

# RACCONTAMI L'UMBRIA

## STORIES ON UMBRIA

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



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

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



Camera di Commercio  
Perugia



Camera di Commercio  
Terni



# RACCONTAMI L'UMBRIA

## STORIES ON UMBRIA

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



© **Camera di Commercio di Perugia**

Coordinamento editoriale // **Publishing coordinator**

**Paola Buonomo**

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

**Archi's Comunicazione srl** – Perugia

Revisione // **Revision**

**Sonia Merli Scriptorium snc** – Perugia

Hanno collaborato // **Collaborations**

**Serenella Barafani, Luca Broncolo, Fabio Calzuola, Serena Egidi,  
Daniele Pampanelli, Danilo Pozzi, Barbara Pulimanti, Roberto Vitali**

Traduzioni // **Translations by**

**Studio Fünf snc** – Perugia

Crediti fotografici // **Photographic credits**

**Archivio Archi's Comunicazione** (pagg. 6, 8, 12, 24, 48, 52, 54, 60, 61, 100)

**Archivio Regione Umbria** (pagg. 9, 10, 13, 14, 16, 18, 19, 26, 27, 28, 29, 31,  
32, 35, 37, 39, 50, 53, 57, 58, 63, 70, 74, 90, 96, 98, 99)

**Azienda Agricola Fasola Bologna / Castello Montealbano Vecchio**  
(pagg. 82, 84, 85, 86)

**Comune di Montefalco** (pagg. 88, 94)

**Elena Chiocchia / Archivio fotografico Il Turismo Culturale** (pagg. 73, 78)

**Julius Honnor** (pagg. 40, 42, 43, 44, 46, 47, 52)

**Marco Merola** (pagg. 65, 66, 67, 68, 69)

**Pierpaolo Metelli** (pagg. 92, 93)

**Servizio IAT di Terni** (pagg. 20, 22, 23, 38)

Stampa // **Printed by**

**Litograf Todi (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 luglio 2012 // **Printed in July 2012**

Per conto di // **For**

**Camera di Commercio di Perugia**

## PRESENTAZIONE // INTRODUCTION

*Molti identificano la nostra terra con i luoghi della vita dei Grandi Santi, con alcuni tesori artistici imperdibili, con l'atmosfera idillica e spirituale che pervade il paesaggio. Ma accanto all'Umbria del "grand tour" classico ne esiste un'altra, meno nota, meno stereotipata e ancora da esplorare, fatta di foreste intatte e selvagge, sterminate praterie in quota e cieli solcati da deltaplani colorati, ripide e oscure forre, minuscole e delicate isole, oasi abitate da migliaia di uccelli migratori. Questo suggerisce la voce dei tanti autori che l'hanno conosciuta e raccontata.*

*Così siamo tornati a parlare del "cuore verde d'Italia" e a farlo durante il Festival internazionale del Giornalismo, il prestigioso appuntamento che ogni primavera raduna a Perugia centinaia di reporter, impegnati a discutere dei grandi temi dell'informazione globalizzata. "Raccontami l'Umbria" è il concorso internazionale che la Camera di Commercio di Perugia promuove, insieme alla Camera di commercio di Terni, per premiare gli articoli che sulla carta stampata, la televisione ed il Web contribuiscono a dare visibilità in Italia e nel mondo all'Umbria e al suo territorio.*

*Questo è il senso dell'operazione editoriale che qui presentiamo, proponendo ai nostri lettori, dopo il successo della precedente edizione, una selezione degli articoli che hanno partecipato al premio giornalistico 2012. Per assaporare una regione dalla quale bisogna aspettarsi l'inaspettato.*

*Our region is often identified as a land of great saints, works of art that should not be missed, and a landscape steeped in an idyllic and spiritual atmosphere. But alongside the Umbria of the classical "Grand Tour" there is another Umbria less familiar, less stereotyped, and still to be explored. A region made up of wild untouched forests, endless mountain pastures, and skies dotted with brightly-coloured hang gliders; of deep dark ravines, exquisite tiny islands, and oases inhabited by thousands of migratory birds. This Umbria has inspired the many authors who have seen and described its charm.*

*And so we have returned to describe the "green heart of Italy", and it seems appropriate to do so during the International Journalism Festival, the prestigious gathering held in Perugia every spring where hundreds of reporters meet to discuss the most important issues of global information. "Stories on Umbria" is the international competition promoted by the Chambers of Commerce of Perugia and Terni which award prizes for printed articles, TV reports and Web articles that help promote Umbria and the region both in Italy and abroad.*

*That is the idea behind this publication. After the success of the previous edition, we are happy to present our readers with a selection of the articles which were included in the 2012 journalism awards ... to enjoy the true flavour of a region where you should expect the unexpected.*

**Giorgio Mencaroni**

Presidente Camera di Commercio di Perugia



**Enrico Cipiccia**

Presidente Camera di Commercio di Terni



SPELLO, "IL GIOIELLO DELL'UMBRIA" **06** SPELLO, THE "JEWEL OF UMBRIA"  
>> VICTORIA ABBOT RICCARDI CHE PACE (E CHE CIBO)! **14** HEAVENLY PEACE (AND DIVINE  
FOOD)! >> RITA BERTAZZONI L'ORECCHIO VERDE. IL SENSO DELL'UDITO COME GUIDA  
ECO SOLIDALE **20** THE GREEN EAR. HEARING AS AN ECOLOGICAL GUIDE  
>> MARINELLA CORREGGIA LE CRONACHE DI NARNI **24** THE CHRONICLES OF NARNI >> PINO CORRIAS  
MEDIOEVO SEGRETO **30** MEDIEVAL SECRETS >> PIETRO COZZI ASSISI, BORGO DAI  
MILLE VOLTI **34** ASSISI, TOWN OF A THOUSAND FACES >> SARA FICOCELLI A TERNI  
SAN VALENTINO È SPECIALE **36** TERNI: FOR A SPECIAL ST. VALENTINE'S DAY  
>> ISA GRASSANO GUIDA DEL VIAGGIATORE: UMBRIA **40** TRAVELLER'S GUIDE: UMBRIA  
>> JULIUS HONNOR IL CUORE VERDE D'ITALIA: UN TOUR EPICUREO ATTRAVERSO L'UMBRIA  
**48** THE GREEN HEART OF ITALY: AN EPICUREAN TOUR OF UMBRIA >> HANNS-JOCHEN  
KAFFSACK NELL'OLIMPO DELL'ARTE **56** HIGH ART >> LEE MARSHALL PICCOLA POMPEI **64**  
A MINIATURE POMPEI >> MARCO MEROLA GASTRONOMICAMENTE UMBRIA. DIZIONARIO  
ESSENZIALE **71** GASTRONOMIC UMBRIA. THE ABC OF UMBRIAN GASTRONOMY  
>> MASSIMO ROSCIA UN'AZIENDA AGRICOLA A IMPATTO ZERO **82** A FARMING ESTATE  
WITH ZERO GREENHOUSE GAS EMISSION >> GABRIELE SALARI SAGRANTINO: IL VINO SACRO  
DI MONTEFALCO **88** SAGRANTINO: THE HOLY WINE OF MONTEFALCO >> INGA VAJŠLJA  
IN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'UMBRIA. IL CUORE VERDE DELL'ITALIA **96**  
DISCOVERING UMBRIA. THE GREEN HEART OF ITALY >> MAARTEN VAN AALDEREN







UNA LUNGA STORIA DAI COLORI DELLA TERRA // A RICH HISTORY COLORED IN EARTHEN SHADES

## SPELLO, IL "GIOIELLO DELL'UMBRIA" SPELLO, THE "JEWEL OF UMBRIA"

*Spello, anticamente abitata dagli Umbri, divenne colonia romana nel corso del I secolo. Spello was inhabited by the ancient Umbri and became a Roman colony in the first century.*

Testo di // Text by  
 VICTORIA ABBOT RICCARDI

Fonte // Source  
 The Boston Globe

SPELLO, Italia – Non è certo in un negozio di biancheria per la casa che ti aspetteresti di cogliere l'essenza di una cittadina italiana; è stato, tuttavia, proprio in questo grazioso negozietto, il Telaio di Spello, che la proprietaria Maria Covelli mi ha spiegato come i grigi, i verdi, i rossi ed i marroni tenui delle sue tovaglie e dei suoi asciugamani fossero una perfetta metafora di questa cittadina collinare, spesso trascurata dai turisti impazienti di visitare le vicine Perugia, Assisi e Orvieto. «Il grigio è un colore medievale», mi ha detto, mostrandomi un asciugamano la cui tinta richiamava da vicino quella delle tuniche color pietra indossate dalle dame umbre nel Medioevo. «E quella della tessitura del lino e del cotone era una delle industrie più fiorenti della regione». Poi, ha tirato fuori una striscia centrotavola fiorita color salvia e cenere, con frange annodate a mano. «Il verde è quello degli oliveti», quelli che circondano Spello e danno i frutti da cui si ricava il pregiato olio d'oliva della regione, famoso per il gusto vellutato. «Il rosa e il crema», ha aggiunto indicando un canovaccio di quelle tinte, «sono i colori della città» che, come Assisi, è stata costruita con la pietra rosata tipica del vicino Monte Subasio. Dato che eravamo sole nel negozio, la sig.ra Covelli ha continuato a spiegarmi come il granata simboleggiasse i vini rossi del posto, come il Rosso di Montefalco e il Sagrantino. Le tonalità ruggine e marrone chiaro evocavano, invece, i campi di grano e di lino di cui è ricca la zona. Il disegno a volute, le foglie, i fiori e le anfore – usate come recipienti per olio, vino e profumi – erano classici motivi Rinascimentali; il grifo era, invece, il simbolo di Perugia. E il tipico motivo a nido d'ape? Un omaggio al cardinal Maffeo Barberini, salito al soglio pontificio nel 1623, sul cui stemma gentilizio campeggiavano tre api. Sopraffatta da cotanta abbondanza di allettanti opzioni, mi sono astenuta dal comprare. Quindi, ringraziatala, ho detto alla sig.ra Covelli che sarei tornata a farle visita. Spello, ritenuta il «gioiello dell'Umbria», mi ha incantato quando, quest'estate, ho affittato con alcuni amici una villa, al riparo da insetti e zanzare, fra le fresche colline che sovrastano la città, o meglio il paese dato che di questo si tratta vista la popolazione di soli 8700 abitanti. Spello è il tipo di cittadina in cui tutti si vorrebbero imbattere nei loro viaggi, un luogo che apprezza il turista ma vive ancora e soprattutto per gli abitanti del posto. Scordatevi borse di Prada e Maserati, qui ad accogliervi ci sono







SPELLO, Italy – Inside a linen store is not exactly where you would expect to grasp the essence of an Italian city. But it was in the small boutique Il Telaio di Spello that shopkeeper Maria Covelli explained how the muted grays, greens, reds, and browns of her woven tablecloths and bath towels were a metaphor for this hilltop city so often missed by visitors eager to see nearby Perugia, Assisi, and Orvieto. «The gray color is medieval», she said, holding up a hand towel similar in tone to the stone-hued tunics Umbrian women wore during the Middle Ages. «And weaving cloths from cotton and linen was a huge industry in this region». She pulled out a sage and ash flowered runner with hand-knotted fringe. «This green is for the olive groves», which surround Spello and provide the fruit for the region’s famously smooth olive oil. «The pink and cream», she said, pointing to a blush and ivory dishtowel, «represent the color of the city», which, like Assisi, was built from the rosy stones of nearby Monte Subasio. Since we were alone in the shop, Covelli continued to explain how the garnet pigment represented the local red wines, such as Montefalco Rosso and Sagrantino. The russets and tans evoked the area’s wheat and flax fields. Scroll patterns, leaves, flowers, and amphora jugs – used to transport oil, wine, and perfume – were classic Renaissance designs, while the griffin was the symbol of Perugia. The popular bee pattern? That was a symbol of Cardinal Maffeo Barberini, who became the Pope of Rome in 1623. Three bees were his coat of arms. Overwhelmed by so many beautiful options, I held off on buying. Then I thanked Covelli for her time and told her I would be back. Spello, considered the «jewel of Umbria», cast its spell over me this summer when I rented a villa with some friends in the cool, bug-free mountains above the city, which is more like a town, since there are only 8,700 or so inhabitants. Spello is the sort of spot you always hope to find in your travels, a place that appreciates visitors but exists more for the locals. Instead of Prada bags and Maseratis, you find cloth satchels and walking sticks, along with flower-filled walkways, stone houses, and narrow, winding cobbled streets, which snake throughout the ancient part of the city. The ancient Umbri founded Spello, which in the first century became a Roman colony known as Hispellum. It officially became a city in 1829. Three beautifully intact Roman arches form the entry points into Spello’s historic center, which is best explored on foot. If you hike up Via Cappuccini, lined with geranium-filled window boxes and elderly women sitting on stools gabbing and tattling, you will pass through one of the oldest, Porta dell’Arce, made from locally-sourced, white, limestone quadrangular blocks laid together without mortar. Turn around and you will see a glorious arch-framed mountain view. Continue up to the terraced green and the Topino Valley and nearby Assisi spreads out before you. The heart of Spello lies



LA SUA PROSSIMITÀ A COSÌ TANTE INCANTEVOLI CITTÀ E CITTADINE COLLINARI HA RESO SPELLO  
UNA BASE DI PARTENZA IDEALE PER ESPORARE LA REGIONE. SPELLO'S PROXIMITY TO SO MANY  
ENTICING HILLTOP TOWNS AND CITIES MADE IT A GREAT BASE FROM WHICH TO EXPLORE THE REGION.



borse in tessuto e bastoni da passeggio, marciapiedi orlati di fiori, case in pietra e stretti vicoli tortuosi che si snodano attraverso il centro storico. Fondata dagli antichi Umbri, nel I secolo d.C. Spello divenne colonia romana con il nome di *Hispellum*. Ebbe il titolo di città nel 1829. Al centro storico di Spello, che è piacevole scoprire a piedi, si accede attraverso tre splendidi archi romani giunti intatti fino ai giorni nostri. Salendo su per via Cappuccini, con le sue finestre dai davanzali adorni di gerani e le sue vecchiette sedute davanti all'uscio di casa a parlare del più e del meno, se ne attraversa uno dei più antichi, la porta dell'Arce, costruita con blocchi quadrangolari di arenaria bianca di provenienza locale commessi a secco. Voltandovi, potrete godere della splendida vista delle montagne incorniciate dall'arco. Raggiunto il bel prato terrazzato alla sommità della strada, si schiude alla vista un'ampia vista della valle del Topino e della vicina Assisi. Il cuore di Spello è adagiato ai piedi (o in cima, dipende da dove si è entrati in città) degli scivolosi marciapiedi di pietra lucida delle strade adiacenti la piazza della Repubblica, punteggiate da caffè, boutique, chiese e negozi di generi alimentari come quello di Maria Teresa Bracchini, luogo ideale per gustare un ottimo panino con la porchetta, ossia carne di maiale arrosto speziata con erbe aromatiche, tagliata fine e servita su un panino appena sfornato, vera specialità locale. Come quella delle altre città e cittadine umbre, prive di sbocco al mare, anche la cucina di Spello è una cucina prettamente rustica, in cui a farla da padrone sono funghi, tartufo, finocchio, coniglio, piccione, cinghiale, lenticchie, farro, pecorino e cicoria, conditi naturalmente dall'eccellente olio di oliva del posto. Un appuntamento da non perdere per cogliere a piene mani i frutti della stagione è l'annuale festa dell'olio e della bruschetta (L'Oro di Spello) che, quest'anno si tiene dall'8 all'11 dicembre; quest'ode all'olio di oliva della durata di quattro giorni si tiene ormai ogni anno dal 1962 e propone degustazioni, sfilate ed altre attività festive. Uno dei piaceri del visitare un luogo per più di qualche ora è dato dal fatto che si ha l'occasione di affinare le proprie preferenze, individuando i migliori posti in cui mangiare, i migliori negozi e i luoghi da visitare. Per un buon pecorino locale, miele al tartufo (un regalo perfetto) e salumi di cinghiale (prosciutto), ci siamo fermati spesso da Piero Filippucci, negozio in cui l'omonimo proprietario propone anche una stupefacente selezione di marmellate, biscotti alle mandorle e pasta secca. Arte Legno vende deliziosi articoli in legno di olivo fra cui ciotole, pinze per insalata e giocattoli; l'Enoteca Properzio, invece, è il posto perfetto per assaggiare ed acquistare una miriade di vini locali. Il gestore, Roberto Angelini, sarà lieto di organizzare – come ha fatto per noi – un pranzo accompagnato



at the bottom (or top, depending upon how you enter the city) of the slippery, polished stone walkways near Piazza della Repubblica - dotted with cafés, boutiques, churches, and food shops, such as Maria Teresa Bracchini, a great place to try a porchetta sandwich, the local specialty of herb-stuffed roasted pork thinly sliced and served on a fresh roll. Spello, like other landlocked Umbrian cities and towns, features rustic mountain cuisine, resplendent with mushrooms, truffles, fennel, rabbit, pigeon, boar, lentils, farro, pecorino, and chicory, as well as local, lush, green olive oil. You can indulge in the season's new harvest, in fact, during the annual Olive Oil and Bruschetta Festival (L'Oro di Spello) that this year runs Dec. 8-11. This four-day ode to the olive dates to 1962 and features tastings, parades, and other festivities. One of the pleasures of visiting a place for more than a few hours is that you get a chance to refine your preferences, such as learning the best places to eat, shop, and visit. For local pecorino, truffle honey (great gifts), and cured boar (like prosciutto), we often stopped into Piero Filippucci, named after the owner, who also offers an impressive selection of jams, nut cookies, and dried pasta. Arte Legno sells lovely olive wood items, including bowls, salad tongs, and children's toys, while Enoteca Properzio is the place to sample and buy myriad local wines. Area manager Roberto Angelini will even arrange - as he did for us - a lunch and extensive tasting of dozens of Umbrian reds and whites, many rare and only available to purchase through him, since not all wineries in Umbria are open to the public. For restaurants, we particularly enjoyed the one-star Michelin La Bastiglia, serving fresh, seasonal fare indoors or al fresco on the flower-filled terrace overlooking a patchwork of wheat fields and olive groves. What Spello lacks in museums, it makes up for in churches – over a dozen – including the legendary Santa Maria Maggiore. A single nave church completed in 1285, it houses a stunning collection of frescoes painted in 1500-01 by Bernardino di Betto, nicknamed Pintoricchio. His most illustrious works are the *Annunciation*, *Adoration of the Magi* and *Dispute in the Temple*, which to see requires that you put a coin in a box to turn on the lights, otherwise kept off in order to preserve the art's pigments. It's worth the euros to see the beautifully rendered Renaissance scenes featuring sapphire- and red-robed figures, ivory horses, and golden-winged angels hovering over elegant cream and black stone archways.

