale that's rich in personality; and their flagship Fabbrica Birra Perugia, which is smooth, fruity and long, with a bitter finish.

"We ferment some of beers in Lungarotti wine vats," Antonio states. "They're then bottled in ceramic flagons from Deruta."

Al termine di una strada di montagna tortuosa che affaccia da 700 metri di altitudine su colline boschive, si trova l'Hotel Le Silve di Armentano. La struttura è stata realizzata dalle rovine di una locanda di montagna risalente al X secolo, sfruttando al massimo la sua sublime ambientazione. L'hotel centrale, gli edifici esterni, le 19 camere matrimoniali climatizzate e i 13 mini appartamenti mantengono le loro caratteristiche medievali con pietre grezze e pavimenti in terracotta. Accanto alla miriade di attività all'aperto, la grande attrazione è rappresen-



tata dal loro ristorante che vanta magnifiche viste e un menù straordinario, colmo di piatti della tradizione umbra e risorse provenienti dall'azienda agricola biologica. I tortelli ripieni di ricotta e timo conditi con asparagi e scaglie di tartufo sono qualcosa fuori dal mondo.



The best pasta restaurant in Europe

At the end of a winding mountain road with 700m-high vistas across wooded hills, is Hotel Le Silve di Armentano. It has grown from the ruins of a 10th century mountain inn, making the most of its sublime setting. The central hotel, outlying buildings, 19 air-conditioned double rooms and 13 mini-apartments, retain their medieval features with rough-hewn stone walls and terracotta floors. Aside the myriad of outdoor activities, the big draw is their restaurant with superb views and an extra-ordinary menu, bursting with Umbrian tradition and supplies from their organic farm. Their Tortelli pasta stuffed with ricotta and thyme, dressed with asparagus and truffle shavings, is out of this world.

Il ristorante di pasta migliore d'Europa



Scheggino è uno di quei borghi di collina da cartolina dove il tempo e lo spazio sembrano si siano fermati. Una rampa di scalini di pietra mi conduce verso Osteria Baciafemmine e a una lezione su come fare la pasta. “La nostra pasta tipica si chiama umbrici, fatta con farina e acqua”, spiega Elisa Valentini, mentre impasta. “Dopo aver lavorato la massa, viene stesa in questo modo, poi tagliata a mano in fili come le strisce degli spaghetti. Il condimento ideale per gli umbricelli è il tartufo”. E come per magia, un piatto compare davanti ai miei occhi.

Fondata 600 anni prima di Roma, Norcia è intrisa di racconti di maghi e chiromanti fautori di incantesimi a grotte e boschi. È anche un paese che, nei secoli, è stato danneggiato da frequenti terremoti, il più recente dei quali quello nel 2016. Il centro storico, con numerosi edifici in rovina, è tutto tranne che transennato, con alcune aree inaccessibili. Alla fine ho incontrato Catia Ulivucci, una contadina di Norcia più che trentenne, proprietaria del celebre salumificio ‘Norcineria Ercole Ulivucci’. Ha perso la sua azienda e il suo negozio nel “centro storico” durante il terremoto del 2016. Con suo marito Claudio Funari oggi gestiscono la loro attività in una bancarella provvisoria all’interno di un parcheggio due volte a settimana. Ritiene che serviranno dieci anni per ripristinare la loro attività e la loro casa. Per adesso, sorride.

“C’è ben poco che posso fare”, dice “non ci sono più lacrime per

piangere”. Ma di sicuro lei è una delle super contadine dell’Umbria. Coltiva i suoi campi e si sporca le mani, il suo obiettivo è quello di sviluppare progetti di eco turismo innovativi come una scuola di cucina.

Scheggino è uno di quei borghi di collina da cartolina dove il tempo e lo spazio sembrano si siano fermati. Una rampa di scalini di pietra mi conduce verso Osteria Baciafemmine e a una lezione su come fare la pasta.

“La nostra pasta tipica si chiama umbrici, fatta con farina e acqua”, spiega Elisa Valentini, mentre impasta.

“Dopo aver lavorato la massa, viene stesa in questo modo, poi tagliata a mano in fili come le strisce degli spaghetti. Il condimento ideale per gli umbricelli è il tartufo”. E come per magia, un piatto compare davanti ai miei occhi. Founded 600 years before Rome, Norcia is filled with tales of magicians and chiromancers who bewitched the caves and forests. It’s also a town that has, over the centuries, been damaged by frequent earthquakes – the most recent in 2016.

The old town, with many ancient buildings lying in ruins, is all but cordoned off, some areas inaccessible. I eventually found Catia Ulivucci, a 30+ year old Norcia farmer and owner of the famed cured meat shop ‘Norcineria Ercole Ulivucci’. She lost her farmhouse and her ‘old town’ shop in the 2016 earthquake. She and her husband Claudio Funari now run their business from a temporary stand in a car park which they attend twice a week. Ten years is what she reckons it will take to reinstate their business and her home. For now, she smiles.

“There’s little more I can do,” she says, “there are no more tears to cry.” But of course she is one of Umbria’s super-farmers. She cultivates her fields and she gets her hands dirty, her aim is to develop innovative ecotourist projects like a cooking school.

CASTELLO DI GALLANO, VALTOPINA



“È condito con pepe e aglio, poi viene macerato nel vino e lasciato maturare in un ambiente areato, riscaldato da stufe a legna e affumicato usando bacche di ginepro alla brace”.

“It’s seasoned with pepper and garlic then macerated in wine, then left to rest in an airy room, heated by log-fire and smoked using charcoaled juniper berries”.

Parliamo delle sue carni e mi presenta il suo gregge di pecore dell’Appennino, e mi racconta del suo formaggio di stagione preferito, la Giuncata, che viene cagliato lentamente in fascere di giunco, poi mangiato con zucchero e cannella. Ma il formaggio di cui prendersi cura è la caciotta al tartufo, insaporito con tartufo nero.

La macelleria specializzata “Il Casale De Li Tappi” è gestita da salumieri e macellai di terza generazione che esortano i clienti a visitare il loro allevamento e a incontrare i suini neri cinghiati e i cinghiali selvatici allevati all’aperto. “Il nostro salame più famoso è la Corallina di Norcia”, dice il macellaio Mario Salvatori. “È condito con pepe e aglio, poi viene macerato nel vino e lasciato maturare in un ambiente areato, riscaldato da stufe a legna e affumicato usando bacche di ginepro alla brace”.

We speak about her meats and she introduces me to her herd of Apennine sheep, telling me of her seasonal favourite cheese – Giuncata, which is curdled slowly in baskets made of rush, then eaten with sugar and cinnamon. But the one to look out for is the caciotta ai tartufo, flavoured with black truffles.

The specialist farm shop, ‘Il Casale De Li Tappi’, is a third-generation family run deli/butcher, who encourage visitors to their breeding farm and meet the free-range Black Belted pigs and Wild Boar. “Our most popular sausage is Corallina di Norcia,” says butcher, Mario Salvatori. “It’s seasoned with pepper and garlic then macerated in wine, then left to rest in an airy room, heated by log-fire and smoked using charcoaled juniper berries”.

I rami che mi circondano restano sospesi sotto il peso degli uccellini alla ricerca di un’idonea posizione privilegiata da cui cinguettare al tramonto.

The branches around me hung heavy with birds who sought a suitable vantage point from which to sing out the sunset.

Il castello, un tempo monastero benedettino fortificato risalente al 1085, fu lasciato abbandonato per quasi 40 anni, poi acquistato privatamente nel 2008. Un progetto di restauro durato 5 anni e costato 15 milioni di euro ha dato alla luce 32 camere matrimoniali, appartamenti indipendenti, due piscine, un negozio di alimentari e due cappelle.

Nella parte centrale di questo sito, patrimonio mondiale dell’UNESCO, c’è un ristorante dove gli ospiti e la gente locale si incontrano per assaporare la cucina tradizionale umbra. Tutti gli ingredienti sono autoctoni e a chilometro zero.

Mi si presentano davanti una bottiglia di Montefalco Rosso e

The castle, once a fortified Benedictine monastery dating back to 1085, was left abandoned for near 40 years then privately acquired in 2008. A five-year, €15-million renovation project delivered 32 two-bedroom, self contained apartments, two swimming pools, a grocery shop and two chapels.

In the central part of this UNESCO World Heritage Site is a restaurant where guests and locals come together to savour traditional Umbrian cuisine. All the ingredients are local, almost zero miles travelled.

A bottle of Montefalco Rosso and a plate of lamb ‘cooked-two-ways’ is put before me –

un piatto di agnello “in due cotture”, una fritta con impanatura alle erbe, l’altra grigliata con sale alle erbe, seguito da tagliolini con scaglie di tartufo nero. Il tutto condito con una spruzzatina di prezioso olio d’oliva locale, che esalta i piatti senza coprire i sapori.

Tra sfumature di blu e lavanda, sono rimasta ai piedi del Castello di Gallano ad osservare i contadini umbri intenti a lavorare la terra, dissodando con la zappa il terreno dal caldo profumo. I rami che mi circondano restano sospesi sotto il peso degli uccellini alla ricerca di un’idonea posizione privilegiata da cui cinguettare al tramonto.

one fried in herby bread crumbs, the other grilled with herby salt, followed by Tagliolini with shavings of black truffle. Everything is drizzled with locally produced golden olive oil, which enhances any dish without upstaging the flavor.

In hues of blue and lavender, I stood at the precipice of Castello di Gallano watching Umbrian farmers in the act of creating food, tilling the warm-smelling soil with hoes. The branches around me hung heavy with birds who sought a suitable vantage point from which to sing out the sunset.

REGNANO SUL TARTUFO DAL 1852

THE KINGS OF TRUFFLES SINCE 1852

Testo di / Text by
Dominique Dunglas

Fonte / Source
Le point

Commercianti da sei generazioni, la famiglia con sede a Scheggino (in Umbria, a 14 Km da Spoleto) commercializza il 70% dei tartufi consumati nei cinque continenti.

The Urbani have been traders for six generations; the family is based in Scheggino (in Umbria, 14 Km from Spoleto) and sells 70% of the truffles consumed in five continents.



Non bisogna fermarsi alla prima impressione che danno il muso bianco e i fianchi di questa nonna cagna. A 12 anni Luna, metà labrador, metà non si sa bene, è una campionessa. Nella tartufaia corre a zigzag tra noci, querce bianche e carpini. Una leggera accelerazione, la coda che si agita, qualche zampata per raschiare la terra ed ecco che si gira verso Santino, il suo padrone, con un tartufo da 100 grammi in bocca. Tutto questo con un'estrema delicatezza, perché Luna sa che non deve graffiare il tesoro della sua ricerca prima di lasciarlo cadere ai piedi del cavatore, il raccoglitore di tartufi. Quando il tartufo è intrappolato da una radice, la cagna si gira e aspetta che Santino venga a liberare delicatamente il prezioso tubero. In mezz'ora Luna raccoglie 700 o 800 grammi di scorzone, il tartufo d'estate – meno ricercato

del nero di Norcia o del bianco di Alba – che verranno immediatamente trasportati nei locali della famiglia Urbani a pochi chilometri di distanza.

Urbani: un nome sinonimo di tartufi in tutto il mondo.

Commercianti da sei generazioni, la famiglia con sede a Scheggino (in Umbria, a 14 Km da Spoleto) commercializza il 70% dei tartufi consumati nei cinque continenti. Il tartufo fresco rappresenta un terzo del fatturato e il resto è costituito da conserve, prodotti derivati dai tartufi, funghi e alberi da tartufo. L'azienda impiega 300 dipendenti, ma collabora con 30.000 cavatori – piccoli raccoglitori – che si trovano sparsi nella penisola. La saga di famiglia ini-

zia nel 1852, quando Costantino Urbani partì dalla natia Scheggino per vendere i suoi tartufi umbri in giro per il mondo. Arriva nel sud della Francia e nel Lot, poi in Svizzera e in Germania. Costantino era un vero imprenditore. Oltre al suo dinamismo commerciale, aveva inventato un sistema di tappatura metallica dei vasetti che permetteva di conservare meglio il tartufo rispetto alla tradizionale tappatura a colla. Negli anni '30 la generazione successiva tenta la fortuna in America, inviando uno di loro a conquistare New York. Ma il discendente degli Urbani manda a Scheggino lunghe lettere disperate, spiegando che gli americani non capiscono nulla e pensano che il tartufo sia un gelato o un cioccolatino.

You shouldn't stop at the first impression this old dog's white snout and hips gives. At the age of 12, Luna, half Labrador - half who knows what, is a champion. In the 'tartufaia' (truffle reserve) she runs in a zigzag movement amongst walnuts, white oaks and hornbeams. A slight acceleration, tail shaking, a paw to scrape the earth and she turns to Santino, her master, with a 100 gram truffle in her mouth. She does this with extreme delicacy, because Luna knows that she mustn't damage the treasure of her search before letting it fall at the feet of the truffle hunter. When the truffle is trapped by a root, the dog turns and waits for Santino to gently free the precious tuber. In half an hour Luna manages to collect 700 or 800 grams of 'scorzone' (black truffle), the summer truffle - less sought after than the Norcia black truffle or the Alba white truffle - which will be immediately

taken to the premises of the Urbani family a few kilometres away.

Urbani: a name synonymous with truffles all over the world.

The Urbani have been traders for six generations; the family is based in Scheggino (in Umbria, 14 Km from Spoleto) and sells 70% of the truffles consumed in five continents. Fresh truffles represent a third of the turnover and the rest consists of preserves, products derived from truffles, mushrooms and truffle trees. The company employs 300 people, but works with 30,000 diggers - truffle hunters -

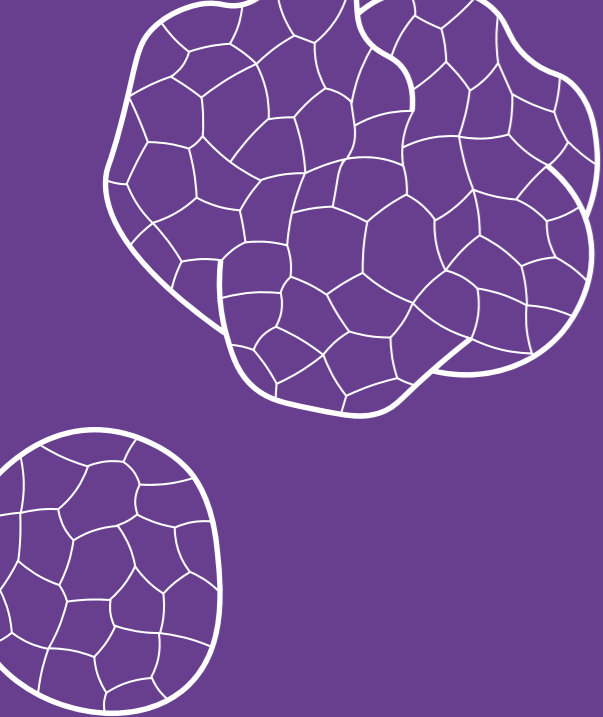
that are scattered throughout the peninsula. The family saga began in 1852, when Costantino Urbani left his native Scheggino to sell his Umbrian truffles around the world. He travelled to south of France and in the Lot area, then to Switzerland and Germany. Constantine was a true entrepreneur. In addition to his commercial dynamism, he invented a metallic capping system for jars that allowed to better preserve truffles compared to the traditional glue capping system. In the 30s the next generation tried their luck in America, by sending a family member to conquer New York. However, the Urbani descendant sent long desperate letters back to Scheggino, explaining that the Americans did not understand anything and thought that the truffle is an ice cream or chocolate.

MUSEO DEL TARTUFO URBANI

È solo con la quarta generazione che l'azienda, sotto la guida di Paolo Urbani (morto nel 2010, a 80 anni), si struttura per diventare leader del mercato: una rete di concessionari in tutte le regioni di produzione, meccanizzazione del processo di invasatura, razionalizzazione delle spedizioni e diversificazione dei prodotti. Sala di negoziazione. L'odore cattura il visitatore non appena oltrepassata la soglia dell'azienda. Il profumo afrodisiaco che l'imperatore egiziano Kheops amava respirare già nel 2600 a. C. si spande tra corridoi e uffici. "Nella nostra sede di New York, vicino a Columbus Circle, il condominio ci ha citato in giudizio e ci ha costretti ad installare un sistema di ventilazione degno della Nasa" dice Olga Urbani, rappresentante della quinta generazione. E c'è ancora un vecchio regolamento delle ferrovie italiane che vieta il trasporto di tartufi nei vagoni del treno per evitare di disturbare i passeggeri. Qui i tartufi sono conservati al piano inferiore, nel grande laboratorio. Quelli neri vengono puliti con una spazzola e poi con acqua di sorgente. Alcuni di essi saranno posti in vasetti di vetro con la loro acqua di lavaggio e un po' di sale per essere conservati. Gli altri partiranno la sera stessa per il mondo intero. I bianchi, invece, sono troppo preziosi per essere conservati.

It is only through the fourth generation that the company, under the guidance of Paolo Urbani (who died in 2010, aged 80), is structured so as to become a market leader: a network of dealers in all production regions, mechanization of the potting process, rationalization of shipments and diversification of products. Trading room. The odour engulfs visitors the moment they cross the company threshold. The aphrodisiac fragrance, that Egyptian emperor Cheops loved to breathe in as early as 2600 BC, lingers amongst the corridors and offices. "At our headquarters in New York, near Columbus Circle, the condominium sued us and forced us to install a ventilation system worthy of NASA" says Olga Urbani, representative of the fifth generation. And to this day, there is still an old Italian railways regulation that forbids transporting truffles in the train wagons so as to avoid disturbing the passengers. Here, the truffles are kept downstairs, in the large workshop. The black truffles are cleaned with a brush and then with spring water. Some of them will be placed in glass jars along with their cleansing water and some salt for storing. Other truffles will be shipped the same evening to world markets. White truffles, however, are too precious to be preserved.





“Il tartufo è fatto al 90% di acqua” spiega Olga. “La freschezza è essenziale. Ogni ora che passa perde peso e profumo. Il tartufo dovrebbe essere consumato entro tre giorni dalla sua raccolta. Consegniamo la nostra merce nei cinque continenti entro 24, massimo 36 ore dalla raccolta”.

Su un tavolo, un contenitore di sabbia dorata. “Gli americani trovano che l’aspetto terroso e opaco dei tartufi bianchi non sia abbastanza chic da giustificare il prezzo. Perciò li passiamo nella sabbia dorata per dare loro un colore più prezioso. È il mercato che comanda”. I 2.000 ettari di tartufaie di proprietà

della famiglia Urbani nelle diverse regioni d’Italia producono solo una piccola parte dei tartufi venduti. Ogni giorno, alla fine della mattinata, dopo la raccolta mattutina, i corridoi dell’azienda si trasformano in una sala di negoziazione. Le persone parlano ad alta voce con i telefoni cellulari all’orecchio, e dei sonori “Vaffanculo!” risuonano piuttosto frequentemente. “Compriamo in Italia, Macedonia e Croazia sulla parola, senza vedere la merce” spiega Carlo Urbani, responsabile dei mercati esteri. “Il corso può variare di ora in ora e spesso abbiamo delle sorprese quando arrivano i pacchi”. Perché tutto è buono per aumentare il peso di una merce che si negozia al grammo: ricoprire il tartufo di terra o infilarci dei sassolini. Sempre con la terra si nascondono i morsi delle mosche. A volte un grosso tartufo si scompone quando arriva a Scheggino: era solo un abile assemblaggio, tramite stuzzicadenti, di due o tre tartufi medi... “Non è raro vedere dei tartufi incollati l’uno all’altro con la colla” insorge Olga. Anche per i cavatori il pericolo è dietro l’angolo: cani avvelenati, tartufaie saccheggiate nella notte, depositi derubati. Davanti alle telecamere del canale americano CBS, Clément Bruno, il cui ristorante provenzale “Chez Bruno” è il tempio del tartufo in Francia, aveva fatto il gesto di un coltello che passava sopra la gola per evocare la “mafia” dei diamanti neri o

bianchi. Per non parlare del pericolo giallo: il Tuber Himalayense, il tartufo cinese. “Ha un bell’aspetto di tartufo nero, l’odore è un po’ deludente, ma il gusto è davvero catastrofico, sembra legno” spiega Olga Urbani. “Mescolandolo a del nero si può ingannare un neofita. A 50 euro al chilo, invece dei 1.000 per l’autentico, il calcolo è presto fatto. Il peggio sarebbe se le spore cinesi infettassero le nostre tartufaie, sia in Italia che in Francia”. L’Italia ha vietato l’importazione del Tuber Himalayense, ma la Francia no... Tuttavia gli Urbani sono ora più preoccupati per il riscaldamento globale e la siccità che per i ladri o i tartufi cinesi. “Il tartufo nasce in primavera” spiega Bruno Urbani, amministratore delegato dell’azienda di famiglia. “Non è come un porcino che può crescere in una settimana con pioggia e sole. Se non piove in primavera il tartufo non si sviluppa e la stagione è rovinata”. Bruno ha conosciuto anni fortunati. “Ricordo una fiera dove ho comprato 1.800 chili di tartufi. I camion erano già pieni quando mi hanno avvertito che un cavatore aveva ancora 400 chili. Abbiamo trattato ad occhio, senza pesare. Dal momento che non sapevamo dove metterli, abbiamo appoggiato i cestini sulla strada. Un camion ci è passato sopra e ha schiacciato tutto! In anni molto buoni trattavamo anche 200 tonnellate, ora 150 tonnellate è già una buona cifra”.

“Truffles are made of 90% of water,” explains Olga. “Freshness is essential. Every hour that goes by it loses weight and fragrance. Truffles should be consumed within three days after they’re collected. We deliver our goods on five continents within 24 hours, maximum 36 hours, from collection.” On a table, there’s a container with golden sand. The Americans find that the earthy and opaque appearance of white truffles is not chic enough to justify its price. So we place them in golden sand to give them a more precious colour. The market always has the last say.” The 2,000 hectares of truffles owned by the Urbani family in various regions throughout Italy produce only a small part of the truffles sold. Each day, at the end of the morning, after the morning collection, the company’s corridors turn into a negotiating room; people speak loudly with cell phones attached to their ears, and swearing sounds resonate rather frequently. “We buy in Italy, Macedonia and Croatia out of trust, without actually seeing the goods,” explains Carlo Urbani, head of foreign markets. “The process can vary from hour to hour and we often get surprises when parcels arrive.” Because tricks are used to increase the weight of the product that is traded by the gram: truffles covered with soil or pebbles placed in the packaging. Fly bites are sometimes hidden by soil. At times large truffles fall apart when they arrive in Scheggino: skilful assembly, using

toothpicks, of two or three medium-sized truffles ... “It is not rare to even see truffles glued together”, says Olga. Even for hunters, danger can be just around the corner: poisoned dogs, truffles plundered in the night, stolen deposits. In front of the American channel CBS cameras, Clément Bruno, whose restaurant “Chez Bruno” is the temple of truffles in France, made the gesture of a knife over the throat to evoke the “mafia” of the black or white diamonds. Not to mention the Asian danger: the Himalayan Tuber, Chinese truffle. “It’s similar to a black truffle, the smell is somewhat disappointing, but the taste is truly catastrophic, like wood,” explains Olga Urbani. “When mixed it with a black truffle you can deceive a novice, at 50 Euros per kilo, instead of 1,000 for an authentic truffle; thus easily identifiable based on the price. It would be a nightmare if the Chinese spores infected our truffles, both in Italy and in France.” Italy has banned the importation of the Himalayan Tuber, but France hasn’t yet... However, the Urbani are now more worried about global warming and drought than thieves or Chinese truffles. “Truffles are born in the spring”, explains Bruno Urbani, managing director of the family business. “It is not like a porcino mushroom that can grow in a week with rain and sun. If it doesn’t rain during spring, truffles won’t grow and the season is ruined.” Bruno has known lucky years. “I remember a fair where I bought 1,800 kilos of truffles. The

trucks were already full when they told me that a hunter still had 400 kilos. We bargained without even weighing the product. We didn’t know where to put them so we placed them in baskets and left them on the side of the road where a truck ended up running them over, crushing everything! In the past we’ve had some very good years, handling as much as 200 tons; nowadays 150 tons is considered a good amount.”

“Truffles are made of 90% of water,” explains Olga. “Freshness is essential. Every hour that goes by it loses weight and fragrance. Truffles should be consumed within three days after they’re collected. We deliver our goods on five continents within 24 hours, maximum 36 hours, from collection.”



Nessuno osa fare previsioni per il 2017, annus horribilis del tartufo a causa della siccità. “Durante la stagione delle vacanze natalizie i nostri clienti grossisti ci ordinano 400 chili di bianchi di Alba al giorno, mentre difficilmente possiamo fornirne 20 o 30 chili. I cavaatori ci chiedono 6.000 euro al chilo, a volte di più. Ciò significa un prezzo di 10.000 euro al chilo per il consumatore finale”. Destinazione Casa Bianca. Ma un miracolo è sempre possibile. Per un coltivatore di tartufi, il miracolo è il tartufo gigante. “Al di sopra di 100 grammi è già molto buono, 500 grammi è eccezionale, oltre 1 chilo è il Graal” dice Bruno Urbani. “Non appena si trova un tartufo di peso superiore a 1 chilo veniamo informati, perché abbiamo i migliori clienti al mondo”.

Nobody dares to make predictions for 2017, the truffle's 'annus horribilis' (horrible year) because of drought. “During the Christmas holiday season, our wholesalers ordered 400 kilos of Alba whites a day, while we could hardly supply 20 or 30 kilos. The hunters want 6,000 Euros a kilo, sometimes even more, which means a price of 10,000 Euros per kilo for consumers.” White House Destination. Yet a miracle is always possible. For truffle hunters, the miracle is a giant truffle. “Anything above 100 grams is considered a very good size, 500 grams is exceptional and over 1 kilo is the Holy Grail,” says Bruno Urbani. “As soon as a truffle is found weighing more than 1 kilo, we are informed, because we have the best customers in the world”.

“**Passo la mia vita alla ricerca di tartufi. Non ce ne sono mai abbastanza, è una lotta costante. ...**”

“I spend my life looking for truffles, there are never enough, it's a constant struggle...”