Had we not rented a house in Spello, I never would have discovered the enchanting walk along the terraced olive groves of the old Roman aqueduct that we drove past every day on our way in and out of town. Located near the communal water fountain gushing cold, sweet water that residents pour into jugs, the path starts at the site of the elevated map laying out the walk. Grass, pebbles, and wildflowers line the way marked with 24 points of interest, such as an animal drinking trough









## SE DECIDETE DI ANDARE

**Come arrivare** – Una volta giunti in aereo a Roma, uno dei modi più rapidi e comodi per raggiungere Spello è noleggiare un'auto (la cittadina dista 123 km da Roma), che vi sarà indispensabile per visitare i vicini borghi collinari. **Cosa fare** – Santa Maria Maggiore: piazza Giacomo Matteotti, 18 00-39-0742-301792. Ultimata nel 1285 e considerata il più importante fra i monumenti di Spello, la chiesa ospita la cappella Baglioni, in cui si possono ammirare gli straordinari affreschi realizzati dal Pintoricchio fra il 1500 e il 1501. Non mancate di ammirarne il pregevole pavimento in maioliche di Deruta. Resti romani: la parte romana della città si trova ai piedi del centro storico medievale; vi si può ammirare l'anfiteatro, sito nei pressi della chiesa di San Claudio, sulla strada per Foligno, che si ritiene sia stato costruito nel I secolo D.C. La passeggiata dell'acquedotto romano inizia appena fuori porta Montanara, in direzione del Parco Nazionale del Monte Subasio. Appena dopo la fontana pubblica, una mappa in rilievo illustra il sentiero che, snodandosi attraverso le colline sovrastanti la cittadina medievale, raggiunge il minuscolo paese di Collepino. Tessitura Pardi: corso Cavour, 5 00-39-0742-301870. Elegante negozio di biancheria per la casa con punti vendita a Perugia, Todi e Montefalco. I prezzi sono più alti della media, ma la qualità, la selezione, i motivi ed i colori dell'offerta sono davvero straordinari. Il Telaio di Spello: via Garibaldi, 3 00-39-0742-652887. Presente in tutta l'Umbria con otto punti vendita, il negozio offre una deliziosa selezione di articoli di biancheria per la tavola e il bagno

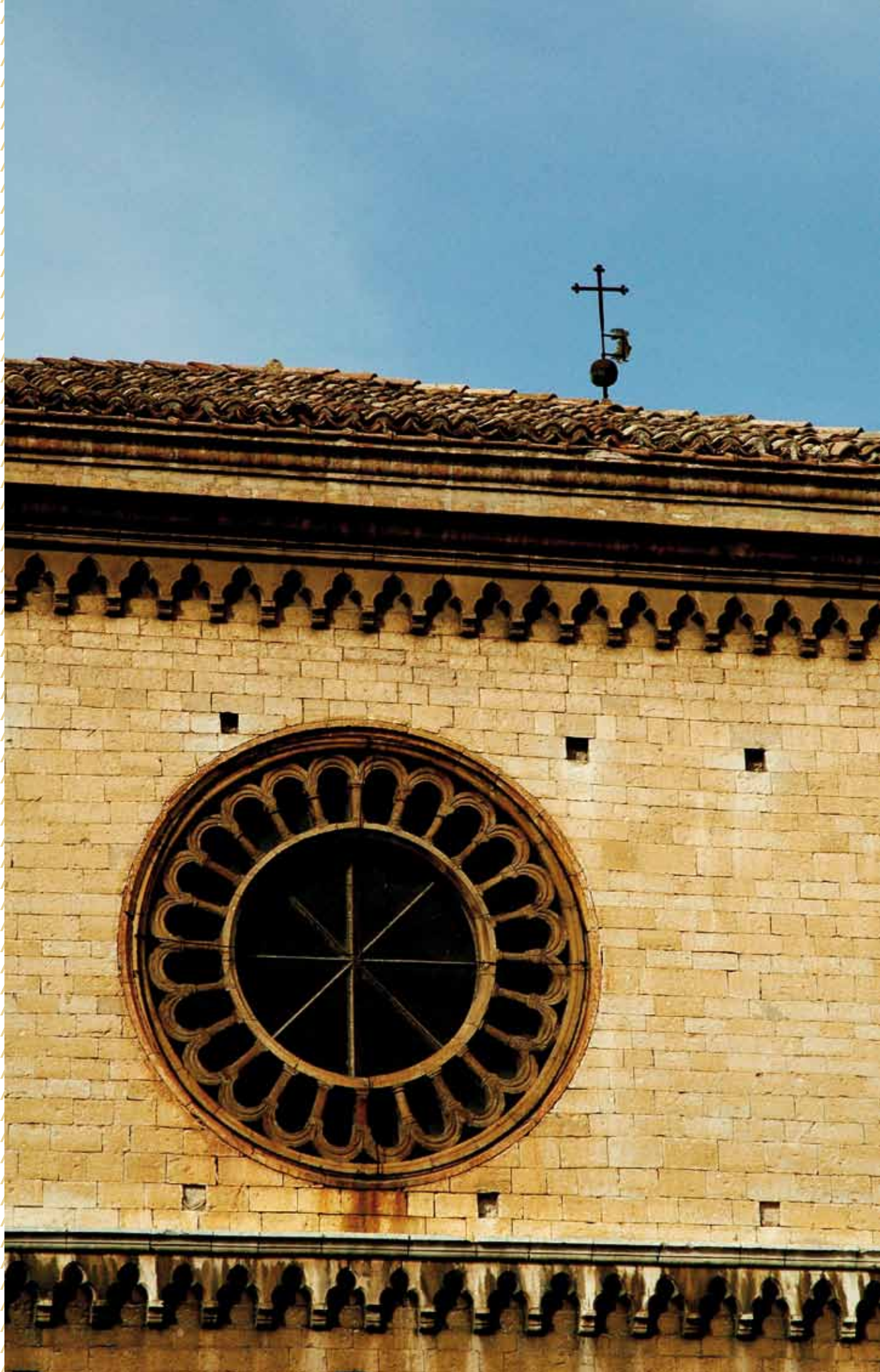


## IF YOU GO...

**How to get there** – One of the best ways to get to Spello is to fly into Rome and then rent a car to drive the 123 kilometers (about 76 miles), since you will want to have a car to explore nearby hill towns. **What to do** – Santa Maria Maggiore: piazza Giacomo Matteotti, 18 00-39-0742-301792. Completed in 1285, this church is considered the most important monument in Spello, with the stunning frescoes in the Baglioni Chapel that Pintoricchio painted from 1500-01. And look at the floor of the chapel, which is paved with majolica tiles from Deruta. Roman ruins: down the hill from the medieval part of Spello lies the Roman portion of the city, including the amphitheater, believed to have been built in the first century A.D., and located near the Church of San Claudio, on the main road to Foligno. The walk along the Roman aqueduct begins outside Porta Montanara en route to Monte Subasio National Park. Just after the water fountain, you will see the map that marks the trail that snakes up through the hills above the medieval town and finishes in the tiny town of Collepino. Tessitura Pardi: Corso Cavour, 5 00-39-0742-301870. An elegant linen shop with branch stores in Perugia, Todi, and two in Montefalco. Prices are higher than most other stores of its kind, but the quality, selection, patterns, and colors of the offerings are impressive. Il Telaio di Spello: via Garibaldi, 3 00-39-0742-652887. With eight other locations in Umbria, this linen shop has a lovely selection of items for the table and bath.



LA CARENZA DI MUSEI È COMPENSATA DALL'ABBONDANZA DI CHIESE; SE NE CONTANO OLTRE UNA DOZZINA  
FRA CUI LA LEGGENDARIA SANTA MARIA MAGGIORE. **WHAT SPELLO LACKS IN MUSEUMS, IT MAKES UP FOR  
IN CHURCHES — OVER A DOZEN — INCLUDING THE LEGENDARY SANTA MARIA MAGGIORE.**





da una ricca degustazione di dozzine di rossi e bianchi della regione, fra cui anche alcune rarità acquistabili solo per suo tramite dato che non tutte le cantine umbre sono aperte al pubblico. Per quanto riguarda i ristoranti, ci è piaciuto in particolare La Bastiglia, ristorante a una stella Michelin, in cui si possono gustare eccellenti piatti stagionali all'interno o sulla bella terrazza infiorata affacciata sullo straordinario patchwork tessuto da campi di grano ed oliveti. La carenza di musei è compensata dall'abbondanza di chiese; se ne contano oltre una dozzina fra cui la leggendaria Santa Maria Maggiore. Ultimata nel 1285, questa chiesa a navata unica ospita una straordinaria serie di affreschi realizzati fra il 1500-1501 da Bernardino di Betto, meglio noto come il Pinturichio. *L'Annunciazione*, *l'Adorazione dei Magi* e la *Disputa nel Tempio*, fra i lavori più notevoli dell'artista, possono essere ammirate inserendo una moneta nell'apposita cassetta ed accendendo così le luci tenute altrimenti spente per preservare i preziosi pigmenti delle opere. Vale davvero la pena spendere qualche euro per ammirare queste stupende scene rinascimentali popolate da figure in vesti rosse e zaffiro, da cavalli color avorio e da angeli dalle ali dorate che si librano al di sopra di eleganti arcate in pietra nera e crema.

Non avessimo affittato una casa a Spello, non avrei mai scoperto l'incantevole passeggiata lungo gli oliveti terrazzati dell'antico acquedotto romano che costeggiavamo ogni giorno in auto entrando ed uscendo dalla città. Situato nei pressi della fontana comunale, da cui i residenti attingono la piacevole acqua fresca con grandi brocche, il sentiero prende avvio nel punto in cui si trova la mappa in rilievo che illustra il percorso della passeggiata. Il sentiero, ricco di erba, ciottoli e fiori selvatici, è punteggiato da ventiquattro punti di interesse fra cui un abbeveratoio per animali e un ponte ad arco. Osservando attentamente la parete dell'acquedotto, si può notare come vi siano infisse lastre di pietra su cui sono incise massime di saggi quali Gandhi, Proust e Plutarco (portatevi un dizionario di italiano). La sua prossimità a così tante incantevoli città e cittadine collinari ha reso Spello una base di partenza ideale per esplorare la regione. Un giorno abbiamo visitato Assisi, dove abbiamo passeggiato attraverso le affollate strade della bella città natale di san Francesco e visitato la famosa basilica (le cui pareti sono tappezzate di affreschi) dedicata al Santo. Perugia, patria dei celebri cioccolatini dal cuore di mandorla chiamati Baci, affascina con l'imponente duomo, la Galleria Nazionale dell'Umbria, un favoloso mercato dell'antiquariato all'aperto (l'ultima domenica del mese) e bar memorabili come il Caffè Sandri, fondato nel 1860, dove ci si può fermare per uno squisito espresso pomeridiano accompagnato da una pasta al cioccolato con nocciole. Orvieto e Montefalco hanno affascinanti centri storici medievali e numerose cantine aperte al pubblico; la minuscola, graziosa Torgiano vanta un notevole Museo del Vino. La mattina prima di partire da Spello, sono tornata, come promesso, al Telaio di Spello per dare un secondo sguardo alla biancheria. Poi, ho fatto una puntata alla Tessitura Pardi, elegante negozio di tessuti. E tra l'uno e l'altro negozio ho trovato tre ricordi speciali di questo luogo di cui mi sono innamorata: un set di tovagliette all'americana color grigio medievale con motivi a volute, un set di tovaglioli verde oliveto ed una tovaglia fiorita blu scuro e rame che mi ricorda il colore del cielo al tramonto che vedevamo ogni sera dalla nostra villa. [20 Novembre 2011] ●

and an arched bridge. If you look carefully, you find various sayings by sages such as Gandhi, Proust, and Plutarch chiseled into stone plaques embedded in the aqueduct's wall. (Bring your Italian dictionary.)

Spello's proximity to so many enticing hilltop towns and cities made it a great base from which to explore the region. One day we visited Assisi to walk around the crowded but beautiful home city of St. Francis and the famous basilica (walled with frescoes) that bears his name. Perugia, the birthplace of those hazelnut-chocolate confections called Baci (meaning "kiss"), has the grand duomo, Galleria Nazionale dell'Umbria, a fabulous outdoor antiques flea market (the last Sunday of every month), and memorable watering holes such as Café Sandri, circa 1860, for an exquisite afternoon espresso and chocolate-nut pastry. Orvieto and Montefalco, have charming medieval centers, along with numerous wineries open to the public, while tiny, sweet Torgiano has an impressive Wine Museum. The morning before I left Spello, I stopped back into Il Telaio di Spello, as promised, to ponder the linens. I also visited the elegant fabric shop Tessitura Pardi. And between the two, I found three special reminders of this place I had come to love: a set of scroll-patterned placemats in medieval gray, a set of napkins in olive grove green, and a navy and copper floral tablecloth, reminiscent of the darkening sky seen from our villa each night. [20 November 2011] ●









# CHE PACE (E CHE CIBO)! HEAVENLY PEACE (AND DIVINE FOOD)!

*Arte sacra, paesaggio, cultura e... buona tavola. Un giro in Umbria dove il misticismo è di casa, senza rinunciare a piaceri molto (ma molto) terreni. Sacred art, wonderful scenery, culture and... fine food. A couple of days in Umbria for a little spiritual meditation, but without forsaking any of its (very rich) earthly pleasures.*

Testo di // Text by  
 **RITA BERTAZZONI**

Fonte // Source  
 **IoDonna**



Sarà pure un po' scontato andare in Umbria per Pasqua, ma il cuore verde d'Italia rimane una delle mete da consigliare per il long weekend di fine aprile. Soprattutto quest'anno che altri ponti non ce ne sono. Tanto vale approfittare di questa festa per regalarsi una minivacanza all'insegna del bello e del piacere, fra arte, paesaggio, cultura e... buona tavola. Piccoli borghi restaurati, castelli merlati con Spa da sogno, conventi medievali che offrono piaceri terreni. Un viaggio tra sacro e profano, misticismo e bien être. Prima tappa, Assisi, con la sua magnifica basilica dove si torna volentieri per ammirare il ciclo di affreschi di Giotto. A palazzo Bonacquisti si visita, fino al 15 maggio, la mostra *Acqua*. È una delle tre grandi esposizioni provenienti dall'American Museum of Natural History di New York sul tema "Il pianeta che cambia", che vede la consulenza di Piero Angela e coinvolge altre due sedi: Perugia con *Clima*, in rassegna fino al 5 giugno, e Gubbio con *Dinosauri*, fino al 25 aprile (199.757515, [ilpianetachecambia.it](http://ilpianetachecambia.it)). Nella città di san Francesco, la storia convive con la contemporaneità. Come nel nuovo Nun Assisi Relais & Spa Museum: diciotto suite nelle celle dell'ex monastero di Santa Caterina, un raffinato mix di affreschi, dettagli d'epoca e design. Vale la pena di fermarsi anche solo al ristorante – décor total white e volte a crociera – dove il giovane chef Mirko Nochetti rivisita la tradizione. Ma è

**UN VIAGGIO TRA SACRO E PROFANO, MISTICISMO E BIEN ÊTRE. PRIMA TAPPA, ASSISI, CON LA SUA MAGNIFICA BASILICA DOVE SI TORNA VOLENTIERI PER AMMIRARE IL CICLO DI AFFRESCHI DI GIOTTO. A TRIP THAT COMBINES THE SACRED WITH THE PROFANE, SPIRITUALITY AND WELL-BEING. FIRST STOP: ASSISI, WITH ITS MAGNIFICENT BASILICA ALWAYS A DELIGHT TO REVISIT TO ADMIRE THE FRESCOS BY GIOTTO.**

la Spa il gioiello del Nun: un'oasi di relax tra reperti archeologici, cisterne e colonne romane del II-I secolo a.C.

Altri tesori del passato si trovano da Ennio e Piero Riccardi Antichità, che vende mobili d'epoca assieme a specchi, madonne lignee, dipinti e bronzi. Per gli appassionati, fino al 1° maggio c'è *Assisi Antiquariato* a Bastia Umbra, una manciata di chilometri da qui ([assisantiquariato.it](http://assisantiquariato.it)). Altra arte, quella del cibo, si celebra all'Agriturismo Malvarina, dove passa l'antico sentiero francescano e si organizzano passeggiate a piedi, in bicicletta e a cavallo, e cene conviviali (da provare la frittata di spaghetti). Marmellate, miele e formaggi si acquistano direttamente in agriturismo. In dieci minuti si raggiunge la chiesa di Santa Maria Maggiore di Spello, con la cappella Baglioni affrescata dal Pintoricchio. Proseguendo il percorso, una musica capace di toccare le corde più profonde dell'anima si percepisce anche fra i boschi che circondano l'abbazia di Sassovivo, incastonata su uno sperone roccioso. A rompere il silenzio, solo il canto delle Ore dei monaci. Il chiostro romanico è un capolavoro d'arte: 128 esili colonnine in doppio ordine, lisce e a spirale, con capitelli a giglio e cornici decorate a mosaico. Dopo tanta (divina) bellezza, c'è voglia di appagamenti terreni. Si soddisfano al ristorante Redibis di Bevagna. Negli ambulacri di un teatro romano del I secolo d.C., è un locale





It may seem a little unoriginal to spend the Easter holiday weekend in Umbria, but the green heart of Italy still remains one of the favourite places to visit for a long weekend at the end of April. Especially this year, since it is the last long weekend in the calendar. So why not take advantage of the Easter break for a short holiday to treat yourself to wonderful works of art, breathtaking landscapes, rich culture and... fine cuisine. Beautifully restored villages, crenellated castles with luxury spas to die for, medieval convents that offer exquisite earthly pleasures. A trip that combines the sacred with the profane, spirituality and well-being. First stop: Assisi, with its magnificent Basilica always a delight to revisit to admire the frescoes by Giotto. Until the 15th of May, Palazzo Bonacquisti will house the exhibition *Water*. This is one of the three large exhibitions from the American

Museum of Natural History in New York on the theme of "The changing planet", with the additional intervention of Piero Angela. It is linked with two other exhibitions: one in Perugia - *Climate*, which will be held until the 5th of June, and *Dinosaurs*, open in Gubbio until the 25th of April. (tel. 199.757515, [ilpianetachecambia.it](http://ilpianetachecambia.it)).

In the birthplace of St. Francis, medieval history coexists with the latest in contemporary trends in places such as the new Nun Assisi Relais & Spa Museum: 18 suites in the cells of the ex-convent of Santa Caterina, with a refined mix of old frescoes, historic details and cutting edge design. It is worth a visit, if only to see the restaurant – a total white décor with cross vaulted ceilings – where the young chef Mirko Nochetti brings a new twist to traditional cuisine.

But the star of the Nun Relais is its spa: a peaceful oasis to relax among archaeological treasures, cisterns and Roman columns from the first and second centuries B.C. Other treasures from the past can be found at Ennio e Piero Riccardi Antichità, with a fine collection of antique furniture and mirrors, carved wooden virgins, paintings and bronzes. For antique lovers the *Assisi Antiquariato* fair is held until the first of May at Bastia Umbra just a few kilometres from Assisi ([assisiantiquariato.it](http://assisiantiquariato.it)). Another art form – that of the table – can be enjoyed at the Agriturismo Malvarina. They organise tours along the Way of St. Francis on foot, bicycle or horseback, as well as lively friendly dinners (do not miss their spaghetti omelette). Home-grown jams, honey and cheeses can be bought directly from the *agriturismo* shop.

Ten minutes away is the Church of Santa Maria Maggiore in Spello, with the Baglioni chapel frescoes by Pintoricchio. A little further on, in the woods that surround the Abbey of Sassovivo high on a rocky buttress, you may hear music that will touch the



di design con cucina a vista, servizio impeccabile, piatti raffinatissimi. Della stessa proprietà L'Orto degli Angeli, dimora storica costruita sui resti di un tempio pagano, dove l'arte dell'accueil e l'eleganza degli ambienti fanno sentire gli ospiti come a casa. Da poco è stato aperto anche il Forno degli Angeli: serve solo pizza, ma specialissima, secondo le ricette di una volta: quella dell'*Abbondanza* ha guanciale e salvia, quella della *Contessa* è con provatura, acciughe e pepe bianco.

Una campagna poetica disegnata da filari di vigne introduce a Montefalco, altro borgo gioiello da visitare (la chiesa-museo di San Francesco sfoggia affreschi di Benozzo Gozzoli, allievo del Beato Angelico, e paesaggi del Perugino). Siamo nella patria del Sagrantino e numerose sono le cantine dove degustarlo e acquistarlo. Quella dei Fratelli Pardi vanta una tradizione centenaria. Palazzo Bontadosi è il miglior indirizzo per la notte. Alti soffitti di legno e preziosi affreschi si sposano con pavimenti in resina colorata, pareti a tempera e cera, lampade contemporanee.

Nelle cantine sotterranee del Duecento c'è la Spa da prenotare in esclusiva, mentre si aprono sulla piazza principale le ampie vetrate del ristorante Aurum, arredi design, posate dorate, cucina di ricerca, e l'Art Lounge Bar con mostre d'arte contemporanea che si rinnovano ogni due mesi (fino al 7 giugno, *Venanti in bianco e nero*). Dai vigneti agli ulivi la distanza è breve e in dieci minuti si raggiunge Trevi, arroccata su un colle olivato dalle sfumature argentee. La visione è magica. Città dell'Olio, Città Slow, Città Bio, va scoperta a ritmo lento fra i vicoli antichi. Qui si trova la Pinacoteca, con una commovente *Madonna col Bambino* del Pintoricchio.