Così, nel 2008, al termine di una sanguinosa trattativa, Bruno si aggiudica uno straordinario esemplare da 1,5 chili. Questo è stato poi inviato alla Casa Bianca per essere regalato a Barack Obama, come da vecchia tradizione della famiglia Urbani, che ha offerto un tartufo gigante a tutti i presidenti americani a partire da... Richard Nixon. A Donald Trump non ancora, ma è solo una questione di tempo. Il tartufo ha aperto le porte del jet-set internazionale a Olga Urbani, che è amica di Marla Maples, la seconda moglie di Trump. Oggi, mentre si appresta a subentrare la sesta generazione, l'azienda ha un fatturato di 60 milioni di euro in 70 paesi, suddivisi in circa tre terzi della stessa proporzione: tartufi freschi, prodotti derivati dai tartufi e porcini bulgari. Tra i 600 sottoprodotti ce ne sono per tutti i gusti e tutti i portafogli: dalla ge-

So, in 2008, at the end of a difficult negotiation, Bruno won an extraordinary specimen of 1.5 kilos. This was then sent to the White House to be given to Barack Obama. As the old tradition of the Urbani family has it, giant truffles are offered to all American presidents starting from... Richard Nixon. Donald Trump has yet to receive one, but it's just a matter of time. Truffles have opened the doors to the international jet-set for Olga Urbani, who is a friend of Marla Maples, Trump's second wife. Today, as the sixth generation prepares to take over the business, the company has a turnover of 60 million Euros in 70 countries, and its products are divided proportionately into roughly three thirds: fresh truffles, products derived from truffles and Bulgarian porcini. Among the 600 by-products there's something for all tastes and price ranges:

latina al sashimi, dai cioccolatini al ketchup passando dalle salse barbecue o la maionese. Concessione alla globalizzazione del tartufo, che farà brontolare i puristi: i prodotti derivati dal tartufo vengono ulteriormente aromatizzati per assecondare il gusto dei diversi mercati. I tartufi freschi, invece, rappresentano l'80% dei tartufi freschi destinati ai tavoli dei ristoranti stellati – il resto è venduto a privati in negozi di alimentari raffinati – dove un piatto di tagliatelle o un uovo fritto ricoperti di scaglie di tartufo bianco d'Alba sono serviti ad un prezzo che può arrivare ai 500 dollari. Vendita di alberi. Un ultimo settore di attività, ancora agli inizi ma promettente, è la vendita di alberi micorrizici. Le spore di tartufo vengono introdotte sulle radici di piante giovani in ambiente sterile. “Raggiunta la maturità e con tutte le condizioni favorevoli, il rendimento può essere di

from gelatine to sashimi, from chocolates to ketchup, right up to barbecue sauces or mayonnaise. This is a concession of the truffle to meet globalization needs, which makes truffle purists grumble: the products derived from truffles are further flavoured to satisfy the tastes of various markets. Fresh truffles, on the other hand, represent 80% of the fresh truffles destined to the tables of starred restaurants - the rest is sold to private customers in refined food stores - where a plate of tagliatelle pasta or a fried egg covered with white Alba truffle flakes are served at a price that can reach up to 500 dollars. Sale of trees. The latest sector of activity, which is still at the beginning stages but rather promising, is the sale of mycorrhizal trees. Truffle spores are introduced into the roots of young plants in a sterile environment. “Once they reach matu-

100.000 euro per ettaro all'anno” afferma Olga Urbani. L'azienda di Scheggino offre servizi come lo studio del terreno, la progettazione della tartufaia e il suo monitoraggio, e garantisce l'acquisto del tartufo prodotto al prezzo di mercato. Questo tipo di franchising non corre forse il rischio di fare concorrenza all'azienda? “Passo la mia vita alla ricerca di tartufi. Non ce ne sono mai abbastanza, è una lotta costante. Ecco perché non ci arrabbiamo mai con i cavaatori, anche quando imbrogliano. Siamo come tossicodipendenti con i loro spacciatori, abbiamo estremamente bisogno di loro. Quindi i nuovi produttori sono i benvenuti”. Venduti al grammo da spacciatori, provocano un intenso piacere, vengono annusati dai consumatori e creano molta dipendenza: ma cosa aspetta la polizia?

riety, along with all the favourable conditions, the yield can reach € 100,000 per hectare, per year”, says Olga Urbani. The Scheggino company offers services such as the study of the land, the design of the truffle-ground and its monitoring, and guarantees the purchase of the truffle produced at the market price. Doesn't this type of franchising run the risk of competing with the company? “I spend my life looking for truffles, there are never enough, it's a constant struggle which is why we never get angry with the hunters, even when they cheat, we are like drug addicts with their dealers, we need them very much. So new producers are quite welcome.” Sold by dealers, they arouse intense pleasure; they're sniffed by addicts and create considerable dependency: what are the police waiting for?

MONTONE, IMMERSI NEI COLORI CALDI DELL'AUTUNNO

MONTONE, IMMERSED IN THE WARM COLOURS OF AUTUMN

Testo di / Text by
Andrea Ferraretto

Fonte / Source
La Stampa

*Colline dolci, colori tenui,
le prime brume e il cielo
che ha il chiarore dei
tramonti autunnali.*

*Gentle hills, soft colours,
the first autumn mists
and a sky which has
the clarity of autumn
sunsets.*

Colline dolci, colori tenui, le prime brume e il cielo che ha il chiarore dei tramonti autunnali. Camminare, tra le campagne attorno a Montone, nell'alta valle del Tevere, fa tornare in mente il profumo dei camini e il silenzio di un tempo. Il Medioevo qui è storia, cultura e identità. Le vicende di Braccio da Montone, della famiglia dei Fortebracci, sono il filo che percorre secoli di battaglie e contese, respirando, accanto a ogni mattone di questi luoghi la memoria del tempo. L'impressione è che questi paesaggi custodiscano il valore della storia, dove ogni sentiero conduce in un viaggio fatto di emozioni: un dipinto che ferma il tempo e regala la sensazione di vivere un'atmosfera magica. Il paesaggio e la storia qui sono un elemento unico: ogni albero, ogni filare, ogni casolare, sono parte di un quadro da ammirare in silenzio, riflettendo sul patrimonio di cultura che, nei secoli, ha trovato, tra queste colline il suo luogo ideale.

A Montone la storia e la cultura si fondono, restituendo il piacere di vivere un'esperienza che coinvolge la mente e gli occhi, dimenticando la frenesia e riscoprendo il gusto di vivere nel silenzio. Un viaggio naturale che, durante il periodo autunnale, significa godere del piacere di camminare tra i vicoli del borgo e lungo i percorsi che attraversano queste colline, immaginando di rivivere periodi lontani, con le gesta di condottieri e viandanti. Un'occasione per incontrare chi cammina sul percorso "Di qui passò Francesco", per cogliere il

valore più spirituale di trovarsi tra questi boschi, nel cuore verde dell'Italia, in luoghi dove la lentezza è un valore, dove ogni passo è un'emozione. La Pieve di Seddi, lungo la tappa che da Città di Castello porta a Pietralunga, è uno dei gioielli dell'Italia più piccola: oggi è uno degli ostelli che danno accoglienza ai pellegrini che affrontano il cammino, con la formula "donativa", gestito da volontari.

Gentle hills, soft colours, the first autumn mists and a sky which has the clarity of autumn sunsets. Walking in the Upper Tiber Valley, through the countryside surrounding Montone, brings to mind the smell of smoking chimneys and the silence of time gone by. The Middle Ages here are shown in the history, culture and identity. The exploits of Braccio da Montone, of the Fortebracci family, are the living thread running through centuries of battles and contests; every brick in these places is shadowed by the memory of time. The countryside appears to safeguard the importance of history, where every path leads one on an emotional journey: a painting which encapsulates time and bestows a magical atmosphere upon the senses. Here, the countryside and history are a single element: every tree, every row, every cottage – they are all part of a picture which should be looked at in silence, reflecting on the cultural heritage which, over the centuries, has found its ideal place amongst these hills.

History and culture are blended in Montone, restoring the pleasure of experiencing something through the mind and the eyes, forgetting the hustle and bustle and rediscovering the sweet taste of a silent experience. It is a journey in nature which, during the autumn period, means enjoying the pleasure of walking through the narrow streets of the town and along the paths which cross these hills, imagining that you are reliving a period in the distant past, with the feats of the commanders and travellers. It is an opportunity to meet those who walk along the route "Francis walked along this way", to capture the spiri-

tual value of finding oneself in these woods, in the green heart of Italy, in places where a slow pace is valued and every footstep is an emotion. The Parish of Seddi, along the part of the route which leads from Città di Castello to Pietralunga, is one of Italy's tiniest gems: today it is one of the hostels which welcome pilgrims embarking on the path, with the "giving" formula run by volunteers.





Le terre di Braccio da Montone sono una delle ricchezze insostituibili dell'Italia.

Le tracce del passato più recente, dell'agricoltura dedicata alla coltivazione del tabacco, si possono riconoscere nelle forme del paesaggio rurale: gli edifici che servivano a essiccare le foglie di tabacco costellano queste campagne e alcuni di questi sono stati recuperati in modo intelligente per creare ospitalità diffusa. Uno di questi è l'agriturismo Il Sarale, nella frazione di Col di Pozzo: qui prende corpo l'idea di innovare, investendo in sostenibilità e nell'agricoltura

biologica, con la multifunzionalità che diventa la sfida per tutelare le api e la diversità biologica. Questa terra, tra il Tevere che attraversa la pianura e l'incontro tra Umbria e Toscana, è l'occasione per girare e trovare aziende agricole che sono il gusto di queste terre e del lavoro in campagna: l'Agricola Monni è una di queste, che prosegue l'attività di allevamento e produzione di formaggi pecorini avviata da Salvatore Monni, un pastore sardo trasferitosi qui alla fine

degli anni '60, con la volontà di dar vita a una nuova opportunità, investendo nella tradizione e nella sapienza tramandata. L'anno dei borghi incontra l'anno dei cammini e, assieme, permettono di apprezzare il valore vero del paesaggio rurale e di quello culturale: le terre di Braccio da

Montone sono una delle ricchezze insostituibili dell'Italia. Borghi, colline e pascoli sono il capitale che occorre saper conservare, con attenzione e lungimiranza. Cammini francescani non solo da percorrere ma che possono essere un modo per riflettere sul nostro rapporto con l'ambiente

naturale e sulla custodia di questo patrimonio, il capitale naturale e il bene comune che ha bisogno, ogni giorno, di essere curato e mantenuto. Il rispetto per la Terra, per ricordare, a ciascuno, che siamo una piccolissima parte di un ecosistema, fragile, che dobbiamo tutelare.

The land of Braccio da Montone is one of Italy's priceless treasures.

Traces of the more recent past, of agriculture associated with the cultivation of tobacco, can be recognised in the shape of the rural landscape. Buildings which were used to dry the tobacco leaves dot the countryside, some of which have been imaginatively restored, creating different types of accommodation. One of these is the agriturismo Il Sarale, in the hamlet of Col di Pozzo: here, innovative ideas have been put into practice, investing in sustainability and biological agriculture,

meeting the challenge of protecting the bees and biological diversity while carrying out a range of activities. This region, between the Tiber which crosses the plain and the border between Umbria and Tuscany, provides ample opportunity to explore and find farms which reflect the spirit of the region and the work in the countryside: One such place is Agricola Monni, which rears animals and produces cheeses made with sheep's milk. It was initiated by Salvatore Monni, a Sardinian shepherd who moved to the area at the end of the 1960s, wanting to start a new venture, investing in tradition and knowledge handed down through the generations. The year of the villages meets the year of the

paths and together they enable the true value of the rural and cultural countryside to be appreciated. The land of Braccio da Montone is one of Italy's priceless treasures. Villages, hills and pastures are the capital and they require vision and attention to know how to care for them. Franciscan paths are not just to walk along but can also be a way of reflecting on our relationship with the natural environment and on the protection of this heritage, the natural capital and the common good which need to be cared for and maintained every day. We must respect the land, reminding each and every one of us that we are a tiny part of a fragile ecosystem and that we must ensure its protection.



TARTUFI, FRANTOI E L'ARTE DEI NORCINI



Ha il profumo dell'olio appena franto, che incontra il calore delle bruschette. Il sapore schietto della norcineria e della pasta fatta a mano, o quello intenso del tartufo nero e della porchetta, cotta lentamente sulle braci. È la tavola dell'Umbria più segreta e più vera, un alternarsi di dolci colline tra Narni, Amelia e Orvieto, una tavola contadina il cui ingrediente più importante rimane la condivisione.

It has the scent of freshly pressed oil that encounters the warmth of a bruschetta (grilled bread). The pure flavour of a norcineria (butchery specializing in pork products) and of handmade pasta, or the intense flavour of a black truffle and porchetta (pork roast), slowly cooked over embers. It is the most secretive and true cuisine of Umbria, an alternation of rolling hills between Narni, Amelia and Orvieto, a farmer's cuisine whose most important ingredient remains... sharing.

TRUFFLES, MILLS AND THE ART OF BUTCHERS

Testo di / Text by
Silvia Frau

Fonte / Source
Bell'Italia



Navigando il mare argenteo di uliveti millenari

Si parte quindi, con un bagagliaio capiente, alla scoperta del territorio: il “via” è dal casello di Orte dell’autostrada A1. Dai finestrini scorrono tratti di bosco scuro e dolci pendii, che si tingono di riflessi argentei quando la brezza autunnale muove le chiome delle piante di olivo, il cui prodotto è celebrato da Frantoi Aperti, la manifestazione, giunta alla 20^a edizione, che si tiene tra fine ottobre e fine novembre. Colpiscono gli alberi monumentali di olivo Raio, vecchi di secoli, presenti solo in queste zone e capaci di resistere a inverni freddi ed estati molto calde e siccitose.

I loro frutti danno un extravergine di rara qualità, L’Infinito: prodotto dallo scorso anno, è un olio fruttato “selvatico”, che sa di carciofo ed erbe di campo appena tagliate, con sentori di noci e mandorla fresca. Unico, come l’autocertificazione di origine fatta con il Dna delle piante. Lo si scopre nel Frantoio dell’Olio Buono di Italyheart, a Fornole di Amelia, dove è promosso insieme ad altre eccellenze del territorio: la pizza dei giorni di festa, il filetto di maiale stagionato e la coppa di testa di maiale, in una dispensa ideale che è parte di un progetto di promozione del comprensorio Amerino, Narnese e Orvietano. Un progetto di valorizzazione del territorio condito anche dalla famiglia Nodari,

che in queste terre ha un’azienda ecosostenibile: Castello delle Regine. Un “regno” di 400 ettari con ospitalità a San Liberato, frazione di Narni, tra uliveti, vigne – tra i suoi vini più importanti il Sangiovese in purezza Selezione del Fondatore –, boschi e pascoli per il bestiame. Tutte queste “materie prime” vengono servite insieme ai prodotti degli orti sulle tavole del Ristorante Podernovo, o diventano oggetto dei corsi di cucina. Da qui si sale in direzione di Narni. Pare una cartolina la vista dalla Cantina Ruffo della Scaletta, ospitata nell’ex convento di Santa Croce. Da qualche anno si punta molto su un vitigno autoctono, il Ciliegiolo, che dà l’omonimo vino Igt, rosso beverino perfetto per accompagnare salumi e formaggi locali. Lo si prova nel negozio-gastronomia Terra e Arte, prima di andare a scoprire il centro storico della cittadina, un unicum medievale fatto di stradine, scale e pittoreschi anfratti che si apre su piazza dei Priori, ma che cela anche un suggestivo mondo sotterraneo: un intreccio di gallerie, celle, cisterne e antiche chiese visitabili; è invece temporaneamente chiusa per restauri la Rocca Albornoziana (1367). Il centro storico della millenaria Amelia non è lontano. Saliamo verso la concattedrale di Santa Firmina, che domina la valle, per entrare nella cappella della famiglia Farrattini, che si dedica alla coltura del farro, tipico di queste terre, le cui spighe sono parte dello stemma.



Uscendo lasciamo alle spalle la torre dodecagonale dell’XI secolo e scendiamo da stradine in pendenza, dove a stento passano le auto, fino agli imponenti palazzi Petriognani e Nacci, affacciati su piazza Marconi. La nostra meta è un piccolo laboratorio che prepara la specialità locale: un dolce a base di fichi. Questi frutti, importanti già in epoca medievale, quando gli Amerini erano tenuti a portare al Papa centum pignatuli ficuum (“cento pignattelli di fichi”), dal 1830 sono la specialità della ditta Girotti. Sistemati a mano in piccoli stampi e farciti con canditi, noci, cacao o frutta secca, vengono pigiati a disco con un’antica pressa di legno. Un trionfo calorico, in controtendenza con gli altri dolci locali, abbastanza semplici: il maritozzo al mosto e le tisichelle con anice. Non lontana è la Macelleria Biagetti Ivo, che ha tre tavoli per mangiare in loco. La specialità è la porchetta, condita con aglio, finocchio e rosmarino.

Un trionfo calorico, in controtendenza con gli altri dolci locali, abbastanza semplici: il maritozzo al mosto e le tisichelle con anice.

Dailing the silvery sea of thousand year old olive groves

We’re off, with a large trunk, to discover the territory: our route begins at the A1 motorway exit. From our windows we see dark wood stretches and gentle slopes, which are tinged with silvery reflections when the autumn breeze moves the foliage of olive trees, whose product is celebrated by Frantoi Aperti, the event, now in its 20th edition, held between the end of October and end of November. The monumental Raio olive trees, which are centuries old, can be found only in these areas; trees that are capable of withstanding cold winters and very hot and dry summers.

Their fruits produce a rare extra virgin quality olive oil - L’Infinito. This olive oil, produced as of last year, is a “wild” fruity oil, which tastes like artichoke and freshly cut field herbs, with hints of walnuts and fresh almonds. Unique, as is the self-certification of origin, made with the plants’ DNA. It can be found in the Olio Buono olive oil mill at Italyheart, in Fornole di Amelia, where it is promoted along with other local excellences: the festive days pizza, the seasoned pork fillet and the pork head cold cuts, in an ideal pantry that is part of a project aimed at promoting the Amerino, Narnese and Orvietano areas. A project to enhance the territory that is also shared by the Nodari family, which runs an eco-sustainable business in these lands: Castello delle Regine. A “kingdom” of 400 hectares with hospitality found in San Liberato, a district of Narni, among olive groves and vineyards (one of its most important wines is a pure Sangiovese - Selezione del Fondatore, woods and pastures for livestock. All these “raw materials” are served together with the products from the vegetable gardens at the Podernovo Restaurant, or become the subject of cooking classes. From here we move on in the direction of Narni. The view from the Ruffo della Scaletta Winery seems like a postcard; it is housed in the former Santa Croce convent. For some years now, there has been a lot of focus on a native vine, the Ciliegiolo, which produces the homonymous IGT certified wine; a perfect red wine to accompany local meats and cheeses.

Try it in the ‘Terra e Arte’ gastronomy shop, before setting about to discover the town’s historic centre; a unique medieval hamlet made of narrow streets, stairs and picturesque ravines that opens onto Piazza dei Priori, but which also hides a suggestive underground world: an interweaving of galleries, cells, cisterns and ancient churches that can be visited; the Rocca Albornoziana (1367) is temporarily closed for restoration work. The historical centre of the thousand-year-old Amelia is not far away. We climb towards the Santa Firmina co-cathedral, which dominates the valley, and enter the chapel of the Farrattini family, which cultivated spelled, a typical wheat of these lands, whose ears form part of the coat of arms.

Upon exiting, we leave behind the eleventh century twelve-sided tower and descend from the narrow streets, where cars can barely pass, up to the imposing Petriognani and Nacci buildings, overlooking Piazza Marconi. Our destination is a small workshop that prepares the local specialty: a dessert made with figs. These fruits, important since the Middle Ages, when the citizens of Amerino were required to bring centum pignatuli ficuum (“one hundred pots of figs”) to the Pope, have been a specialty of the Girotti company since 1830. Hand-prepared in small moulds and stuffed with candied fruit, nuts, cocoa or dried fruit; they are disk-crushed with an antique wooden press. A triumph of calories, in contrast with the other local sweets which are quite simple: maritozzi (sweet buns) with must and the tisichelle (biscuits) with anise. Not far is the Biagetti Ivo Butchery, which has three tables to eat on site. The specialty is the porchetta (pork roast), seasoned with garlic, fennel and rosemary.

A triumph of calories, in contrast with the other local sweets which are quite simple: maritozzi (sweet buns) with must and the tisichelle (biscuits) with anise.

Tartufo e faraona tra Montecastrilli e Guardea

Un altro prodotto tipico è il tartufo, che imporrebbe una deviazione a Montecastrilli, da Sabatino Tartufi. Se il periodo lo permette lo si cerca con i cani nella riserva dell'Agriturismo Surrupa, sulle colline attorno ad Amelia, dove la famiglia Ostili ha trasformato la vecchia casa di caccia in un accogliente ristoro. In tavola i prodotti di norcineria naturali e di animali vissuti allo stato brado, tra cui spiccano bresaola di Chianina e guanciale (qui si chiama "barbazza"), acquistabili anche nel loro negozio di Macchie. La moglie Francesca la prepara con la salvia, insieme a frittate di erbe selvatiche, bruschette con portulaca e manfricoli, una pasta fatta in casa, condita con tartufo nero. Che diventa anche un gelato, perfetto da gustare con due gocce di olio monovarietale Raio. A fine novembre a Lugnano in Teverina, dove ci dirigiamo e dove è d'obbligo una visita alla Collegiata di Santa Maria Assunta, si tiene la Maratona dell'Olio, e per le vie del borgo è possibile assaggiare quelli da olive Moraiole e Frantoio. Nella stessa località, l'Azienda Agricola Il Pilone è specializzata in norcineria. Tutto è prodotto con stagionature tradizionali e carni allevate in modo naturale. Spiccano le faraone "alla leccarda", cioè cotte arrosto e insaporite con patè di fegatini. Un'altra sosta consigliata, sempre per carni e salumi, è a Guardea, alla Macelleria Gianni, i

cui fiori all'occhiello sono la porchetta cotta a legna e la faraona al crostone, nonché salumi lavorati con sale, pepe e aglio.

Il pane riscoperto da grani antichi

Ma prima ci fermiamo ad Alviano, dalle cui altezze il paesaggio estivo, che alterna il giallo intenso dei campi e il verde dei boschi, si dipinge d'autunno di pennellate di rosso scuro. Già famosa per il castello, dimora del capitano di ventura Bartolomeo d'Alviano, è oggi più nota per un cereale, il farro. È uno degli ingredienti riscoperti dalla giovane e talentuosa Donatella del Panificio Pasticceria Aquili per creare nuove versioni di pizze e panettoni tradizionali, mentre verso Natale si recuperano le ricette della nonna con la pasta dolce, a base di noci, nocciole, miele e

cioccolato. Giunti al Castello del Poggio di Guardea, caratteristico esempio di architettura militare, lo sguardo abbraccia in un sol colpo Umbria, Toscana e Lazio. Verrebbe voglia di fermarsi, ma il tempo impone di proseguire verso Civitella del Lago, per visitare il curioso Museo Ovo Pinto. Qui le uova diventano piccole opere d'arte, in un concorso che la prossima Pasqua compirà trent'anni e avrà come tema "L'Ovo d'Oliva". Quando il viaggio sembra sul finire, ne inizia un altro. A Baschi le parole di Maurizio Filippi, quest'anno Miglior Sommelier d'Italia e padrone di casa di Sala della Comitissa insieme alla chef Edi Dottori, ci conducono alla scoperta delle materie prime selezionate dai produttori del territorio e "cuore" dei piatti abbinati a pani di grani antichi, a lunga lievitazione (si trovano anche nel loro bistrot Lieviti 9 |

19). Altre proposte innovative, nel settore caseario, all'Azienda Agricola Fratelli Giuliani: pecorini ed erborinati al pepe, peperoncino, tartufo e fichi, e stagionati nel grano, fieno e in grotta. I filari e le piante di ulivo ci conducono infine a Orvieto, nel cui centro storico incanta la visione del duomo. Ma la tavola rimane un forte richiamo, così entriamo a La Palomba, trattoria di cucina umbra, per ritrovare ancora una volta sapori che ci sono ormai familiari: la pasta fatta in casa e il piccione. E soprattutto l'accoglienza genuina di questa terra.

Truffle and guinea-fowls in Montecastrilli and Guardea

Another typical product is the truffle, which calls for a detour to Montecastrilli, to 'Sabatino Tartufi'. Season permitting, the truffles can be hunted with dogs in the Surrupa Agriturismo farm reserve, on the hills around Amelia, where the Ostili family has converted the old hunting lodge into a cosy restaurant. On the menu you'll find natural products and wild game meat, including Bresaola di Chianina (Aged salted beef) and guanciale (Pork cured meat. Here it is called "barbazza"), which can also be bought in their shop in Macchie. His wife Francesca prepares it with sage, along with wild herb omelettes, bruschetta with portulaca (herb) and manfricoli - a homemade pasta seasoned with black truffles. Which is also made into an ice cream, perfect to be enjoyed with a few drops of Raio single-variety olive oil. The Oil Marathon is held at the end of November in Lugnano in Teverina, where we head to next and where a visit to the Collegiate Church of Santa Maria Assunta is a must, and strolling through the village streets one can taste olive oil from Moraiole and Frantoio. In the same area, the Azienda Agricola 'Il Pilone' specializes in norcineria products. Everything is produced with traditional seasonings and naturally reared meats. The "alla leccarda" guinea-fowls stand out; they're roasted and flavoured with liver pâté. Another recommended stop, for meat and

cured meats, is in Guardea, at the Macelleria Gianni butcher, whose main products are the wood-cooked porchetta and guinea fowl with the toasted bread, as well as salamis processed with salt, pepper and garlic.

Bread rediscovered by ancient grains

Our first stop is in Alviano, whose landscape colours, an intense yellow of the fields and the green of the woods during the summer, is painted with strokes of dark red in autumn. It is historically famous for its castle, home of the captain of venture Bartolomeo d'Alviano, yet today it is well known for its cereal, spelled. It is one of the ingredients rediscovered by the young and talented Donatella, from the Panificio Pasticceria Aquili bakery, and used to create new versions of traditional pizzas and panettone (Christmas cake). During Christmas grandma's old recipes which include sweet dough, made with walnuts, hazelnuts, honey and chocolate are a must. Once in the Poggio di Guardea Castle, a characteristic example of military architecture, one can see three regions Umbria, Tuscany and Lazio. Inevitably you get the urge to stay for a while, but time pushes us on to continue our journey to Civitella del Lago, to visit the particular Ovo Pinto Museum. Here, eggs become small works of art, in a competition which next Easter will be thirty years old and its theme will be "L'Ovo d'Oliva". When the journey seems to end, another begins. In Baschi the words of Maurizio Filippi, this year's 'Best Sommelier of Italy' winner and owner of the Sala della Comitissa, along with chef Edi Dottori, lead us to discover the raw materials selected by the territory's producers and "heart" of the dishes combined with loaves of bread (also found in their bistro Lieviti 9 | 19) made with ancient grains and long leavening. Other innovative proposals, in the dairy sector, are found at the Azienda Agricola Fratelli Giuliani: pecorino cheese and herb cheeses, chilli pepper, truffles and figs, and cheeses seasoned in wheat, hay and in the grotto. The olive groves lead us finally to Orvieto, whose historic centre is enchanted by the spectacular cathedral. However, food remains a strong attraction, so we go to La Palomba, an Umbrian cuisine trattoria (informal family run restaurant), to rediscover flavours that are now familiar to us: homemade pasta and pigeons. And above all the genuine hospitality of this land.