Dal 23 al 25 aprile l'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria organizza Pic&Nic a Trevi, una merenda fra gli ulivi lungo il sentiero più mistico d'Italia, con degustazioni di vini e sapori della terra, performance e installazioni di giovani talenti. Al tramonto, concerti musicali in acustico di fronte allo spettacolare scenario dei Monti Martani ([picnicatrevi.it](http://picnicatrevi.it)). La zona è ricca di frantoi dove far incetta di oli eccellenti. Ultima tappa da non perdere è il castello di Montignano, nella campagna di Todi dove si stanno trasferendo giovani attori, artisti e intellettuali. Mobili e oggetti dell'antica dimora sono stati reinterpretati fondendo atmosfere d'epoca, nuovi colori e design contemporaneo, mentre nelle segrete del maniero la suggestiva Acquadegna Spa offre un percorso ispirato al termalismo romano. Il posto più romantico? È il giardino di bossi centenari, dove si cena a lume di candela. Piaceri sacri, piaceri terreni. [16 aprile 2011] ●







**UNA CAMPAGNA POETICA DISEGNATA DA FILARI DI VIGNE INTRODUCE A MONTEFALCO, ALTRO BORGO GIOIELLO DA VISITARE (LA CHIESA-MUSEO DI SAN FRANCESCO SFOGGIA AFFRESCHI DI BENOZZO GOZZOLI, ALLIEVO DEL BEATO ANGELICO, E PAESAGGI DEL PERUGINO). VINE-COVERED HILLS LEAD TO MONTEFALCO, ANOTHER SMALL EXQUISITE TOWN NOT TO BE MISSED (THE CHURCH-MUSEUM OF ST. FRANCIS BOASTS FRESCOES BY BENOZZO GOZZOLI, PUPIL OF FRA ANGELICO AND LANDSCAPES PAINTED BY PERUGINO).**



deepest chords of the soul. The silence of the woods is broken only by the nuns singing the Divine Office. The Romanesque cloister is a breathtaking masterpiece: a double row of 128 slim smooth or spiralled columns with lily motif capitals and cornices decorated with mosaics. After so much (divine) beauty, we are in need of earthly pleasures. These can be found in the Ristorante Redibis in Bevagna. In the former ambulatory of a Roman theatre dating back to the first century A.D., is this leading edge restaurant with open kitchen, impeccable service and an extremely refined menu. Belonging to the same owner is L'Orto degli Angeli, a historical residence built on the ruins of a pagan temple, where the warm welcome and elegant interior make guests feel they are invited into a private home. Another restaurant recently opened is the Forno degli Angeli: they serve only pizza, but the menu has nothing of the common pizzeria – made strictly according to old recipes, the *Abbondanza* pizza features guanciale (pig's jowl) and sage, while the *Contessa* is made with provatura cheese, anchovies and white pepper. Vine-covered hills lead to Montefalco, another small exquisite town not to be missed (the Church-museum of St. Francis

boasts frescoes by Benozzo Gozzoli, pupil of Fra Angelico and landscapes painted by Perugino). We are in the birthplace of *Sagrantino* wine, which can be tasted and bought from a large number of local wine cellars. Fratelli Pardi have been selling wine for over a century. Palazzo Bontadosi is a magnificent place to spend the night. High wooden ceilings and beautiful frescoes harmonise perfectly with coloured resin floors, waxed tempera wall finishes and avant-garde design lighting. The medieval underground cellars house the luxury Spa that can be reserved for exclusive use, while the French windows of the Aurum restaurant open onto the main piazza. The restaurant features sleek contemporary design, gilded cutlery, and a gourmet menu, while the Art Lounge Bar holds exhibitions of contemporary art changed every two months (current exhibition till the 7th of June: *Venanti in bianco e nero*. (Venanti in black and white.)

From vineyards to olive groves – just a short distance away... in ten minutes we reach Trevi, set high on a hill, the slopes covered with silver olive trees. A magical sight. Trevi, home to olive oil, Slow Food, and Bio

lifestyle: this is a town to be savoured slowly, strolling through its winding lanes. There is a fine Pinacoteca Gallery, with a moving *Virgin and Child* by Pintoricchio. Each year between the 23rd and 25th of April the Strada dell'Olio Dop Umbria Association organises Pic&Nic a Trevi, providing tours through the olive groves along one of the most spiritual walks in Italy, a picnic lunch with local wines and produce, and entertainment with music and performances by young artists. At sunset, you can sit and listen to a concert while watching the spectacular scenery of the Monti Martani mountains ([picnicatrevi.it](http://picnicatrevi.it)). This area is rich in oil mills where visitors can buy excellent olive oil. The last stage, which must not be missed, is the Castello di Montignano, in the countryside near Todi which has been transformed by a group of young actors, artists and intellectuals. Furniture and objects from the former residence have been re-interpreted blending the atmosphere of different periods with new colours and contemporary design; in the dungeons of the castle, Acquadegna Spa offers visitors a unique experience inspired by the thermal baths of ancient Rome. And the most romantic spot? A candle-lit dinner in the garden of century-old box trees. Heavenly pleasures, earthly pleasures. [16 april 2011] ●



# L'ORECCHIO VERDE. IL SENSO DELL'UDITO COME GUIDA ECOSOLIDALE

## THE GREEN EAR. HEARING AS AN ECOLOGICAL GUIDE

Testo di // *Text by*  
 **MARINELLA CORREGGIA**

Fonte // *Source*  
 **Ilcambiamento.it**







“Silenzio”, chiede con voce d’albero il castagno leggendariamente nato da un morto bastone che san Francesco d’Assisi piantò a pochi passi da una spaccatura nella roccia, suo rifugio per qualche tempo: il Sacro Speco di Narni. “Silenzio”, chiede poco più sotto una targa all’ingresso del Convento inferiore, corpo di pietra con un susseguirsi di cellette, cappelle, chiostri e corridoi. Le colline e le valli di bosco pratulivi ubbidiscono e dopo un po’ tace perfino la motosega invernale a caccia di legna.

### L’ALTRO NOME DELLA PACE

Ubbidiscono, quando ci sono, nella bella stagione, anche i pellegrini sui sentieri del “cammino di san Francesco” che luminosi e *umbrosi* percorrono l’Umbria. Il Sacro Speco è una delle tappe importanti di questo percorso fondato sul silenzio dei passi o delle pedalate. L’energia cinetica muscolare nelle sue varie applicazioni è la più ecologica e produce suoni eterni, non rumori fossili. Camminando e ascoltando l’assenza di motori, una pellegrina fuori stagione e molto laica come Gloria fa respirare i suoi cinque sensi e anche il sesto e il settimo. “Con questa neve c’è ancora più pace. La pace è proprio l’altro nome del silenzio” (in effetti, c’è qualcosa di più assordante della guerra?). Gloria vive in una “campagna paradossale ferita dai rumori urbani, automobili, camion, macchinari, plastica, usa e getta. Per me il silenzio è un indicatore ecologico; l’udito mi fa da guida”. Così, estate e inverno, spesso prende il treno interregionale dalla sua casa preromana e scende alla stazione umbra più vicina a un segmento del cammino francescano. Poi prosegue per un po’ in ‘corriera’ o a piedi. La sua mèta sono i sentieri.

Fa qualche decina di chilometri a ogni puntata umbra. Nella buona stagione dorme in strutture dove sembra che si consumino solo le pietre delle soglie a forza di scarponi e sandali. Le piacciono l’ostello dei Garibaldini nel borgo

“Silence”, whisper the leaves of the chestnut tree... according to legend this tree sprang forth after St. Francis planted his dead wood staff a few feet from a small cave in the cliff where he withdrew for a period of meditation: the Holy Cave of Narni. “Silence” is also written on a plate at the entrance to the *Convento inferiore* – a stone building composed of friars’ cells, chapels, cloisters and corridors. The hills and the olive groves in the valleys obey, falling silent, followed even by the chainsaw out searching for a little winter firewood.

### ANOTHER NAME FOR PEACE

And in the summer months the pilgrims walk in silence along the “Way of St. Francis” that meanders in light and shadow through the Umbrian countryside. The Holy Cave is one of the more important stops along this path travelled in silence broken only by the sound of hiking boots or bicycle wheels. Kinetics and muscular power are the most ecological form of energy producing sounds that last for eternity, not the noise of fossil energy. Walking here, the total absence of motorised noise hones all five senses, and perhaps even a sixth or seventh, especially for an off-season and very secular pilgrim like Gloria. “With all this snow the peace and quiet is even greater. Peace is truly the other name for silence” (so true – is there anything more deafening than war?). Gloria lives in a rural landscape “paradoxically – constantly invaded by urban noise, cars, trucks, machinery, plastic, anything disposable. I think that silence is an ecological indicator; my hearing acts as my guide”. And so, summer and winter, she often takes the inter-regional train from her home outside Rome and gets off at whichever station in Umbria is closest to one of the sections of the



**“LA PACE È PROPRIO  
L'ALTRO NOME DEL  
SILENZIO”. “PEACE IS  
TRULY THE OTHER NAME  
FOR SILENCE”.**

medioevale di Collescipoli – sopra Terni e non lontano dalla cascata delle Marmore – e l'eremo di Cesi (“dove la colazione si fa in silenzio”). Quest'estate abiterà una stanza a energia zero nel Parco dell'energia rinnovabile, fra Todi e Amelia (“voglio imparare anche a costruire un essiccatore solare da balcone”). O forse andrà nel perugino, presso l'azienda bioagricola Torre Colombaia che per gli ospiti organizza nel bosco circostante le ‘camminate sonore’ fra gli alberi, con cuffietta ed Mp3, ad ascoltare storie di vita contadina ai tempi della mezzadria. La Torre, fra i pochissimi produttori italiani dei nutrienti semi di girasole per uso umano e del prezioso olio di semi di lino, è una delle perle agricole sparse intorno al cammino del santo di Assisi; come l'ormai imitatissima Archeologia arborea, esperimento di recupero di varietà di alberi da frutto minacciate di estinzione.

**IL SACRO SPECO È UNA DELLE TAPPE IMPORTANTI DI  
QUESTO PERCORSO FONDATA SUL SILENZIO DEI PASSI  
O DELLE PEDALATE. THE HOLY CAVE IS ONE OF THE MORE  
IMPORTANT STAGES ALONG THIS PATH TRAVELLED IN  
SILENCE BROKEN ONLY BY THE SOUND OF HIKING BOOTS  
OR BICYCLE WHEELS.**

#### **L'ACCADEMIA DEL SILENZIO E LA BIBLIOTECA NELLE CELLETTE**

Sui sentieri Gloria cammina ascolta e abbraccia anche, se è sola. Fa la *tree hugger*. Anche gli alberi si abbracciano. Sui fianchi di una collina ha visto un ulivo vecchio con rami che danzano fra di loro: “Uno più grande si inchina e porge la mano a un ramo più piccolo un po' impettito, signorina permette un ballo? E un altro ulivo, con il suo grosso nodo alla base e due rami dritti che salgono in cielo, pare un uomo che fa yoga sulla testa”. Ha visto anche un platano di spirito geometrico che ha deciso di fondere i suoi rami più importanti fino a formare un triangolo quasi equilatero, pitagorico. Del resto il silenzio era regola nella scuola di Pitagora a Crotona. Però “fu Platone a fondare l'Accademia del Silenzio, nel 380 a.C.”, ricorda il professor Duccio Demetrio, fra i fondatori della versione XXI secolo dell'Accademia stessa, presentata a Foligno nel gennaio 2012. L'Accademia platonica ad Atene era un boschetto.

Luogo di silenzi: “il senso della vita muta che è nell'albero”, scrisse D'An-

Way of St. Francis. Then she continues by local bus or on foot. Her destinations are the walking paths. She walks a few dozen kilometres each time she comes to Umbria. During the summer months she spends the night in places where it seems that only the stone doorsteps are worn by hiking boots and sandals. Her favourite places are the Ostello dei Garibaldini in the small medieval town of Collescipoli, just above Terni not far from the Marmore waterfalls, and the hermitage at Cesi (“where breakfast is eaten in silence”).

This summer she will stay in a zero energy consumption room in the renewable energy park between Todi and Amelia (“and I also want to learn to make a solar-powered dryer for my balcony”). Or perhaps she will stay near Perugia at the Torre Colombaia bio-agricultural farm that organises “narrated tours” in the surrounding woods for its guests, providing earphones and an Mp3 player, with recordings describing rural life in the area at the time of the sharecroppers. One of the very few Italian producers of nutritious sunflower seeds for human consumption and precious flax seed oil, the Torre is one of the agricultural treasures to be found scattered along the Way of St. Francis; another is the widely imitated Archeologia arborea, that conducts experiments in saving fruit tree species that are threatened by extinction.

#### **THE SCHOOL OF SILENCE AND THE MONASTERY CELL LIBRARY**

As she walks along the paths Gloria listens and embraces as well, if she is alone. She is a tree hugger. The trees seem to hug each other too. On the side of a hill she saw an old olive tree with branches that seemed to be dancing together: “One of the larger branches bowed, holding out its hand to a smaller branch, a little rigidly, Signorina, may I have this dance? And another olive tree, with huge knots at the base and two branches growing straight towards the sky seemed to be doing yoga exercises standing on its head”.

She also saw a plane tree with a geometrical tendency whose largest branches had grown to form an almost Pythagorean equilateral triangle. But then, silence was the rule in the Pythagorean School in Crotona. However “it was Plato who founded the School of Silence in A.D. 380”, recalls Professor Duccio Demetrio, one of the founders of the 21st-century version of the same School presented in Foligno in January 2012. The Platonic school in Athens was a small wood.

Silent places: “the sense of mute life that is found in trees” wrote D'Annunzio, but he was wrong in this as well: plant life is not mute. Its language is expressed in loving tranquility: “true love is a quiet flame” wrote Ungaretti. But to perceive it you must have eco-hearing like that in the poem by Gianni Rodari *Un uomo maturo con un orecchio acerbo (Man with a green ear)*: “(..) it was the ear of a child. I need it to understand the voices that the grown-ups never listen



nunzio, ma sbagliava anche in questo: il regno vegetale non è muto. Ha per linguaggio la quiete (amorosa: “il vero amore / è una quiete accesa” – Ungaretti). Ma bisogna avere un ecoudito. Come quello della poesia di Gianni Rodari *Un uomo maturo con un orecchio acerbo*: “(...) un orecchio bambino, mi serve per capire le cose che i grandi non stanno mai a sentire: ascolto quel che dicono gli alberi, gli uccelli, le nuvole che passano, i sassi, i ruscelli (...)”. Tanti suoni naturali popolano i cammini francescani, in totale armonia con il silenzio arboreo. Voci di uccelli, e “frusci di serpi, schiocchi di merli” (avrebbe detto Montale in *Meriggiare*). Più difficilmente ragli: il Poverello viaggiava con un asino, ma questo animale a tasso di aggressività nullo è piuttosto taciturno, parla con i grandi occhi e le lunghe orecchie. San Francesco con gli animali parlava in silenzio o conosceva le loro lingue come il Favoloso dottor Dolittle della nostra infanzia? E come avrà parlato senza rischi anche con il lupo di Gubbio? Gubbio è un'altra tappa del cammino, e quanto a silenzio intelligente vanta un luogo speciale: la biblioteca Sperelliana. Alberi diventati libri collettivi. Da una decina d'anni la sede è il monastero di San Pietro, restaurato per accogliere i 55.000 volumi distribuiti nelle tante celle dei monaci che nei secoli passati hanno conosciuto il silenzio mistico della preghiera ed ora si riempiono del silenzio quieto della lettura. Si entra nel monastero antico passando per il chiostro. Al piano superiore si susseguono le salette di lettura, sono tematiche, non hai bisogno di parlare per chiedere ciò che vuoi: leggi la targhetta accanto alla porta, decidi, entri, prendi un libro dallo scaffale e ti siedi su una delle poltroncine che arredano le cellette.

### MUSICA SOTTO UN CIELO A QUADRETTI

Altre celle, diversa musica: nel 2011 gli ‘ospiti’ delle carceri umbre sono stati invitati a veri concerti. A Spoleto, Perugia, Terni la musica è entrata in carcere e fra poco si replica a Orvieto. Benedette da una lettera di Ennio Morricone (“chi ascolta deve trovare una nuova libertà”), organizzate da associazioni come *Arci Ora d'aria* e *I miei Tempi* con il patrocinio delle istituzioni umbre, le *performances* sono state eseguite da allievi e musicisti dei due conservatori umbri e dalle scuole di musica comunali di Orvieto e Spoleto (questi templi del bene comune musica esistono ancora e hanno centinaia di appassionati). Di questo progetto, il musicista e insegnante Andrea Di Mario ricorda soprattutto “la liberatoria che tutti i genitori dei musicisti minori di età hanno firmato affinché i figli potessero entrare in carcere, un luogo per un giorno ‘sdoganato’, tolto dal ghetto del silenzio inteso come oblio”; e “il cielo a quadretti nell'istituto di Terni...”. A quadretti: si suonava nello spazio aperto dedicato all'ora d'aria, per avere più spazio. Ma lo spiazzo è confinato anche in alto da una rete metallica di acciaio. Da quando un funambolo incarcerato è volato via. [27 Febbraio 2012] ●

to: I listen to what the trees are saying, the birds, the passing clouds, the stones, the brooks (...). A myriad of natural sounds fill the Way of St. Francis in total harmony with the silence of the woods. Birdsong and “hearing a snake scrape past, the blackbirds creak” (as Montale wrote in *Meriggiare*). A little more difficult to listen to braying: the little poor man of Assisi travelled with a donkey, but donkeys are renowned for their lack of aggressivity and are rather quiet, preferring to communicate with their large eyes and long ears. Did St. Francis communicate with the animals in silence or did he speak their language like the fascinating Dr. Dolittle of our childhood? And how did he speak without any risk of danger with the wolf of Gubbio? Gubbio is another step along the Way, and in another reference to intelligent silence, it boasts a very special place: the Biblioteca Sperelliana. Trees transformed into books for the community.

About ten years ago the monastery of San Pietro was restored to house the 55,000 books that filled hundreds of monks' cells in previous centuries; cells that knew the mystic silence of prayer now experience the quiet tranquility of reading. The ancient monastery is entered through the cloister. Upstairs are the reading rooms, each cell according to subject matter. There is no need to speak to ask for the book you are looking for: you read the plate by each door, make your choice, enter, take a book down from the shelf and settle down in one of the small armchairs available in each cell.

### MUSIC UNDER A CRISS-CROSSED SKY

Other cells, different music: in 2011 the ‘guests’ of the prisons in Umbria were invited to hear authentic live concerts. In Spoleto, Perugia, and Terni music entered the prisons and a short time later it was repeated in Orvieto. Encouraged by a letter from Ennio Morricone (“those who listen must find a new form of freedom”), and organised by associations like *Arci Ora d'aria* and *I miei Tempi* under the patronage of the Umbrian authorities, these concerts were performed by students and musicians from the two Umbrian conservatories and the municipal music schools of Orvieto and Spoleto (these music schools for the benefit of the community still exist and have hundreds of enthusiastic followers).

Speaking about this project, the musician and teacher Andrea Di Mario recalls most of all “the consent required for all the musicians under legal age was immediately signed by all the parents so that their children could enter the prisons, places that were ‘given a free pass’ for one day, and freed from that ghetto of silence experienced as a dungeon”; and also “the criss-crossed sky in the prison in Terni...”. Criss-crossed: an open-air concert was held in the recreation area to provide a larger space. But the area is enclosed even overhead by steel wire mesh... ever since a tightrope walker prisoner flew away. [27 February 2011] ●


“SAN FRANCESCO CON GLI ANIMALI PARLAVA IN SILENZIO O CONOSCEVA LE LORO LINGUE?”. “DID ST. FRANCIS COMMUNICATE WITH THE ANIMALS IN SILENCE OR DID HE SPEAK THEIR LANGUAGE?”.





# LE CRONACHE DI NARNI THE CHRONICLES OF NARNI

*Come tutta la verde Umbria, attira un turismo leggero che si disperde lungo strade a tornanti, boschi, torrenti, borghi... Like all of lush green Umbria, this region attracts a light form of tourism that gradually disappears along the winding roads, into the woods, torrents, and villages...*

Testo di // **Text by**  
 **PINO CORRIAS**

Fonte // **Source**  
 **Condé Nast Traveller**









Narni è uno sperone di roccia sulla Storia. Ma per quel che mi riguarda anche sui weekend: 80 chilometri a nord di Roma, un'ora di auto, cinquanta minuti di treno. Un crocevia verde che dalle valli del Tevere e del Nera esce dal Medioevo e dagli inferni del Raccordo Anulare, transita sotto la lunga cattedrale del Monte Soratte, corre verso le pietre scure di Magliano Sabina e le colline di Otricoli, introduce al silenzio ascetico dell'Appennino, delle abbazie benedettine e dei conventi francescani, apparecchia piccoli fuochi nelle trattorie con il pergolato e il cinghiale. Come tutta la verde Umbria, attira un turismo leggero che si disperde lungo strade a tornanti, boschi, torrenti, borghi e, naturalmente, le case isolate – con la tettoia, i cespugli di lavanda, la parabola, le connessioni wireless – dei molti espatriati dalle furenti città.