IL NOSTRO ITINERARIO

Per il percorso da Narni a Orvieto si lascia l'autostrada A1 all'uscita Orte e si prosegue per Terni con la statale 675 Umbro-Laziale, toccando San Liberato e uscendo a Narni. Poi si prende la statale 205 per Amelia, che dista 15 km. Da qui si può raggiungere Montecastrilli con la provinciale 9, a 17 km, o scendere verso Giove, a 13 km, con la 31. Da Amelia, la 205 porta ad Alviano (16 km), passando per Lugnano in Teverina, e prosegue per Guardea, da dove strade provinciali conducono a Civitella del Lago in 15 km. Da qui le provinciali 90 e 89 raggiungono la statale 448, che in direzione est porta alla frazione di Collelungo mentre in direzione ovest va verso Baschi. Da Baschi la statale 205 conduce a Orvieto (15 km).

Lunghezza: 115 km circa.

OUR ITINERARY

Our route from Narni to Orvieto: exit the A1 motorway at the Orte exit and continue to Terni on state road 675 Umbro-Laziale, passing through San Liberato and exiting at Narni. Then take the state road 205 for Amelia, which is 15 km away. From here you can reach Montecastrilli via provincial road 9, 17 km, or descend to Giove, 13 km, via road 31. From Amelia, the 205 leads to Alviano (16 km), passing through Lugnano in Teverina, and continues on to Guardea, where provincial roads lead to Civitella del Lago, 15 km. From here, provincial roads 90 and 89 lead to the state road 448: eastern bound leads to the Collelungo hamlet while to the west it goes towards Baschi. From Baschi the state road 205 leads to Orvieto (15 km). Total length: about 115 km. Length: roughly 115 km.



CAPOLAVORI SULLA VIA DELLA CERAMICA

MASTERPIECES ON THE CERAMICS ROAD

Testo di / Text by
Cristina Gambaro

Fonte / Source
InViaggio

*Il servizio di piatti
con le maschere della
Commedia dell'Arte per
George Clooney.*

*A dinner service with
Commedia dell'Arte
masks for George
Clooney.*





Il servizio di piatti con le maschere della Commedia dell'Arte per George Clooney. La Via Crucis per la chiesa privata di Mel Gibson, a Malibù. I piatti con uva e foglie di vite per Francis Ford Coppola e la sua cantina nella Napa Valley. Sembra essere più famosa negli Usa che in Italia l'azienda Grazia Maioliche di Deruta, una delle più longeve al mondo, che da 500 anni produce servizi di piatti, vasi e brocche. La ceramica di Deruta, una delle tradizioni artigianali storiche dell'Umbria, affonda le radici nell'antichità grazie all'abbondanza di tre elementi: l'acqua, l'argilla e il legno dei boschi per alimentare le fornaci. A sud di Perugia, Deruta sorge su un colle che domina la Valle del Tevere, con le mura che ancora circondano le case di origine medievale in pietra. Tutto il

La prima documentazione ufficiale sulla ceramica risale al 1287, quando si costituì la corporazione dei vasai.

borgo è un inno alla ceramica, nelle botteghe, nelle decorazioni delle facciate, nei pavimenti delle chiese... Il centro è Piazza dei Consoli, con il Palazzo Comunale dalla torre trecentesca e le bifore ogivali. Di fronte sorge la Chiesa di San Francesco, in stile gotico, con gli interni affrescati da maestri della scuola senese. La prima documentazione ufficiale sulla ceramica risale al 1287, quando si costituì la corporazione dei vasai. All'inizio si producevano semplici terrecotte a uso domestico; poi i manufatti iniziarono a essere colorati di giallo, blu e arancio,

The first official documentation on ceramics dates back to 1287, when the guild of potters was established.

diventando più elaborati fino ai magnifici piatti da pompa del '500. Li si può ammirare al Museo Regionale della Ceramica, nel Convento di San Francesco, in un'esposizione che parte dai vasi di epoca etrusca, passa dal vasellame della prima età imperiale e di epoca medievale per approdare alla sofisticata produzione rinascimentale con temi ispirati a Perugino e Pinturicchio, decorata con la tecnica del lustro che permette di ottenere colori oro e rubino dai riflessi cangianti. Per una visione contemporanea, completamente staccata dalla tradizio-

ne, bisogna recarsi nel laboratorio di Attilio Quintili, discendente di una famiglia dedita alla produzione della maiolica da sette generazioni. Le sue ultime opere in ceramica sono vere sculture dalle forme più imprevedibili, ottenute dalla deflagrazione di cariche esplosive in blocchi di argilla o caolino. In basso, nella piana del Tevere, si concentrano le aziende produttrici, come Grazia Maioliche, con la sua facciata in mattoni o le decorazioni in ceramica, inaugurata nel 1922 dal nonno dell'attuale proprietario che come lui si chiamava Ubaldo. All'epoca era una fabbrica modello, con palestra e docce per gli operai. I tempi erano bui per la maiolica, non più concorrenziale con la nascente industria della porcellana. Ma Ubaldo Grazia riuscì a recuperare le tecniche rinascimentali e a vendere in America, come raccontano le foto in bianco e nero delle botti a dorso di mulo che arrivavano al treno per Livorno, e da lì al porto per New York con le navi. Si visitano l'azienda e il museo dov'è raccolta tutta la produzione di oltre un secolo, comprese le opere di artisti e i frammenti di ceramiche antiche. È legato a una fabbrica storica, L'Antica Deruta Ceramiche, anche il Museo Fondazione Ceramica Contemporanea d'Autore Alviero Moretti, che espone una collezione permanente di oltre 200 opere di grandi artisti, da Mario Schifano a Renato Guttuso, da Tommaso Cascella ad Aligi Sassu. La visita dell'azienda permette inoltre di vedere come nasce un oggetto in ceramica.

A dinner service with Commedia dell'Arte masks for George Clooney. The Way of the Cross for Mel Gibson's private church in Malibù. Plates with grapes and vine leaves for Francis Ford Coppola and his winery in the Napa Valley. The Grazia Majolica factory in Deruta, one of the oldest in the world, which has been producing dinner services, vases and jugs for over 500 years, seems to be more famous in America than in Italy. The ceramics industry in Deruta, one of the historic artisan traditions of Umbria, has its roots in antiquity thanks to an abundance of three elements: water, clay and wood from the forests for feeding the furnaces. Deruta lies to the south of Perugia, on a hill overlooking the Tiber Valley, and the stone walls which still surround the houses, date back to the Middle Ages. The entire town is a paean to ceramics, in the workshops, in the decoration of facades, in the flooring in the churches... In the centre is Piazza dei Consoli, where the Palazzo Comunale is situated, with its thirteenth century tower and ogival mulioned windows. Opposite is the Gothic style Church of St. Francis, with frescoes inside by masters of the Senese school. The first official documentation on ceramics dates back to 1287, when the guild of potters was established. Initially they produced simple pottery for domestic use; then the products began to be coloured in yellow, blue and orange, becoming increasingly elaborate leading to the magnificent pomp plates of the 16th century. They can be seen in the Museo Regionale della Ceramica, in the Convent of St. Francis, in an exhibition which ranges from vases from the Etruscan epoch, pottery from the first Imperial Age and the Middle Ages up to the sophisticated Renaissance pottery with themes inspired by Perugino and Pinturicchio, decorated with the lustre technique which enables the colours gold and ruby with shimmering reflections to be obtained. For a contemporary perspective, completely detached from tradition, you should go to the workshop of Attilio Quintili, who is descended from a family which has manufactured majolica for seven generations. His recent ceramic works are true sculptures in the most unexpected shapes, obtained by carrying out explosions in blocks of clay or kaolin. Down below, in the Tiber Plain, are concentrated the manufacturing companies such as Grazia Maioliche, with its brick facade or ceramic decorations, which was inaugurated in 1922 by the grandfather of the current owner who was also called Ubaldo. At that time, it was a model factory, with a gym and showers for

the workers. There were dark times for majolica which was unable to compete with the emerging porcelain industry. However, Ubaldo Grazia managed to recover the Renaissance techniques and to sell in America, as can be seen in the black and white photographs of the barrels on the back of mules arriving at the train for Livorno and, from there, to the port to be taken to New York by ship. The factory and the museum, where all the production of over a century is gathered, including works by artists and fragments of antique ceramics, can be visited. It is linked to a historic factory, L'Antica Deruta Ceramiche, also the Museo Fondazione Ceramica Contemporanea d'Autore Alviero Moretti, which exhibits a permanent collection of more than 200 works of leading artists including Mario Schifano, Renato Guttuso, Tommaso Cascella and Aligi Sassu. During the visit to the factory, you can see how a ceramic object is created.



Deruta è il punto di partenza di un itinerario di circa 40 chilometri che ha come fil rouge l'argilla e i suoi prodotti. La prima tappa è il santuario della Madonna del Bagno, poco fuori dal centro, con oltre 700 formelle votive in maiolica che rivestono le pareti della chiesa e che coprono un arco di tempo di circa tre secoli. La tradizione racconta che nel '600 un merciaio rinvenne un frammento di maiolica raffigurante una Madonna con il Bambino e lo appese a una quercia. Qualche anno più tardi si rivolse all'immagine perché salvasse la vita della moglie agonizzante e "ritornato a Casalina trovò la moglie fuori di letto, con perfetta sanità e che scopava la casa", come racconta la prima delle formelle votive. Era il 1657 e sul luogo fu subito costruito un santuario. Ancora un paio di chilometri e si arriva a Ripabianca, frazione di Deruta, il "paese delle terrecotte", con il castello che domina la valle e le fornaci, tra cui Terrecotte Ripabianca, da cui escono gli orci, i comignoli, le anfore, gli ziri in cui si conservava l'olio d'oliva.

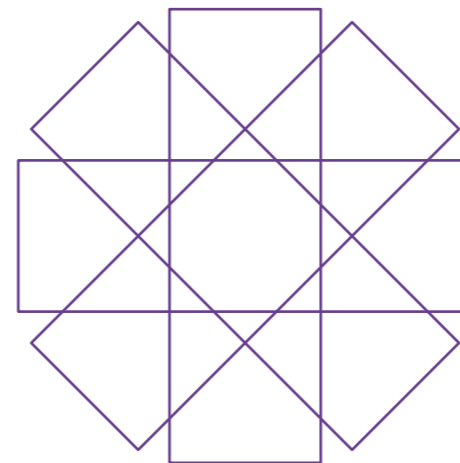
Deruta is the starting point of an itinerary of about 40 kilometres of which the common thread is clay and its products. The first stop is the sanctuary of the Madonna del Bagno, a little outside the centre, where more than 700 votive tiles in majolica, spanning a time period of about three centuries, decorate the walls of the church. Tradition has it that, in the 17th century, a haberdasher found a fragment of majolica depicting a Madonna with Child and hung it on an oak tree. Some years later, he asked the image to save the life of his wife who was dying and "when he returned to Casalina he found his wife out of bed, in perfect health, cleaning the house", as is told in the first of the votive tiles. The year was 1657 and a sanctuary was immediately built at the place. A couple of kilometres further on and you come to Ripabianca, a hamlet of Deruta, the "terracotta town", with a castle overlooking the valley and the kilns, including Terrecotte Ripabianca, which produces oil jars, chimney pots, amphorae and the large ziri in which the olive oil is conserved.



La terza tappa è Marsciano, un borgo sulla sponda del Nestore, con le case, il teatro e le strade in pietra e mattoni, a testimonianza della principale produzione locale: la lavorazione della terracotta e del laterizio da costruzione. L'attività è celebrata nel Museo Dinamico del Laterizio e delle Terrecotte (è un museo diffuso, ma le altre sedi sono chiuse per accertamenti dopo il terremoto) in Piazza San Giovanni, cuore del paese con la Chiesa di San Giovanni Battista. All'interno, oltre alle opere del marscianese Antonio Ranocchia e a una col-

lezione di fischietti in terracotta, una sala di orci giganti in un percorso storico sui materiali per l'edilizia e le terrecotte a partire dall'età romana. Proseguendo verso nord si raggiunge Torgiano, famosa per il vino e l'olio, ma fino a trent'anni fa fiorente centro di ceramisti. Il borgo in arenaria ha una forma allungata attraversata da Corso Vittorio Emanuele, con il secentesco Palazzo Graziani Baglioni, sede dei Muvit, che raccoglie antiche ceramiche legate al vino. Nella vicina Piazza Baglioni, c'è la Fonte di Giano, dell'artista Nino Caruso. Le sue opere si pos-

sono ammirare al Macc – Museo dell'Arte Ceramica Contemporanea che raccoglie le opere realizzate dall'artista a partire dagli anni '50 ed espone anche la collezione Vaselle d'Autore con oltre 150 opere di artisti di fama internazionale invitati dal 1995 a Torgiano per presentare la loro personale versione della vasella, il boccale umbro con la punta a becco. Per chiudere in bellezza ci si può fermare a l'U Winebar, in una delle fornaci recuperate, dove ordinare un calice di vino locale sotto le pareti annerite da secoli di fumo.



The third stop is Marsciano, a town on the bank of the River Nestore, with houses, theatre and streets in stone and brick testifying to the principal local manufacturing activity: terracotta and construction bricks. The activity is celebrated in the Museo Dinamico del Laterizio e delle Terrecotte (the museum is spread out, but the other locations are closed for assessment after the earthquake) in Piazza san Giovanni, in the heart of the town with the Church of St. John the Baptist. Inside, as well as works by the Marscianese sculptor, Antonio Ranocchia, and a collection of terracotta whistles, there is a room of gigantic oil jars in a historical itinerary of building materials and terracottas starting from the Roman period. Continuing towards the north, we come to Torgiano, famous for its wine and oil but, up until thirty years ago, it was a flourishing ceramics centre. The sandstone town has an elongated shape and is crossed by Corso Vittorio Emanuele, with the 17th century Palazzo Graziani Baglioni, housing the Muvit (wine museum), which collects ceramic antiques associated with wine. Close by, in Piazza Baglioni, there is the Fonte di Giano by the artist, Nino Caruso. His works can be admired in the MACC – Museo dell'Arte Ceramica Contemporanea - which has a collection of works by the artist from the 1950s onwards and also exhibits the Vaselle d'Autore collection. The latter has 150 works by internationally renowned artists invited to Torgiano since 1995 to show their personal version of the vasella, the Umbrian flagon with a spout in the shape of a beak. To finish in style, you could stop at the U Winebar, in one of the refurbished kilns, where you can order a glass of local wine under walls blackened by centuries of smoke.

Se c'è un luogo in Umbria in cui racchiudere quanto di meglio possa offrire la regione in termini di paesaggio, sapori e tradizioni, sicuramente Trevi è nei primissimi posti di qualsiasi classifica.

If there is a place in Umbria that has the best the region can offer in terms of landscape, flavours and traditions, surely Trevi is among the very first places of any ranking.

SEDANO NERO DI TREVI, DELIZIA DEI PALATI PIÙ ESIGENTI CHE SI NUTRE DELLE ACQUE DEL CLITUNNO E RACCONTA UN TERRITORIO

TREVI BLACK CELERY, A DELIGHT FOR THE MOST DEMANDING PALATES THAT FEEDS ON THE WATERS OF THE CLITUNNO RIVER AND RECOUNTS A TERRITORY

Testo di / Text by
Daniilo Nardoni

Fonte / Source
Umbria24





Quella che quindi si sta per raccontare può essere una favola bella. La favola di quel sedano nero che alla fine deve diventare bianco.

What we're about to tell may well be a beautiful story. The tale of black celery which must eventually become white.

Se c'è un luogo in Umbria in cui racchiudere quanto di meglio possa offrire la regione in termini di paesaggio, sapori e tradizioni, sicuramente Trevi è nei primissimi posti di qualsiasi classifica. Insieme all'olio extravergine d'oliva della zona, compresa nella rinomata fascia olivata Assisi-Spoleto, olio che in questi giorni è celebrato in lungo e in largo in giro per l'Umbria durante Frantoi Aperti, a fargli compagnia c'è un'altra eccellenza tipica di queste terre. Ed è

proprio del prezioso e croccante sedano nero di Trevi, uno dei Presidi Slow Food, che stavolta vogliamo parlare.

Ottobre trevano

Perché in questo periodo dell'anno si può gustare, "in tutte le salse", nelle taverne del centro storico e nei ristoranti del territorio: e quindi per tutto l'Ottobre trevano, sia con la Mostra Mercato del Sedano Nero o Sagra del Sedano e della Salsiccia sia durante Festival, l'evento

in programma quest'anno il 28 e il 29 ottobre. In questi giorni a Trevi si possono inoltre acquistare i sedani direttamente dai produttori o gustarli nella sua tradizionale ricetta con ripieno di salsicce. Per valorizzare la conoscenza e la coltura del sedano nero di Trevi, appena dopo i primi anni di successo, la Sagra cambiò il nome in Mostra Mercato. Poi vennero gli studi sul sedano, conclusi da autorevoli convegni, che decretarono la assoluta originalità di questa cultivar.

Valle Umbra meridionale dove arte, storia, mito, leggenda, spiritualità e paesaggio si legano strettamente a prodotti agroalimentari di eccellenza, che di questa zona sono figli prediletti e che contribuiscono a definirne l'identità e ad arricchirne la personalità.

I 'figli' di questa terra

Quella che quindi si sta per raccontare può essere una favola bella. La favola di quel sedano nero che alla fine deve diventare bianco. Una favola come quelle che i nonni raccontavano ai nipoti nelle fredde serate d'inverno, seduti attorno al monumentale camino, annerito dal fumo, che troneggiava nelle cucine delle case di campagna di una volta e cullati dal crepitio di un allegro fuoco scoppiettante. Una favola lieta e senza fine, perché si rinnova in continuazione oggi come domani e sempre, in cui non compaiono principi e principesse, orchi e streghe, ma che ha come protagonisti fatti e miracoli di una città incantevole, arroccata sull'estrema propaggine della costa occidentale del Monte Serano e avvolta nelle languide iridescenze di un mare di ulivi, un fiume sacro, una terra suggestiva

e straordinariamente fertile, da cui nascono frutti come non è dato vedere altrove, mezzo di sostentamento e fonte di notorietà. Si racconta che, su questi luoghi splendidi, vegli una fata benevola e benefica che li ha posti sotto la sua protezione, allontanando qualsiasi spirito maligno. Come dicevano i vecchi contadini, sicuramente lassù c'è qualcuno che ama questa fetta di territorio regionale che va sotto il nome di Valle Umbra meridionale dove arte, storia, mito, leggenda, spiritualità e paesaggio si legano strettamente a prodotti agroalimentari di eccellenza, che di questa zona sono figli prediletti e che contribuiscono a definirne l'identità e ad arricchirne la personalità.

If there is a place in Umbria that has the best the region can offer in terms of landscape, flavours and traditions, surely Trevi is among the very first places of any ranking. Along with the area's extra virgin olive oil, included in the renowned Assisi-Spoleto olive band, oil that is being celebrated these days far and wide around Umbria during the Open Oil mills event, there's another typical excellence from these lands; the precious and crunchy black celery from Trevi, one of the Slow Food safeguarded products, that we'd like to talk about.

Trevi in October

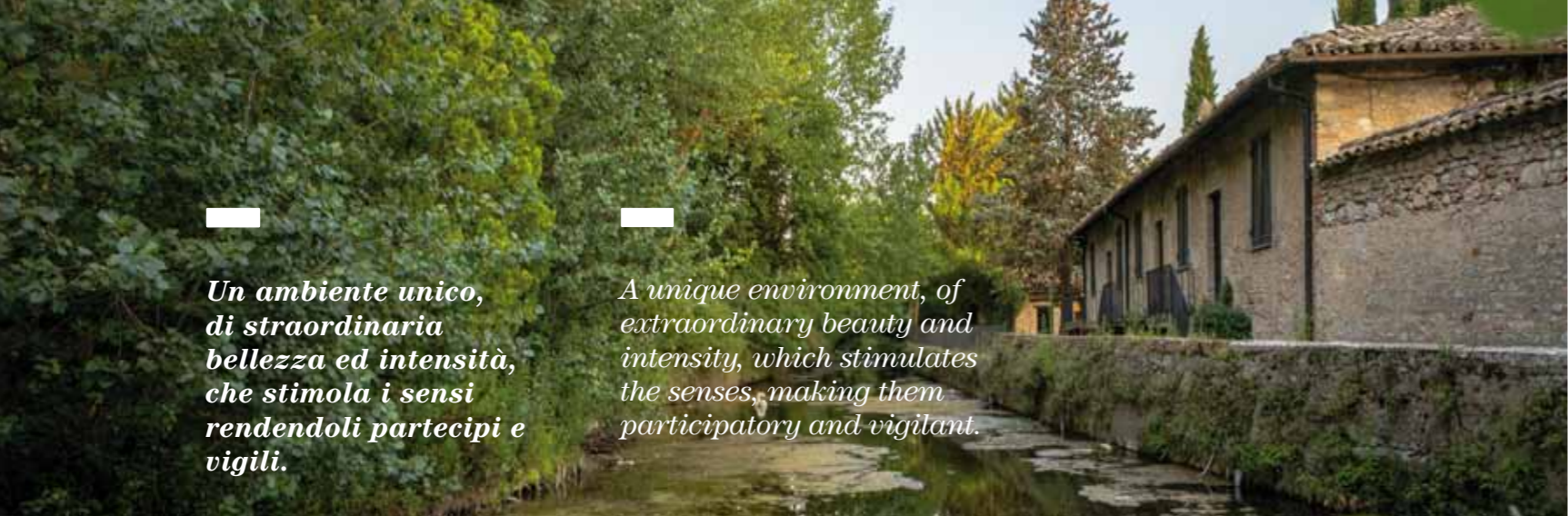
During this period of the year one can taste this celery "in all manners", in the taverns of the historic centre and in the local restaurants: and throughout all of October during the 'Mostra Mercato del Sedano Nero' and the 'Sagra del Sedano and Salsiccia' events and at Festival, the event scheduled this year on October 28th and 29th. Currently in Trevi, you can also buy the celery directly from the producers or enjoy it in its traditional recipe with sausage stuffing. In order to enhance the knowledge and culture of Trevi black celery, just after the first few years of success, the festival changed its name to Mostra Mercato. Then came studies on celery, established

by authoritative conferences, which decreed the absolute originality of this cultivar.

'Children' of this earth

What we're about to tell may well be a beautiful story. The tale of black celery which must eventually become white. A story like those that grandparents told their nephews on cold winter evenings, sitting around the monumental fireplace, blackened by smoke, which stood in the kitchens of country houses of the past and lulled by a cheerful crackling fire. A happy and endless fable, because it is constantly renewed today as it will be tomorrow and always, where there are no princes and princesses, ogres and witches and whose protagonists are the facts and miracles of an enchanting city, perched on the extreme offshoot of the Western Mount Serano coast and enveloped in the languid iridescence of a sea of olive trees, a sacred river, an evocative and extraordinarily fertile land, from which fruits are born as can be seen nowhere elsewhere; a means of sustenance and a source of notoriety. It is said that a benevolent and kind fairy safeguards these beautiful places, placing them under her protection, removing all evil spirits. As the old farmers use to say... there is surely someone up there who loves this part of regional territory that goes by the name of the southern Umbra Valley where art, history, myth, legend, spirituality and landscape are closely linked to excellent agri-food products, which in this area are considered the 'beloved children' and that contribute to define its identity and enrich its personality.

Southern Umbra Valley where art, history, myth, legend, spirituality and landscape are closely linked to excellent agri-food products, which in this area are considered the 'beloved children' and that contribute to define its identity and enrich its personality.



Un ambiente unico, di straordinaria bellezza ed intensità, che stimola i sensi rendendoli partecipi e vigili.

A unique environment, of extraordinary beauty and intensity, which stimulates the senses, making them participatory and vigilant.

Le canapine

È qui, ai piedi delle colline trevane, che si trova, coriacea agli schiaffi del tempo, quella esigua ma feconda striscia di campagna che si estende dalla Flaminia al fiume Clitunno, da Pietrarossa a Borgo Trevi, conosciuta da tempo immemorabile come “Le Canapine”, gli orti della città di Sant’Emiliano. Un ambiente unico, di straordinaria bellezza ed intensità, che stimola i sensi rendendoli partecipi e vigili. Ed ecco gli occhi illuminati dallo splendore, denso di meraviglia e di ricordi, del sorgere imprevisto e discreto in mezzo al verde di insediamenti rurali, di vestigia romane e longobarde, di antiche chiese immerse in un lontano passato come quella famosa di Santa Maria Pietrarossa. Ed i vecchi del luogo narrano che per entrare in questa chiesa, mentre prima si dovevano salire sette scalini, ora si devono scendere. È questa, infatti, una parte di terra, tra la collina e la piana di Trevi, di antichi laghi e grandi alluvioni e per questo modificata dalle erosioni che nel corso dei secoli hanno, però, reso il terreno molto fertile.

Ecotipo locale

Ed è proprio qui, vicino alle fresche acque del Clitunno care agli dei ove un tempo si bagnavano uomini e ninfe, che si risvegliano i sensi, assistendo al trionfo del sontuoso e profumato sedano nero, gustoso ecotipo locale, “principe” indiscusso de “Le Canapine” e della gastronomia della zona. È in questa area ristretta, salvatasi quasi miracolosamente dalla bocca vorace dei moderni insediamenti, che nasce, insieme a tanti altri frutti della terra, questo straordinario prodotto di nicchia strappato da un sicuro e triste destino di estinzione (il sedano nero può vantarsi peraltro dal 2007 del prestigioso ed ambitissimo presidio di Slow Food), grazie alla tenacia dimostrata dai coltivatori trevani, che l’hanno sempre custodito e curato con un amore così forte da avere la meglio sulle pur grandi difficoltà che hanno dovuto incontrare. Anche se, purtroppo, sono ormai rimasti in pochi, i produttori di questa particolarissima varietà di sedani, che vengono consumati per la maggior parte durante le iniziative di ottobre, periodo nel quale si possono trovare con maggiore facilità anche nelle taverne

e nei ristoranti della zona. Questi “sedanari” (ricordando qualcuno si può citare Baldoni Emanuela, Bartolomei Annibale, Bartolomei Cesare, Cascioli Olivo, Celesti Paolo, Mattioli Angelo, Sirci Fabio) fanno parte dell’Associazione Produttori del Sedano Nero di Trevi ed è possibile trovarli comunque tutti insieme anche ogni quarta domenica del mese in piazza Mazzini durante il consueto “Mercatino del Contadino – Farmer’s Market”.