Narni è un portale del tempo. Accoglie noi viaggiatori con le geometrie pompose dei palazzi comunali di piazza dei Priori, la loggia, la torre civica, gli stendardi delle contrade. Ma anche con la quotidianità della vita che non corre mai, i bar con i tavolini, l'edicola, la fontana, l'aperitivo e la trascurabile iattura dei piccioni.

Narni è penombra e luce. Come gran parte dei paesi umbri, ha una pulizia architettonica invidiabile. E poi contiene la sorpresa di un suo corrispettivo sotterraneo: gallerie, cisterne, antiche vie di fuga che sono la mappa rovesciata del borgo, le radici del suo lontanissimo passato. Percorsi che conducono ad altri secoli. Agli assedi dei Lanzichenecchi, alla dominazione pontificia. Compreso un tribunale dell'Inquisizione, scoperto sotto alla chiesa di San Domenico. Con una stanza per gli interrogatori e la tortura. E una straordinaria cella narrativa interamente coperta di scritte, segni alchemici, simboli massonici, incisi dagli antichi detenuti a tramandare il loro nome, la loro sofferenza, tutti pazientemente tradotti, in questi anni, da Roberto Nini, appassionato di enigmi e di speleologia urbana. Narni è la sorpresa del Museo Erolì dove, accanto alle tavole di Benozzo Gozzoli, respira un capolavoro del Ghirlandaio, una delle più belle pale del Quattrocento.

I mesi più belli per visitare Narni sono maggio e giugno, cielo terso e campi fioriti. Oppure settembre e l'autunno,



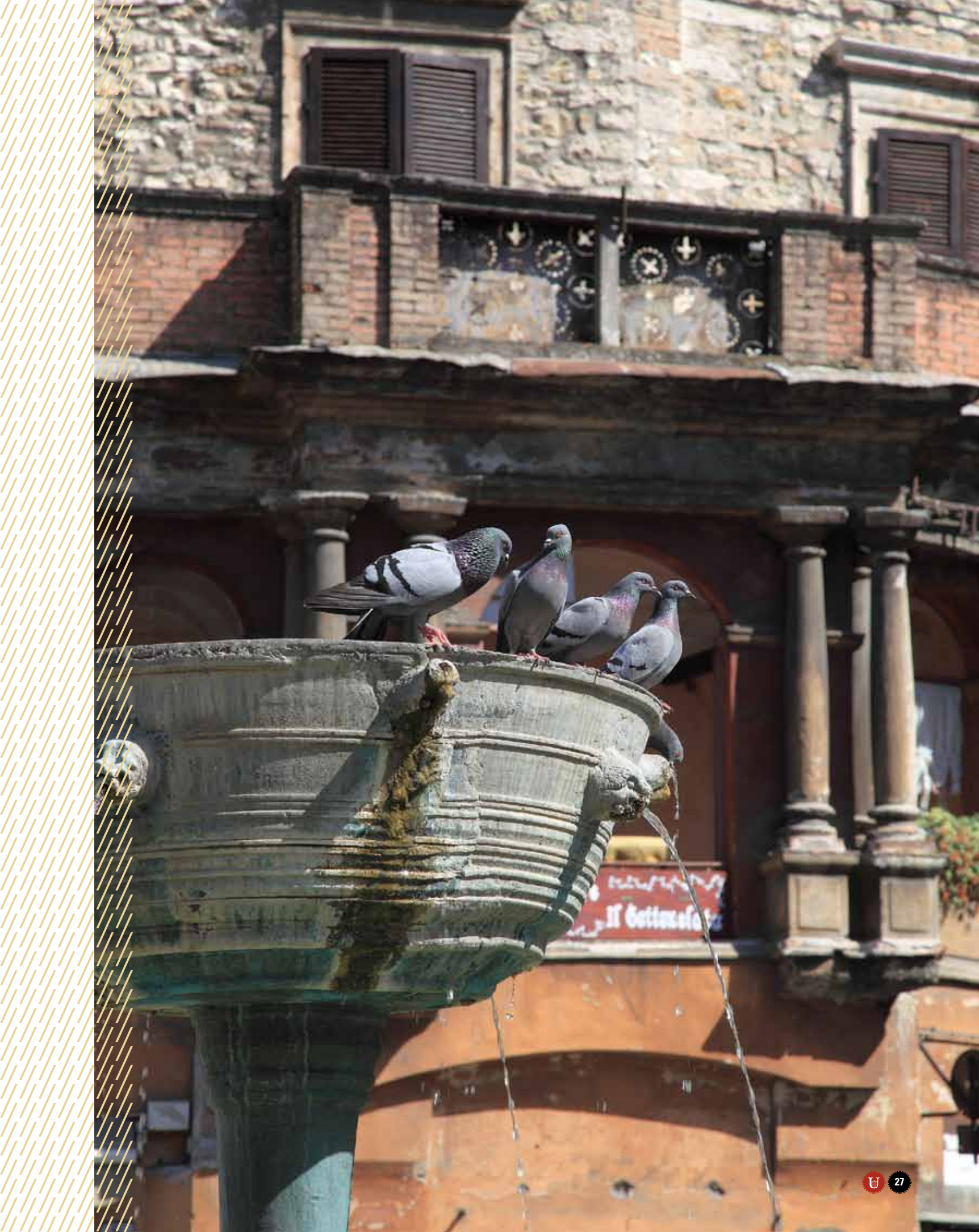
**NARNI È UN PORTALE DEL TEMPO (...) MA ANCHE CON LA QUOTIDIANITÀ DELLA VITA CHE NON CORRE MAI, I BAR CON I TAVOLINI, L'EDICOLA, LA FONTANA, L'APERITIVO E LA TRASCURABILE IATTURA DEI PICCIONI. NARNI IS A TIME PORTAL (...) BUT ALSO WITH THE RHYTHM OF DAILY LIFE THAT IS ALWAYS LEISURELY, THE SMALL TABLES OUTSIDE THE CAFÉS, THE NEWSPAPER STAND, THE FOUNTAIN, THE APERITIF AND THE UNIMPORTANT PROBLEM OF THE EVER-PRESENT PIGEONS.**

The rocky butress of Narni has been a refuge throughout history. But as far as I am concerned, it is a weekend refuge as well: 80 kilometres north of Rome, one hour by car, and 50 minutes by train. A legendary green route that sets forth from the Tiber and Nera river valleys leaving the Middle Ages and the *Inferno* of the Rome Ring Road behind, transits under the long cathedral of Monte Soratte, rushes towards the dark stone cliffs of Magliano Sabina and the hills of Otricoli, to enter the austere silence of the Apennine mountains, the Benedictine abbeys and Franciscan convents, the headlights picking up village restaurants with vine covered pergolas and wild boar. Like all of lush green Umbria, this region attracts a light form of tourism that gradually disappears along the winding roads, into the woods, torrents, and villages, and naturally in the isolated 'get-away' houses – complete with pergola, lavender bushes, satellite dishes, and wireless connections – of the hundreds who want to escape the madding crowds.

Narni is a time portal. It welcomes travellers with the pompous geometry of its palazzi comunali in the Piazza dei Priori, the Loggia, the Torre Civica, the *contrade* banners of the various town quarters. But also with the rhythm of daily life that is always leisurely, the small tables outside the cafés, the newspaper stand, the fountain, the aperitif and the unimportant problem of the ever-present pigeons.

Narni is a town half in light, half in shadow. Like most Umbrian towns the purity of its architecture is enviable. But then, suddenly we are amazed by the parallel town underground: galleries, cisterns, and ancient escape routes that form the reverse map of the town, the roots of its ancient past. Routes that lead to other centuries. Sieges laid by the Landsknecht... papal domination... even a court of the Inquisition discovered under the church of San Domenico, with a room for interrogations and torture. The cell is an amazing narrative, the walls completely covered with writings, alchemic markings, and masonic symbols, carved by the prisoners in







**ENTRARE IN AMELIA DA UNO DEI QUATTRO PORTALI. CAMMINARE LUNGO LE SUE VIE MEDIOEVALI, LE PICCOLE PIAZZE CON I PALAZZI RINASCIMENTALI. THEN, A WALK THROUGH AMELIA, ENTERING THE TOWN THROUGH ONE OF THE FOUR ARCHES, STROLLING ALONG ITS MEDIEVAL STREETS AND THE LITTLE PIAZZAS WITH THEIR RENAISSANCE PALACES.**





quando tutti i colori del bosco virano tra il giallo e il rosso. Certo, lì intorno ci sono i fasti turistici di Assisi, Spoleto, Todi, Orvieto, Perugia, con i loro festival, le loro cattedrali, i ristoranti segnalati dalle guide americane, gli hotel di charme. O la celebrità internazionale della cascata delle Marmore, 165 metri di salto, la dedica romantica di Lord Byron, la Balconata degli innamorati, per condividere i sospiri, il turbamento e le secchiate d'acqua. Ma è nella trama dei piccoli paesi come Calvi, Borgheria, San Gemini, che l'Umbria costruisce il suo fascino segreto, la sua staticità eccentrica come certe fortezze medioevali che ancora presidiano i suoi passi e che conducono all'Adriatico. Il bello di girarla, scegliendo itinerari anche all'ultimo momento, è nella continua scoperta di luoghi inaspettati. Come il piccolo lago di Piediluco che è un vero giocattolo d'acqua, buono per il canottaggio, la vela, il picnic. Dove una notte all'anno, durante il solstizio d'estate, barche illuminate da candele e fuochi raccontano l'antica festa delle acque. Le ore che mi piacciono di più, a inizio estate, sono quelle che anticipano la sera, quando il sole si distende orizzontale sui campi di grano, il cielo diventa una trama di rondini. Le piazze dei paesi si riempiono. Passano le ultime corriere. E viene il tempo di imboccare la Tiberina, direzione Terni, viaggiare per una decina di chilometri, raggiungere la frazione di Taizzano, fermarsi nella trattoria della grande Cristina Pistoni, ordinare faraona, broccoli e Ciliegiole, che è il vino rosso di questi pendii. Oppure raggiungere Amelia, presidiata da mura che risalgono al IV secolo a.C. e dal magnifico bar pasticceria Girotti, specializzato in fichi secchi con il cacao e le bucce d'arancia. Bere l'aperitivo. Entrare in Amelia da uno dei quattro portali. Camminare lungo le sue vie medioevali, le piccole piazze con i palazzi rinascimentali. Imboccare il corso che sale fino al Duomo e alla Torre che si affaccia sulla valle incisa tra i monti Amerini, dove corrono strade verso Giove, Penna, Lugnano, Montecastrilli. E a fine passeggiata andarsi a sedere da Anita, il ristorante, ordinare crostini, assaggiare un Montefalco, assorbire il silenzio, e per massima delizia telefonare a una lontanissima Roma che affoga nel traffico e chiedere: "Come va laggiù?". [Maggio 2011] ●


order to leave a trace of their name, their sufferings... and all patiently translated in recent years by Roberto Nini, who has a passion for puzzles and urban speleology. Another surprise is the Eroli Museum where, alongside works by Benozzo Gozzoli, is a masterpiece by Ghirlandaio, and one of the most beautiful altarpieces of the fifteenth century. The best time to visit Narni is during the months of May and June, a time of clear skies and fields ablaze with wild flowers. Or September Autumn when the woods turn to red and yellow. Of course – close by are the splendours of Assisi, Spoleto, Todi, Orvieto, and Perugia, attracting tourists with their festivals, their cathedrals, their American guide book restaurants, their charming hotels. Or the international fame of the Marmore Falls with its sheer drop of 165 metres, romantically described by Lord Byron; the Lovers' Balcony for lovers to share a sigh, a stolen kiss, ... and a good soaking. But it is in the small towns like Calvi, Borgheria, and San Gemini, that Umbria shows its secret fascination and its eccentric impassibility like certain medieval fortresses that still tower over the passes on the roads leading to the Adriatic. It is wonderfully relaxing to travel at random, deciding on a destination even at the last minute, rewarded by the constant discovery of some unexpected delight. Places like the small lake of Piediluco that seems to have been deliberately created for a canoe ride, a little sailing and a picnic. Once a year during the night of the summer solstice, candle-lit boats recreate the ancient celebrations in honour of water. My favourite time is twilight at the beginning of summer, when the sun spreads horizontally across the cornfields and the sky is filled with wheeling swallows. People drift in, filling the local piazzas. The last buses grind past. It is time to take the Via Tiberina towards Terni for about 10 miles as far as Taizzano; time to stop at the trattoria of the fabulous Cristina Pistoni, and order guinea fowl, broccoli and Ciliegiole, the red wine that grows on these hills. Or maybe continue on to Amelia, with its towering walls that date back to the 4th century B.C. and the magnificent Girotti bar and pastry shop specialised in dried figs with cocoa and orange peel. Time for an aperitif. Then, a walk through Amelia, entering the town through one of the four arches, strolling along its medieval streets and the little piazzas with their Renaissance palaces. A slow walk along the street that leads up to the cathedral and the tower that overlooks the valley sliced between the Amerini mountains, where the roads lead to Giove, Penna, Lugnano, and Montecastrilli. Now is the time to go and sit at one of the tables of the restaurant *da Anita*, order crostini, indulge in a glass of Montefalco, and absorb the silence. And to savour the delight of the moment to the full, to make a phone call to Rome far away, clogged with rush hour traffic and ask "And how are things down there?" [May 2011] ●





# MEDIOEVO SEGRETO **MEDIEVAL SECRETS**

*Nei sotterranei dell'ex fortezza del Sangallo, voluta da papa Paolo III, si apre un eccezionale spaccato della Perugia duecentesca, perfettamente conservato. The underground passages of the ex-fortress by Sangallo, ordered by Pope Paul III, provide an exceptional view of perfectly preserved streets of 13th-century Perugia.*

Testo di // Text by  
 **PIETRO COZZI**

Fonte // Source  
 **Bell'Italia**

Annientarli, soterrarli, rinchiuderli sotto i bastioni di una gigantesca fortezza: l'ira di Paolo III contro i Baglioni, signori di Perugia, è un fiume in piena che travolge gli argini quando nel 1537 viene ucciso da mano ignota – forse armata da Ridolfo Baglioni – il legato pontificio. L'autonomia perugina nel cuore dello Stato della Chiesa è un'anomalia da estirpare alla radice. Nel 1540 la tenaglia del papa si stringe, fino alla bolla che impone l'acquisto del sale dalle saline pontificie. Il prezzo rincarò a sei quattrini la libbra, contro i tre quattrini del sale senese; nel borgo si resiste sfornando il pane *sciapo* (insipido), una tradizione anche oggi. Paolo III risponde scatenando la guerra del Sale, vinta in pochi mesi dalle truppe pontificie guidate da Pierluigi Farnese, che entrano in città il 5 giugno. *Per ammonire, il padre eterno ha i tuoni/ Io suo vicario avrò l'artiglieria*: così Carducci metterà in versi, ne *Il canto dell'amore*, tanta determinazione. Dopo la sconfitta, tocca ai perugini smantellare un intero settore della loro città sul colle Landone, là dove il papa vuole erigere la nuova fortezza “ad uso interno”, cane da guardia contro la cittadinanza più che contro nemici esterni. Sopra i solai asportati, le mura divelte, le torri mozzate del quartiere dei Baglioni l'architetto Antonio da Sangallo il Giovane progetta un palazzo fortificato, che doveva integrare in una cittadella gli edifici preesistenti. Ma il papa vuole di più, pretende una vera fortezza quadrangolare, munita di bastioni e collegata con un lungo *corridore* a una *tenaglia* più a valle. Chi sale in auto lungo viale Indipendenza lambisce ancora i pochi tratti di mura a scarpa rimasti, il bastione di levante e l'antica porta Marzia, e può provare a immaginare sui fianchi del colle la gigantesca mole della rocca *co' baluardi lunghi e i sproni a sghebo*, per tornare a Carducci.

## **OGGI UNA SCALA MOBILE SCENDE NEL PASSATO**

Nei sotterranei della Rocca Paolina, abbattuta dopo l'annessione al Regno d'Italia e riaperta nel 1965, sale oggi l'ultimo tratto del percorso meccanizzato che da piazza dei Partigiani conduce a piazza Italia. E se dalle ceneri dei casamenti dei Baglioni è nata la Rocca, dalle ceneri della Rocca è rinato uno straordinario spaccato della Perugia medievale, rimasto a invecchiare per secoli nel sottosuolo come un vino generoso, sotto buie volte di mattoni. Da quando, tra il 1980 e il 1983, i sotterranei della fortezza sono diventati agibili,

Destroy them, bury them, and imprison them under the ramparts of the gigantic fortress: in 1537, following the murder of the papal legate by an unknown hand, but perhaps armed by Ridolfo Baglioni, the rage of Paul III against the Baglioni family, Lords of Perugia, knew no limits. The independence of Perugia in the heart of the Papal States was an aberration that had to be ripped out by the roots. In 1540 the papal grip became tighter with the bull that imposed that all salt be bought from the papal salt flats. The price was raised to six *quattrini* per pound, compared to the three *quattrini* paid for salt from Siena; the population resisted, baking saltless «sciapo» (insipid) bread, a tradition that still exists today. Paul III reacted by declaring the Salt War, with a victory a few months later by the papal troops led by Pierluigi Farnese, who entered the town on the 5th of June. *When sending a warning, the Eternal Father sends thunder, but I, Vicar on earth, use artillery*: wrote Carducci describing the pope's steely determination in his poem *Il canto dell'amore*.

Following the defeat the people of Perugia were forced to demolish a complete area of their town on the Landone hill where the Pope wished to erect a fortress “for personal use”, more as protection against the local population than through fear of an attack from external enemies. The architect, Antonio da Sangallo the Younger designed a fortified palace that was to integrate the pre-existent buildings in a citadel using the materials from the roofing, walls and towers of the buildings on Baglioni land that had been razed to the ground. But the Pope wanted much more. He ordered a complete quadrangular fortress with ramparts and connected by a long *corridor* and a *tenaille* further



SOPRA I SOLAI ASPORTATI, LE MURA DIVELTE, LE TORRI MOZZATE DEL QUARTIERE DEI BAGLIONI L'ARCHITETTO ANTONIO DA SANGALLO IL GIOVANE PROGETTA UN PALAZZO FORTIFICATO, CHE DOVEVA INTEGRARE IN UNA CITTADELLA GLI EDIFICI PREESISTENTI. **THE ARCHITECT, ANTONIO DA SANGALLO THE YOUNGER DESIGNED A FORTIFIED PALACE THAT WAS TO INTEGRATE THE PRE-EXISTENT BUILDINGS IN A CITADEL USING THE MATERIALS FROM THE ROOFING, WALLS AND TOWERS OF THE BUILDINGS ON BAGLIONI LAND THAT HAD BEEN RAZED TO THE GROUND.**





grazie al sistema di scale mobili, un intrico di strade duecentesche dove si affacciano case in pietra calcarea è patrimonio di centinaia di perugini che raggiungono il centro storico, superando 50 metri di dislivello.

### LE VOLTE DEL CINQUECENTO CHIUDONO STRADE DI MATTONI

Il colpo d'occhio, in cima alla scala mobile che approda in via Bagliona, inganna il passante distratto, che scambia per cunicoli quelle che un tempo erano vie e piazze di nobili palazzi e botteghe, inondate di luce. Dal Trivio, vicino a *Il Grande Nero* (1980) di Alberto Burri, la strada conduce in salita verso l'approdo in piazza Italia. Sotto il palazzo della Provincia (1870) ha trovato posto il Cerp (Centro Espositivo della Rocca Paolina), che ospita convegni e mostre temporanee, in un dedalo di sale e corridoi. In discesa, camminando sul fondo stradale originale, elegantemente mattonato, il tracciato approda a porta Marzia, seguendo il bagliore di luce in lontananza. Affianca il tragitto della scala mobile, e completa il Trivio, la via del Soccorso, verso la porta di San Vito. Qua e là si aprono anfratti laterali, piazzette e altre invitanti divagazioni rispetto al percorso principale. Le più rilevanti sono via dei Sellari, con il triplice ingresso al casamento di Braccio e Ridolfo Baglioni, e il sistema delle sale delle Cannoniere, dove il fuoco dell'artiglieria doveva proteggere il corridore della rocca. Colpi non ne partirono mai e il botto più grosso lo fece secoli dopo Joseph Beuys (1921-86), artista concettuale tedesco che in una memorabile conferenza tenuta il 3 aprile 1980 disegnò con il gesso su sei preziose lavagne il suo credo artistico. Si esce alla scoperta al varco di porta Marzia. La posizione originale della porta etrusca era arretrata di qualche metro rispetto all'uscita attuale, e ancora si ammirano i poderosi blocchi in travertino utilizzati nel III secolo a.C. Il Sangallo, deciso ad opporsi almeno in parte alla furia demolitrice del papa, riuscì a salvarne l'arco, rimurandolo sul bastione di levante. Un'opera di geniale intarsio architettonico, un intelligente riutilizzo simbolo di tutta la vicenda della Paolina, fatta, disfatta e reinventata nei secoli. [Gennaio 2012] ●



IL COLPO D'OCCHIO, IN  
CIMA ALLA SCALA MOBILE  
CHE APPRODA IN VIA  
BAGLIONA, INGANNA IL  
PASSANTE DISTRATTO...

THE VIEW FROM THE  
TOP OF THE ESCALATOR  
THAT LEADS TO VIA  
BAGLIONA, CAN SEEM LIKE  
TUNNELS TO INATTENTIVE  
PASSERS...







down the valley. Driving along Viale Indipendenza a few of the remaining sections of the escarp walls can still be seen, as well as the eastern rampart and the ancient arch of Porta Marzia: it is not hard to imagine how massive the fortress must have been on the side of the hill, with the *long bastions and bowed spurs*, described by Carducci.

#### **TODAY A MOVING ESCALATOR DESCENDS INTO THE PAST**

Underneath the papal fortress, which was destroyed after annexation to the Kingdom of Italy and re-opened in 1965, an escalator was installed connecting Piazza dei Partigiani with Piazza Italia. And just as the fortress rose from the ashes of the Baglioni Palace, from the ashes of the fortress rises this wonderful glimpse of medieval Perugia, which has remained hidden for centuries like a fine old wine, under dark brick-vaulted ceilings. The underground passages of the fortress were made accessible thanks to the escalator system installed between 1980 and 1983, making it possible to walk through 13th-century streets lined with limestone houses, and giving hundreds of people direct access to the historical city centre over 50 metres higher than the lower part of Perugia.

#### **SIXTEENTH-CENTURY VAULTED CEILINGS ENCLOSE BRICKED STREETS**

The view from the top of the escalator that leads to Via Bagliona, can seem like tunnels to inattentive passers-by instead of streets and piazzas with noble residences and shops that were once flooded with light. From the Trivio, near the sculpture, *Grande Nero* (1980) by Alberto Burri, the street rises up towards Piazza Italia. Under the Palazzo della Provincia (1870) is the Cerp Exhibition Centre (Centro Espositivo della Rocca Paolina), used for meetings, conferences and temporary exhibitions in a labyrinth of different rooms and corridors. In descent, the original medieval street paved with elegant brickwork leads to Porta Marzia, visible because of the daylight in the distance.

Via del Soccorso runs alongside the escalator passage completing the Trivio (junction) in the direction of Porta di San Vito. Now and then there are openings, small piazzas and other inviting glimpses along the sides of the main street. The most interesting are Via dei Sellari, with its triple entrance to the medieval residences of Braccio and Ridolfo Baglioni, and the cannoner room system designed to provide artillery fire to protect the fortified corridor. But shots were never fired and the most impressive shot was made centuries later by Joseph Beuys (1921-86), a German conceptual artist who illustrated his artistic theories in a memorable conference held on the 3rd of April 1980, drawing with chalk on six large blackboards. The street leads up to surface level at the entrance of Porta Marzia. The original Etruscan arch was set a few metres further back compared to its current position, and the heavy blocks of travertine used in the 3rd century B.C. can still be seen and admired today. The architect, Sangallo, decided to oppose at least part of the pope's demolishing fury, and managed to save the arch by incorporating it inside the eastern rampart. A brilliant piece of architectural integration, and an intelligent way to include the symbol of the Pauline fortress events with its destruction, rebuilding and reinvention during the course of history. [January 2012] ●



# ASSISI, BORGO DAI MILLE VOLTI

## ASSISI, TOWN OF A THOUSAND FACES

*La città di san Francesco. E quella romana. E ancora, quella della medaglia d'oro al valore civile e dei pavimenti lindi come in Svizzera. Scopriamola. Assisi: the town of St. Francis... and the Romans. But also the town awarded the gold medal for civilian valour, and a town with streets so clean they could be Swiss... A town worth discovering*

Testo di //Text by  
 SARA FICOCELLI

Fonte // Source  
 Repubblica.it

Aver dato i natali a san Francesco e a santa Chiara è un buon motivo per andar fieri della propria città. Ma non l'unico. Nel 2004 Assisi ha ricevuto la medaglia d'oro al merito civile per l'impegno dimostrato dalla popolazione durante la seconda guerra mondiale, "splendido esempio di amore per il prossimo e di solidarietà tra i popoli".

Bisogna andarlo a visitare, questo comune umbro di 28mila abitanti, per capire quanti sono i motivi che destano ammirazione: non una carta per terra, non una scritta sui muri, e un centro storico talmente immacolato da risultare in tono con l'atmosfera di preghiera e raccoglimento che dappertutto si respira. Il bello di Assisi è (anche) questo: che nonostante qui piovano turisti da tutto il mondo (si calcola che ogni anno siano qualche milione, dai fedeli in pellegrinaggio agli atei amanti dell'arte) la cittadina si mantiene in perfetto equilibrio "psicofisico", senza lasciarsi sopraffare dal tran-tran.

Il valore aggiunto sta nella splendida struttura architettonica di base: le mura e le case sorgono lungo un pendio che di per sé rappresenta una scenografia naturale mozzafiato, capace di impreziosire persino gli orrori edilizi della parte "nuova". Il verde che circonda il tutto fa da cornice, aggiungendo alla stratificazione artistica e culturale che da sempre caratterizza la città il piacere di un paesaggio naturale, che ben si armonizza con le costruzioni imposte dall'uomo. Probabilmente a san Francesco questo elegante compromesso tra presenza umana e natura sarebbe piaciuto, e gli avrebbe persino fatto perdonare la tendenza dei commercianti a trasformare il suo messaggio in merce da souvenir. Assisi naturalmente ha anche dei difetti: uno su tutti, quello di non essere più una città. "Gli sparuti abitanti – spiega il professor Enrico Sciamanna, insegnante e autore di *Assisi* (Minerva Editrice, 2010) – si ritrovano sperduti in un contenitore troppo vasto: la cittadina è vuota". Un duro colpo lo ha assestato il terremoto del 1997: lo svuotamento, dopo quella data, è aumentato a dismisura e oggi, in

The fact that it was the birthplace of St. Francis and St. Clare seems a good enough reason to be proud of your home town. But not the only reason. In 2004 Assisi was awarded the gold medal for the civilian valour shown by its population during the Second World War: "A splendid example of brotherly love and solidarity among nations".

This small Umbrian town with a population of 28 thousand must be seen at first hand in order to appreciate why it draws so much admiration: not a single paper litters the ground, no graffiti on the walls, a historical town centre so immaculate that it seems to echo the atmosphere of prayer and reflection that pervades the air. For the beauty of Assisi also lies in this feeling of serenity: despite the millions of tourists that arrive from all over the world (whether they be religious pilgrims, atheists or art lovers) the town always manages to maintain its perfect 'psychophysical' balance without being overwhelmed by the daily invasion.

An additional resource of great value is the town's splendid architectural structure: the walls and buildings of Assisi rise up from steep slopes which in themselves provide a breathtaking natural backdrop able to compensate even the ugly recent construction in the new town. Green wooded hills surround the town framing the artistic and cultural layers





una città ricostituita, poche persone si spartiscono un bottino di storia e suggestioni.

A farla da padrone sono i turisti, che riempiono temporaneamente le strade facendo sembrare il centro iperpopolato. – Transitano lungo l’asse est-ovest – spiega Sciamanna – per visitare le basiliche di Santa Chiara e di San Francesco, con qualche digressione verso la Rocca Maggiore, risalente al XIV sec., e per vedere monumenti meno noti e non necessariamente di ambito francescano, specie se in prossimità dei parcheggi. – I monumenti da non perdere sono la basilica di San Francesco e quella di Santa Chiara, su cui ormai è stato detto tutto, – ma il duomo di San Rufino, con la sua facciata romanica, e il tempio di Minerva, edificio integro nelle sue parti essenziali, risalente al I sec. a.C. meritano qualcosa di più di un’occhiata fugace – continua lo storico.

E poi esiste anche un’Assisi diversa da quella battuta dai soliti itinerari, quella romana, con il tempio di Minerva, le domus dipinte e ornate di mosaici, il foro, l’anfiteatro, le strade e le centinaia di metri di mura a vista disseminati dappertutto. “Né va trascurata la bellezza del suo impianto – continua l’esperto – che ha resistito per oltre due millenni, da quando gli umbri l’hanno predisposto e i romani sistemato, tra alti e bassi, dal medioevo a oggi”. [22 settembre 2011] ●



**IL VALORE AGGIUNTO STA NELLA SPLENDIDA  
STRUTTURA ARCHITETTONICA DI BASE... AN  
ADDITIONAL RESOURCE OF GREAT VALUE IS THE  
TOWN’S SPLENDID ARCHITECTURAL STRUCTURE...**

that make up the intrinsic character of Assisi, adding the beauty of a natural landscape that harmonises so well with the construction imposed by man. It is probable that this elegant compromise between nature and the presence of the population would have pleased St. Francis, and no doubt he would have even forgiven the local shopkeepers’ tendency to transform his message into souvenirs for sale. Naturally Assisi has its faults as well: above all, that of no longer being an inhabited town. “The dwindling population” explains Professor Enrico Sciamanna, teacher and author of “Assisi” (Minerva Editrice, 2010) “has found itself lost inside walls that are too big: the town is empty”. The town suffered a hard blow after the earthquake of 1997. The population left and emigration has continued to increase ever since so that today, in a rebuilt Assisi, only a few people remain here to share the treasures of its history and spirit.

Assisi is populated by tourists who fill the streets for a few hours overcrowding the centre of the town. “They cross the town from East to West,” explains Sciamanna. “They visit the Basilicas of St. Clare and St. Francis, with maybe a detour to see the Rocca Maggiore that dates back to the 14th century, and to visit lesser-known monuments that are not necessarily linked with St. Francis, especially if they are located close to the parking areas”. Professor Sciamanna agrees that the Basilicas of St. Francis and St. Clare are essential monuments that should not be missed, but he feels that the Cathedral of St. Rufino, with its wonderful Romanesque facade, and the temple of Minerva, which dates back to the 1st century and whose main elements are almost completely intact, deserve far more than just a cursory glance.


And of course there is another Assisi, quite different from that of the usual itinerary: the buildings that date back to Roman times – the temple of Minerva, the Roman houses (domus) decorated with frescoes and mosaics, the forum, the amphitheatre, the Roman streets and hundreds of metres of exposed walls that are visible throughout the town. The historian states: “The beauty of these buildings is often overlooked. These walls, originally built by the Umbrians, then reconstructed by the Romans, have survived 2000 years of history through the good and the bad, from the Middle Ages to the present day”. [22 September 2011] ●



# A TERNI SAN VALENTINO È SPECIALE

## TERNI: FOR A SPECIAL ST. VALENTINE'S DAY

*Idea soggiorno a metà febbraio nella città umbra, dove il patrono degli innamorati fu martirizzato. Dalla basilica che custodisce il suo sepolcro allo shopping a tema, fino alla Cascata delle Marmore. Why not take a break in mid-February for a weekend in Terni, the town in Umbria where the patron saint of lovers was martyred? Visit his tomb in the Basilica, do a little St. Valentine's Day shopping, and see the spectacular Marmore waterfalls.*

Testo di // Text by  
 ISA GRASSANO

Fonte // Source  
 Repubblica.it

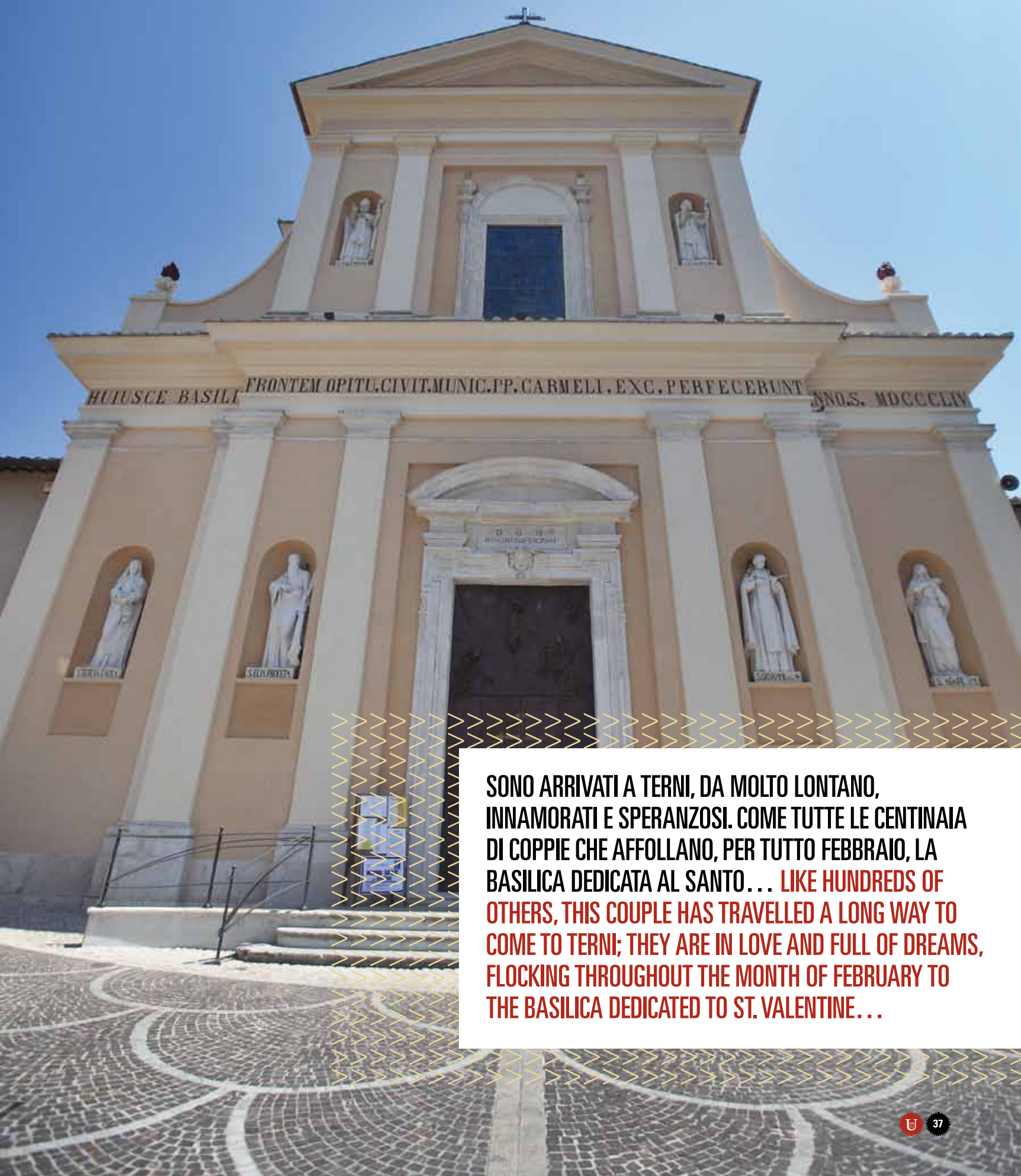
«Tu pensi che rimarremo insieme per sempre?». «Cioè?». «Tutta la vita?». Due giovani bisbigliano queste frasi, guardandosi negli occhi e, allo stesso tempo, volgendo lo sguardo, verso la tomba di san Valentino. Quasi a voler chiedere una conferma al Santo, protettore dell'amore (martirizzato nel 273 proprio il 14 febbraio, durante le persecuzioni ordinate dall'imperatore romano Aurelio). Sono arrivati a Terni, da molto lontano, innamorati e speranzosi. Come tutte le centinaia di coppie che affollano, per tutto febbraio, la basilica dedicata al Santo (nell'immediata periferia della città), che ne custodisce la tomba. «Sono tempi difficili ma per fortuna a salvarci c'è almeno l'amore», dice un'altra ragazza del posto in attesa di ricevere, insieme al suo compagno, la benedizione per la Festa della Promessa (ovvero l'impegno a sposarsi entro l'anno, celebrazione religiosa che si svolge la domenica antecedente la festa di San Valentino).

Già, perché da queste parti, con un patrono così speciale, ogni cosa è nel segno dell'amore. Sarà anche per questo che si è soliti definire l'Umbria come il *cuore* (seppur verde) d'Italia? Impossibile non restare coinvolti da questo grande sentimento e dal fervore popolare che anima la cittadina, entrata di diritto tra le più romantiche d'Italia. Basti pensare che più di mille abitanti portano il nome di Valentino o Valentina. In ogni mese dell'anno, la provincia mantiene il suo alone di romanticismo ed è frequentata da coppie di fidanzati, coniugi, amanti, spinti dal desiderio di avere una protezione dal cielo, ma anche da single che pregano, affinché il Santo esaudisca il sogno di poter trovare presto l'anima gemella. Sull'origine di questa tradizione si raccontano diverse storie, che sfumano in leggenda. La più toccante è quella che parla dell'amore di Sabino, legionario pagano, e Serapia, ostacolati dai rispettivi genitori perché appartenevano a religioni diverse. I due giovani si rivolsero al vescovo per ottenere aiuto ed egli si adoperò per farli stare insieme per sempre. Si dice, infatti, che quando Serapia morì, Sabino invocò il Santo perché intercedesse presso il Signore per poter essere vicino a lei anche dopo la morte. E un sonno beatificante unì quei due cuori, mentre si stringevano per l'eternità.

Anche quest'anno, in onore di san Valentino, si celebreranno le *Valentiniane*, manifestazioni che spaziano in ogni settore, oltre a quello religioso: dagli

«Do you think we will be together forever?». «How do you mean?». «All our lives?». A young couple gaze at each other, whispering, as they stand before the tomb of St. Valentine, almost as if asking him to make their wish come true. St. Valentine, the patron saint of lovers, was martyred on the 14th of February in 273 during the persecutions ordered by the Roman Emperor Aurelius. Like hundreds of others, this couple has travelled a long way to come to Terni; they are in love and full of dreams, flocking throughout the month of February to the basilica dedicated to St. Valentine on the outskirts of the town where he is buried. «Times are hard, but at least we have one another», says another girl, waiting with her fiancé to receive the benediction for their *Promessa* (the religious celebration on the Sunday before the Feast of St. Valentine when they promise to marry within the year). *Noblesse oblige* – because in a region with such a special patron saint, naturally *love is in the air*. Perhaps it is for this reason that Umbria is called the *heart* (though green) of Italy? But it is impossible not to be caught up in the romantic atmosphere and local traditions of this town, which has earned its place among the most charming in Italy. Suffice to say that over a thousand people in Terni go by the name of Valentino or Valentina. But the romantic atmosphere in Terni is not limited to February; dozens of couples – engaged, married, lovers – come to Terni all year round, all hoping for some form of divine protection. But singles come here too, perhaps to pray in the hopes of finding a soul-mate. There are many versions of the origin of this tradition, most mixed with local legends. The most romantic version tells the story of Sabino, a





HUIUSCE BASILICAE FRONTEM OPITU. CIVIT. MUNIC. PP. CARMELI. EXC. PERFECERUNT ANNO. S. MDCCCLIV

SONO ARRIVATI A TERNI, DA MOLTO LONTANO, INNAMORATI E SPERANZOSI. COME TUTTE LE CENTINAIA DI COPPIE CHE AFFOLLANO, PER TUTTO FEBBRAIO, LA BASILICA DEDICATA AL SANTO. . . **LIKE HUNDREDS OF OTHERS, THIS COUPLE HAS TRAVELLED A LONG WAY TO COME TO TERNI; THEY ARE IN LOVE AND FULL OF DREAMS, FLOCKING THROUGHOUT THE MONTH OF FEBRUARY TO THE BASILICA DEDICATED TO ST. VALENTINE. . .**





incontri sportivi (la Maratona di San Valentino e la Gran fondo di ciclismo) ai momenti musicali fino a quelli legati all'arte (le sculture di luce di Lodola collocate in vari angoli delle strade). E si sta lavorando (il tam tam è già su tutti i social network) anche al «St. Valentine's Flash Mob», perché, alle ore 18 in punto del 14 febbraio, ci sia il più lungo e «collettivo» bacio del mondo. Un suono di tromba segnerà il via e travalicherà ogni confine geografico, unendo tutti in un respiro, un battito, uno sguardo, una carezza. Un bacio. Del resto se si vive con la passione come «soffitto», la passione non può che essere il fulcro.