Caratteristiche

Squisita, tenera, priva di fastidiosi filamenti, dall’elevato contenuto di vitamine e minerali, l’esclusiva varietà del sedano nero di Trevi è così denominata per il colore originario, tanto scuro da dover essere interrato e sottoposto a particolari procedimenti per ottenerne l’imbianchimento. E i contadini di Trevi ne sottolineano sempre tutte le accortezze, come quelle che un genitore premuroso rivolge ai propri figli. Tutto va dunque curato con amore e rispetto. Dopo aver battuto la terra, seminato e annaffiato tutti i giorni fino alla nascita dei sedani, prima del mese di ottobre vengono legati con un giunco ed incartati uno ad uno. Solo così,

dopo quindici giorni, si ottiene un ortaggio unico dalle coste bianche, tenero e senza filamenti.

Il fiume Clitunno

Ma le peculiarità genetiche, agronomiche ed aromatiche di questo prodotto – come si ama ancora credere, in particolare per le leggende ed i riti che ne accompagnano la coltura e che lo rendono parte così importante della cultura del territorio – sono dovute soprattutto alla presenza del fiume Clitunno, alle proprietà delle sue acque ritenute straordinarie fin dall’antichità, alla magia che tuttora emana da questo luogo. È innegabile che l’acqua del fiume, che si riversa nella rete di fossi che attraversano i campi in cui si coltiva il sedano nero, contribuisce a rendere il terreno di questa zona ricco di humus e fertilissimo. Ma questo elemento dato di fatto non può essere disgiunto, considerando anche che i tentativi di coltivazione in altri ambienti non hanno mai dato esiti soddisfacenti, dalla suggestione di una tradizione dura a morire, dalle antichissime credenze che fanno del Clitunno un corso d’acqua fatale sulle cui rive si svolgevano anticamente riti sacri di purificazione, la cui eco si è protratta fino ai giorni nostri. Cerimonie del culto che, come raccontano ancora oggi i vecchi contadini del luogo, si sarebbero in un certo senso trasferite su questa coltivazione, decretando così l’unicità del prodotto.

Le Canapine

It is here, at the foot of the Trevi hills, that a small but fertile strip of countryside extends from Flaminia to the river Clitunno, from Pietrarossa to Borgo Trevi, known since time immemorial as “Le Canapine”, the gardens of the city of Sant’Emiliano. A unique environment, of extraordinary beauty and intensity, which stimulates the senses, making them participatory and vigilant. Here one’s eyes are illuminated by the splendour, full of wonder and memories, of the unexpected and discreet rising in the midst amongst the green rural settlements of Roman and Longobard vestiges, of ancient churches immersed in a distant past like the famous Santa Maria Pietrarossa. And the old men of the place who recount that once you had to climb seven steps to enter this church, yet now you have to go down seven steps. In fact, this is a part of the land, between the hill and the Trevi plain, made up of ancient lakes and large floods, that has been modified by erosions which however, over centuries, have made the soil very fertile.

Local ecotype

And it is right here, near the fresh waters of the Clitunno river, dear to the gods where men and nymphs once bathed, that the senses are awakened, witnessing the triumph of the sumptuous and fragrant black celery, a delicious local ecotype, the undisputed “prince” of “Le Canapine” and the area’s gastronomy. It is in this restricted area, almost miraculously saved from the ravenous mouth of modern settlements that this vegetable originates. Along with many other fruits of the land. This extraordinary niche product torn from a sure and sad destiny of extinction (since 2007, the black celery is part of the prestigious Slow Food organization), thanks to the tenacity shown by the Trevi farmers, who have always safeguarded it with such great love that they overcame the great difficulties they had to face. Even if, unfortunately, there are only a few producers left of this particular variety of celery, which is consumed for the most part during October initiatives, a period in which it can be found even more easily in the area’s taverns and restaurants. These “sedanari”, celery producers (worth mentioning are Baldoni Emanuela, Bartolomei Annibale, Bartolomei Cesare, Cascioli Olivo, Celesti Paolo, Mattioli Angelo, Sirci Fabio) are part of the “Associazione Produttori del Sedano Nero di Trevi” celery producers and you

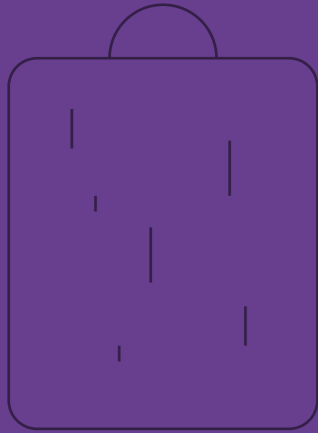
can find all of them every fourth Sunday of the month in Piazza Mazzini during the usual “Farmer’s Market”.

Features

Exquisite, tender, without annoying filaments, with a high content of vitamins and minerals, the exclusive variety of Trevi black celery is thus named because of its original colour which is so dark that it has to be buried and subjected to special procedures to obtain bleaching. And the farmers of Trevi always emphasize all the precautions taken to produce this vegetable, like caring parents speak to their children. Everything must therefore be treated with love and respect. After hoeing the earth, sowing and watering every day until its birth; before the month of October the celery sticks are tied with a reed and wrapped one by one. This is the only way to obtain, after fifteen days, a single vegetable with white tender sticks, and without filaments.

The Clitunno river

However the genetic, agronomic and aromatic peculiarities of this product - as we still love to believe, especially based on the legends and rites that accompany its cultivation and that make it such an important part of the territory’s culture - are mainly due to the presence of the river Clitunno, to the properties of its waters that are considered extraordinary since antiquity and to the magic that still emanates from this place. It is undeniable that the river’s water, which is poured into the network of ditches that cross the fields where the black celery is cultivated, helps to make the land of this area rich in humus and considerably fertile. But this elementary fact cannot be separated, considering that the attempts to cultivate this vegetable in other environments have never given satisfactory results, from the suggestion of a hard-to-die tradition of ancient beliefs that make the Clitunno a fairy-like water course on whose banks sacred rites of purification took place in ancient times, whose echo can still be heard today. Ceremonies of the cult which, as the old farmers in the area still recount today, would, in a certain sense, have been transferred to this cultivation, thus decreeing the uniqueness of the product.



Rituale

Ed è per questi atavici legami e recondite risposdenze che ancora ai nostri tempi la coltura del sedano nero – dalle origini molto antiche anche se i primi documenti che la citano risalgono solo al 1889 e molto complicata per le cure assidue e costanti di cui necessita – segue un vero e proprio rituale. La semina avviene, infatti, preferibilmente il Venerdì Santo aggiungendo, quindi, una componente religiosa a quella agronomica che esige, laddove possibile, condizioni di luna calante. È tradizione antichissima, secondo gli agricoltori trevani, che gli ortaggi seminati in tal giorno crescano più rapidamente e resistano più a lungo. Ma ci sono anche determinate procedure di semina che vanno rispettate. I “sedanari” raccontano ancora oggi come si deve procedere: seminare rigorosamente a spaglio, agitando le dita della mano velocemente per spargere i circa 3mila semi alla volta ad ogni pizzicata ed introdurre poi i semi in buchette aiutandosi con un bastoncino di legno d’olivo.

Proprietà

Del resto il sedano, in tutte le sue varietà, ebbe nei secoli ripetuti

momenti di gloria – come quando nell’antica Grecia cingeva il capo dei migliori atleti – legati soprattutto alle sue numerose proprietà terapeutiche, in particolare per quanto riguarda la stimolazione delle attività sessuali e l’azione propiziatoria alla buona riuscita del parto. Se capita di parlare con qualche trevano circa il sedano nero, di certo non mancherà di ricordare tuttora le “presunte” proprietà afrodisiache di questo ortaggio. È così entrato in varie preparazioni medicamentose, tanto che ancora adesso se ne fanno infusi, decotti, tinture e sciroppi anche per la cura di numerosi malanni.

Piatti e ricette

Ma il sedano, usato nella dieta mediterranea per aromatizzare le vivande, solo a Trevi assurge all’onore di ingrediente di base per la preparazione di una nutrita varietà di squisiti piatti: antipasti, primi e secondi, contorni e perfino dolci (particolarmente apprezzata la deliziosa “marmellata di sedano nero”) e liquori. Molto appetibile, ma scarsamente energetico, ideale quindi per le diete ipocaloriche, il sedano nero viene consumato sia cotto, secondo le ricette tradizionali trevane, che crudo. Ma sempre rigorosamente accompagnato da un’altra gloria gastronomica di queste terre, lo speciale olio extravergine di oliva, unanimemente considerato “una delle più potenti espressioni dell’olio umbro” e non solo. Dall’aroma forte ed intenso e dal caratteristico co-

lore dal verde al giallo, completa le vivande a base di sedano nero di Trevi con quell’inconfondibile nota di amaro e piccante che rende irresistibile qualsiasi piatto. Tra le ricette più note, hanno un posto riservato nel gotha gastronomico locale i “sedani in pinzimonio”, in dialetto detti “lu cazzimperio”. Non si può soggiornare a Trevi senza averli gustati almeno una volta, anche perché la preparazione è semplicissima e il risultato una vera bontà. Si sistemano le coste più tenere e i cuori dei sedani crudi in un piatto di portata ed a parte si prepara il pinzimonio con l’olio di Trevi, sale e pepe a piacere. A questo punto si immergono i sedani nel pinzimonio. Altrettanto, se pur diversamente, gustosi sono per rimanere nel ricettario classico i “sedani alla parmigiana”, preparati ancora oggi secondo una ricetta che qui a Trevi si tramanda da generazioni. Dopo averle lessate in acqua salata, le tenere asticcioline vanno indorate con uovo e farina e quindi fritte in olio extravergine di oliva, rigorosamente di queste parti. Prima di passarle in forno a gratinare si devono condire a strati con un ragù leggero, abbondante parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro. Volendo, una variante più elaborata è quella dei “sedani ripieni” che consiste nel farcire i sedani bolliti con pasta di salsicce e carne di vitello.

Autenticità

Questa straordinaria capacità di Trevi e dei suoi “orti” di coniuga-

re la riscoperta e la valorizzazione di prodotti agroalimentari ed enogastronomici – pregevoli tra tante specialità anche i vini che si ottengono da vitigni autoctoni coltivati da secoli nel territorio circostante – e quindi la tradizione dei sapori, con le bellezze naturali, paesaggistiche, culturali e artistiche, e dunque i millenari saperi, è particolarmente apprezzata, proprio per la possibilità che offre di immergersi in una dimensione di totale autenticità, da chi cerca nel turismo culturale una risposta non banale ai suoi perché anche esistenziali. Tutto ciò non avviene per caso, ma al di là di una natura benigna e dell’intelligenza umana che hanno disegnato nel tempo la mappa del territorio come oggi appare, è doveroso sottolineare l’impegno di tutti – istituzioni, produttori, ristoratori, associazioni – per rafforzare ed incentivare questa importante leva competitiva che, nel variegato panorama turistico, consente a Trevi e dintorni di avere una sempre più efficace capacità di attrazione.

Ritual

And it is because of these ancestral bonds and hidden answers that even today the cultivation of black celery – which has very ancient origins, even if the first documents mentioning it only date back to 1889 and which is very complicated due to the assiduous and constant care it requires - follows a true ritual. The sowing takes place, in fact, preferably on Good Friday thus adding a religious component to the agronomic one which requires, where possible, a waning moon. A very ancient tradition has it, according to the Trevi farmers, that the vegetables sown on that day grow faster and last longer. But there are also particular sowing procedures

that must be respected. The “sedanari” still explain today how to proceed: the sowing must be strictly done manually, shaking the fingers of the hand quickly so as to scatter the approximately 3 thousand seeds at a time, after which the seeds are placed in small holes with the help of an olive wood stick.

Properties

After all, celery, in all its varieties, had repeated moments of glory over the centuries - in ancient Greece it crowned the head of the best athletes - linked above all to its numerous therapeutic properties, in particular with regard to stimulating sexual activities and helping in giving birth. If you should happen to talk to someone from Trevi about the black celery, they will certainly not fail to mention this vegetable’s “alleged” aphrodisiac properties. It has been used for various medicinal preparations, so much so that it is an ingredient for making infusions, decoctions, tinctures and syrups for treating numerous illnesses.

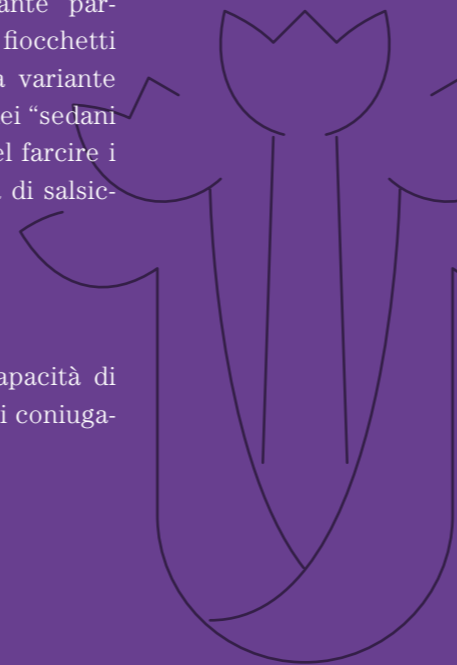
Dishes and recipes

This celery is used in the Mediterranean diet to flavour food, however only in Trevi does it rise to the honour of being a basic ingredient for the preparation of a rich variety of exquisite dishes: appetizers, first and second course dishes, side dishes and even desserts (in particular the delicious “Black celery jam”) and liqueurs. Black celery, which is quite palatable, but not very energetic, therefore ideal for low-calorie diets, is consumed both cooked, according to traditional Trevi recipes, and raw. Yet always accompanied by another gastronomic glory of these lands, the special extra virgin olive oil, unanimously considered “one of the most powerful expressions of Umbrian oil”. With a strong and intense aroma and a characteristic green to yellow colour, it completes all Trevi black celery-based food with that unmistakable bitter and spicy note that makes any dish irresistible. Among the most famous recipes, the “sedani in pinzimonio” (celery in olive oil sauce), in dialect known as “lu cazzimperio”, has a reserved

place in the local gastronomic delicacies. One cannot stay in Trevi without having tasted it at least once; its preparation is very simple and the result is exquisite. The most tender sticks and hearts of raw celery are placed in a serving dish while the pinzimonio sauce is prepared separately with Trevi olive oil, salt and pepper to taste. At this point the celery is immersed in the pinzimonio. Equally tasty is the “sedani alla parmigiana” (parmesan celery); a classic prepared even today according to a recipe that has been handed down from generation to generation here in Trevi. After boiling the celery in salted water, it is covered with egg and flour and then fried in Trevi extra virgin olive oil. Before baking it in the oven, the celery should be dressed in layers with a light ragu sauce, plenty of grated Parmesan and little butter flakes. A more elaborate variant is the “stuffed celery” recipe which consists of filling the boiled celery with sausage and veal paste.

Authenticity

This extraordinary ability of Trevi and its “vegetable gardens” to combine the rediscovery and enhancement of wine and food products - among the many specialties are valuable wines obtained from indigenous vines cultivated for centuries in the surrounding territory - and therefore the tradition of flavours, along with the landscape, cultural and artistic beauties, and therefore millennial knowledge, is particularly appreciated, precisely because it enables to immerse oneself in a dimension of total authenticity, particularly for those looking at cultural tourism as a non-trivial answer to existentialism. All this does not happen by chance, rather it goes beyond benign nature and human intelligence that have drawn, over time, the map of this territory as it appears today; it is only fair to emphasize everyone’s commitment - institutions, producers, restaurateurs, associations - in order to strengthen and incentivize this important competitive lever which, in the varied tourism panorama, allows Trevi and its surroundings to have an increasingly effective capacity for attraction.





UMBRIA, VIAGGIO NEL CUORE VERDE D'ITALIA

UMBRIA, A JOURNEY INTO THE GREEN HEART OF ITALY

—
Testo di / Text by
Josep Maria Palau
Riberaygua

Fonte / Source
Viajes – National Geographic

Questa zona del paese a forma di stivale possiede un poco di ogni aspetto positivo delle regioni che la circondano: colline e arte, grandi monumenti religiosi e una gastronomia deliziosa.

This boot-shaped region of the country has a little of each positive aspect of the surrounding regions: hills, art, large religious monuments and a delicious culinary tradition.

Situata dove gli Appennini perdono la loro ferocia e si trasformano in una distesa di morbide colline, l'Umbria è una delle poche regioni italiane senza sbocchi sul mare; è per questo che si mette in risalto il suo patrimonio naturale per proclamarla "il cuore verde d'Italia". Il paesaggio mescola frammenti di wruggente dei girasoli e con la torre di una chiesa che si erge verso l'alto. È, in definitiva, un'Italia lontana dalla massificazione e che si assapora a passo lento.

Ogni volta che visito l'Umbria, faccio di Perugia la mia base operativa, non solo perché si trova nel centro della regione e consente di approfittare del percorso radiale delle sue strade, ma anche perché è una città eccitante. La sua bellezza sta nella sua

imperfezione, della quale buona dimostrazione è data dalla Piazza IV Novembre, con una fontana di Giovanni Pisano che sembra ubicata lì per caso. Il suolo, inclinato, dissimula appena il terreno scosceso, mentre la cattedrale gotica forma degli angoli irregolari con il Palazzo dei Priori, antica sede del potere civile.

Situated where the Appenines lose their ferocity and are transformed into an expanse of gentle hills, Umbria is one of the few landlocked regions in Italy; this is why it highlights its natural heritage, proclaiming itself the "green heart of Italy". The countryside is a mixture of fields covered in olive trees, pines and cypresses, with the roaring yellow of the sunflowers and a church tower reaching up towards the sky. In short, this is a highly individual part of Italy which should be enjoyed at a slow pace.

Every time I visit Umbria, I make Perugia my operating base, not just because it is located in the centre of the region and it enables you

to reach all parts from the roads leading out from it, but also because it is a vibrant city. Its beauty lies in its imperfections, a good example of which is given by Piazza IV Novembre, with a fountain by Giovanni Pisano which seems to have been put there by chance. The sloping ground barely conceals the steep terrain while the Gothic cathedral forms irregular angles with the Palazzo dei Priori, the ancient seat of civic power.

È, in definitiva, un'Italia lontana dalla massificazione e che si assapora a passo lento.

In short, this is a highly individual part of Italy which should be enjoyed at a slow pace.

Perugia, come tante metropoli medievali, richiede che ci si sposti per poterla apprezzare da tutte le prospettive, dato che chi l'ha concepita non aveva delineato dei piani di sviluppo urbano.

All'interno del palazzo si trova il Collegio del Cambio, equivalente a una banca di oggi. Le pareti sono decorate da uno dei migliori cicli di affreschi di Pietro Vannucci "il Perugino", maestro di Raffaello. Lì plasmò personaggi dalle guance rosee, amanti della buona cucina. Molti sembrano copie ed è così, dato che nel XV secolo si usavano dei cartoni per riprodurre le figure, che poi i discepoli dell'artista dipingevano; quanto meglio si imitava il maestro, maggiore considerazione riceveva l'aiutante.

Within the palazzo is the Collegio del Cambio, which is today the equivalent of a bank. The walls are decorated by one of the best series of frescoes by Pietro Vannucci "il Perugino", Raphael's teacher. The individuals portrayed are rosy cheeked and clearly fond of their food. Many appear to be copies and, in fact, this is what they are. In the 15th century, cartoons were used to reproduce the figures which the artist's pupils then painted; the more they imitated the teacher, the greater the attention the assistants received.

Perugia, like so many medieval metropolises, should be viewed from all angles as whosoever designed it did not map out any urban development plan.



Una gastronomia invidiabile

La buona tavola è una costante a Perugia e in tutta l'Umbria, dove abbondano i piatti conditi con tartufo bianco o nero. Molti riflettono l'indole anticlericale degli umbri. Qui si mangia il pane sciocco (sciapo), senza sale, nato per evitare la tassa papale sul condimento. Si mangia anche la pasta strozzapreti, nome che non necessita chiarimenti. Tanta antipatia ha una spiegazione storica, dato che, nel XIV secolo, il cardinale Egidio Albornoz, di origine spagnola e sepolto a Toledo, mise le basi in Umbria per l'unificazione dello Stato Pontificio su incarico del papa di Avignone. Per questo, fece costruire una serie di fortificazioni che servivano più a controllare che a difendere il territorio.

Nello stesso contesto politico, nel 1540 venne costruita una delle opere più affascinanti di Perugia: la Rocca Paolina, un baluardo voluto da papa Paolo III e per la cui costruzione furono sgomberati negozi e abitazioni. Distrutta a metà del XIX secolo, l'interno della Rocca è oggi qualcosa di simile a una catacomba che collega la parte alta a quella bassa della



La buona tavola è una costante a Perugia e in tutta l'Umbria, dove abbondano i piatti conditi con tartufo bianco o nero. Molti riflettono l'indole anticlericale degli umbri.

città. In questo spazio vengono celebrati eventi culturali di carattere internazionale che, insieme al festival Umbria Jazz e all'Università per Stranieri, animano le ripide strade di Perugia.

Gubbio, a circa 40 minuti di macchina, presenta rampe ancor più scoscese. La prima immagine di questa località è rappresentata dal suo Palazzo dei Consoli (gotico, del XIV secolo), che si impone sulla valle dall'alto di alcuni archi formidabili, come se un gigante lo sorreggesse con le mani sopra alla testa. La sorpresa continua quando si scopre che la scala di accesso fuoriesce da un muro del secondo piano, facendo scendere i suoi gradini sulla Piazza Grande.

An enviable cuisine

Good food is a constant factor in Perugia and throughout Umbria, where there is an abundance of dishes flavoured with white or black truffles. Much of the food reflects the anticlerical character of the Umbrians. Here the bread eaten is unsalted (sciapo), the origin of which was to avoid the papal tax on salt. The name given to the strozzapreti (throttle the priests) pasta eaten, requires no further clarification. This antipathy has a historical explanation. In the 14th century, Cardinal Egidio Albornoz, who was of Spanish origin and is buried in Toledo, laid the foundations in Umbria for the unification of the Papal States, on behalf of the Pope of Avignon. To this end, he had a series of fortifications constructed which served more to control the territory than to defend it.

In 1540, in the same political context, one of the most fascinating structures in Perugia was erected: the Rocca Paolina. This fortress was erected on the instructions of Pope Paul III and businesses and dwellings were cleared to make way for its construction. Destroyed in the middle of the 19th century, the interior of the Rocca today resembles a catacomb and it connects the upper and lower parts of the city. International cultural events are celebrated here now which, together with the Umbria Jazz Festival and the University for Foreigners, enliven the steep streets of Perugia.

Gubbio, which is about a 40 minute drive away, has even steeper slopes. The first sight we have of this town is of the 14th century Gothic Palazzo dei Consoli, its spectacular arches towering over the valley, as if a giant was holding it up with his hands above his head. There is another surprise in store when it is discovered that the entrance stairway comes out of a wall on the second floor with its steps leading down to the Piazza Grande.

Good food is a constant factor in Perugia and throughout Umbria, where there is an abundance of dishes flavoured with white or black truffles.

Nel museo del palazzo sono esposte le Tavole Eugubine, sette lastre di bronzo redatte in lingua umbra e in latino e dedicate a Giove. Datate fra il III e il I secolo a.C., le tavole dimostrano che Gubbio è la località più antica della regione.

Il sole strappa riflessi abbaglianti ai marmi che ricoprono la basilica di san Francesco ad Assisi, eretta sulle pendici del monte Subasio. Nei giorni di nebbia, osservata dalle vicinanze del paese, sembra fluttuare nell'aria. Il suo interno è ricco di affreschi che si distinguono per i colori e la qualità del lavoro, non per l'uso dell'oro, tanto comune nelle altre chiese.

In the museum of the palazzo are exhibited the Iguvine Tablets, seven sheets of bronze, dedicated to Jupiter, with writing in the Umbrian language and in Latin. The tablets, which are dated to between the 3rd and the 1st century BC, show that Gubbio is the most ancient town in the region.

The sun casts a dazzling glare on the marble covering the basilica of St. Francis at Assisi, standing above the slopes of Mount Subasio. On foggy days, when seen from the surrounding area of the town, it seems to float in the air. Its interior is richly adorned with frescoes which stand out for their colours and quality of work rather than for the use of gold which is so common in other churches.

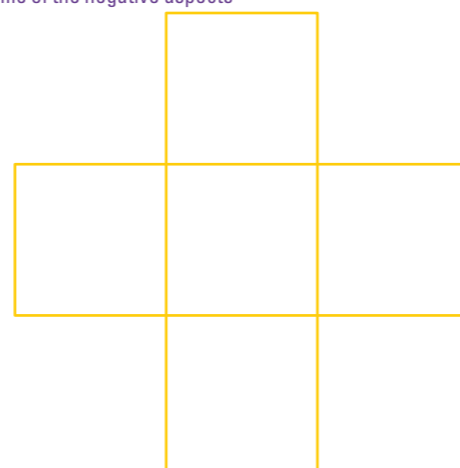


Assisi si trova a circa 50 chilometri da Gubbio e a soli 25 da Perugia. Qui nacque san Francesco, in una famiglia di commercianti; egli rinunciò a tutti i suoi beni quando sentì la chiamata della fede mentre pregava lì dove ora sorge la basilica di santa Chiara, dall'altra parte della città. Mi è sempre sembrata curiosa la storia per la quale santa Chiara sia stata proclamata patrona della televisione: gravemente malata, non si è potuta recare alla messa di Natale ma l'intervento divino ha fatto sì che assistesse in spirito alla celebrazione. Nel 2008 si è proposto che diventasse anche la patrona di Internet, ma tale idea non ebbe seguito.

Salendo verso la basilica, vi sono vari negozi che vendono statuine del presepe, invenzione di san Francesco; all'interno della Basilica Superiore, l'affresco Presepe di Giotto rappresenta il momento in cui ciò avvenne. È solo una delle 28 scene che ha dipinto Giotto, nonostante io preferisca l'opera di Cimabue nella crociera, realizzata con una tecnica che mi ricorda i negativi delle pellicole fotografiche.

Assisi is about 50 kilometres from Gubbio and only 25 from Perugia. This is where St. Francis was born into a family of merchants. He renounced all his possessions when he felt the calling of faith as he prayed in the place where the Basilica of Santa Chiara now stands in the other part of the city. The story for which Santa Chiara was proclaimed patron saint of television has always seemed odd to me: gravely ill, she was unable to go to Christmas Mass but divine intervention allowed her to witness the celebration in spirit. In 2008, it was suggested that she also become patron saint of the Internet but the idea did not catch on.

Climbing up towards the basilica, there are a range of shops selling figurines of the nativity, St. Francis' invention; inside the Basilica Superiore, the fresco of the Nativity at Greccio represents the moment when it happened. It is only one of the 28 scenes painted by Giotto, although I must admit that I prefer Cimabue's work of the Crucifix which is painted with a technique which reminds me of the negative aspects of camera film.



Ricostruendo la storia

Tutto ciò che si vede oggi è stato ricostruito pazientemente dalla squadra di Sergio Fusetti; a suo tempo ho avuto l'opportunità di intervistarlo e vedere come ricomponeva il gigantesco puzzle da 300.000 frammenti di pittura nel quale erano state ridotte la cupola e la navata centrale in occasione del terremoto del 1997. La chiesa si era salvata dai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale grazie al fatto che i tedeschi avevano istituito un ospedale al suo interno.