Ed è il fiore all'occhiello anche di Cioccolentino (dal 10 al 14 febbraio, in collaborazione con A Terni San Valentino è speciale rassegna sul cibo degli Dei. Tutte le più importanti opere architettoniche del territorio, dalla Basilica di San Valentino, al Palazzo Spada, dall'Arco di Carsulae alla Torre di Colleluna, saranno riprodotte in cioccolato dai maestri cioccolatieri e tutte da assaggiare. Insomma "Terni dal cuore fondente", come recita il claim di questa edizione, per ricordare anche un altro aspetto fondamentale: il legame con le acciaierie, tanto da essere definita la "Manchester italiana", stretta tra i fiumi Serra e Nera. «...Mi si aprì il cuore quando, alcune miglia prima di Terni, mi si aprì la Valle del Nera, e di nuovo mi si spalancò davanti agli occhi il Paradiso...». Così il tedesco Johann Gottfried Seume, uno dei Viaggiatori del Gran Tour, descrive, ai primi dell'Ottocento, lo spettacolo naturale legato al fiume Nera. E può essere questo il punto di partenza per continuare la fuga con la dolce metà.

Oggi, come all'epoca dei grandi viaggi di formazione attraverso l'Europa, il Parco fluviale del Nera abbaglia come una visione. L'incanto è totale poi quando ci si trova di fronte alle Cascate delle Marmore, la più alta cascata d'Italia (a soli 6 km dal centro di Terni), una stupefacente forza della natura «orribilmente bella» come disse Lord Byron (il belvedere Byron e quello di Penna Rossa offrono uno sguardo d'insieme insuperabile) dove il torrente Velino precipita in tre acrobatici salti, sul fiume Nera che scorre 165 metri più in basso. La leggenda fa risalire l'origine alla ninfa Nera. Si narra di un amore, ancora l'amore, del pastorello Velino, che rifiutato dalla Ninfa, si gettò dalla rupe pur di congiungersi alle sue acque. Al primo salto della ca-

pagan legionario, in love with Serapia, a Christian. The parents forbade them to marry so the young lovers turned to the bishop for help; he intervened so that the young couple could stay together forever. According to the legend, when Serapia died, Sabino prayed to St. Valentine to intercede with God on his behalf so that they would remain united even after death. And so, their two hearts were blessed and united as they slept for all eternity.

Again this year, in honour of St. Valentine, the town will hold its annual "Valentinian" celebrations. These cover a wide range of other events as well as the religious ceremonies: sports with the St. Valentine marathon and the Gran Fondo bicycle race and musical and artistic events (light sculptures by Marco Lodola will be placed on street corners in the town centre). The buzz on social networks hints that a "St. Valentine's Flash Mob" is underway: at exactly 6 pm on the 14th of February there will be the longest and biggest "collective" kiss in the world. A trumpet call will mark the start connecting every country in the world uniting everyone in a sigh, a heartbeat, a glance, an embrace. A kiss. And since love knows no boundaries—it also makes the world go round!

Another big event is the Cioccolentino chocolate festival (held between the 10th and 14th of February, in collaboration with the Terni St. Valentine celebrations), the festival of the food of the gods.

All the most important architectural monuments in the region (the Basilica of San Valentino, Palazzo Spada, St. Damian's arch at Carsulae and the Colleluna tower) will be sculpted in chocolate by master chocolatiers for the public to taste. This year's event is called *Terni dal cuore fondente*. (Terni's melting heart). The term is a play on words on "fondente": meaning *melting chocolate* and *ore smelting* to recall another fundamental aspect of the town, Terni's strong links with the local steel industry, called "the Italian Manchester", located between the Serra and Nera Rivers.

«... My heart leaps, when, just a few miles before Terni, I catch the first glimpse of the Nera valley and once again, heaven appears before my very eyes...». These are the words of Johann Gottfried Seume, during his Grand Tour at the beginning of the 19th century, as he described the spectacular landscape of the Nera River. And this is the perfect starting point for a romantic experience with the love of your life.

The glorious views of the Nera River Park delight today's visitors just as they did at the time of the Grand Tour. This is completed with the enchanting sight of the Marmore Waterfalls the highest in Italy (only 6 kms from the centre of Terni) and an incredible force of nature that is «horribly beautiful» – in the words of Lord Byron. The Byron and Penna Rossa Belvedere panoramic terraces offer unrivalled views of the Velino torrent as it thunders down in three tumbling waterfalls



scata, una tappa obbligata è il “Balcone degli Innamorati”. Uno spettacolare terrazzino, incastonato nella roccia di travertino, a pochi centimetri dalla cascata: basta allungare una mano per avvertire il brivido freddo delle grandi gocce in caduta libera. Anche qui aleggia la figura di san Valentino, perché si racconta che il Santo, per dimostrare la purezza della bella Nerina messa in dubbio dal compagno, percosse la rupe col bastone pastorale facendo scaturire uno zampillo capace di formare un grandioso velo da sposa.

Lasciato alle spalle il fragore delle acque si riconquista il silenzio girovagando tra paesini e borghi medievali, arroccati sulle cime delle colline, simili a piccoli presepi. Come Cesi, l’antica capitale delle Terre Arnolfe, frazione di Terni. Uno dei punti di forza è la Grotta Eolia, conosciuta già ai tempi dei Romani, tanto che lo storico Plinio la cita in uno dei suoi scritti, definendola “Grotta di Eolo”, in quanto ne usciva costantemente un forte getto d’aria. Si può percorrere all’interno per “perdersi” in profondità tra storia e aneddoti. Poco distante c’è il borgo medievale di Sangemini, dalla forma di una chiocciola, sinuosamente avvinghiato ad un colle. È piacevole gironzolare tra l’intreccio di scale e scalette, archi e vicoli ripidi, fino a giungere alla piazza di palazzo Vecchio con il duecentesco palazzo Pubblico e la torre, ricostruita nel Settecento. Infine, per una passeggiata mano nella mano si va sulla riva del Lago di Piediluco (il nome “piediluco” significa “ai piedi del bosco sacro”, infatti è immerso in una fitta vegetazione) con il Monte Caperno, dalla forma di largo cono. È stata ribattezzata la “Montagna dell’Eco”, perché è in grado di rimandare, in pochi secondi, fino a due endecasillabi (ogni endecasillabo si compone di undici sillabe). Insomma, il posto giusto, dopo il sacro, per coronare ancora una volta la promessa d’amore. «Pensi che rimarremo insieme per sempre?». Sempreee, sempreee, sempreee...e l’eco si confonde con il vento. [3 Febbraio 2012] ●

into the Nera River 165 metres below. According to legend, the origin of the waterfall is linked with the nymph Nera: yet another Terni love story – this time the ill-fated love of the shepherd Velino for the beautiful nymph. When she refused his love, he threw himself from the cliff into her waters in the river below. Not to be missed is the view of the first section of the waterfall from the “Lovers’ Balcony”. This spectacular terrace is carved out of the travertine cliff-face a few centimetres from the waterfall: visitors can stretch out their hands to feel the excitement of the enormous drops of water as they fall hundreds of metres into the void.

But St. Valentine is ever-present and another legend tells the story that in order to demonstrate the innocence and purity of the beautiful Nerina, following the doubt cast by her companion, the saint struck the cliff face with his bishop’s crosier and a torrent gushed forth creating a spectacular bridal veil of water. Leaving the thunder of the waterfall behind, visitors can return to the silence of the Umbrian landscape as they wander through medieval villages and hamlets perched on hilltops, recalling Xmas cribs. Small enchanting towns like Cesi, the ancient capital of the Terre Arnolfe, in the countryside outside Terni. One of its main attractions is the Grotta Eolia, already well-known in Roman times. It was described by the historian Pliny and he defined it the “cave of Aeolus”, because of the strong air currents that flow constantly from the cave. It is possible to visit the caves to be lost in the blend of history and legend.

A short distance away is the medieval village of Sangemini, as it winds in a spiral around the hillside. It is a pleasant walk to wander along interwoven paths and stairways, under archways and up steep lanes as far as the piazza di Palazzo Vecchio with its Palazzo Pubblico that dates back to the 13th century and the tower, rebuilt in the 18th century. An appropriate ending to the day is to stroll hand in hand as far as the banks of Lago di Piediluco (the name “piediluco” means “at the foot of the sacred wood”, aptly named because of the dense woodland around the lake) below the large cone-shaped Monte Caperno. The mountain has been renamed “Echo mountain”, because it can echo up to 22 syllables in a few seconds. What better place after the benediction to confirm a promise of everlasting love? «Do you think we will be together forever?» Forever... forever... and the echo is lost in the wind. [3 February 2011] ●



**INFINE, PER UNA PASSEGGIATA MANO NELLA MANO SI VA SULLA RIVA DEL LAGO DI PIEDILUCO... AN APPROPRIATE ENDING TO THE DAY IS TO STROLL HAND IN HAND AS FAR AS THE BANKS OF LAGO DI PIEDILUCO...**




# GUIDA DEL VIAGGIATORE: UMBRIA

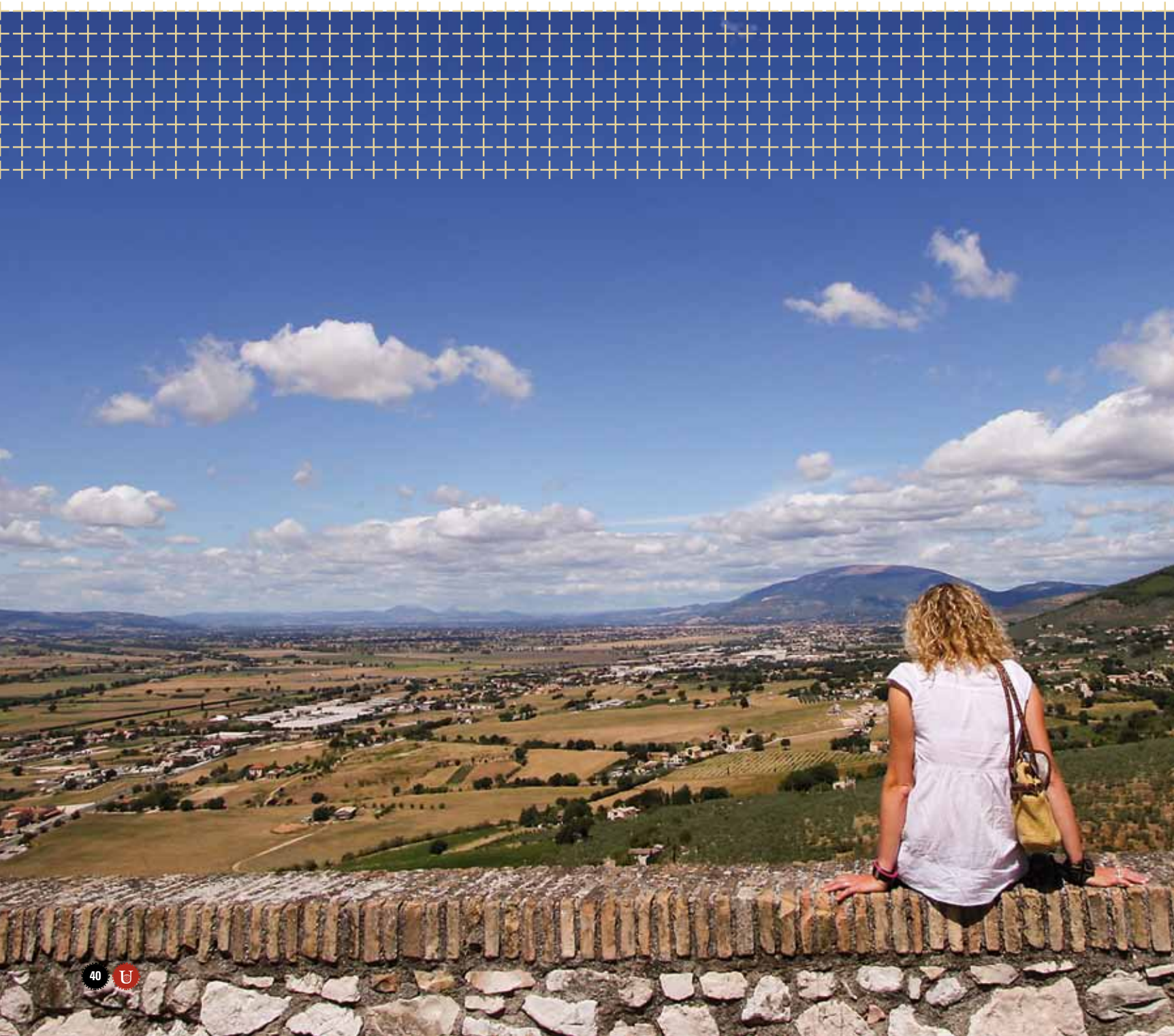
## TRAVELLER'S GUIDE: UMBRIA



*Nella quinta di una serie in sei puntate prodotta in collaborazione con la Footprint Travel Guides, Julius Honor va alla scoperta del cuore verde d'Italia. In the fifth of a six-part series produced in association with Footprint Travel Guides, Julius Honor explores the green heart of Italy.*

Testo di // Text by  
 **JULIUS HONNOR**

Fonte // Source  
 **Independent.co.uk**





Dal parcheggio appena fuori le mura cittadine di Perugia, una serie di scale mobili conduce i visitatori attraverso gli scuri sotterranei della cinquecentesca Rocca Paolina per farli riemergere, poi, con gli occhi che faticano ancora ad abituarsi alla luce del sole, all'inizio di una delle più affascinanti vie medievali d'Italia, il corso Vannucci. La rocca fu volutamente costruita sopra le abitazioni della sconfitta signoria locale ad emblema della dominazione papale. Oggi, scendendo dalle scale mobili, se ne possono ancora osservare gli interni, che la costruzione della rocca ha sì sovrastato ma anche inglobato e protetto. Al di sopra del livello del suolo non si vede ormai più molto di quella che una volta fu una fortezza di proporzioni colossali. Chiedete a qualcuno del posto e vi sentirete spiegare con orgoglio come la locale tradizione del pane "sciocco" risalga proprio alla Guerra del sale, mossa nel 1540 contro il papa, creativo affronto alla prepotenza del potere centralizzato. La storia può o meno essere vera; quel che è sicuro, in ogni caso, è che centocinquanta anni più tardi, dopo l'Unità d'Italia, gli Umbri non si fecero pregare per demolire l'odiata cittadella. Questa adorabile vena anticonformista sopravvive ancora nell'Umbria dei nostri giorni, anche se il suo singolare spirito rimane spesso ben celato sotto una coltre di rurale indifferenza. Equidistante da Roma e da Firenze, il cuore verde d'Italia è sempre stato segnato dal continuo andirivieni fra il nord e il sud del paese, senza esserne, tuttavia, mai travolto. I suoi borghi collinari di straordinaria bellezza sono fari di pietra in un mare di boschi e verdi colline. La storia

From a car park outside Perugia's city walls, a series of escalators brings visitors up through the shady foundations of the 16th-century Rocca Paolina castle, depositing them blinking into the sunshine at the end of one of Italy's most beautiful medieval streets, the Corso Vannucci. The castle was constructed quite deliberately over the top of the houses of the defeated local nobility as an emblem of Papal dominance. Today, you can step off the escalator to peer into their homes – built over but simultaneously encased and protected. Above ground there is little left of the once-huge fortress. Ask a local and they will tell you proudly how their tradition of saltless bread dates back to the Salt War of 1540 against the Pope, a creative snub to the overbearing force of centralised power. This story may or may not be true, but it's certainly the case that when Italian unification came 150 years ago, Umbrians wasted no time in tearing down the hated citadel. This endearingly anti-establishment streak still exists in Umbria today, though its left-field spirit is often well hidden under a layer of laid-back rural insouciance. Equidistant from Rome and Florence, the green heart of Italy has long been marked by the comings and goings to the north and south, but never swamped by them. The hill towns are exceptionally beautiful, but they are usually beacons of stone in an otherwise green, hilly and wooded world. Underground history is a recurring theme, especially in Perugia, Narni, Todi and Orvieto; and from an archeological point of view, the Etruscans and Romans dominate Umbrian museums. However, it is the medieval period that has left the deepest stains on the region's contemporary urban psyche, with many streets in these towns little changed in 500 years. Religion has made its mark here, too, but even at its holiest it's a pastoral and notably anti-establishment spirituality. Not for nothing did St. Francis leave Assisi to live in the woods, preach to the birds and befriend the wolf; the film director Franco Zeffirelli wasn't the only one to depict him as a counterculture leader in his 1972 biopic, *Brother Sun, Sister Moon*. The Catholic Church seemed to miss the point when they built a hulking monstrosity

**I SUOI BORGHI COLLINARI DI STRAORDINARIA BELLEZZA SONO FARI DI PIETRA IN UN MARE DI BOSCHI E VERDI COLLINE. THE HILL TOWNS ARE EXCEPTIONALLY BEAUTIFUL, BUT THEY ARE USUALLY BEACONS OF STONE IN AN OTHERWISE GREEN, HILLY AND WOODED WORLD.**





sotterranea è di casa, specialmente a Perugia, Narni, Todi e Orvieto; e, da un punto di vista archeologico nei musei umbri sono Etruschi e Romani a farla da padrone e in ogni caso, il periodo storico che ha lasciato le tracce più profonde nella psiche urbana contemporanea di una regione in cui molte delle strade cittadine sono rimaste pressoché intatte negli ultimi cinquecento anni, è quello medievale. Anche la religione ha lasciato la propria impronta sulla regione, ma, pure nei casi più ispirati, non si tratta altro che di una spiritualità pastorale e spiccatamente anticonformista. Non a caso, san Francesco lasciò Assisi per vivere nei boschi, predicare agli uccelli ed incontrare il lupo; il regista Franco Zeffirelli non fu il solo a ritrarre il Santo come una sorta di leader contro-culturale nel suo film biografico del 1972, *Fratello Sole, Sorella Luna*. La Chiesa cattolica non riuscì forse a cogliere pienamente lo spirito francescano, vista la mastodontica mostruosità con cui decise di attorniare la semplice cappella silvestre del Santo, e Assisi è luogo in cui l'affluenza di bus turistici va ampiamente a superare la popolazione locale. Anche qui, in ogni caso, sfuggendo i negozi di souvenir, non vi sarà difficile avvistare anziane signore intente a lavare le scale di casa ed appendere i panni ad asciugare al sole mentre il marito se ne sta a bere un bicchiere di vino e a giocare a domino. Ignorata dallo sviluppo conosciuto dal resto d'Italia per buona parte del XX secolo, l'Umbria può ancora apparire intrappolata in una bolla temporale, molto più lontana dalla politica romana e dai soldi del nord di quanto effettivamente sia. Qui le domeniche sono ancora soporiferamente lente, negozi ed uffici chiudono per una lunga pausa pomeridiana e, ad ago-



**ANCHE LA RELIGIONE HA LASCIATO LA PROPRIA IMPRONTA SULLA REGIONE, MA, PURE NEI CASI PIÙ ISPIRATI, NON SI TRATTA ALTRO CHE DI UNA SPIRITUALITÀ PASTORALE E SPICCATAMENTE ANTICONFORMISTA. RELIGION HAS MADE ITS MARK HERE, TOO, BUT EVEN AT ITS HOLIEST IT'S A PASTORAL AND NOTABLY ANTI-ESTABLISHMENT SPIRITUALITY.**

sto, le città vengono letteralmente abbandonate dagli abitanti diretti verso le spiagge. Con l'eccezione di Assisi, quello di turismo pare essere un concetto ancora del tutto nuovo e, francamente, meglio così. In Umbria raramente si trovano le folle di turisti della Toscana e fuori stagione – periodo che in alcune località dura la maggior parte dell'anno – potrete viaggiare in lungo e in largo senza incontrare un altro straniero. La spina dorsale della regione è costituita dalla catena montuosa degli Appennini, ricchi di luoghi tranquilli. Coperto di neve in inverno prima che la primavera lo rivesta di fiori variopinti, il paesaggio appenninico è perfetto per idilliache passeggiate campestri. In alternativa, potreste scegliere di lanciarsi giù dalle sue vette con un parapendio (00 39 074 382 1156; prodelta.it; da euro 25) oppure fare rafting sulle rapide dei suoi fiumi e torrenti (00 39 348 351 1798; raftingumbria.com; euro 25-36). Tutto l'anno e, in particolare, d'estate, anche le cittadine più piccole si riempiono di feste, sagre e festival dedicati ai temi più disparati, dal cioccolato di Perugia, agli sbandieratori alle percussioni. Alcuni di questi eventi, come Umbria Jazz (00 39 075 572 6113; umbriajazz.com), festival perugino del jazz, in svolgimento dall'8 al 17 luglio e il classico Festival dei Due Mondi di Spoleto (00 39 074 322 1689; festivaldispoleto.com), in svolgimento dal 24 giugno al 10 luglio, sono ormai assurti a fama internazionale. Le piazze adagiate alla sommità delle cittadine collinari umbre sembrano fatte apposta per consumare lunghi pasti accompagnati dagli ottimi vini locali e ricchi di deliziose paste condite con i misteriosi tartufi che crescono sotto le radici degli alberi della regione. L'olio d'oliva umbro è unanimemente







around Francis's simple forest chapel and Assisi is the one place where tour buses mean that the locals can seem outnumbered. Even here though, it's easy to escape the postcard shops to find old ladies scrubbing their steps and hanging out the washing while their husbands sit drinking wine and playing dominoes. Bypassed by Italian development for much of the 20th century, Umbria can still feel like a region in a timewarp, much further from the politics of Rome or the money of the Italian north than it actually is. Sundays are still soporifically slow, shops and businesses close for long siestas and, in August, towns empty out as everyone heads for the beach. Assisi aside, tourism often feels like a novel concept, and is all the better for it. There are few of the crowds of Tuscany, and out of season – which in some places means for most of the year – you can go a long way without seeing another foreigner. The Apennines form the spine of the region, and are especially peaceful. Snow-capped in winter before being enrobed in spring flowers, they make for idyllic walking countryside. Or you could fling yourself off the top with help from a paraglider (00 39 074 382 1156; [prodelta.it](http://prodelta.it); from Euro 25), or rush down white water rapids in a raft (00 39 348 351 1798; [raftingumbria.com](http://raftingumbria.com); Euro 25-36). Throughout the year, but especially in summer, festivals celebrate everything from Perugian chocolate to flag-throwing and percussion, in even the smallest towns. Some, such as Perugia's Umbria Jazz (00 39 075 572 6113; [umbriajazz.com](http://umbriajazz.com)), which runs from 8 to 17 July, and Spoleto's classical Festival Dei Due Mondi (00 39 074 322 1689; [festivaldispoleto.com](http://festivaldispoleto.com)), which runs from 24 June to 10 July, are now international events. Hill-top piazzas are made for long meals with great local wine and delicious pasta, flavoured with the mysterious truffles that grow under the roots of the region's trees. Umbria's olive oil is recognised as some of Italy's best and the wine is excellent, often made with the Sagrantino grape in wonderful little wineries. Umbria is slowly changing, with boutique producers creating businesses from the virgin landscapes. And thanks to an extraordinary wealth of culture and heritage, the regional art and architecture is astounding, from the Etruscans to the Futurists, but also approachable, largely because few of Tuscany's tour groups make it this far south or east. But to characterise the area as "Tuscany without the tourists", as many do, is to do Umbria a disservice, for this is a region proud of its own distinct nature. It is rural and rustic, but also creative and individual; seldom brash or ostentatious, and all the more wonderful for it.





riconosciuto come uno dei migliori d'Italia; e anche il vino, spesso ottenuto da uve Sagrantino in stupende cantine a conduzione familiare, è di assoluta eccellenza. L'Umbria sta lentamente cambiando, grazie agli sforzi di produttori di nicchia impegnati a creare aziende vinicole da paesaggi intatti e grazie al suo straordinario patrimonio culturale ed artistico; la regione abbonda di straordinarie bellezze artistiche ed architettoniche, da quelle etrusche a quelle futuriste; bellezze che sono anche e soprattutto avvicinabili grazie al fatto che raramente i grandi gruppi di turisti diretti in Toscana si spingono tanto a sud o a est. Ma parlare di questa regione come di una sorta di "Toscana senza turisti", come fanno in molti, non le rende certamente giustizia, in quanto l'Umbria va fiera del proprio particolare carattere, un carattere rustico e rurale ma anche creativo e personale, raramente sfacciato e appariscente e per questo tanto più meraviglioso.

### COME ARRIVARE E COME SPOSTARSI NELLA REGIONE

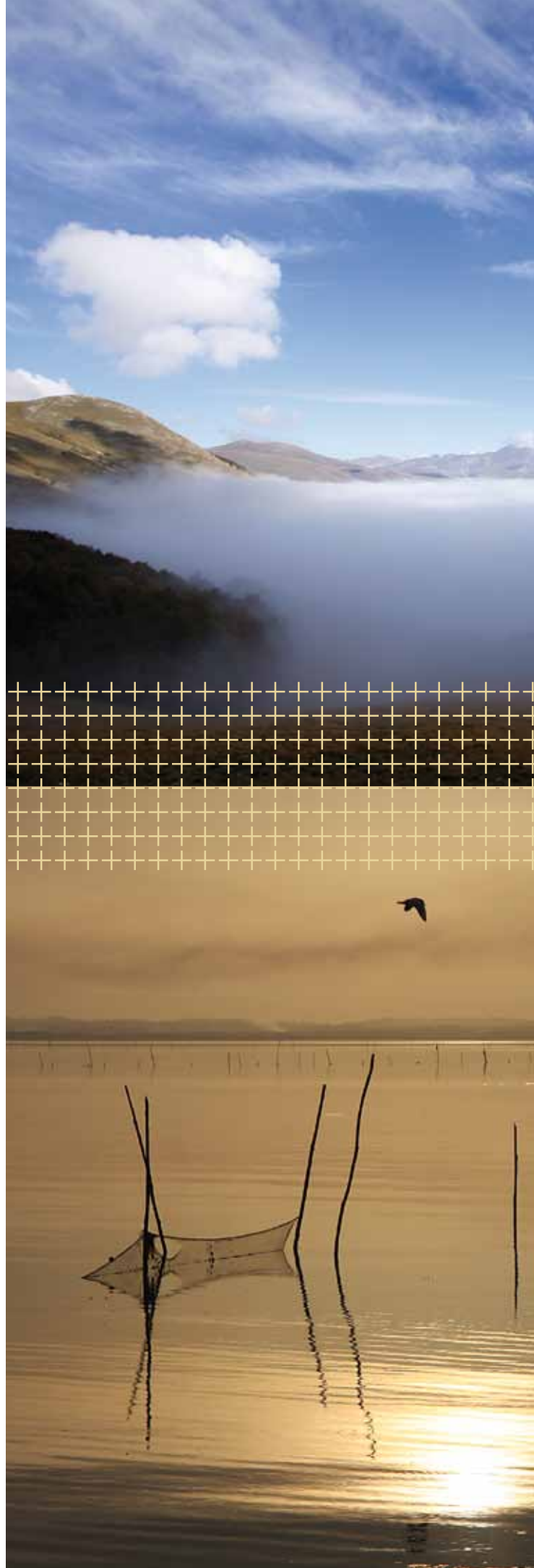
Ryanair (0871 246 0000; ryanair.com) offre voli diretti da Stansted al minuscolo aeroporto di Perugia cinque giorni la settimana. L'aeroporto si trova nella piana fra Perugia e Assisi ad una ventina di minuti d'auto dall'una e dall'altra. Raggiungere le due località in taxi vi costerà circa 30 euro; in alternativa c'è un bus per Perugia a 3,50 euro. Per raggiungere la regione dagli aeroporti delle regioni limitrofe – Roma, Pisa e Firenze – occorrerà prendere il treno; per biglietti, orari e prezzi consultare il sito Trenitalia.com. Perugia e Assisi sono separate da una ventina di minuti di treno. Anche le cittadine di Orvieto e Spoleto, entrambe teatro di un ricco calendario di eventi culturali, sono raggiungibili in treno. I trasporti pubblici non sono il mezzo più comodo per uscire dai percorsi turistici più battuti; noleggiare un'auto può essere un vantaggio.

### STUPENDE PASSEGGIATE

I monti e le colline della catena appenninica, che occupa la porzione orientale della regione, offrono luoghi straordinari in cui fare lunghe passeggiate; ciò vale in particolare per il Parco Nazionale dei Monti Sibillini (sibillini.net), situato a cavallo fra l'Umbria sud-orientale e le vicine Marche. Qui i cinghiali (e le salsicce di cinghiale) sono di casa e non è raro scorgere un lupo grigio o addirittura un orso bruno. Fra questi monti, le nebbie mattutine si addensano fitte su vasti altipiani sovrastati da picchi innevati. In primavera e nei primi mesi d'estate, le piane si colorano di meravigliosi fiori selvatici, mentre in altre stagioni sono celebrate per le lenticchie che vi si coltivano. L'alta e remota Castelluccio, nei pressi di Norcia, è base ideale per escursioni fra ampie colline erbose e faggete. Altre aree in cui fare belle passeggiate campestri sono, fra le altre, le foreste decidue del Parco Regionale del Monte Cucco (discovermontecucco.it), nel nord della regione, e la boscosa Valnerina. Il morbido Monte Subasio, rilievo sulle cui pendici sorge la cittadina di Assisi, è uno dei paesaggi montani più accessibili della regione. La strada, che corre fra Spello e Assisi, si inerpica fra oliveti e boschi di querce prima di raggiungere le cime arrotondate e prive di vegetazione del monte da cui si può godere di viste a perdita d'occhio sulla vallata sottostante in compagnia soltanto di qualche frate col capo chino in preghiera. Anche san Francesco saliva quassù per meditare e si capisce perfettamente perché. Headwater (01606 720199; headwater.com) propone un tour a piedi sulle "tracce di San Francesco" articolato attorno al parco nazionale del Monte Subasio al costo di 1195 sterline, vitto, alloggio e volo inclusi.

### VITA LACUSTRE

Quarto per estensione fra i laghi Italiani, il Lago Trasimeno, ad ovest di Perugia, è un vasto specchio di acque poco profonde racchiuso fra basse colline. Le sue tre boschive isolette – la Polvese, la Maggiore e la Minore –







### GETTING THERE AND AROUND

Ryanair (0871 246 0000; [ryanair.com](http://ryanair.com)) flies from Stansted to tiny Perugia airport five times a week. The airport is on the plain between Perugia and Assisi and is 20 minutes' drive from both. Taxis go to either for around Euro 30, or there's a bus to Perugia for Euro 3.50. Other gateways to the region – Rome, Pisa and Florence – are a rail journey away; for tickets, timetables and prices see [Trenitalia.com](http://Trenitalia.com). A 20-minute train journey connects Perugia and Assisi. The towns of Orvieto and Spoleto, both of which have lively cultural calendars, are also accessible by rail. Using public transport makes it hard to get off the beaten track; a hire car is an advantage.

### WONDERFUL WALKING

The Apennine chain of hills and mountains forms the eastern edge of Umbria, and offers great places for walking, particularly in the Monti Sibillini national park ([sibillini.net](http://sibillini.net)) which straddles south-east Umbria and neighbouring Marche. Wild boar are common (as are wild boar sausages) and you may even spot a grey wolf or brown bear. Morning mists collect in huge upland plains, stretched out beneath snowy peaks. The plains are vividly painted with wild flowers in spring and early summer and famed at other times for the lentils that are grown there. High and remote, Castelluccio, near the town of Norcia, is a great centre for walks across vast grassy hills and through beech woods. Other good areas for rural

**I MONTI E LE COLLINE DELLA CATENA APPENNINICA, CHE OCCUPA LA PORZIONE ORIENTALE DELLA REGIONE, OFFRONO LUOGHI STRAORDINARI IN CUI FARE LUNGHE PASSEGGIATE. . . THE APENNINE CHAIN OF HILLS AND MOUNTAINS FORMS THE EASTERN EDGE OF UMBRIA, AND OFFERS GREAT PLACES FOR WALKING. . .**



strolls include the deciduous forests of the Monte Cucco regional park ([discovermontecucco.it](http://discovermontecucco.it)) to the north and the wooded valley of Valnerina. Monte Subasio, the loaf-like mountain upon which Assisi perches on its lower slopes, is one of Umbria's most accessible pieces of highland countryside. A path from Spello to Assisi passes through olive groves and oak woods before rising to bare hillside with enormous views and the occasional monk bent earnestly against the slope. St. Francis used to come up here to meditate, and it's easy to see why. Headwater (01606 720199; [headwater.com](http://headwater.com)) offers a nine-day "Footsteps of St. Francis" independent walking tour, which loops through Monte Subasio natural park, from £1,195 including accommodation, meals and flights.

### LAKE LIFE

Italy's fourth biggest lake, Trasimeno, to the west of Perugia, is a shallow saucer of water surrounded by low hills. Its three wooded islands – Polvese, Maggiore and Minore – were visited by St. Francis. The lake retains some of its ancient fishing industry and has long had strategic significance – it was the site of one of the worst military defeats of the Roman Empire, when Hannibal, having led his troops plus elephants over the Alps, lured Flaminius's Roman army into an ambush and killed at least 15,000 soldiers. Trasimeno's warm, calm waters make it a good spot for kite surfing. Try the Scuola Kitesurf ([scuola-kitesurf.it](http://scuola-kitesurf.it)) at Lido di Tuoro. If you don't want to get wet, a 24km cycle path from Castiglione del Lago (where

furono visitate da san Francesco. Il lago, che ha mantenuto nei secoli parte delle proprie antiche attività peschiere, ha rivestito per molto tempo grande importanza strategica – fui qui che l’Impero Romano subì una delle peggiori sconfitte della sua storia, quando Annibale, attraversate le Alpi con il suo esercito e tanto di elefanti al seguito, attirò le truppe di Flaminio in un’imboscata in cui perirono almeno 15.000 soldati. Le acque tiepide e calme fanno del Lago Trasimeno il luogo ideale per gli amanti del kitesurf. Provate la Scuola Kitesurf ([scuola-kitesurf.it](http://scuola-kitesurf.it)) al Lido di Tuoro. Se preferite non bagnarvi, la pista ciclabile di 24km che da Castiglione del Lago (dove potrete noleggiare le vostre biciclette) porta a Torricella, sul lato opposto del lago, è una delle rare opportunità che il territorio umbro vi offre di fare una pedalata in pianura. Da Castiglione del Lago, la più graziosa fra le cittadine rivierasche, partono ad intervalli regolari traghetti per le vicine isole. Se desiderate qualcosa di più lussuoso e maggiore libertà dagli orari, raggiungete le isole gustando fragole e prosecco a bordo di un’imbarcazione privata noleggiata da Navilagando (00 39 335 1739 492; [navilagando.com](http://navilagando.com)).

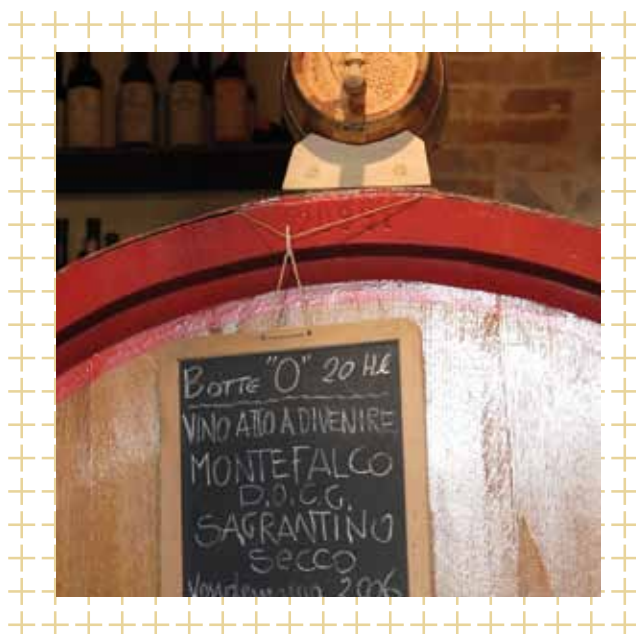
### RAFFINATE CANTINE

La cantina Paolo Bea (00 39 07 4237 8128; [paolobea.com](http://paolobea.com)), nei pressi di Montefalco, è una delle cantine umbre che più vale la pena visitare. Una visita non esattamente a buon mercato (euro 50 a persona; euro 40 per i gruppi di tre o più persone), ma l’architetto ed enologo della cantina vi riserverà tutte le attenzioni possibili, facendovi inoltre partecipi della sua passione e del suo entusiasmo. Avrete anche l’opportunità di degustare alcuni pregiatissimi vini della regione, fra cui il Sagrantino e il Sagrantino passito. La produzione qui è ben più che semplicemente biologica e prevede l’appassimento naturale delle uve, la coltivazione di vitigni autoctoni, la riproduzione di nuove piante soltanto da quelle esistenti e una lavorazione che si avvale dei processi naturali piuttosto che contrastarli. E per quanto possano suonare new-age, si tratta in realtà di processi hi-tech ed estremamente efficaci. Progettata da Giampiero, figlio del titolare Paolo, la nuova cantina è un eccellente esempio di architettura industriale creativa, sostenibile e ingegnosa con i suoi speciali condotti per prelevare aria dall’esterno e i canali idrici per la regolazione

you can rent bikes) to Torricella on the opposite side of the lake is a rare opportunity in Umbria to ride on the flat. Regular ferry boats leave Castiglione del Lago, the most attractive lakeside town for the islands. For more luxury, and freedom from the timetable, you could charter your own boat, with the option of strawberries and prosecco on board, from Navilagando (00 39 335 1739 492; [navilagando.com](http://navilagando.com)).

### FINE WINERY

Cantina Paolo Bea (00 39 07 4237 8128; [paolobea.com](http://paolobea.com)) near Montefalco is one of the most rewarding Umbrian wineries to visit. It’s an expensive day out (Euro 50 per person; Euro 40 for groups of three or more) but you get not only the individual attention of the winery’s architect and oenologist, but all his passion and enthusiasm too. You also get to taste some very fine regional wines indeed, including a Sagrantino and a Sagrantino Passito. The processes here are beyond organic: using natural drying, cultivating indigenous varieties, sourcing new plants only from existing ones, and working with natural processes rather than against them. This may sound like new-age winemaking, but it’s actually hi-tech, and very effective. Giampiero, son of the titular Paolo, designed the new cantina and it’s a prime example of creative, sustainable, imaginative industrial architecture, with special ducts to bring in air from outside and water channels to regulate the humidity. The Paolo Bea process feels a little like a religion, with the grape as the object of worship and the new cantina as its chapel. From the modern to the ancient: wine has been produced in and around Orvieto since Etruscan times and cellars used for





dell'umidità. I processi della Paolo Bea hanno un po' l'aura di una religione in cui l'oggetto di culto sono le uve, la nuova cantina il loro santuario. Dal moderno all'antico: ad Orvieto e nei dintorni si produce vino sin dai tempi degli Etruschi e il sottosuolo della cittadina è ricco di grotte utilizzate come cantine da oltre due millenni. A farla da padrone in zona sono i bianchi ottenuti da uve Grechetto e Trebbiano. Per degustare i vini del posto fate visita all'Enoteca Regionale ospitata nelle antiche cantine del Convento di San Giovanni (00 39 07 6339 3529; [ilpalazzodelgusto.it](http://ilpalazzodelgusto.it)); visite guidate con degustazione a partire da 6 euro.

### **COSTRUITA PER DURARE**

Fra le bellezze architettoniche della regione occorrerà citare la spettacolare chiesa superiore, in stile gotico umbro, della basilica di San Francesco in Assisi ([sanfrancescoassisi.org](http://sanfrancescoassisi.org)) nonché molte altre chiese, forse meno appariscenti ma pur sempre interessanti, quali la pallida chiesa romanica di San Silvestro a Bevagna, risalente al XII secolo, e l'abbazia di San Pietro (00 39 074478 0129; [sanpietroinvalle.com](http://sanpietroinvalle.com); euro 3), racchiusa all'interno del Parco fluviale del Nera, edificata addirittura nell'VIII secolo.