Reconstructing history

Everything that is seen today has been patiently reconstructed by the team under Sergio Fusetti; a while ago I had the opportunity of interviewing him and seeing how he reassembled the gigantic puzzle of 300,000 fragments of painting to which the cupola and central nave were reduced in the 1997 earthquake. The church was saved from the bombardment of the Second World War thanks to the fact that the Germans had established a hospital in its interior

Il comune di riferimento in questa zona è, senza dubbio, Spoleto.

The most prominent town in this area is undoubtedly Spoleto.



La strada prosegue verso Spoleto, a sud, passando da Spello, Montefalco o Foligno, tre deliziosi borghi medievali che formano un perfetto connubio di punti di osservazione da cui contemplare il panorama. Ci addentriamo quindi nella Valnerina, la valle del fiume Nera, che si estende verso i monti Sibillini e il Parco Nazionale al quale danno il nome. Si tratta di una zona privilegiata per gli appassionati delle escursioni, con sentieri che si spiegano fra villaggi immutati nel tempo, estranei al potere medievale del centro dell'Umbria. Da mettere in risalto il comune di Sant'Anatolia di Narco, dove è possibile mangiare il miglior cibo persino nel locale più umile, e la cascata delle Marmore, così chiamata per il carbonato di calcio che tinge le sue acque di bianco. Si trova all'interno del parco fluviale del Nera, a 8 chilometri da Terni, e deve la sua origine alla costruzione di un canale ai tempi dell'Impero Romano. Di fronte a una tale bellezza, pare un'assurdità che la Valnerina sia stata scelta da Roberto Benigni come sede del campo di concentramento del film *La vita è bella* (1997).

Il comune di riferimento in questa zona è, senza dubbio, Spoleto. Alla sua sommità sorge la rocca del cardinale Albornoz, anche se la prima cosa che richiama l'attenzione quando ci si avvicina è l'acquedotto che unisce il comune con il Monteluco. La diversa larghezza dei suoi archi a tutto sesto rivela che è stato completato in epoche diverse. Una volta

nel centro storico, la cattedrale del XII secolo sorprende il visitatore con un inaspettato interno barocco e degli eccellenti affreschi di Filippo Lippi. Pittore del Quattrocento italiano, Lippi odiava l'idea di morire lì, per questo si rappresentò nell'atto di fare le corna nell'affresco che ritrae la Morte della Vergine (*Dormitio Virginis*).

Meno irriverente risulta la decorazione della cattedrale di Orvieto, la seguente tappa artistica del nostro percorso circolare attorno a Perugia. Gotica senza compromessi, in una cappella contiene *Dannati all'inferno* di Luca Signorelli, opera che sembrò ispirare Michelangelo per la sua versione del passo della Bibbia nella Cappella Sistina del Vaticano. Inoltre, nonostante la città si avvicini pericolosamente a un promontorio, la cosa più curiosa non è in bella vista, ma risiede nel sottosuolo, dove una serie di cavità venivano già utilizzate dagli etruschi e, fino ai giorni d'oggi, sono state impiegate per conservare i cibi a basse temperature.

The road continues towards Spoleto, to the south, passing by Spello, Montefalco or Foligno, three delightful medieval towns which combine to form a perfect observation point from which to contemplate the panorama. We enter into the Valnerina valley in the river park of the Nera, which stretches out towards the Sibillini Mountains and the National Park named after them. It is a popular area for hiking enthusiasts with trails through villages unchanged by time, untouched by the medieval influence of the centre of Umbria.

It is worth highlighting the small town of

Sant'Anatolia di Narco, where you can eat wonderful food even in the humblest bar, and the Cascata delle Marmore (Marmora Falls), so called because of the calcium carbonate which adds a white tinge to its water. It can be found in the Nera river park, 8 kilometres from Terni, and owes its origins to the construction of a canal during the time of the Roman Empire. Confronted by all this beauty, it seems extraordinary that the Valnerina valley was chosen by Roberto Benigni as the location for the concentration camp in his 1997 film, *La vita è bella*.

The most prominent town in this area is undoubtedly Spoleto. At the top of the town stands the fortress of Cardinal Albornoz, although the first sight to claim your attention when you approach the town is the aqueduct linking it with the hamlet of Monteluco. The different sizes of its rounded arches show that it was completed during different periods. In the historic centre, the 12th century cathedral surprises the visitor with its unexpected Baroque interior and outstanding frescoes by Filippo Lippi. A 15th century Italian painter, Lippi hated the idea of dying there and so he is shown, in the fresco which depicts the Death of the Virgin (*Dormitio Virginis*), in the act of making the horns (cuckolding).

Less irreverent is the decoration of the cathedral in Orvieto which is the next artistic stop on our circular tour around Perugia. Uncompromisingly Gothic, one of the chapels contains the scene of the Judgement by Luca Signorelli, a work which seems to have inspired Michelangelo in his version of the passage in the Bible in the Vatican's Sistine Chapel. Furthermore, notwithstanding the fact that the city is perilously perched on the edge of a promontory, the most unusual feature is not immediately visible but lies underground, where a series of cavities has been used since Etruscan times and is still used today, to conserve food at low temperatures.

Con un calice in mano, mentre il sole tramonta sotto alle sponde di uno dei più estesi laghi d'Italia, direi che hanno avuto una grande idea.

Nei pressi del lago Trasimeno, altre cavità si utilizzano ancora per invecchiare i vini, come, per esempio, nelle cantine vicino al paese di Castiglione del Lago. In generale, i vini della zona vengono prodotti con uva sangiovese, ma anche con il sagrantino, un vitigno importato dall'Asia Minore dai seguaci di san Francesco. Con un calice in mano, mentre il sole tramonta sotto alle sponde di uno dei più estesi laghi d'Italia, direi che hanno avuto una grande idea.

Near Lake Trasimene, other cavities are still used for aging wines including, for example, in the cellars close to the town of Castiglione del Lago. The wine of the region is usually produced from the Sangiovese grape. However, it is also produced from the Sagrantino, a grape variety imported from Asia Minor by followers of St. Francis.

With a glass in hand, as the sun sets on the shores of one of Italy's largest lakes, I would say that they had a great idea.

IN VIAGGIO A NARNIA PER UN REPORTAGE

(PROPRIO COSÌ, ESISTE!)

A JOURNEY TO NARNIA FOR A REPORTAGE

(THAT'S RIGHT, IT ACTUALLY EXISTS!)

Testo di / Text by
Cathelijn Paling

Fonte / Source
Blog omonimo

Narnia è una piccola e mistica cittadina medievale in cima a una collina nel bel mezzo dell'Umbria. Che luogo speciale! E che storia! Circondata da colline ricoperte di boschi e fiumi dall'acqua cristallina e azzurra.

Narnia is a small and mystical medieval town on top of a hill in central Umbria. What a special place! And what a story! Surrounded by hills covered with woods and rivers with crystal clear and blue water.



Hmm, cosa faresti se uno sconosciuto ti invitasse su LinkedIn in viaggio a Narnia per un reportage?

Tu:

A) Scoppiaresti a ridere e cancelleresti il messaggio

B) Ti accerteresti che nessuno ti stia guardando e sornione cercheresti su Google se esiste veramente

C) Penseresti: "Al diavolo! Io ci vado." E se fosse un piano della mafia per rapirmi... Beh, lo scopriremo solo vivendo!

Dunque, se è vero che la curiosità uccise il gatto, io ho scelto tutte e tre le opzioni. E per di più nello stesso ordine. Purtroppo, però non sono passata attraverso un armadio, ma ho preso un semplice volo diretto a Roma. Ad aspettarci c'era la nostra guida personale, Mauro Belvedere (che lusso!), che ci ha invitato su NarniaInItaly.com. Ed esiste, gente. Accidenti se esiste!

Hmm, what would you do if a stranger invited you on LinkedIn on a journey to Narnia for a reportage?

You would:

A) Laugh and delete the message

B) Make sure no one is looking at you and check on Google to see if it actually exists

C) Think: "The hell with it! I'll go there." And if it's a mafia plan to kidnap me... Well, we'll find out!

So, if it is true that curiosity killed the cat, I have chosen all three options. And moreover, in the same order. Unfortunately though, I didn't magically go through a wardrobe, instead I took a simple flight to Rome. Waiting for us, was our personal guide, Mauro Belvedere (what a luxury!), who invited us via NarniaInItaly.com. And it exists. You bet it exists! And it's not in England... Narnia is a small and mystical medieval town on top of a hill in cen-

tral Umbria. What a special place! And what a story! Surrounded by hills covered with woods and rivers with crystal clear and blue water. And it's even older than Rome... Welcome to the real Narnia!

Tutte le strade portano a Roma

Lungo il tragitto verso Narnia la guida ci parla delle 7 strade principali dell'antica Roma, che (indovinate un po'!) conducono tutte a Roma. Tra di esse c'è la celebre via Flaminia che stiamo percorrendo. In italiano si è soliti usare l'espressione: Tutte le strade portano a Roma!

Attraverso queste strade tortuose sfidiamo il lussureggiante verde dell'Umbria, diretti verso la provincia di Terni, che è letteralmente il centro geografico dell'Italia. Ad

peaks of the hills and the small idyllic villages resting on them. Every now and then in the distance a castle or a monastery rises up from nowhere! For example, the splendid San Cassiano abbey, nestled on the slopes of a mountain and immersed in the green of Umbria, captures all the sun's rays. I too feel the sun, which for a moment burns my face, but I try to imagine what this fairytale place would be like if it were surrounded by a huge blanket of snow. However, even at 14°C, along with the green that surrounds it, the fairytale atmosphere remains. Visiting Umbria in December is not such a bad idea!

All roads lead to Rome

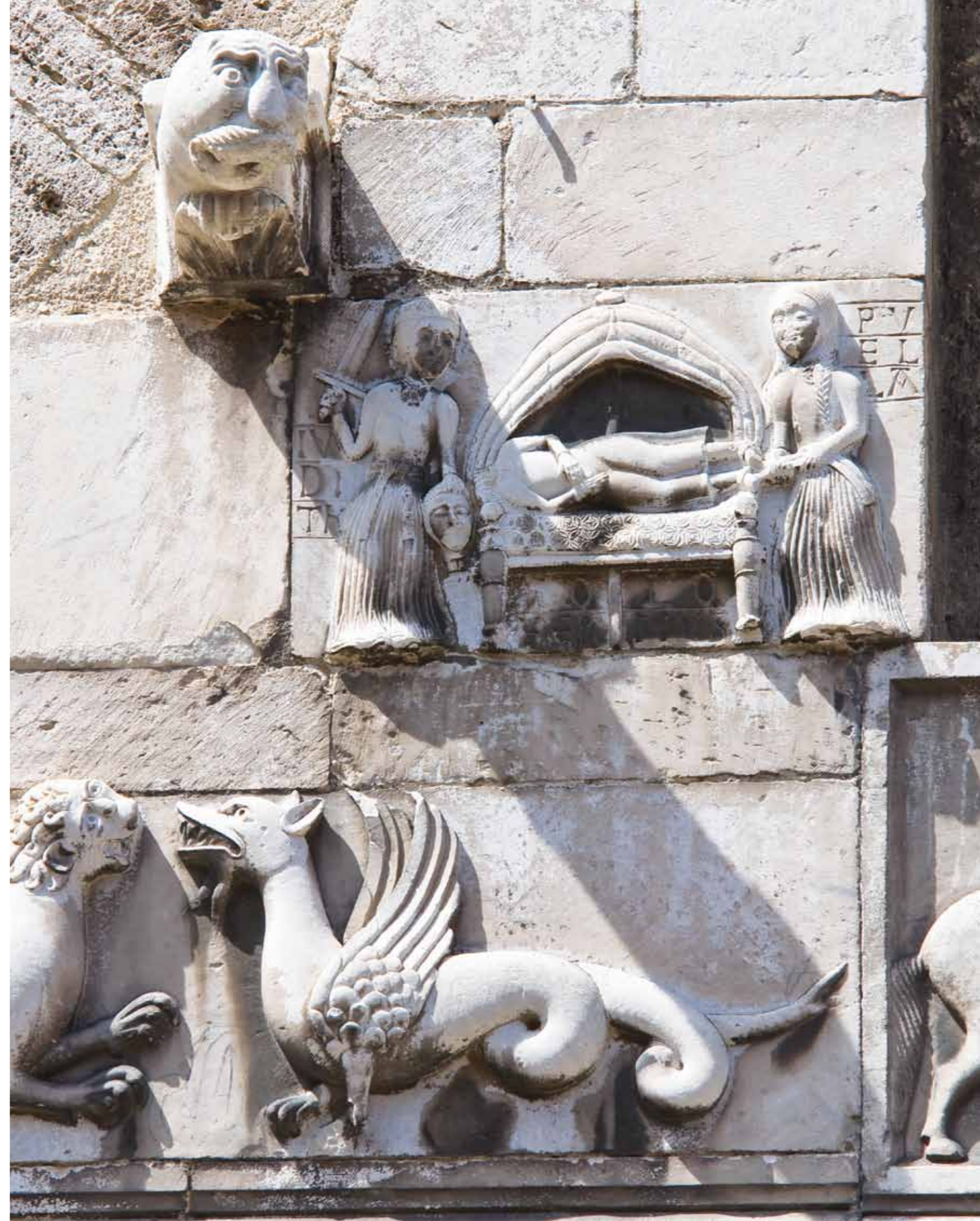
Along the journey to Narnia the guide tells us about ancient Rome's 7 main roads, which (guess what!) all lead to Rome. Among them is the famous Via Flaminia which we are travelling on. In Italy it is customary to use the expression: all roads lead to Rome!

Through these winding roads we challenge Umbria's lush green scenery, heading towards the province of Terni, which is literally the geographical centre of Italy. At every bend you can admire its valleys with their warm and gaudy autumn colours, the high

ogni curva è possibile ammirare la valle con le calde e sgargianti tonalità autunnali, le alte cime delle colline e piccoli villaggi idilliaci poggiati su di esse. Ogni tanto in lontananza svetta dal nulla un castello o perché no un monastero! Ecco ad esempio la splendida abbazia di San Cassiano che, adagiata sulle pendici di una montagna e immersa nel verde dell'Umbria, cattura tutti i raggi solari. Sento anche io il sole che per un attimo mi scotta il volto, ma provo ad immaginare come sarebbe questo posto fiabesco avvolto da un enorme manto di neve. Ad ogni modo, anche con i suoi 14° e il verde che lo circonda l'atmosfera fiabesca permane. L'Umbria nel mese di dicembre non è poi così folle!

Qualcosa con un leone, una strega e un armadio

Something with a lion, a witch and a wardrobe



Quello che rende la città così speciale è la storia che ancora vive e respira in essa, centinaia di anni dopo.

What makes the city so special is the history that still lives on, hundreds of years later.



Qualcosa con un leone, una strega e un armadio

Molti conoscono Narnia per la serie di romanzi scritta da C.S. Lewis o per la versione cinematografica successiva. Ma in che misura la storia si basi realmente sulla piccola cittadina rimane un mistero. È risaputo che l'autore ha tracciato un cerchio su una vecchia cartina geografica di un atlante latino intorno alla cittadina di Narnia, ma oltre al nome è difficile trovare altri riscontri. Tuttavia, la nostra guida la pensa diversamente. La roccia di Aslan, ad esempio, dove la mitica figura del leone della serie di Narnia viene sacrificato. Sapeva Lewis che questo altare esiste veramente a Narnia o si tratta di una coincidenza? Sembra tutto così maledettamente simile...

Antica come la strada che conduce a Roma

Prima che i romani conquistassero la città, intorno al 299 a.C., Narnia era ancora chiamata Nequinum. Il nome attuale è Narni. Quello che rende la città così speciale è la storia che ancora vive e respira in essa, centinaia di anni dopo. Lo si nota immediatamente passeggiando nel cuore medievale della città,

perdendosi nei suoi antichi vicoli, camminando sopra il millenario acquedotto romano (della Formina), costruito nel primo secolo dopo Cristo, o attraversando lo storico Ponte d'Augusto, parte dell'antica via Flaminia che conduce a Roma.

Something with a lion, a witch and a wardrobe

Many know Narnia for the series of novels written by C.S. Lewis or for the film series. But to what extent history is really based on this small town remains a mystery. It is known that the author drew a circle on an old map of a Latin atlas around the town of Narnia, but in addition to the name it is difficult to find other evidence. However, our guide thinks otherwise. Aslan rock, for example, where the mythical figure of the lion in the Narnia series is sacrificed. Did Lewis know that this altar really exists in Narnia or is it just a coincidence? It all looks so incredibly similar...

Ancient as the road that leads to Rome

Before the Romans conquered the city, around 299 BC, Narnia was still called Nequinum. Its current name is Narni. What makes the city so special is the history that still lives on, hundreds of years later. One can immediately notice this when strolling through the medieval heart of the city, getting lost in its ancient alleys, walking over the millennial Roman aqueduct (della Formina), built in the first century after Christ, or when crossing the historic Ponte d'Augusto bridge, that forms part of the ancient Via Flaminia which leads to Rome.



Una porta verso un passato segreto

Uno dei momenti più emozionanti del viaggio è stato l'incontro con Roberto Nini durante la visita guidata della Narni sotterranea. Nini è la stessa persona che all'età di 14 anni ha scoperto una porta segreta che dava accesso ad un passato importante. Lo speleologo (esploratore del mondo sotterraneo) scoprì che sotto l'ex-monastero di Santa Maria Maggiore si celava un intero mondo sotterraneo. Da una cappella del XIII secolo con affreschi unici, fino ad una prigione e tetra camera delle torture, sulle cui pareti fu inciso un linguaggio segreto risalente al 1759.

A door to a secret past

One of the most exciting moments of the journey was meeting Roberto Nini during the guided tour of underground Narni. Nini is the same person who at the age of 14 discovered a secret door that enables access to an important past. The speleologist (explorer of the underground world) discovered that there was a whole underground world under the former Santa Maria Maggiore monastery, including a 13th century chapel with unique frescoes, a prison and a gloomy torture chamber with a secret language engraved on its walls dating back to 1759.

Gli ambienti sotterranei segreti sono stati scoperti nel 1979 e successivamente aperti al pubblico nel 1994, dopo i necessari lavori di scavo, il ritrovamento di reperti e le ulteriori scoperte.

Nel corso della sua ricerca di documentazione, Nini, in via del tutto eccezionale, ha avuto accesso alla biblioteca segreta del Vaticano ed ha consultato persino gli archivi del Trinity College a Dublino.

The secret underground spaces were discovered in 1979 and subsequently opened to the public in 1994, after the necessary excavation work, the discovery of other findings and further discoveries.

Nini, during the course of his search for documentation had access, exceptionally, to the Vatican's secret library and even consulted the archives of Trinity College in Dublin.

Nuovi hobby: posa di mosaici e raccolta di olive

Qualcosa che non viene subito alla mente, ma che mi sento di consigliare è andare a scoprire l'arte della posa del mosaico. Poiché alla fine si tratta di un'arte! Siamo andati a trovare Tiziana Mondini nella sua galleria a Narnia (Intessere), che ci ha parlato e spiegato il secolare mestiere della posa del mosaico, una tradizione nata chiaramente con i greci e i romani. Mondini lavora con vetro puro e marmo di Murano (cos'altro altrimenti?) per riprodurre al meglio gli originali di età romana. È persino possibile partecipare ad un suo laboratorio per apprendere l'arte della posa del mosaico e creare il proprio capolavoro. Fantastico!

Cosa fare nei dintorni di Narnia e nella zona di Terni? Semplice. Dedicarsi al cibo! Abbiamo letteralmente dato un'occhiata alla cucina dell'agriturismo e Bed & Breakfast "I Montanari", parte di un'azienda agricola con frantoio oleario. Gli ospiti che vi soggiornano hanno diritto ad una visita gratuita al frantoio e possono persino cimentarsi nella raccolta di olive! Una notte per due persone costa appena 30 euro. Inutile aggiungere che non potete perdervi il pranzo. Tutti gli ingredienti provengono dalla fattoria, dove vengono prodotti e raccolti. Dalla pizza al pane, passando per i formaggi e il prosciutto. Verrete calorosamente accolti e temporaneamente "adottati" da questa famiglia accogliente e ospitale!

La Narni non svelata

Dunque, la prossima volta che vi recherete in Umbria, non dimenticate, per favore, di visitare Narni! Da Roma, Orvieto o Perugia ci vuole appena un'oretta di macchina. Si potrebbe pensare che Roma abbia molta storia da offrire, ma Narni e dintorni vi sorprenderanno ogni ora... Lasciate stare l'inflazionata formula vacanze "Affitto una casa in Toscana" e andate a scoprire l'eccezionale Narni che, a parte un paio di turisti americani e giapponesi, è ancora una tranquilla cittadina di provincia interamente da scoprire, ancora lontana dal turismo di massa. Per fortuna, aggiungo! Allora, sbrigatevi ad andarci, ma non tutti insieme chiaramente!

L'anno dei borghi incontra l'anno dei cammini e, assieme, permettono di apprezzare il valore vero del paesaggio rurale e di quello culturale: le terre di Braccio da Montone sono una delle ricchezze insostituibili dell'Italia. Borghi, colline e pascoli sono il capitale che occorre saper conservare, con attenzione e lungimiranza. Cammini francescani non solo da percorrere ma che possono essere un modo per riflettere sul nostro rapporto con l'ambiente naturale e sulla custodia di questo patrimonio, il capitale naturale e il bene comune che ha bisogno, ogni giorno, di essere curato e mantenuto. Il rispetto per la Terra, per ricordare, a ciascuno, che siamo una piccolissima parte di un ecosistema, fragile, che dobbiamo tutelare.

New hobbies: laying mosaic tiles and harvesting olives

Something that doesn't immediately come to mind, but that I'd like to recommend is to go and discover the art of mosaic tiles laying. Because it really is an art! We went to see Tiziana Mondini in her gallery at Narnia (Intessere), who spoke to us and explained the age-old craft of laying mosaic tiles, a tradition stemming clearly with the Greeks and Romans. Mondini works with pure glass and Murano marble (needless to say) to best reproduce original mosaics from the Roman era. You can even take part in one of her workshops to learn the art of laying mosaic tiles and create your own masterpiece. Fantastic!

What's there to do in the Narnia and Terni area? Simple. Dedicate your time to food! We literally took a look at the "I Montanari" Agri-tourism and Bed & Breakfast, which forms part of a farm with an oil mill. Guests staying here are entitled to a free visit to the mill and can even try their hand at harvesting olives! One night for two people costs just 30 Euros. Needless to say, you should not miss out on lunch. All the ingredients come from the farm, where they are produced and harvested; from pizza to bread, including cheese and ham. You will be warmly welcomed and temporarily "adopted" by this friendly and hospitable family!

The city of Narni that isn't revealed

So then, the next time you go to Umbria, don't forget to visit Narni! It takes just an hour's drive from Rome, Orvieto or Perugia. You might think that Rome has a lot of history to offer, but Narni and its surroundings will surprise you every moment... Forget the inflated holiday formula "Rent a house in Tuscany" and discover exceptional Narni which, apart from a few American and Japanese tourists, is still a quiet provincial town, far from mass tourism. And I'd like to add, fortunately! So, hurry up and go, but not all at once!

Qualche consiglio per Narni

Non venite con una grande auto! Avrete sicuramente problemi a circolare tra le piccole e strette stradine. Altrimenti, avrete un'ottima scusa per noleggiare, finalmente, una Fiat 500...

Andate a mangiare a La Bottega del Giullare e ordinate (vi prego!) i Manfricoli. Si tratta di un tipo di pasta speciale, tipico della regione che allieterà le vostre papille gustative come fosse manna dal cielo. Assolutamente squisita e preziosa decisamente alla mano. Ci state ancora pensando?

Date un'occhiata a questo breve filmato di qualcuno che ha lavorato sul set di Le cronache di Narnia e come ha vissuto la vera Narnia.

A Narni potrete trovare l'Italia verace e autentica. Questa città è ancora abbastanza pura e non è stata ancora scoperta dal turismo. Il ri-

solto della medaglia è che qui non tutti parlano bene l'inglese. Per fortuna ora conosco una fantastica guida (olandese/italiano), quindi se siete interessati, inviatemi un'email! Vi organizzerò una visita guidata di Narni insieme a lui e, se siete interessati, vi farà da interprete durante il work-shop sui mosaici. E per concludere in bellezza non dimenticate di andare a visitare l'azienda agricola il Castello delle Regine. Una splendida tenuta di 400 ettari (!) con vigneti, uliveti e boschi. Il classico sogno italiano, che diventa realtà... E non dimenticate di dare un'occhiata al mio blog, poiché a breve gli dedicherò una recensione separata!

... vigneti, uliveti e boschi. Il classico sogno italiano, che diventa realtà...



Some advice on Narni

Don't come with a big car! You will certainly have trouble moving through the small, narrow streets. You'll have a good excuse to rent, finally, a Fiat 500...

Go eat at La Bottega del Giullare and order (please!) the Manfricoli. It is a type of special pasta, typical of the region that will brighten your taste buds as if it were a manna from heaven. It's absolutely exquisite and definitely value for money. Don't tell me you're still thinking about trying it!

Take a look at this short video of someone who worked on the set of The Chronicles of Narnia and how he lived the real Narnia.

You'll find the true and authentic Italy in Narni. This city is still quite pure and has not yet been discovered by tourism. The only downside is that not everyone here speaks good English. Fortunately, I now know a fantastic guide (Dutch/Italian), so if you are interested, send me an email! I'll organize a guided tour of Narni with him and, if you're interested, he will be your interpreter during the mosaic work-shop. And finally, remember to visit the Castello delle Regine farm. A beautiful 400-hectare estate (!) with vineyards, olive groves and woods. The classic Italian dream that becomes reality... And don't forget to take a look at my blog, because I'll soon be posting a separate review!

... with vineyards, olive groves and woods. The classic Italian dream that becomes reality...



CANTINE DI TUFO E GRANDI VINI

LUNGO LA STRADA DEI VINI DEL
CANTICO, PASSANDO PER TODI,
ASSISI E TORGIANO: TRA MUFFATO
E SAGRANTINO, VIGNETI
DI COLLINA E PIAZZE MEDIEVALI

TUFA CELLARS AND GREAT WINES

ALONG THE STRADA DEI VINI DEL CANTICO,
PASSING THROUGH TODI, ASSISI AND TORGIANO:
AMIDST MUFFATO AND SAGRANTINO, HILLSIDE
VINEYARDS AND MEDIEVAL PIAZZAS

*Terra di santi, borghi
medievali e incantevoli
paesaggi...*

*A land of saints,
medieval towns and
enchanted countryside...*

Testo di / Text by
Massimiliano Rella

Fonte / Source
InViaggio



L'arrivo delle fitte nebbie mattutine, che avvolgono le vigne e la cittadina in provincia di Terni, crea un microclima ideale per la muffa *Botrytis cinerea*, che in particolari condizioni atmosferiche si trasforma in "muffa nobile".

Terra di santi, borghi medievali e incantevoli paesaggi, l'Umbria è anche una destinazione enoturistica d'eccellenza e una regione di grandi vini, dal rosso Montefalco Sagrantino Docg, secco o passito, al bianco Orvieto Classico Superiore Doc fino al Muffato orvietano, gioiello enologico e generoso dono dell'autunno. L'arrivo delle fitte nebbie mattutine, che avvolgono le vigne e la cittadina in provincia di Terni, crea un microclima ideale per la muffa *Botrytis cinerea*, che in particolari condizioni atmosferiche si trasforma in "muffa nobile". Attacca l'acino dall'esterno nutrendosi del contenuto liquido dell'uva, fino a disidratarla e a concentrarne zuccheri e acidità. Il risultato è un bianco da uve grechetto e trebbiano toscano (minimo

60%) e altri vitigni autorizzati, color oro e profumato di miele, albicocca, zafferano. Ma sono appena cinque le cantine produttrici (Barberani, Castello della Sala, Decugnano dei Barbi, Neri e Palazzone) e questo rende la visita più esclusiva. Dalle colline sul Lago di Corbara i fratelli Barberani producono anche il Castagnolo, Orvieto Classico Superiore Doc, secco, minerale e persistente. La cantina Palazzone, con la sua locanda ospitata in un edificio del '200, vanta tra i vini il Musco, un bianco particolare affinato in botti di castagno e damigiane in grotte di tufo, rivisitando un'antica tradizione orvietana. C'è poi il famoso Cervaro della Sala, bianco Umbria Igt di Castello della Sala: nelle cantine del maniero sono conservate tutte le annate fin dalla prima, del 1985.

*The arrival of the thick morning mists which enshroud the vineyards and town in the Terni region, creates an ideal microclimate for the *Botrytis cinerea* fungus which, in certain atmospheric conditions, is transformed into a "noble rot".*

A land of saints, medieval towns and enchanting countryside, Umbria is also a leading destination for wine tourism and a region of great wines from the red Montefalco Sagrantino DOCG, dry or passito, to the white Orvieto Classico Superiore DOC and the Orvietan Muffato wine, a jewel of a wine and generous autumnal gift. The arrival of the thick morning mists which enshroud the vineyards and town in the Terni region, creates an ideal microclimate for the *Botrytis cinerea* fungus which, in certain atmospheric conditions, is transformed into a "noble rot". It attacks the berry from the outside, feeding on the liquid content of the grape, until it dehydrates it and concentrates its sugars and acidity. The end result is a white wine made from Grechetto and Tuscan Trebbiano grapes (minimum 60%) and other licensed grape varieties, golden in colour with a scent of honey, apricot and saf-

ron. However, there are only five wine producers (Barberani, Castello della Sala, Decugnano dei Barbi, Neri and Palazzone) which makes the visit all the more exclusive. From the hills overlooking Lake Corbara, the Barberani brothers also produce the Castagnolo, an Orvieto Classico Superiore DOC, with a dry, mineral and persistent flavour. The Palazzone winery, which has a guesthouse located in a 13th century building, boasts amongst its wines the Musco, a special white wine aged in chestnut casks and demijohns in tufa caves, revisiting an ancient Orvietan tradition. There is also the famous Cervaro della Sala, an Umbrian white LGT from Castello della Sala. Wines are conserved from every year since the first in 1985 in the cellars of the manor house.





Bollicine... nel tufo di Orvieto

Decugnano dei Barbi introdusse invece in Umbria lo spumante metodo classico nel 1978. Le sue "bollicine" maturano quattro anni su rastrelliere in legno, le pupitres, e vengono ruotate e inclinate a intervalli regolari per far depositare i residui della rifermentazione verso il collo della bottiglia. Un processo lento a temperatura costante, nella cantina scavata nel tufo. E' proprio questa roccia magmatica di origine vulcanica l'elemento distintivo del territorio. Fino a metà '900 a Orvieto si produceva vino nelle grotte, sfruttando i vari livelli ipogei. Isolata nella valle del fiume Paglia sopra un'enorme rupe tufacea, questa signorile cittadina è da scoprire anche in "profondità", e non solo per il Duomo. Da non perdere i percorsi di Orvieto Underground, tra colombaie, cunicoli e grotte, e il famoso Pozzo di San Patrizio (1527-37), che quattro secoli dopo la sua costruzione ispirò l'architetto statunitense Frank Lloyd Wright per la realizzazione di due garage multipiano a spirale. Dal cuore enologico della provincia di Terni in meno di 40 chilometri raggiungiamo Todi (PG), dove ha inizio la Strada dei Vini del Cantico. La cittadina del beato Jacopone, circondata da boschi e vigne, vanta tanti gioielli d'architettura, come il Tempio di San Fortunato, raro esempio di Gotico a sala con tre navate della stessa altezza e campanile panoramico, e la Concattedrale della Santissima Annunziata (XIII-XIV secolo) – il Duomo – con fonte battesimale del 1507.

Bubbles... in the tufa rock of Orvieto

The Decugnano dei Barbi winery introduced the classic sparkling wine to Umbria in 1978. Its "bubbles" mature for four years on wooden racks, the pupitres, and are rotated and tilted at regular intervals to deposit the residue of the refermentation towards the neck of the bottle. It is a slow process, at a constant temperature, in the cellar carved into the tufa



rock. This igneous rock of volcanic origin is the distinctive feature of the region. Wine was produced in the caves at Orvieto until the middle of the 20th century, making use of the different subterranean levels. This stately town which stands alone in the valley of the Paglia river, perched on top of an enormous tufa crag, should be explored in depth and not just for its Duomo (cathedral). Also not to be

missed are the Orvieto Underground routes, amongst dovecotes, tunnels and caves, and the famous St. Patrick's Well (1527-37) which, four centuries after its construction, inspired the American architect, Frank Lloyd Wright to create two multi-storey spiral garages. From the winemaking heart of the province of Terni we reach Todi (PG), less than 40 kilometres, where the Strada dei Vini del Cantico starts. The town of the blessed Jacopone, which is surrounded by woods and vineyards, boasts an array of architectural gems such as the Tempio (Temple) di San Fortunato, which has a rare Gothic central portal with three naves of the same height and a panoramic bell tower, and the Concattedrale della Santissima Annunziata (XIII-XIV secolo) – the Cathedral – with a baptismal font dated 1507.





Verso le terre del Sagrantino

Dopo una visita a Monte Castello di Vibio, tra i Borghi più Belli d'Italia, che vanta il piccolissimo Teatro della Concordia, la prima sosta enologica è nella cantina La Spina, dove il produttore Moreno Peccia produce bianchi e rossi dal buon rapporto qualità-prezzo, vinificando uve bianche Grechetto di Todi e Trebbiano spoletino e rosse Merlot e Montepulciano. Proseguendo verso il Monte Peglia merita la visita Conti Faina, con spettacolari cantine sotterranee nel castello di Collelungo. Tra i bianchi freschi e sapidi, il Macchia della Torre, da Verdicchio e Chardonnay, ha aromi di frutta matura esotica. Scendendo verso Assisi – ecco spiegato il nome della Strada dei Vini del Cantico – facciamo tappa al ristorante Recanto della cantina Valle di Assisi, con hotel, Spa e una produzione di vini Doc Assisi, come il bianco grechetto e il rosso Giottesco, quest'ultimo da uve Merlot in purezza. Passata la cittadina di Francesco l'itinerario si conclude a Torgiano, simboleggiata dalla Torre Baglioni (XIII secolo), a base rettangolare e merlatura guelfa. Nei dintorni c'è il Parco delle Sculture di Brufa, esempio Land Art con opere di Bruno Liberatore, Mario Pizzoni, Gino Marotta e altri. Per il vino c'è Lungarotti, con un importante Museo del Vino e dell'Olio e un resort con vinoterapia, attualmente chiuso per ristrutturazione. L'ulti-

ma meta sono i borghi medievali di Bevagna e Montefalco, paesi simbolo del Sagrantino, anticamente vino da messa e oggi portabandiera dell'enologia umbra. Non mancano i tesori, come l'elegante Piazza Silvestri a Bevagna, su cui affacciano il Palazzo dei Consoli e la chiesa romanica di San Michele, e le mura medievali sul fiume Clitunno. A Montefalco visitiamo la Chiesa Museo di San Francesco, con pregiati affreschi di Benozzo Gozzoli, e il complesso di Sant'Agostino, che a metà settembre ospita la Mostra Enologica. L'occasione è ghiotta per qualche assaggio di Montefalco Sagrantino Docg e di bianco Trebbiano Spoletino. Da Antonelli San Marco proviamo un sagrantino passito con note di ciliegia sotto spirito e confettura di frutti di bosco. La cantina offre ospitalità e corsi di cucina umbra con cuoche-casalinghe. Un'altra grande espressione di Sagrantino ci attende da Caprai, azienda impegnata da anni nella valorizzazione di questo rosso. Per rilassarsi c'è anche il picnic tra le vigne. Il binomio vino e architettura contraddistingue infine Scacciadiavoli, i cui impianti ottocenteschi danno un tocco di archeologia industriale, e

L'ultima meta sono i borghi medievali di Bevagna e Montefalco, paesi simbolo del Sagrantino, anticamente vino da messa e oggi portabandiera dell'enologia umbra.

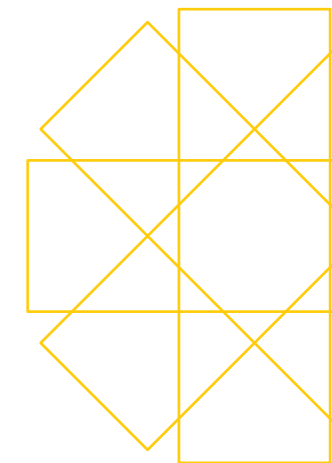
Tenuta Castelbuono, della famiglia Lunelli, già produttrice di spumanti Trento Doc, arrivata nelle terre del Sagrantino con un progetto da archistar. Sotto il tetto a forma di carapace, opera di Arnaldo Pomodoro, è affinato il Sagrantino Carapace, profumi di ciliegia sotto spirito e note di liquirizia, potente ed equilibrato.

Towards the Sagrantino region

After visiting one of the most beautiful towns in Italy, Monte Castello di Vibio, which boasts the tiny Teatro della Concordia, the first stop on the wine route is the La Spina winery, where Moreno Peccia produces good value white and red wines, using white Grechetto grapes from Todi and Trebbiano grapes from Spoleto and red Merlot and Montepulciano grapes. Continuing towards Monte Peglia, it is worth visiting the Conti Faina, with spectacular underground cellars within the castle of Collelungo. Amongst the fresh, savoury whites is the Macchia della Torre, a blend of Verdicchio and Chardonnay, which has an aroma of mature exotic fruit. Going down towards Assisi – which explains the name given to the Strada dei Vini del Cantico – we stop off at the restaurant, Recanto, at the Valle di Assisi winery. It has a hotel and spa and produces Assisi DOC wines such as the white Grechetto and the red Giottesco, the latter made from the purest Merlot grapes. Having gone through the town of St. Francis, the route finishes at Torgiano, symbolised by the Baglioni Tower (XIII century), with a rectangular base and Guelph battlements. Nearby is the Parco delle Sculture in Brufa, an example of Land Art, with works by Bruno Liberatore, Mario

In the final part are the medieval towns of Bevagna and Montefalco, which are known for the Sagrantino wine, historically a holy wine, now the flagship of Umbrian winemaking.

Pizzoni, Gino Marotta and others. As for wine, there is Lungarotti and an important Wine and Oil Museum, as well as a resort with wine therapy, which is currently closed for refurbishment. In the final part are the medieval towns of Bevagna and Montefalco, which are known for the Sagrantino wine, historically a holy wine, now the flagship of Umbrian winemaking. There is no shortage of treasures, such as Bevagna's elegant Piazza Silvestri, overlooked by the Palazzo dei Consoli, the Romanesque church of San Michele, and the medieval walls on the river Clitunno. In Montefalco, we visit the Museum Church of San Francesco, with prized frescoes by Benozzo Gozzoli, and the Sant'Agostino complex which hosts the Winemaking Exhibition in the middle of September. It is an excellent opportunity to taste some Montefalco Sagrantino DOCG and some white Trebbiano wine from Spoleto. At the Antonelli San Marco winery, we taste a Sagrantino passito wine with overtones of cherries in alcohol and fruits of the forest jam. The winery offers accommodation and cookery courses with local chefs. Sagrantino can also be tasted at the Caprai winery which has been promoting this red wine for many years. For relaxation, you could have a picnic amidst the vines. Last but not least, the pairing of wine and architecture distinguishes both Scacciadiavoli, whose 19th century installations add a touch of industrial archaeology, and Tenuta Castelbuono, which is now owned by the Lunelli family, already a producer of Trento DOC sparkling wines, who came to the Sagrantino region with a design project by an eminent architect. The well-balanced and robust Sagrantino Carapace wine, with the scent of cherries in alcohol and hints of liquorice, is matured under a roof in the shape of a carapace designed by Arnaldo Pomodoro.



PORTARE A CASA LA PORCHETTA, UNA PROFONDA TRADIZIONE UMBRA

BRINGING HOME PORCHETTA, A WHOLE HOG TRADITION FROM UMBRIA

Testo di / Text by
Albert Stumm

Fonte / Source
177milkstreet.com

A Grutti, non sono certo l'imponente fortezza del XIII secolo o la vicina chiesa di Sant'Agnese che colpiscono per primi. Neppure il mosaico di campi giallo-verdi che si distende nella valle alle loro spalle, che ondeggia e si scaglia su uno sfondo montuoso.

Standing in Grutti, it's not the imposing 13th century fortress or the adjacent St. Agnes church that you notice first. Nor the yellow-green patchwork of fields that unfold in the valley behind them, rolling and rising toward a mountainous backdrop.





È il vento che colpisce. Perché in questo paesino umbro che conta 500 abitanti, il vento porta con sé un inebriante miscuglio di aromi di maiale dalla pelle croccante che danza con un non so che di erbaceo e intenso, forse l'allium. Un profumo d'inverno e allo stesso tempo d'estate.

Vengo in Umbria per la porchetta, un maiale intero arrostito, una tradizione con radici pre-Romane. Si tratta di cibo senza sofisticerie: un enorme maiale disossato, ricoperto e ripieno con erbe aromatiche, una manciata di semi di finocchio freschi e carne a pezzi, poi arrostito su uno spiedo finché la pelle non scricchiola e il grasso non sgocciola da far venire l'acquolina. In questa regione la porchetta è un segno distintivo persino più del barbecue nell'America del sud. Cartelli

scritti a mano la pubblicizzano sulle vetrine delle macellerie di ogni paese e sulle bancarelle ai bordi delle strade circostanti. La maggior parte di questi cartelli indica Grutti. Da queste parti, Grutti è sinonimo di porchetta.

Qui almeno quattro famiglie vivono interamente dalla porchetta, venduta nei panini o al chilo, in occasione dei mercati settimanali nelle vecchie piazze di paese in tutto il centro Italia. Alcuni hanno cominciato un secolo fa con un carretto e un asinello. I food truck di un tempo.

E hanno clienti insaziabili. "Qualsiasi tipo di festività si stia celebrando in famiglia, in qualche modo prevede la porchetta", afferma Elisa Benvenuta, vice sindaco del comune di cui fa parte Grutti. "Non esiste matrimonio, battesimo o compleanno senza porchetta".

At least four families here make their living entirely from porchetta - sold by the sandwich or kilo - at weekly markets in ancient town squares across central Italy. Some began a century ago with a cart and a donkey. The original food trucks.

Mi conduce a due passi dal castello presso il laboratorio tenuto dai cugini, maestri di quarta generazione nella produzione di porchetta, i quali hanno macellato i loro primi maiali all'età di 11 anni. All'interno, Luca Benedetti è impegnato ad affettare le costate da un maiale di quasi un quintale disteso su un tavolo di acciaio inossidabile. Al termine del suo lavoro, le costate spiccano come una fila ordinata di promotori paralleli.

Il processo di disossatura è un'attività brutale, una combinazione di tagli precisi, colpi e raschiamenti inquietanti che danno vita a quella vecchia citazione politica secondo cui è meglio non vedere come viene fatta la salsiccia. Luca afferma che tale processo è importante soprattutto per una

It is the wind you notice. Because in this map-speck Umbrian village of 500 people, it carries a heady blend of crisp-skinned pork dancing with something herbal and rich, maybe allium. A smell at once of winter and summer.

I'd come to Umbria for porchetta, a roasted whole-pig tradition with pre-Roman roots. This is food without subtlety - a massive pig boned - slathered and stuffed with herbs by the handful, fresh fennel and chopped meats, then roasted on a spit until the skin crackles and the fat drips alluringly. More than even barbecue in the American South, porchetta defines this region. Handwritten signs advertise it on butcher shop windows in every town and at roadside stands along the serpentine roads between. Most of those signs point to Grutti. In these parts, it is synonymous with porchetta. At least four families here make their living entirely from porchetta - sold by the sandwich or kilo - at weekly markets in ancient town squares across central Italy. Some began a century ago with a cart and a donkey. The original food trucks. They have an eager audience. "Every kind of celebration a family is having" somehow

questione di esposizione e praticità; quella mattina hanno servito centinaia di persone a Perugia, facendo a gara con altre otto bancarelle di porchetta.

Strofina sulla carne un pesante strato di sale e pepe, tanto quanto basta per solleticare il naso di chiunque nell'ambiente, e mette le mani a coppa per farlo passare nei tagli profondi delle parti più doppie. Poi, per un profumo di foresta verde ricorre al rosmarino selvatico e ai semi di finocchio procurati nella valle. In seguito, lo zio Mauro tira fuori mucchi di erbe per poterne sentirne gli odori separatamente e poi tutti insieme, una lezione sugli aromi che mi riporta indietro alle cene di festa durante la mia infanzia.

involves porchetta, says Elisa Benvenuta, deputy mayor of the municipality that includes Grutti. "There's not a wedding or a christening or a birthday without it." She leads me a short walk from the castle to the workshop owned by her cousins, fourth-generation porchetta masters who butchered their first hogs at age 11. Inside, Luca Benedetti is busy slicing the rib bones out of an upturned 200-pound pig splayed on a stainless steel table. By the time he's finished, the rib meat stands out as a row of neatly parallel ridges. The boning process is a brutal business, a blend of precise cuts and unsettling pops and scrapes that gives life to that old political saw about not wanting to see the sausage made. Luca says boning matters mostly for presentation and convenience; that morning they served hundreds of people in Perugia, competing with eight other porchetta stands.

He rubs a heavy layer of salt and pepper onto the meat, enough to tickle every nose in the room, and cups his hand to funnel it into deep cuts in the thickest parts. He then reaches for a forest-green blend of wild rosemary and fennel foraged from the valley. Later, his uncle Mauro will pull out bunches of the herbs

Successivamente uno spesso rivestimento di erbe, mescolate con aglio tritato, finisce nella cavità insieme a un ripieno di fegato e altre frattaglie condite.

Luca avvolge immediatamente la bestia intorno a un'asta di metallo e la cuce con un ago ricurvo di circa 20 centimetri che suo nonno fabbricò dal rebbio di un ombrellone negli anni '70.

"Un tempo erano fatti di acciaio buono, perciò sono la cosa migliore da utilizzare", afferma. "Questi sono i segreti".

so I could smell them separately and then together, a lesson on aromatics that brings me back to childhood holiday dinners.

A thick coating of the herbs, mixed with chopped garlic, goes into the cavity next, then a stuffing of seasoned liver and other offal.

Luca immediately wraps the beast around a metal rod and sews it all together with a curved, 8-inch needle that his grandfather fashioned from the prong of a beach umbrella in the 1970s.

"They were once made out of good steel, so they are the best things to use," he says. "These are the secrets."

Il maiale, con la testa ancora attaccata, viene introdotto per due ore all'interno di un forno industriale molto caldo al fine di rendere croccante la sua pelle, poi viene abbassata la temperatura e lasciato per altre otto ore. Il maiale si cuoce nel suo stesso brodo.

Troppo tempo da attendere per farne un assaggio. Invece, Mauro si concentra su una porchetta già aperta e se ne prende cura per assemblare panini farciti con pezzi di ogni sua parte. La chiave sta nel mettere un po' di tutto, pelle croccante, costata succosa,

pancetta grassa e ripieno verde e minerale, tutto in un unico morso.

Noi mangiamo in silenzio, mastucando e annuendo in senso di approvazione mentre mi meraviglio di quanto un arrosto del giorno prima in un panino secco possa essere così sufficientemente umido. Forse è questo il motivo per il quale, secondo gli studiosi che hanno letto attentamente i testi medievali, la porchetta viene fatta più o meno nello stesso modo sin dai tempi della dominazione etrusca in questa area 2.500 anni fa. Malgrado le radici storiche, la por-

chetta è difficilmente ancorata nel passato. La sua popolarità sta di fatto aumentando grazie sia a un mutamento verso il movimento Slow Food sia alla trasformazione della nostra società. Genitori in carriera impegnati, spesso, prendono un chilo di porchetta durante la pausa pranzo per preparare una cena semplice in famiglia. "Oggi gli Italiani sono diventati come gli Americani" afferma Mauro. "Siamo sempre di corsa, frenetici e stressati".

A pochi chilometri da qui, a San Terenziano, dove un nuovo festi-



Malgrado le radici storiche, la porchetta è difficilmente ancorata nel passato. La sua popolarità sta di fatto aumentando grazie sia a un mutamento verso il movimento Slow Food sia alla trasformazione della nostra società.

Despite the historic pedigree, porchetta is hardly stuck in the past. It's actually surging in popularity because of both a shift toward the Slow Food movement and a changing society.

val annuale chiamato Porchettiamo sta ottenendo un gran successo, Maurizio Biondini sta guidando l'evoluzione dello street food di quello che un tempo era deriso come un panino per muratori. Insieme a un amico ha creato il suo carretto la Focaracceria Umbra a partire da una combinazione alternativa di una vecchia motocicletta e un carro allegorico di Carnevale.

Anche Maurizio ha imparato a macellare la carne all'età di 11 anni e all'interno del laboratorio a temperatura controllata dove stagiona le cosce in prosciutto e le guance in guanciale, mostra tutte

The pig, head still on, slides into a blazing industrial oven for two hours to crisp the skin, then the heat is lowered for another eight hours. The pig bastes in its own juices.

Too long to wait for a taste. Instead, Mauro turns to a half-consumed porchetta and takes great care to assemble sandwiches with slices of each part of it. The key is to get a bit of everything - crunchy skin, juicy rib, fatty belly and green, mineraly stuffing - all in one bite.

We eat silently, chewing and nodding in approval as I marvel at how a day-old roast on a dry roll could be this satisfyingly moist. Maybe that's why it's been made more or less that same way since the Etruscans dominated this area 2,500 years ago, according to academics who have pored over medieval texts.

Despite the historic pedigree, porchetta is hardly stuck in the past. It's actually surging in popularity because of both a shift toward the Slow Food movement and a changing society. Busy working parents often grab a kilo of porchetta on their lunch break from which to build an easy family dinner. "Now the Italians have become like the Americans," Mauro says. "Everyone is always running and

le tecniche tradizionali per tagliare, riempire e arrostitire una porchetta. Se non fosse che lui serve la sua porchetta su una focaccia di burro senza sale, uno spostamento iconoclastico in sé, con formaggio pecorino e cremoso lardo aromatizzato al tartufo, pepe o timo. Il panino caldo scioglie il tutto in un'untuosa fuoriuscita di erbe e grasso, ma lui resta modesto.

"Non sono il migliore", dice. "Sono diverso".

Mi invita a cena con i suoceri a Grutti, dove il padre ha una ma-

hectic and stressed."

A few miles away in San Terenziano, where a new yearly festival called the Porchettiamo is gaining steam, Maurizio Biondini is leading the street food evolution of what was once derided as a bricklayers' sandwich. He and a friend built his Focaracceria Umbra food cart from the hipster combo of an antique motorcycle and a pop-up carnival stand.

Maurizio also learned butchering at 11, and inside the climate-controlled warehouse where he ages ham legs into prosciutto and cheeks into guanciale, he displays all the traditional techniques of slicing and stuffing and roasting a porchetta. Except he serves his on unsalted, buttery focaccia - an iconoclastic move in itself - with pecorino cheese and creamy lard flavored with truffles, spicy peppers or thyme. The warm sandwich all melts together into an unctuous decadence of herbs and fat, but he stays modest.

"I'm not the best," he says. "I'm different."

celleria. Ci sediamo vicino al belvedere sotto un pergolato di vite mentre la valle comincia a tingersi di arancio come il tramonto. Il tavolo si riempie di fiori di zuccina e foglie di salvia fritti, melone avvolto in fette di prosciutto di Maurizio, poi è la volta di tagliatelle fatte in casa con asparagi selvatici per concludere con uno spiedo di costole di maiale arrostate, lonza e fegato avvolti in foglie di alloro. Il tutto accompagnato con vino in bottiglie le cui etichette sono consumate dal tempo.

Quasi tutto ciò che è in tavola viene dalla valle al di sotto, come accade da migliaia di anni.

He invites me to dinner with his in-laws back in Grutti, where his father has a butcher shop. We sit next to the overlook under an arbor of grape leaves as the valley begins turning the same roasted orange as the setting sun. The table fills with fried zucchini blossoms and sage leaves, melon wrapped with Maurizio's prosciutto, then handmade tagliatelle with wild asparagus and eventually a sword's length of charred pork ribs, loin and liver wrapped in bay leaves. It's all washed down with wine from bottles whose labels have long worn off.