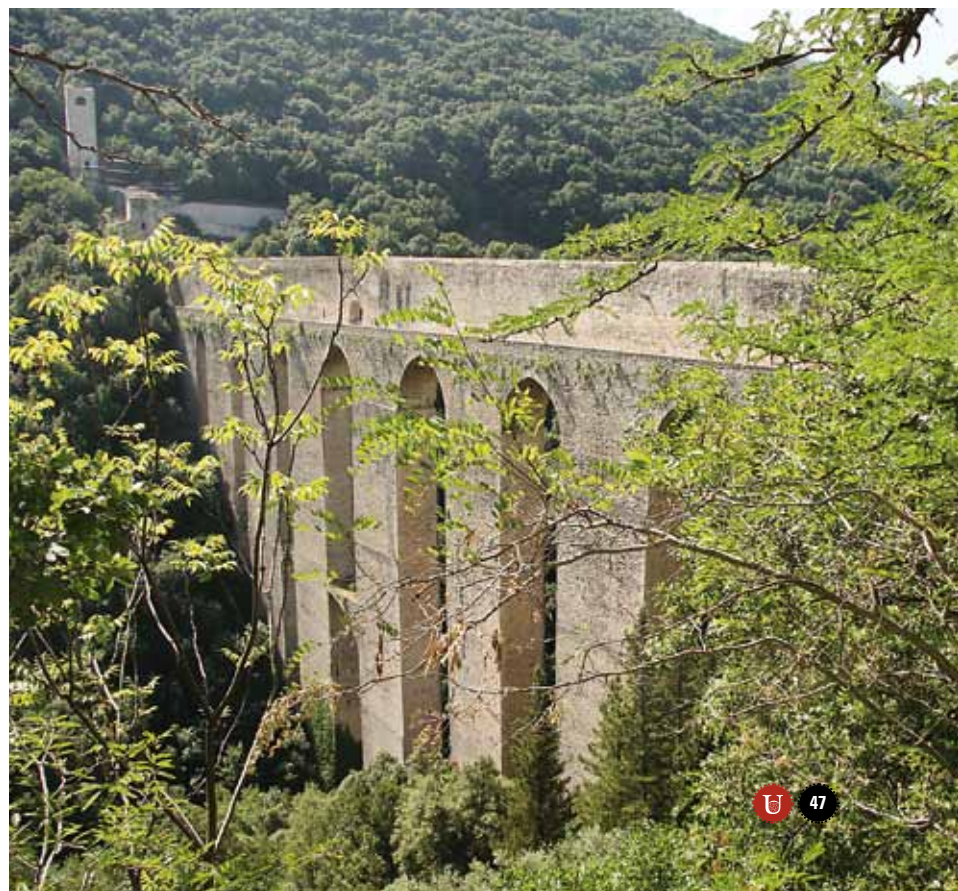
Lo spettacolare ponte delle Torri di Spoleto, risalente al XIV secolo, fu probabilmente costruito su antichi resti romani; tuttavia, le più affascinanti rovine romane si trovano in posizione più appartata. A Carsulae (00 39 07 4433 4133; Euro 4.40), 19 km a nord di Narni, in un'ambientazione naturale di assoluta bellezza, si possono ammirare le rovine, romanticamente invase dalla vegetazione, di un'antica cittadina romana sulla via Flaminia. Sono molti in Umbria i centri storici ben conservati. La piazza IV Novembre di Perugia è un elegante esempio degli antichi equilibri politici fra stato e chiesa, con la scalinata del duomo quattrocentesco a fare da contraltare al palazzo dei Priori, uno dei più bei palazzi pubblici del paese. Oggi la piazza è il fulcro attorno a cui ruota il celebre festival Umbria Jazz (00 39 07 5572 6113; [umbriajazz.com](http://umbriajazz.com); 8-17 Luglio), dove quest'anno, venerdì 15 luglio si esibirà Prince (Euro 75). [Sabato, 11 Giugno 2011] ●

over two millennia are still to be found in the caves beneath the town. White predominates, made from Grechetto and Trebbiano grapes. Taste local wines at Enoteca Regionale in the cellars of the Convento di San Giovanni (00 39 07 6339 3529; [ilpalazzodelgusto.it](http://ilpalazzodelgusto.it)) where guided tours with tasting start at 6.

### **BUILT TO LAST**

Architectural highlights include the stunning Umbrian Gothic of the upper church of the Basilica di San Francesco in Assisi ([sanfrancescoassisi.org](http://sanfrancescoassisi.org)) and many less obvious churches such as the pale stone, 12th-century Romanesque San Silvestro in Bevagna and San Pietro abbey (00 39 074478 0129; [sanpietroinvalle.com](http://sanpietroinvalle.com); Euro 3) within the Nera River Park, which dates to the 8th century. Spoleto's amazing 14th-century bridge, the Ponte delle Torri, is probably built on Roman foundations, but the most atmospheric Roman remnants are more secluded. Carsulae (00 39 07 4433 4133; Euro 4.40), 19km north of Narni, is a ruined and romantically overgrown Roman town on the Via Flaminia, in a startlingly beautiful rural setting. Many Umbrian town centres are well preserved. Perugia's Piazza IV Novembre is a fine example of Italy's power politics between church and state, with the steps of the ornate 15th-century Duomo facing across the square to the Palazzo dei Priori, one of the country's finest town halls. The piazza is these days the centrepiece for Umbria Jazz (00 39 07 5572 6113; [umbriajazz.com](http://umbriajazz.com); 8-17 July), where Prince performs on Friday 15 July this year (Euro 75). [Saturday, 11 June 2011] ●

**LO SPETTACOLARE PONTE DELLE TORRI DI SPOLETO, RISALENTE AL XIII SECOLO, FU PROBABILMENTE COSTRUITO SU ANTICHI RESTI ROMANI; TUTTAVIA, LE PIÙ AFFASCINANTI ROVINE ROMANE SI TROVANO IN POSIZIONE PIÙ APPARTATA. SPOLETO'S AMAZING 14TH-CENTURY BRIDGE, THE PONTE DELLE TORRI, IS PROBABLY BUILT ON ROMAN FOUNDATIONS, BUT THE MOST ATMOSPHERIC ROMAN REMNANTS ARE MORE SECLUDED.**







# IL CUORE VERDE D'ITALIA: UN TOUR EPICUREO ATTRAVERSO L'UMBRIA

## THE GREEN HEART OF ITALY: AN EPICUREAN TOUR OF UMBRIA

Testo di //Text by  
 HANNS-JOCHEN KAFFSACK

Fonte // Source  
 DPA Deutsche Presse Agentur

Perugia – Ancor più che i turisti, l'Umbria sembra attrarre a sé una luce davvero speciale – quella dei tiepidi raggi di sole che bagnano le morbide colline di questa sorella minore della Toscana. L'Umbria è considerata il cuore verde d'Italia. Ricca di tradizioni, ha sempre fatto di cultura e gastronomia il proprio fiore all'occhiello – ed attirato così nella regione santi, pittori e papi.

Già Etruschi e Romani apprezzavano questo lembo di terra montuoso lontano dal mare. E oggi? Oggi ad attrarre i visitatori sono i festival del jazz e del teatro, le fiere internazionali del cioccolato; e in molti partono con qualsiasi tempo dalle ariose alture di Perugia per raggiungere in pellegrinaggio la vicina Assisi, città natale e luogo di sepoltura di san Francesco.

Vale davvero la pena prendersi un po' di tempo per esplorare questa gemma incastonata fra Toscana, Marche e Lazio, fare il giro del Lago Trasimeno oppure ammirare lo spettacolare duomo di Orvieto. Lungo il tragitto non mancheranno le trattorie dove gustare un piatto a base di deliziosi tartufi e un buon bicchiere di vino.

La medievale Perugia, capoluogo della regione, è città giovane e dal respiro internazionale nonostante le antichissime origini. Ciò si deve al fatto che questa città di circa 150.000 abitanti ospita ormai da un centinaio di anni una notissima Università per Stranieri, che ogni anno attira verso l'Umbria migliaia di giovani assetati di vita da ogni angolo del mondo.

Per le antiche vie di Perugia c'è sempre movimento e spesso è più facile sentir parlare inglese che italiano. Allegre comitive di giovani si dirigono verso la pizzeria preferita o uno dei bei caffè della città. D'estate il rinomato festival Umbria Jazz porta nelle venerabili sale del Teatro Morlacchi o nell'Oratorio di Santa Cecilia nomi del calibro di Chick Corea, Herbie Hancock, Pat Metheny

Quando, poi, ad ottobre scocca l'ora del festival internazionale del cioccolato, le strade adiacenti la fontana Maggiore e il palazzo dei Priori sembrano essere affollate da almeno la metà degli abitanti del centro Italia. Le vie si riempiono di bancarelle strabordanti di dolci di tutte le fogge immaginabili. Si trovano cerniere lampo di cioccolato, CD da sgranocchiare, dolcissimo kebab al cioccolato raschiato direttamente dallo spiedo, cioccolato in blocchi o liquido, da quello più bianco a quello più scuro.

*Nel cuore verde d'Italia, vino e cioccolato scorrono a fiumi, i turisti in cerca di cultura sciamano verso i festival del jazz e del teatro, i fedeli si recano in pellegrinaggio alla basilica di Assisi. Ma per molti, già il tartufo e l'eccellente vino delle trattorie sono un buon motivo per un viaggio in Umbria. In the green heart of Italy wine and chocolate flow freely, tourists in search of culture flock to the theatre and jazz festivals, and the faithful make pilgrimages to the Basilica of Assisi. But for many people the truffles and excellent wines are already reason enough for a trip to Umbria.*

Perugia – Even more than tourists, Umbria seems to attract a very special form of light – gentle rays of sun that warm the soft hills of this region, often likened to Tuscany. Umbria is considered the green heart of Italy. Rich in tradition, it has always produced fine art, food and wine, attracting saints, artists and popes.

In ancient times the Etruscans and Romans appreciated this strip of mountainous land so far from the sea. And today? Today visitors are drawn to the theatre and jazz festivals, the international chocolate festival, and hundreds of pilgrims take the route from the hills of Perugia in all weathers to visit nearby Assisi, birthplace and resting place of St. Francis.

It is truly worth taking some time to explore this jewel set in lush green hill country between Tuscany, the Marches, and Lazio, to drive around Lake Trasimeno, or to admire the spectacular Cathedral of Orvieto. And all along the way are dozens of trattorias where you can savour a delicious truffle dish and a glass of excellent wine.

Medieval Perugia, administrative capital of the region, is a young vibrant city with an international atmosphere despite its ancient origins. The city has a population of about 150 thousand and for a century has been home to a renowned university for foreign students, every year attracting thousands of young people from all over the world.

In the bustling ancient streets of Perugia you will often hear more English spoken than Italian. Lively groups of students are always on their way to their favourite pizzeria or one of the great cafés in the centre. In summer, the famous Umbria Jazz festival attracts international musicians as famous as Chick Corea,

Prima di sentirsi male, sopraffatti da un'overdose di zucchero, meglio trovare ricovero in una delle osterie nascoste nelle innumerevoli traverse e gustare qualcosa di più sostanzioso fra il tanto che la cucina Umbra ha da offrire. Anche se fuori non vedete alcun menu, all'interno vi attenderanno perlopiù specialità tipiche della regione come il "risotto alla norcina" – naturalmente con abbondante tartufo nero di Norcia – o gli "strangozzi".

Ora però lasciamo perdere per un momento le gioie della tavola. L'Umbria è, infatti, ricca di storia e cultura come nessun altro luogo. Da Perugia, con un breve tragitto, si raggiunge la cittadina di Assisi, dove si può ancora respirare l'atmosfera fra il religioso e il rivoluzionario della regola predicata dal Santo che sposò sorella povertà.

Vi dovrà, in ogni caso, essere chiaro che "pace" e "tranquillità" sono parole del tutto estranee all'interno della chiesa superiore ed inferiore della basilica di San Francesco nonché all'interno della cripta dove riposano i resti del Santo venerato da milioni di persone. Non fatevi sfuggire, in ogni caso, l'occasione di ammirare gli straordinari affreschi, appena restaurati, dipinti da Giotto e dai suoi talentuosi allievi, trascinati lungo la navata della basilica dall'ininterrotto flusso di visitatori.

Alla meraviglia suscitata dagli stupendi affreschi giotteschi fa da contraltare, sulla strada per Spoleto, nel sud dell'Umbria, un vero gioiello per gli amanti della buona tavola e del buon bere. Torgiano, si è fatta un nome fra gli amanti del buon vino grazie ai pregiati prodotti delle sue vigne e, soprattutto, grazie alla maestria con cui le diverse generazioni della famiglia Lungarotti hanno saputo trarre il meglio dai vitigni locali.

I Lungarotti non si sono, tuttavia, limitati a curare come meglio non si può i vigneti che circondano la cittadina. A loro si deve anche il notevole Museo del Vino, fiore all'occhiello di questa località "slowfood". A Torgiano vale la pena gustare con calma quel che riservano la tavola e, soprattutto, il bicchiere, specialmente se si tratta di prodotti locali preparati in maniera tradizionale. È poi vera poesia il Museo del Vino nelle cui sale disposte su più piani si può imparare tutto quel che c'è da sapere sul vino e sulla sua storia.

Il nostro viaggio alla scoperta della verde Umbria prosegue piacevole e vario come il profilo elegantemente mosso dei monti e delle colline: per dieci mesi all'anno Spoleto mantiene la sua aria tranquilla e contemplativa; poi, fra giugno e luglio, le sue strade si animano di eventi culturali e l'intera cittadina pare farsi un grande palcoscenico di rappresentazioni teatrali, musicali, opera e danza. Il Festival dei Due Mondi richiama infatti i nomi più importanti del pianeta e alcuni giovani artisti performativi.

Artisti del calibro di Peter Brook, Robert Wilson, Hans Werner Henze vengono a Spoleto per presentare le proprie produzioni. Trovare una camera libera durante il festival è una vera impresa. Forte della sua reputazione e della sua fama internazionale, il festival risplende con le sue scene ricche di cultura sull'affascinante sfondo delle montagne.


Se si è ancora un po' storditi per l'emozione suscitata dalla grandiosa entrata in scena di un John Malkovich o di una Fanny Ardant su uno dei palcoscenici di Spoleto, un po' d'aria fresca è ciò che ci vuole. Prima, però, non può mancare una visita ad Orvieto, tappa obbligatoria di un giro che ci porterà sulle sponde del Lago Trasimeno.

Già il celebre pittore William Turner trasse ispirazione dalla maestosa sorella minore di Perugia: *View of Orvieto* è il titolo della veduta dell'imponente cittadina, adagiata su di una piattaforma di tufo, realizzata dal pittore Inglese con abili sfumature di luce. Orvieto ha in serbo un'attrazione culturale senza pari che già da sola vale il viaggio: il duomo. L'imponente edificio gotico a bande alternate bianche e nere irradia della sua bellezza tutto ciò che gli sta attorno, i suoi mosaici multicolori e le sue sculture sono una vera festa per gli occhi.

Il compatto sottosuolo tufaceo della cittadina è attraversato da centinaia di







**ARTISTI DEL CALIBRO DI PETER BROOK, ROBERT WILSON, HANS WERNER HENZE VENGONO A SPOLETO PER PRESENTARE LE PROPRIE PRODUZIONI. NAMES LIKE PETER BROOK, ROBERT WILSON, AND HANS WERNER HENZE ARE AMONG THOSE WHO COME TO PRESENT THEIR PRODUCTIONS IN SPOLETO.**

Herbie Hancock, and Pat Metheny with concerts in time-honoured sites such as the Teatro Morlacchi or the Oratorio di Santa Cecilia. And then in October, during the international chocolate festival, the streets around the Fontana Maggiore and Palazzo dei Priori seem to be filled with half the population of central Italy. The streets are lined with stalls overflowing with cakes and sweets of every possible kind. You can find chocolate zip-fasteners to munch on, CDs to nibble, super-sweet chocolate kebabs scraped directly from the spit, and block or liquid chocolate, ranging from the whitest to the darkest bitter variety.

Before you start to feel sick from a sugar overdose, it is a good idea to find a corner in an *osteria* in one of the dozens of side streets for something a little more substantial among all the dishes that Umbrian cuisine has to offer. Even if there is no menu posted outside, you will be sure to find traditional local specialities like “risotto alla norcina” – naturally generously flavoured with black Norcia truffles – or a plate of “strangozzi”.

But for a moment let us abandon the pleasures of the table. For Umbria is a region rich in history and culture like few others. A short drive from Perugia is the town of Assisi still steeped in the religious, but revolutionary atmosphere of the Rule of St. Francis as preached by the Saint who chose to live in poverty.

However, bear in mind that the terms “peace” and “tranquillity” are words that do not apply inside the upper and lower levels of the Basilica of St. Francis, or the crypt where the saint’s tomb is venerated by millions of pilgrims. Nonetheless, do not miss the opportunity to admire the extraordinary frescoes by Giotto and his talented pupils, which have recently been restored, although you will share the experience with an endless flow of visitors along the nave of the Basilica.

The delight inspired by the wonderful Giotto frescoes is counterbalanced along the road to Spoleto in southern Umbria, a veritable Mecca for food and wine lovers. Torgiano is an eminent name among serious wine lovers thanks to the superb products of its vines, and above all, thanks to the extreme skill of several generations of the much-respected Lungarotti family who have constantly strived to obtain the best from local species. However, the Lungarotti family did not limit its efforts to simply caring for the vineyards around the town as best they could. The family also founded the remarkable Wine Museum, one of the main attractions of this area dedicated to “slowfood”. In Torgiano it is well worth spending some time to enjoy the pleasures of the table, and above all – the cellar, especially if the dishes are local products prepared to traditional recipes. Visit the wine museum for a moment of sheer poetry; several floors are dedicated to all there is to know about wine and its history.

This voyage of discovery through Umbria echoes the fascinating variety to be found in its forest-covered mountains and rolling hills. For ten months of the year Spoleto is a calm and peaceful town, then in June and July, during the cultural festival the streets are crammed and the entire town is transformed into a huge stage for theatre, music, opera and dance. The festival attracts some of the most famous names in the world alongside young performing artists. Names like Peter Brook, Robert Wilson, and Hans Werner Henze are among those who come to present their productions in Spoleto. To find a room during the festival is a true tour de force. Its fame and international reputation have been long confirmed and the festival’s rich cultural events explode like fireworks against the wonderful backdrop of its mountain landscape.

And if you are still reeling from the effect of a magnificent entrance by John Malkovich or Fanny Ardant on one of the stages of Spoleto, perhaps a breath of fresh air will do you good. But first, Orvieto is an obligatory stop on the road that will take us to the banks of Lake Trasimeno.





**L'IMPONENTE EDIFICIO GOTICO A BANDE ALTERNATE BIANCHE E NERE IRRADIA DELLA SUA BELLEZZA TUTTO CIÒ CHE GLI STA ATTORNO... THIS MAGNIFICENT GOTHIC CONSTRUCTION WITH ITS ALTERNATING BANDS OF BLACK AND WHITE STONE ENHANCES ALL THAT SURROUNDS IT...**



grotte, cunicoli e pozzi. Dopo tanta cultura non bisogna dimenticare i piaceri della tavola; e ancora una volta il turista affamato avrà l'imbarazzo della scelta. Meglio optare per la piccola Trattoria dell'Orso, con i suoi tavoli adornati da rose gialle e il suo pane "sciocco", dove ad attendere l'ospite ci sono fagiano e coniglio tartufato ed un delizioso dessert di crema di castagne? O forse meglio fare visita al ristorante "Da Carlo", appartato in un vicolo del centro, dove ci si siede praticamente in cucina e non c'è menu, ma il baccalà è favoloso e non manca naturalmente il cinghiale di cui le colline dei dintorni sono affollate.

Anche i boschi che attorniano il Lago Trasimeno sono resi poco sicuri dall'abbondante popolazione di cinghiali; ciò non disturba, in ogni caso, il nostro tragitto lungo le sponde di questo lago molto amato dai turisti. Su queste rive lo scaltro condottiero cartaginese Annibale inflisse ai Romani una delle più dure e sanguinose sconfitte della loro storia. Oggi, in ogni caso, sul lago è tornata la pace, rotta di tanto in tanto dal chiasso dei molti campeggiatori che scelgono queste spiagge per le loro vacanze.

L'ultima tappa del nostro giro è Castiglion del Lago, dalle cui mura lo sguardo, planando sulle acque del lago e sulle sue isole, può spaziare ad est verso l'Umbria riportando alla mente le memorie di questo viaggio attraverso il "cuore verde d'Italia". [5 Aprile 2011] ●