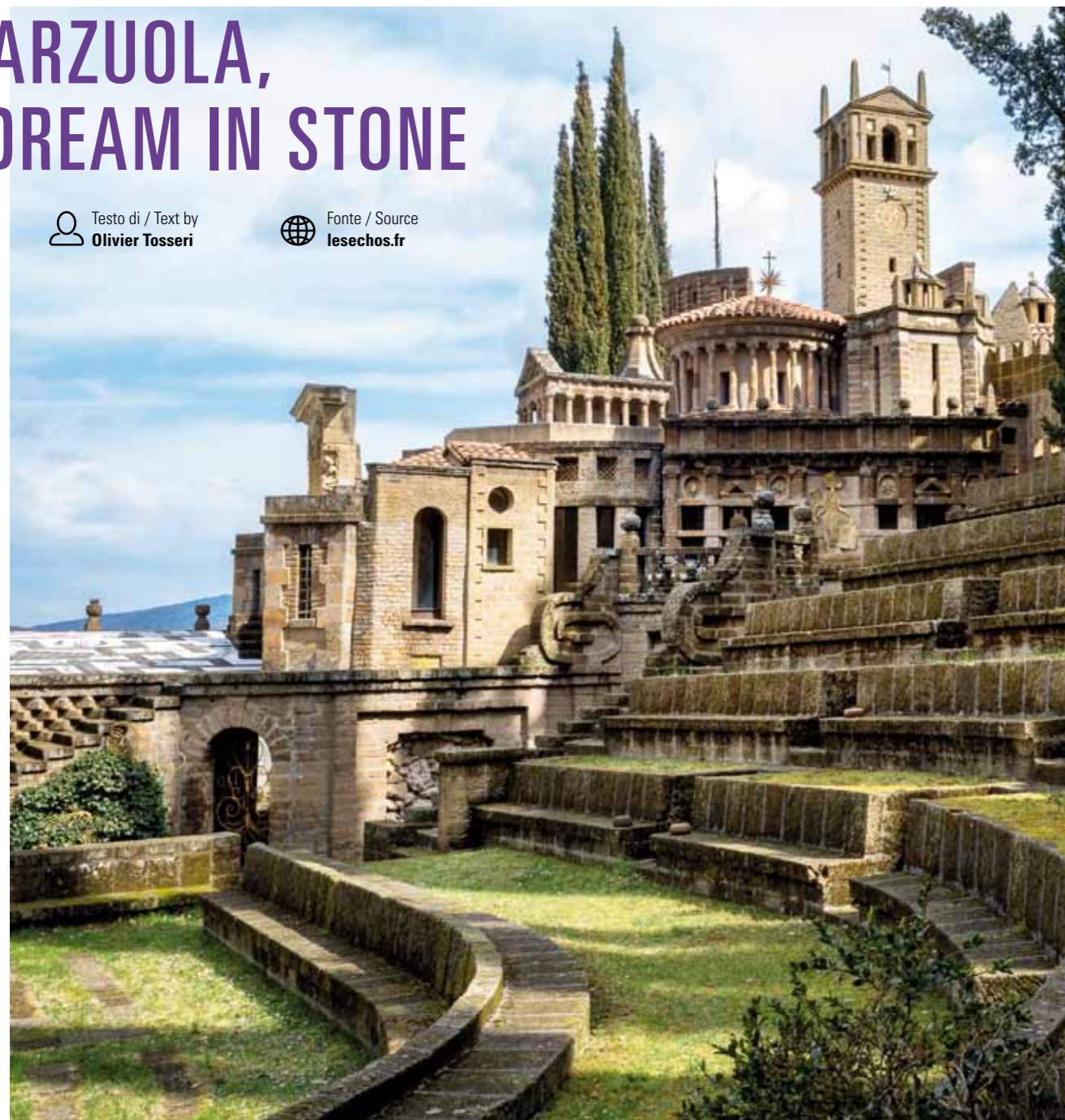
Nearly everything on the table comes from the valley below, as it has for thousands of years.

LA SCARZUOLA, UN SOGNO IN PIETRA

SCARZUOLA, A DREAM IN STONE

Testo di / Text by
Olivier Tosseri

Fonte / Source
lesechos.fr



Nata dall'utopia dell'architetto milanese Tommaso Buzzi, questa città ideale nel cuore dell'Umbria non è stata immaginata per potervi vivere, ma per potervi pensare e sognare.

Le città ideali sono per la maggior parte inaccessibili, annidate nei sogni dei loro creatori. Alcune hanno visto la luce ma accedervi non è cosa semplice, come la Scarzuola, in Umbria, alla quale si arriva imboccando, in una nuvola di polvere, una strada perigliosa, pietrosa, che sale in tornanti fra le colline boschive. Conduce a delle mura che assomigliano più a quelle di un monastero che a quelle di una città. È qui che San Francesco, nel 1218, si fece costruire un rifugio in scarza, una pianta palustre da cui il nome della zona che presto avrebbe ospitato il convento

This city in the heart of Umbria, which was conceived from the utopian ideal of Milanese architect, Tommaso Buzzi, was not designed as a place in which to live but as somewhere to be able to think and dream.

Ideal cities are mostly inaccessible, nestling in the dreams of their creators. Some have seen the light but reaching them is far from easy. Take Scarzuola in Umbria, which is reached by driving along, in a cloud of dust, a perilous, stony road which climbs in hairpin bends through the wooded hills. It leads to walls which resemble more those of a monastery than those of a city. It was here, in 1218, that

poi abbandonato nel XVIII secolo. La Scarzuola non si offre immediatamente allo sguardo del visitatore. Bisogna prima passare davanti a una piccola grotta dove, secondo la leggenda, San Francesco d'Assisi avrebbe fatto scaturire una fonte d'acqua miracolosa. Di fronte, si estende un giardino lussureggiante nel quale bisogna addentrarsi per raggiungere la città ideale di Tommaso Buzzi. Dopo aver riscattato il luogo nel 1957, l'architetto milanese ha ristrutturato il monastero e ha creato la sua città ideale. Vi consacrerà ogni risorsa, il suo genio e la sua energia per i successivi vent'anni della sua vita. Chi penetra in questi luoghi rimane colpito dal silenzio che vi regna. Il silenzio di una città in rovina, abbandonata. Perché a la Scarzuola non si vive, si vaga come in un immenso scenario di teatro o di cinema, ci si perde come in un

St. Francis had a hut built in scarza, a marsh plant which gives its name to the area where the convent would be situated and which was later abandoned in the 18th century. Scarzuola is not immediately visible to visitors. First, one has to pass in front of a small cave where, according to legend, St. Francis of Assisi caused a fountain miraculously to spout forth water. Opposite is a luscious garden which one has to go through to reach Tommaso Buzzi's ideal city. Having purchased the site in 1957, the Milanese architect rebuilt the monastery and created his ideal city. He was to commit all his resources, genius and energy into it over the next twenty years of his life. Whosoever enters in this place is struck by the silence which reigns there. It is the silence of a city in ruins, abandoned, because Scarzuola is not a living place. One wanders through it as if it were an immense stage set-

labirinto, ci si abbandona come in un sogno. Si deambula fra sette teatri e sette monumenti, tra cui un Partenone, un tempio di Vesta o ancora una torre di Babele. Tommaso Buzzi si diverte con questi giganteschi Lego di tufo. Assembla e impila edifici dalle dimensioni differenti e dagli stili architettonici più disparati, che spaziano dall'antichità al Rinascimento. «Alla Scarzuola, salvo la parte sacra, tutto è un teatro», scriveva. La scenografia è grandiosa, a immagine del Theatrum Mundi: il cuore della città, anfiteatro romano con i suoi gradini decrescenti, le terrazze ricoperte di mosaici, i due teatri del Sole e della Luna ai lati e l'Acropoli che lo domina. Al centro, il visitatore può abbracciare con lo sguardo l'orizzonte composto da valli boschive come lo sfondo di un dipinto di Leonardo da Vinci o di Raffaello.

ting of theatre or cinema, becoming lost as in a labyrinth, abandoning oneself as if in a dream. One strolls through seven theatres and seven monuments including a Parthenon, a Temple of Vesta or even a Tower of Babel. Tommaso Buzzi amused himself with these gigantic tufa Lego pieces. He assembled and piled up buildings of different sizes and the most disparate architectural styles ranging in period from Antiquity to the Renaissance. «At Scarzuola, everything is a theatre, apart from the sacred section», he wrote. The scenography is grandiose, in the image of the Theatrum Mundi: at the heart of the city is a Roman amphitheatre with its steps leading down, terraces covered in mosaics, the two theatres of the Sun and Moon on the sides and the Acropolis overlooking it. At the centre, the visitor can cast their gaze over the horizon consisting of wooded valleys like the background of a painting by Leonardo da Vinci or Raphael.

UN ARCHI- TETTO STAR



«piccola o grande follia, l'occasione per misurare le mie ambizioni, per interpretare i miei sforzi. La tomba architettonicamente grandiosa dei miei amori, delle mie passioni, dei miei successi, delle mie speranze, dei dolori, delle ricchezze guadagnate nel lavoro, dei miei ricordi, delle mie opere».

Qual è il senso della visita? Domanda vietata a la Scarzuola, in qualunque modo s'intenda questa parola. La città, secondo la volontà di Tommaso Buzzi, non ha un senso, in quanto sarebbe la sua «piccola o grande follia, l'occasione per misurare le mie ambizioni, per interpretare i miei sforzi. La tomba architettonicamente grandiosa dei miei amori, delle mie passioni, dei miei successi, delle mie speranze, dei dolori, delle ricchezze guadagnate nel lavoro, dei miei ricordi, delle mie opere». Numerose queste ultime per il talentuoso architetto, nato nel 1900, che appena diplomato, nel 1923, inizierà una carriera folgorante, lavorando a fianco di Giò Ponti, per il direttore di Christofle, alla costruzione di villa Bouilhet ("L'Ange volant"), a Garches. Si susseguono cantieri prestigiosi in Italia e all'estero per il brillante e mondano Tommaso Buzzi, che si appassiona per le arti decorative e dei giardini, e diventa direttore artistico del mastro vetraio Venini. Eccelle nella ristrutturazione

«small or big madness, the opportunity to measure my ambitions, to interpret my efforts. The architecturally grandiose tomb of my loves, my passions, my successes, my hopes, my sadnesses, the riches earned in work, my memories, my works».

turazione di ville, esprimendo una sensibilità per gli spazi fuori dal comune. Compie dei miracoli facendo entrare nella modernità antiche dimore: a Maser, la villa Barbaro, concepita da Palladio per la Contessa Volpi, o, a Milano, la Villa Necchi Campiglio. I suoi clienti sono aristocratici, grandi borghesi e industriali alla guisa di Borletti o Agnelli, senza dimenticare i grandi nomi del cinema come George Cukor, il regista americano. Nonostante il successo, nel 1934 decide di lasciare il suo posto da protagonista sulla scena architettonica italiana.

Il fascino per la corrente rovinista

A partire dagli anni '60 la Scarzuola sarà l'oggetto di tutte le sue cure e della sua frenesia creatrice. Vorrà vedervi sorgere «tutto quello che i [suoi] clienti non gli hanno permesso di realizzare» e la battezzerà Buzzinda, in omaggio a la Sforzinda, città immaginaria di

Filarete, e ai suoi illustri predecessori del Rinascimento. Pienza, voluta da Papa Pio II in Toscana, Sabbioneta, riorganizzata dal duca di Mantova in Lombardia, Palmanova, costruita dal sovrintendente di Venezia nella provincia di Udine... molti gli esempi dai quali Tommaso Buzzi attinge per poterli meglio dissacrare e distortere. Li studia, ne trae ispirazione. La Scarzuola non è mai stata concepita per potervi vivere, ma per potervi pensare e soprattutto sognare. Buzzi utilizza il tufo come noi giocheremmo con i mattoncini del lego: costruendo, demolendo, ricostruendo, correggendo il prodotto della sua frenetica fantasia.

AN EMINENT ARCHITECT

What is the sense of the visit? A question which is forbidden at Scarzuola, however this word is understood. The city, according to the wish of Tommaso Buzzi, has no sense in that it would be his «small or big madness, the opportunity to measure my ambitions, to interpret my efforts. The architecturally grandiose tomb of my loves, my passions, my successes, my hopes, my sadnesses, the riches earned in work, my memories, my works». These last are numerous for the talented architect. He was born in 1900 and, as soon as he graduated in 1923, began a dazzling career working alongside Giò Ponti, for the director of Christofle, in the construction of Villa Bouilhet ("L'Ange volant"), in Garches. For the brilliant, fashionable Tommaso Buzzi there followed prestigious building projects in Italy and abroad. He was passionate about the decorative arts and gardens and became artistic director of the workshop of the master glassmaker, Venini. He excelled in the reconstruction of villas, displaying a rare feel

Sempre in viaggio, Tommaso Buzzi veniva a trascorrervi dei brevi momenti di pausa senza telefono, riscaldamento o elettricità. Quando muore, nel 1981, la città ideale non è ultimata ed è già in stato di abbandono da diversi anni, per volontà sua. Perché proprio questo stava alla base di quell'opera: l'importanza conferita, nella sua realizzazione, alla nozione di incompletezza. Affascinato dalla «corrente rovinista», Tommaso Buzzi intendeva lasciare alla fantasia di colui che guarda, o all'azione caotica della natura, il compito di impadronirsi e di completare quel luogo in sospenso.

for places. He achieved miracles in bringing ancient residences into the modern age including the Villa Barbaro in Maser, which was conceived by Palladio for the Contessa Volpi or the Villa Necchi Campiglio in Milan. His clients were aristocrats, the wealthy middle classes and industrialists such as Borletti or Agnelli, not to forget the big names from the world of cinema such as George Cukor, the American film director. In 1934, despite all the success, he decided to relinquish his leading position on the Italian architectural scene.

Fascination with the corrente rovinista (taste for ruins)

From the 1960s onwards, Scarzuola was to be the object of all Buzzi's attention and creative energy. He wanted to see «everything that [his] clients have not allowed him to create» arise there and he would baptise it Buzzinda, as a tribute to Sforzinda, the imaginary city of Filarete and to his illustrious Renaissance predecessors. Pienza, conceived by Pope Pius II in Tuscany, Sabbioneta, reorganised by the Duke of Mantua in Lombardy, Palmanova, built by the superintendent of Venice in the province of Udine... there are many examples of cities which Tommaso Buzzi draws on to be able better to desecrate and distort. He studies them and draws inspiration from them. Scarzuola was never conceived to be a place in which to live but somewhere to be

«L'ordine è il piacere della ragione, ma il disordine è la voluttà dell'immaginazione», leggiamo in uno dei suoi quaderni, «e naturalmente io sostengo la voluttà dell'immaginazione».

able to think and, above all, to be able to dream. Buzzi uses the tufa rock in the same way that we would play with lego bricks, building, demolishing, rebuilding, improving the product of his frenetic imagination. Always travelling, Tommaso Buzzi spent short breaks there without a telephone, heating or electricity. When he died, in 1981, the ideal city had not been completed and had already been in a state of abandonment for several years, at his wish because this is what lay behind that project: the importance, in its creation, given to the notion of incompleteness. Fascinated by the «corrente rovinista» - the taste in ruined buildings - Tommaso Buzzi wished to leave to the fantasy of those who looked at it, or to the chaos of nature, the task of taking possession and of finishing off that incomplete place.

«Order is the pleasure of reason, but disorder is the delight of the imagination», we read in one of his notebooks, «and naturally I support the delight of imagination».



Né alla famiglia di Buzzi né allo Stato sta a cuore il destino di la Scarzuola, che rischia così di scomparire. Il nipote Marco Scolari, bizzarro personaggio dalla prosa sibillina, decide dunque di imbarcarsi per questo viaggio in Utopia. Le sue mappe stradali sono attinte dall'immenso fondo d'archivio lasciato dallo zio. Schizzi, bozze, disegni, annotazioni, quaderni sono tra gli elementi che Scolari decifra per restaurare, ricostruire o aggiungere nuovi edifici a la Buzziana. Da trentacinque anni Marco Scolari si dedica a questo compito e si presta a fare da cicerone ai visitatori. «Sono un pazzo», confessa. «Come tutti quelli che hanno vissuto qui, a cominciare da San Francesco d'Assisi». Prosegue e arricchisce l'opera senza fissare un obiettivo al suo lavoro. «Cosa volete che diventi la Scarzuola? Un giorno diventerà polvere come Tommaso Buzzi stesso», dice con

Neither Buzzi's family nor the State has taken to heart the destiny of Scarzuola which is now in danger of disappearing. His nephew, Marco Scolari, a strange character from cryptic prose, then decides to embark on this journey into Utopia. His street maps are drawn from the immense fund of archive material left by his uncle. Drafts, sketches, notes and notebooks are some of the elements that Scolari deciphers to restore, rebuild or add new buildings to the Buzziana. Marco Scolari has devoted himself to this task for thirty five years and acts as a guide to visitors. «I am a madman», he admits. «Like all the others who have lived here, starting from St. Francis of Assisi». He continues with the work, enriching it without any fixed objective to his task «What do you want Scarzuola to become? One day, it will turn to dust, just like Tommaso Buzzi himself», he says with a smile. Marco Scolari is aware of being a Sisyphus who every day rolls the dream of his uncle up to the top of this hill on the border between Tuscany and Umbria.

un sorriso. Marco Scolari è consapevole di essere un Sisifo che ogni giorno fa rotolare il sogno di suo zio in cima a questa collina al confine tra la Toscana e l'Umbria.

5 COSE CHE NON SAPPIAMO SULL'UMBRIA

01.

Nel 1928, Tommaso Buzzi fonda con Giò Ponti la rivista Domus che si occupa di architettura, design e arte, ancora oggi importante riferimento.

02.

Il Rinascimento vede prosperare le città-stato, e con esse il tentativo di costruire città in cui l'organizzazione sociale, i precetti morali e le regole urbane siano in armonia tra loro.

5 THINGS THAT WE DO NOT KNOW ABOUT UMBRIA

01.

In 1928, with Giò Ponti Tommaso Buzzi founds the architecture, design and art magazine, Domus, which remains an important point of reference today.

02.

During the Renaissance, city states prospered and, with them, the attempt to build cities in which social organisation, moral precepts and urban rules were in harmony with each other.

03.

The Cascata delle Marmore, near Terni, which was built in Roman times, is a waterfall on three levels. It is 165 metres high, making it the highest in Italy and the the highest artificial waterfall in the world.

03.

La Cascata delle Marmore, nei pressi di Terni, è una cascata su tre livelli costruita in epoca romana. I suoi 165 metri d'altezza la rendono la più alta d'Italia e la cascata artificiale più alta del mondo.

04.

La basilica dei Santi Gervasio e Protasio a Città della Pieve, costruita nel XIV secolo, fu ricostruita in stile gotico nel XIII secolo e ospita una ricca collezione di opere d'arte del XVI e del XVII, in particolare del Perugino, Giambologna e Salvio Savini.

05.

Sempre a Città della Pieve, lo Spazio Kossuth ospita opere dello scultore tedesco contemporaneo Wolfgang Alexander Kossuth che ha scelto l'Umbria come fonte di ispirazione.

04.

The Basilica dei Santi Gervasio e Protasio at Città della Pieve, was built in the 14th century, rebuilt in Gothic style in the thirteenth century and houses a rich collection of works of art from the 16th and 17th centuries, in particular by Perugino, Giambologna and Salvio Savini.

05.

Still in Città della Pieve, the Spazio Kossuth houses works by the contemporary German sculptor, Wolfgang Alexander Kossuth, who has chosen Umbria as his source of inspiration.

TUTTI IN UMBRIA

LET'S ALL GO TO UMBRIA

Testo di / Text by
Jarl Van Der Ploeg

Fonte / Source
Volkskrant magazine

Spostando lo sguardo a destra, a sinistra, in lontananza o in avanti è possibile ammirare le infinite tonalità di verde che colorano queste colline. Ancora più spettacolari del fiume Nera, che scorre sinuoso lungo la valle, e dei monasteri benedettini, che

spuntano tra gli alberi a pochi chilometri di distanza l'uno dall'altro, sono i luoghi dove ci conducono gli asini di Canali per passare la notte: non è solo il luogo ad essere incantevole, ma soprattutto il messaggio di speranza che rappresentano.

If you look to the right, to the left, in the distance or to the front, you can admire the infinite shades of green that colour these hills. Even more spectacular than the Nera river, which

flows sinuously along the valley, and the Benedictine monasteries, that sprout among the trees a few kilometres distant from each other, are the places where Canali's donkeys lead

us to spend the night: it is not only the places that are enchanting, but above all it's the message of hope that they represent.





Assunta, del negozio di fiori al numero 28, si spaventa quando suona il campanello. “Chi è?” accenna con la voce tremante da un angolo buio dietro al bancone. “Maria, sei te?”. “Sì”, risponde Maria, titolare del negozio di abbigliamento al numero 30. “Sono io, con due clienti”. Silenzio. “Clienti?” risponde con stupore. “Dici davvero?”. “Certo”, risponde Maria. “Non solo, sono turisti”. La proprietaria del piccolo negozio di fiori emerge dal buio, poiché vuole vederli con i suoi occhi. Assunta e Maria sono i soli abitanti rimasti a Sellano, ufficialmente inserito nella lista dei borghi più belli d’Italia. Nonostante non vi siano più clienti che entrano nei loro negozi, ogni mattina, devotamente, aprono le loro porte alle otto e trenta per richiuderle solo dodici ore più tardi. È quello che hanno sempre fatto e che continueranno a fare.

Come se in Umbria non ci fosse mai stato un terremoto. Proprio in questa parte dell’Italia, infatti, il destino si è abbattuto quasi un anno fa. Prima c’è stato il terremoto ad Amatrice e un paio di settimane più tardi è toccato alle colline dell’Umbria, unica regione dell’Italia a non avere accesso al mare e per questo anche una delle più incontaminate. Il terremoto del 30 ottobre a Norcia passerà agli annali come uno dei più violenti in Italia degli ultimi cento anni. “È stato abbastanza breve, poi il silenzio”, racconta Assunta. Indica le strade di Sellano intorno a lei. Prima del 30 ottobre vivevano circa duecento persone in questo paese, ora sono rimaste solo lei e la sua vicina Maria. È strano, perché il centro, nonostante il terremoto, è rimasto quasi del tutto intatto. Gli edifici in pietra calcarea costruiti sulla collina, le piccole stradine che si arrampicano verso l’alto, il

campanile bianco, la sonnacchiosa piazza medievale del paesino, tutto sembra abbandonato senza un’apparente ragione.

Assunta, from the flower shop at number 28, gets scared when the bell rings. “Who is it?” she asks with a trembling voice from a dark corner behind the counter. “Maria, is that you?” “Yes”, answers Maria, owner of the clothing store at number 30. “It’s me, with two customers”. Silence. “Customers?” She asks with amazement. “Are you serious?” “Of course”, answers Maria. “And they’re tourists.” The owner of the small flower shop emerges from the darkness, because she wants to see who they are. Assunta and Maria are the only inhabitants left in Sellano, which is officially included in the list of the most beautiful towns in Italy. Although there are no more customers entering their shops, every morning, devoutly, they open their doors at eight thirty and close them twelve hours later. This is what they have always done and will continue to do. As if in Umbria there had never been an earthquake. In this part of Italy, in fact, fate fell almost a year ago. Initially there was an earthquake in Amatrice and a couple of weeks later it struck the hills of Umbria, the only region in Italy that does not have access to the sea and therefore is

also one of the most uncontaminated. The 30 October earthquake in Norcia will go down as one of the most violent in Italy in the last hundred years. “It was quite short, then silence”, says Assunta. She indicates the streets of Sellano around her. Before October 30, about two hundred people lived in this town, now only she and her neighbour Maria are left. It is strange, because the town centre, despite the earthquake, has remained almost completely intact. The limestone buildings built on the hill, the small streets that climb upwards, the white bell tower, the sleepy medieval square of the village, everything seems abandoned without an apparent reason.

Paura delle scosse

“È proprio questo il motivo per cui vi ho portato qui”, dice Roberto Canali. “In nessun altro posto è possibile vedere le conseguenze del terremoto come in questa piazza del paese abbandonata. Potrà sembrare una follia, ma l’Umbria è più spaventata dall’idea del terremoto che dal terremoto in sé”. Canali è il presidente dell’associazione “We are Norcia”, fondata qualche giorno dopo il terremoto del 30 ottobre. È costituita da un gruppo di 86 aziende che si propongono di offrire aiuto alla regione, organizzando festival e raccogliendo denaro, ma soprattutto facendo capire che solo una piccola parte dell’Umbria è stata colpita. “Il resto della regione è sicuro”, ripete come un mantra Canali. “È un messaggio importante perché se il danno materiale rimane accettabile, quello economico è enorme. Non ci sono più turisti”. Questo problema si sta acuendo, soprattutto ora che è estate in Umbria. Dopo il terremoto il numero dei visitatori è calato terribilmente in ogni paese, in alcuni casi del 75%. Un disastro per gli innumerevoli proprietari di alberghi, ristoranti e guide che vivono di turismo. Lo stesso è successo

a Canali, proprietario dell’azienda La Mulattiera. I suoi clienti, da soli o in gruppo, possono noleggiare per un paio di giorni due asini ed una cartina escursionistica con cui spostarsi da un albergo all’altro, mangiando nel frattempo della ricotta prodotta dal pastore Federico e del miele della fattoria a Castel San Felice. “Oggi percorriamo la vecchia strada delle pecore”, dice Canali mentre allaccia gli zaini sulla sella di Pinocchio e Felice. Pinocchio inizia a tagliare. “Ssssst”, sibila Canali per calmarlo, mentre lo accarezza sul collo. “Non molto tempo fa, questa strada è stata dichiarata il più bel percorso escursionistico d’Italia” aggiunge lui, quindi dà una pacca sul sedere di Pinocchio. “Andiamo, si parte”. L’Umbria viene anche definita “il cuore verde dell’Italia” e dopo un paio di curve ne capiamo immediatamente il motivo. Spostando lo sguardo a destra, a sinistra, in lontananza o in avanti è possibile ammirare le infinite tonalità di verde che colorano queste colline. Ancora più spettacolari del fiume Nera, che scorre sinuoso lungo la valle, e dei monasteri benedettini, che spuntano tra gli alberi a pochi chilometri di distanza l’uno dall’altro, sono i luoghi dove ci conducono gli asini di Canali per passare la notte: non è solo il luogo ad essere incantevole, ma soprattutto il messaggio di speranza che rappresentano. Prendi Postignano, un piccolo castello medievale accanto a Sellano. Anche qui gli abitanti hanno abbandonato le loro case, in questo caso a seguito della minaccia di un’imminente frana nel 1963, e anche questo paese è diventato un villaggio fantasma. “Quando siamo venuti qui agli inizi degli anni Novanta, non abbiamo visto

solo un villaggio fantasma”, dice l’architetto Gennaro Maticena, “ma la possibilità di recuperarlo”. Insieme al collega, Maticena ha completamente ristrutturato la piccola cittadina per farne un albergo diffuso. Cos’è un albergo diffuso? Si tratta in realtà di un grande albergo in cui le camere sono le abitazioni abbandonate all’interno del centro storico. A Postignano, ad esempio, 20 dei 59 edifici che lo compongono (abitazioni, stalle, magazzini e persino le prigioni della città) sono stati riconvertiti in lussuose camere d’albergo. Le altre case servono da ambienti espositivi, c’è una sala concerti, un ristorante o case di abitanti che sono tornati.

Fear of earth tremors

“This is precisely the reason why I brought you here”, says Roberto Canali. “Nowhere else is it possible to see the consequences of the earthquake as in the square of this abandoned town. It may seem absurd, but Umbria is more frightened by the idea of an earthquake than by the earthquake itself.” Canali is the president of the “We are Norcia” association, founded a few days after the 30 October earthquake. It consists of a group of 86 companies that propose to offer help to the region, organizing festivals and collecting money, but above its aim is to make it clear that only a small part of Umbria has been hit. “The rest of the region is safe”, Canali repeats like a mantra. “It is an important message because the material damage is acceptable, however the economic damage is enormous. There are no more tourists.” This problem is growing, especially now that it is summer in Umbria. After the earthquake, the number of visitors decreased terribly in every town, in some cases by 75%. A disaster for the innumerable owners of hotels, restaurants and guides who live on tourism. The same happened to Canali, owner of the La Mulattiera company. His customers, alone or in a group, can rent two donkeys for a couple of days and a hiking map with which to move from one hotel to another, eating in the meantime the ricotta produced by Federico the shepherd and the honey from the farm in Castel San Felice. “Today we walk along the old sheep road”,

L'assenza di auto e scooter nel paese, il giardino fiorito con venti tipi di rose, i vicoli, le scale e i ponti, la chiesa crepuscolare di fronte alla buganvillea viola dove gli asini possono abbeverarsi. Si ha l'impressione di essere nel Medioevo.



Canali says while he fastens his backpacks on the saddle of Pinocchio and Felice. Pinocchio starts to neigh. "Ssssst", hisses Canali to calm him down, while caressing him on the neck. "Not so long ago, this road had been declared the most beautiful hiking path in Italy" he adds, then gives Pinocchio a pat on the back. "Let's go, we're off." Umbria is also called "the green heart of Italy" and after a couple of curves we immediately understand why. If you look to the right, to the left, in the distance or to the front, you can admire the infinite shades of green that colour these hills. Even more spectacular than the Nera river, which flows sinuously along the valley, and the Benedictine monasteries, that sprout among the trees a few kilometres distant from each other, are the places where Canali's donkeys lead us to spend the night: it is not only the places that are enchanting, but above all it's the message of hope that they represent. Take Postignano for instance; a small medieval castle next to Sellano. Even here the inhabitants have left their homes following the threat of an imminent landslide in 1963, and this town too has become a ghost village. "When we came here at the beginning of the nineties, we didn't just see a ghost village," says architect Gennaro Maticena, "but the possibility of recovering it." Along with his colleague, Maticena completely renovated the small town to make it a widespread hotel. What is a widespread hotel? It's actually a large hotel where the rooms are abandoned houses in the historic centre. In Postignano, for example, 20 of its 59 buildings (including houses, stables, warehouses and even the city's prisons) have been converted into luxurious hotel rooms. The other houses serve as exhibition spaces; there's a concert hall, a restaurant or houses of inhabitants who have returned.

Le belle addormentate

Gli alberghi diffusi rappresentano la soluzione ideale per quelle che in Italia vengono chiamate le belle addormentate, spiega Maticena. Si stima che nell'intero territorio nazionale vi siano tra i 5 e i 15 mila paesi e borghi vuoti dove non c'è più vita: villaggi fantasma. Sono vittime di terremoti, mancanza di lavoro, povertà, emigrazione, invecchiamento della popolazione e, recentemente, altri terremoti che li hanno svuotati. Gli alberghi diffusi sono un modo per cercare di invertire la tendenza. Chiaramente i terremoti dello scorso anno, ancora freschi di memoria, sono più attuali che mai. Per i turisti è l'occasione ideale per scoprire l'Italia lontano dal turismo di massa, mentre per i residenti rappresenta una fonte di reddito. È proprio con quell'idea che trent'anni fa è sorto il primo albergo diffuso. Il proprietario non voleva tanto aprire un albergo, quanto piuttosto ristrutturare il paese colpito dal terremoto. Grazie alle severe norme Unesco, cui gli alberghi diffusi devono attenersi per ricevere i sussidi, anche i centri storici sono stati completamente ristrutturati, in genere con l'aiuto di piccoli eserciti di archeologi e sempre con risultati spettacolari. Una passeggiata tra i vicoli di Postignano, venti anni fa ancora un paesino fantasma, ripropone perfettamente un'esperienza storica. L'assenza di auto e scooter nel paese, il giardino fiorito con venti tipi di rose, i vicoli, le scale e i ponti, la chiesa crepuscolare di fronte alla buganvillea viola dove gli asini possono abbeverarsi. Si ha l'impressione di essere nel Medioevo. Ad eccezione dell'invisibile internet a fibra ottica, non c'è nulla che faccia pensare di essere nel 2017: nessuna antenna, nessun cavo dell'elettricità, nulla. "Hooooooo Fantasia", urla Canali il giorno dopo e poi ancora "Hooooooo Pinocchio". Gli asini ragliano. È l'ora del pranzo. Guarda in alto, verso il rinato Postignano. Se da qualche parte fosse possibile un nuovo Rinascimento, sembra voler dire il paese, questo posto sarebbe certamente l'Italia.

"Spero che città come Postignano possano rappresentare il futuro per il resto dell'Umbria. Un terremoto non deve necessariamente segnare la fine. Abbiamo solo bisogno di turisti e del loro contributo. È per questo che dico: venite per favore a visitarci. L'Umbria ha bisogno di voi". Mentre il sole bacia uno dei più bei paesi collinari d'Italia e Canali estrae dagli zaini di Pinocchio, come per magia, una ciotola di ricotta, un pezzo di prosciutto e due bottiglie, una di vino bianco e una di rosso, tutto diventa improvvisamente chiaro: gli abitanti dell'Umbria hanno ragione. Non sono tanto i terremoti il pericolo per la regione. No, il problema più grande dell'Umbria è che si sta troppo bene. Stammi a sentire. Le colline sono troppo dolci e inclinate e i villaggi troppo fotogenici. Gli abitanti non ancora inaspriti dal turismo di massa sono troppo cordiali, il loro passato è troppo interessante e gli affreschi dei loro monasteri troppo mozzafiato. Per non parlare poi del loro vino Sagrantino o del ragù di cinghiale. È per questo che mi sento di dare un avvertimento a tutti i turisti che vengono in questa regione dell'Italia. Non preoccupatevi troppo per i terremoti. Il vero rischio è che la differenza tra il vivere su queste colline e la vostra vita quotidiana a Zeewolde, Zwanenburg o Schiedam è talmente grande, che per un turista è quasi impossibile essere contento di tornarsene a casa. Alla fine, chi vuole veramente ritrovarsi il lunedì mattina ogni volta ad attraversare la propria zona residenziale ricoperta di rotonde e dossi stradali, sapendo che un po' più lontano c'è l'Umbria? O come dice Assunta, una dei due abitanti rimasti nel villaggio fantasma di Sella-

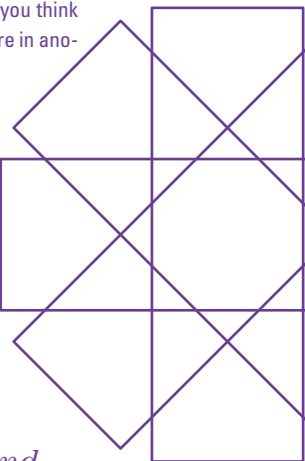
no, uno dei borghi più belli d'Italia: "Perché dovrei andarmene? Datti un'occhiata intorno e rispondi alla mia domanda. Pensi che in un altro posto potrei mai essere più felice di come lo sono qui?"

The sleeping beauties

These widespread hotels are the ideal solution for what in Italy are called sleeping beauties, explains Maticena. It is estimated that in the entire national territory there are between 5 and 15 thousand towns and empty villages where there is no more life: ghost towns. They are victims of past earthquakes, lack of jobs, poverty, emigration, aging population and, recently, more earthquakes that have emptied them. Widespread hotels are a way to try and reverse the trend. Clearly last year's earthquakes, still fresh in one's memory, are more current than ever. It's the ideal opportunity for tourists to discover Italy away from mass tourism, while for residents it represents a source of income. It is precisely with this idea in mind that the first widespread hotel was built thirty years ago. The owner did not want to open a hotel, but rather to restructure the earthquake-stricken town. Thanks to the strict UNESCO rules, in which the widespread hotels must comply to receive subsidies, even the historic centres have been completely renovated, usually with the help of small teams of archaeologists and always with spectacular results. A walk through the alleys of Postignano, which twenty years ago was still a ghost town, perfectly recreates a historical experience; the absence of cars and scooters in the town, the flower garden with twenty kinds of roses, the alleys, the stairs and the bridges, the church in front of the purple bougainvillea where donkeys can drink; one gets the impression of being in the Middle Ages. With the exception of the invisible fibre optic internet, there is nothing to suggest that it's 2017: no antennas, no electricity cables, nothing. "Hooooooo Felice", Canali shouts the next day and then again "Hooooooo Pinocchio." The donkeys hee-haw back. It's time for lunch. He looks up towards the reborn town of Postignano. If somewhere a new Renaissance were possible, the town seems to be saying, this place would certainly be Italy. "I hope towns like Postignano can represent the future for the rest of Umbria. An earthquake does not necessarily have to mark the end. We only need tourists and their contribution. That's why I say: come and visit us. Umbria needs you." While the sun kisses

one of the most beautiful hill towns in Italy and Canali extracts from Pinocchio's backpacks, as if by magic, a bowl of ricotta, a piece of ham and two bottles, one white and one red wine, everything suddenly becomes clear: the inhabitants of Umbria are right. It's not so much the earthquakes that are a danger in the region. No, the biggest problem in Umbria is that it's a great place to live. Listen, the hills are too sweet and sloping and the villages are just too photogenic. The inhabitants, not yet exacerbated by mass tourism, are incredibly friendly; their past is too interesting and the frescoes of their monasteries are breathtaking. Not to mention their Sagrantino wine or wild boar ragu sauce. This is why I would like to caution all the tourists who come to this Italian region. Don't worry too much about the earthquakes. The real risk is that the difference between living on these hills and your daily life in Zeewolde, Zwanenburg or Schiedam is so great that it is almost impossible for a tourist to be happy to go home. In the end, who really wants to do the same routine, every Monday morning, crossing their residential area covered with roundabouts and speed bumps, knowing that Umbria is not that far away? Or as Assunta, one of the two remaining inhabitants in the ghost town of Sellano, which is one of the most beautiful villages in Italy, says "Why should I leave? Take a look around and answer my question. Do you think I could never be happier than I am here in another place?"

the absence of cars and scooters in the town, the flower garden with twenty kinds of roses, the alleys, the stairs and the bridges, the church in front of the purple bougainvillea where donkeys can drink; one gets the impression of being in the Middle Ages.



LA GIURIA, I VINCITORI, I CANDIDATI

THE JURY,
THE WINNERS,
THE NOMINEES



In questa nona edizione del Premio la giuria ha valutato candidature di giornalisti, blogger, reporter, autori e produttori di contenuti audiovisivi italiani e stranieri. Le candidature sono arrivate da Italia, Francia, Spagna, Austria, Germania, Paesi Bassi, Serbia, Danimarca, Regno Unito, Stati Uniti, Canada, Brasile. La cerimonia di premiazione si è tenuta a Perugia venerdì 13 aprile 2018 nell'ambito del Festival Internazionale del Giornalismo.

The 2018 "Stories on Umbria" award accepted entries from journalists, web writers, reporters, authors and producers of television features from several countries: Italy, France, Spain, Austria, Germany, Netherlands, Serbia, Denmark, United Kingdom, USA, Canada and Brasil. The awards ceremony took place in Perugia, April 13, during the International Journalism Festival.



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*

Bruno Gambacorta

Presidente della Giuria
Giornalista televisivo
*President of the Jury
Journalist*

Dennis Redmont

Giornalista
Journalist

Federico Fioravanti

Giornalista
Journalist

Alfredo Tesio

Giornalista
Journalist

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*

Paola Buonomo

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

Egidio Urbanella

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

Fabio Luccioli

Ordine dei giornalisti dell'Umbria
Umbria Journalists Order

SEZIONE TURISMO, AMBIENTE E CULTURA

TOURISM, ENVIRONMENT AND CULTURE SECTION

JOSEP MARIA PALAU RIBERAYGUA (Spagna)

“Umbria, viaje al corazon verde de Italia”

“Umbria, viaggio nel cuore verde d'Italia”

VIAJES - NATIONAL GEOGRAPHIC

Giornalista, scrittore di viaggi, narratore, fotografo, documentarista, attualmente Ceo di “Inmedia”, società incentrata sulla consulenza turistica e gastronomica e sui contenuti di marca. Ha scritto anche per “La Vanguardia”, “Lonely Planet Magazine”, “Traveler Condè Nast”, per citarne alcune. È professore di Comunicazione del turismo e giornalismo in diverse università.

Journalist, travel writer, novelist, photographer, documentary maker, currently CEO of “Inmedia”, a company focusing on tourism and gastronomy consultancy and brand content. Has also written for “La Vanguardia”, “Lonely Planet Magazine”, “Traveler Condè Nast”, to name but a few. Communication Professor of tourism and journalism in a number of universities.

SEZIONE UMBRIA DEL GUSTO

TASTE OF UMBRIA SECTION

SILVIA FRAU (Italia)

“Da Narni a Orvieto. Tartufi, frantoi e l'arte dei norcini”

“From Narni to Orvieto. Truffles, Crushers and the Art of Pork Butchers”

BELL'ITALIA

Giornalista professionista, scrive di viaggi, cibo e lifestyle per Bell'Italia, Bell'Europa e altri mensili. Ha lavorato per molti anni nelle redazioni di Condè Nast, “Traveller” e “Vogue Italia”. Online pubblica nella sezione “storie” de LaCucinaItaliana.it

Freelance journalist, writes about travel, food and lifestyle for Bell'Italia, Bell'Europa and other monthly publications. Has worked for many years editing for Condè Nast, “Traveller” and “Vogue Italia”. Publishes online in the “histories” section of LaCucinaItaliana.it

SEZIONE VIDEO

VIDEO SECTION

DONATELLA BIANCHI (Italia)

“Trasimeno: il mare dell'Umbria”

“Trasimeno: Umbria's Sea”

LINEA BLU - RAI 1

Giornalista professionista, scrittrice e conduttrice televisiva italiana. Dopo varie esperienze, da inviata speciale con Sereno Variabile, a conduttrice di Tg Lazio, Tgr Italia e numerosi programmi radiofonici, dal 1999 conduce Linea Blu-Vivere il mare in onda il sabato pomeriggio su Rai 1

Freelance journalist, Italian writer and television presenter. After experience in a number of areas, from special correspondent with Sereno Variabile, to presenter of Tg Lazio, Tgr Italia and numerous radio programmes, since 1999 she has been host of Linea Blu-Vivere il mare (Blue Line – Enjoying the Sea) aired on Saturday afternoon on Rai 1

PREMIO DELLA GIURIA

JURY PRIZE

MASSIMILIANO RELLA (Italia)

“Cantine di tufo e grandi vini”

“Tufa cellars and great wines”

INVIAGGIO

Giornalista, fotografo e comunicatore, collabora da tempo con riviste di turismo come Bell'Italia, Bell'Europa, In Viaggio, Viaggi di Repubblica, Marco Polo, Plein Air, Touring e altre; e con riviste di gastronomia e vino, quali FiorFiore in Cucina, Gambero Rosso, Vigne&Vini, Bargiornale, per citarne alcune.

Journalist, photographer and communicator, has been working for some time with tourism magazines such as Bell'Italia, Bell'Europa, In Viaggio, Viaggi di Repubblica, Marco Polo, Plein Air, Touring and others; also food and wine magazines such as FiorFiore in Cucina, Gambero Rosso, Vigne&Vini, Bargiornale, to name but a few.

PREMIO SCUOLE DI GIORNALISMO

SCHOOL OF JOURNALISM PRIZE

ALESANDRO CATANZARO

ELENA FRASCONI (Italia)

Galleria Nazionale dell'Umbria, la rivoluzione del centenario”

“National Gallery of Umbria, the Centenary Revolution”

QUATTRO COLONNE SGRT PERUGIA

ALESANDRO CATANZARO

Nato a Castiglion Fiorentino, laurea in Giurisprudenza. Attualmente praticante giornalista presso la Scuola di giornalismo di Perugia. Stage presso TgCom24 e La Nazione

Born in Castiglion Fiorentino, graduated in Law. Currently trainee journalist at the Perugia School of Journalism. Work experience at TgCom24 and La Nazione

ELENA FRASCONI

Nata a Montecastrilli (TR), laurea in Scienze Politiche. Attualmente praticante giornalista presso la Scuola di giornalismo di Perugia. Stage presso Tg5 e Quotidiano Nazionale

Born in Montecastrilli (TR), graduated in Political Science. Currently trainee journalist at the Perugia School of Journalism. Work experience at Tg5 and Quotidiano Nazionale

MENZIONE SPECIALE

PREMIO SCUOLE DI GIORNALISMO

SPECIAL MENTION FOR THE SCHOOL OF JOURNALISM PRIZE

**PIETRO ADAMI
CRISTIANA MASTRONICOLA
ELENA TESTI**

“Perugia nascosta”

“Hidden Perugia”

QUATTRO COLONNE SGRT PERUGIA

PIETRO ADAMI

Nato a Padova, laurea in Giurisprudenza. Attualmente praticante giornalista presso la Scuola di giornalismo di Perugia. Erasmus all'Universidad Pablo Olavide de Sevilla.

Born in Padua, graduated in Law. Currently trainee journalist at the Perugia School of Journalism. Erasmus at the Universidad Pablo Olavide de Sevilla.

CRISTIANA MASTRONICOLA

Nata a Frosinone, laurea in Storia Medievale, moderna e contemporanea. Giornalista praticante della Scuola di Giornalismo di Perugia.

Born in Frosinone, graduated in Medieval, Modern & Contemporary History. Trainee journalist at the Perugia School of Journalism.

ELENA TESTI

Nata ad Arezzo, laurea in Giurisprudenza. Ha collaborato con il Corriere dell'Umbria, PerugiaToday e Panorama. Giornalista praticante della Scuola di Giornalismo di Perugia.

Born in Arezzo, graduated in Law. Has worked with Corriere dell'Umbria, PerugiaToday and Panorama. Trainee journalist at the Perugia School of Journalism.

AUTORE / AUTHOR	TESTATA / MEDIA ENTITY	PAESE / COUNTRY	TITOLO / TITLE
Ludovica Amici	VILLE & CASALI	ITA	Todi è ancora la città più vivibile al mondo
Paolo Aramini	bloglavalnerina.it	ITA	Una terra di visioni
Paolo Aramini	bloglavalnerina.it	ITA	Natura naturans
Marilena Badolato	marilenabadolato.it	ITA	La Betsabea al bagno del Sassoferato in mostra nel Complesso monumentale di San Pietro-Perugia
Susanna Bagnoli	F	ITA	Donne al vertice di un'azienda: il segreto è fare gioco di squadra
Claudia Cencini	Spoletto's	ITA	Nella Spoleto che nessuno sa
Marina Cioccoloni	Caravan&Camper	ITA	A Cavallo per l'Umbria sconosciuta
Marinella Correggia	Il manifesto – Il Gambero verde	ITA	La via dell'acqua umbra
Jacopo Falanga	turistadimestiere.com	ITA	Un articolo che parla dell'Umbria e vi convincerà ad andare in Umbria
Andrea Ferraretto	La Stampa - Tuttogreen	ITA	Montone, immersi nei colori caldi dell'autunno
Angela Flandorfer	Lust auf Italien	AUT	Grosses Spezial Umbrien
Pilar Forcina	nonsoloturisti.it	ITA	8 motivi per visitare le terre di San Valentino in Umbria
Cristina Gambaro	In Viaggio	ITA	Capolavori sulla via della ceramica
Michael Howard Grenville	gentlemansbutler.com	UK	My beautiful love affair with Umbria
Jesper Storgaard Jensenhe	Schweizer Garten	DEN	Francesca's Garden
Karl Kaltenegger	Reisetipps	USA	Orvieto – ein Felsen wie kein anderer
Alexandra Korey	arttrav.com	CAN	The Small Towns that Make Umbria Special
Tony Lewis	headwater.com	UK	In the Footsteps of Saint Francis...
Stefano Montesi	theguardian.com	ITA	Gubbio's Race of the Candles festival
Catia Moroni	FairBlogTravel	ITA	Alta Valle del Tevere: 1° giorno di blog tour
Manuela Mortenback	individualicious.com	AUT	Dörferhopping in Umbrien
Manuela Mortenback	individualicious.com	AUT	Umbrien: Von Perugia nach Assisi
Josep Maria Palau Riberaygua	Viajes - National Geographic	SPA	Umbria, viaje al Corazon verde de Italia
Cathelijn Paling	cathelijnpaling.nl	NED	Op persreis naar Narnia (Ja, het bestaat)
Cristina Ravanelli	F	ITA	Il senso delle donne per la terra
Massimiliano Rella	FiorFiore in Cucina	ITA	Umbria in rosso
Anna Lia Sabelli Fioretti	Corriere dell'Umbria	ITA	La Regina di Fiori
Gabriele Salari	lastampa.it	ITA	Trasimeno, pesce sostenibile e senza microplastiche
Ulrike Sauer	Suddeutsche Zeitung	GER	Nachbeben
Simona Scacheri	Fringe in Travel	ITA	Cammino di san Francesco: tappe, video e i consigli pratici
Donnie Sexton	gonomad.com	USA	Umbria, where you slow down and savor everything
Margaret Stenhouse	italyupdate.it	UK	Walking with St. Francis
Margaret Stenhouse	italyupdate.it	UK	Umbria's Jurassic Park
Albert Stumm	AP	USA	Umbria: Contemplating St. Francis in Italy's green heart
David Sutton	narniafans.com	USA	Narnia in the real world
Olivier Tosseri	Les Echos	FRA	La Scarzuola, un reve de pierres
Tania Turnaturi	turismoallariaaperta.com	ITA	Umbria terra d'acqua e di borghi fortificati
Jarl van der Ploeg	Volkskrant magazine	NED	Allemaal naar Umbrie

AUTORE / AUTHOR	TESTATA / MEDIA ENTITY	PAESE / COUNTRY	TITOLO / TITLE
Barbara Amoroso	I Grandi Vini	ITA	Premio Nonino Rist D'Aur 2017 a Isabella Della Ragione
Gilda Angrisani	vodicicitta.it	ITA	Strangozzi umbri al tartufo nero: il talismano della felicità
Marilena Badolato	marilenabadolato.it	ITA	I mostaccioli di Jacopa De' Settesoli
Liz Boulter	theguardian.com	UK	Bringing back the bacon
Marina Cioccoloni	taccuinodiviaggio.it	ITA	Umbria da bere e da gustare
Cindy-Lou Dale	aspect-county.co.uk	UK	Umbria, Italy's gourmet goldmine
Emanuela De Pinto	saperefood.it	ITA	Il Suolo, il legno, il vino. Nel laboratorio di Terre Margaritelli
Maria Luisa Doldi	VVQ – Vigne, vini e Qualità	ITA	Buon compleanno, Sagrantino
Dominique Dunglas	Le Point	FRA	Ils règnent sur la truffe depuis 1852
Silvia Frau	Bell'Italia	ITA	Da Narni a Orvieto. Tartufi, frantoi e l'arte dei norcini
Chiara Giorleo	chiaragiorleo.com	ITA	L'Umbria, i vini e i suoi messaggi
Gina Marques	Rivista mensile Comunità Italiana Brasile	BRA	Umbria, terra do verde infinito
Danilo Nardoni	umbria24.it	ITA	Sedano nero di Trevi, delizia dei palati più esigenti che si nutre delle acque del Clitunno e racconta un territorio
Milica Ostojic	Politika/Magazin	SRB	L'Umbria si rispecchia all'infinito
Maren Recken	die-genussreise.de	GER	Gewollt angebrannt und Stundenuber der Glut gekochelt
Massimiliano Rella	in Viaggio	ITA	Cantine di tufo e grandi vini
Gabriele Salari	lastampa.it	ITA	Norcia, dal terremoto nasce il super food locale
Donnie Sexton	pointsandtravel.com	USA	Eat in Italy: Eat. Drink. Be italian
Albert Stumm	Christopher Kimball's Milk Street Kitchen	USA	Bringing home porchetta, a whole-hog tradition from Umbria
Inge van Beekum	ciaotutti.nl	NED	Koken met nonna bij wijnhuis Moretti Omero
Inge van Beekum	ciaotutti.nl	NED	Proef de wijnen...

CANDIDATURE UFFICIALI

OFFICIAL NOMINEES

SEZIONE / SECTION

VIDEO 

AUTORE AUTHOR	TESTATA MEDIA ENTITY	PAESE COUNTRY	TITOLO TITLE	QR CODE 
Oswaldo Bevilacqua	Sereno Variabile - Rai2	ITA	Assisi	
Oswaldo Bevilacqua	Sereno Variabile - Rai2	ITA	Cascata delle Marmore	
Donatella Bianchi	Linea Blu - Rai1	ITA	Trasimeno: il mare dell'Umbria	
Costantino D'Orazio	AR – Frammenti d'arte Rainews24	ITA	AR. Todi, tra mito e natura	
Roberto Giacobbo	Voyager - Rai2	ITA	I segreti della cascata delle Marmore	
Gina Marques	Comunità Italiana	BRA	Umbria, terra do verde infinito	
Matteo Parlato	Rainews24	ITA	Una palude tra i monti	
Matteo Parlato	Rainews24	ITA	Il borgo sull'acqua	

CANDIDATURE UFFICIALI

OFFICIAL NOMINEES

PREMIO / PRIZE

SCUOLE DI GIORNALISMO 
SCHOOL OF JOURNALISM

AUTORE AUTHOR	TESTATA MEDIA ENTITY	PAESE COUNTRY	TITOLO TITLE	QR CODE 
Pietro Adami, Cristiana Mastronicola, Elena Testi	Quattro Colonne	ITA	Perugia nascosta	
Pietro Adami, Irene Roberti Vittory, Elena Testi	Quattro Colonne	ITA	Un gioco di squadra	
Giulia Bianconi, Camilla Orsini, Chiara Sivori	Quattro Colonne	ITA	Gli etruschi siamo noi	
Francesco Bonaduce, Chiara Jommi Selleri, Beatrice Manca	Quattro Colonne	ITA	I vignaioli resistenti umbri	
Francesco Bonaduce, Stefania Moretti, Serena Riformato	Quattro Colonne	ITA	Poggiodomo, il comune più piccolo dell'Umbria	
Michele Bonucci, Gabriele D'Angelo, Gabriele Genah	Quattro Colonne	ITA	Fiorivano le viole	
Michele Bonucci	Quattro Colonne	ITA	Il segreto dei Norcini	
Nicola Campagnani, Nicolò Canonico, Davide Serusi	Quattro Colonne	ITA	I sentieri dell'Umbria	

APPUNTI DI VIAGGIO

TRAVEL NOTES



Lined writing area for travel notes.

STORIES ON UMBRIA

JOURNALISM AWARD
INTERNATIONAL JOURNALISM FESTIVAL



RACCONTAMI L'UMBRIA

CONCORSO GIORNALISTICO
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO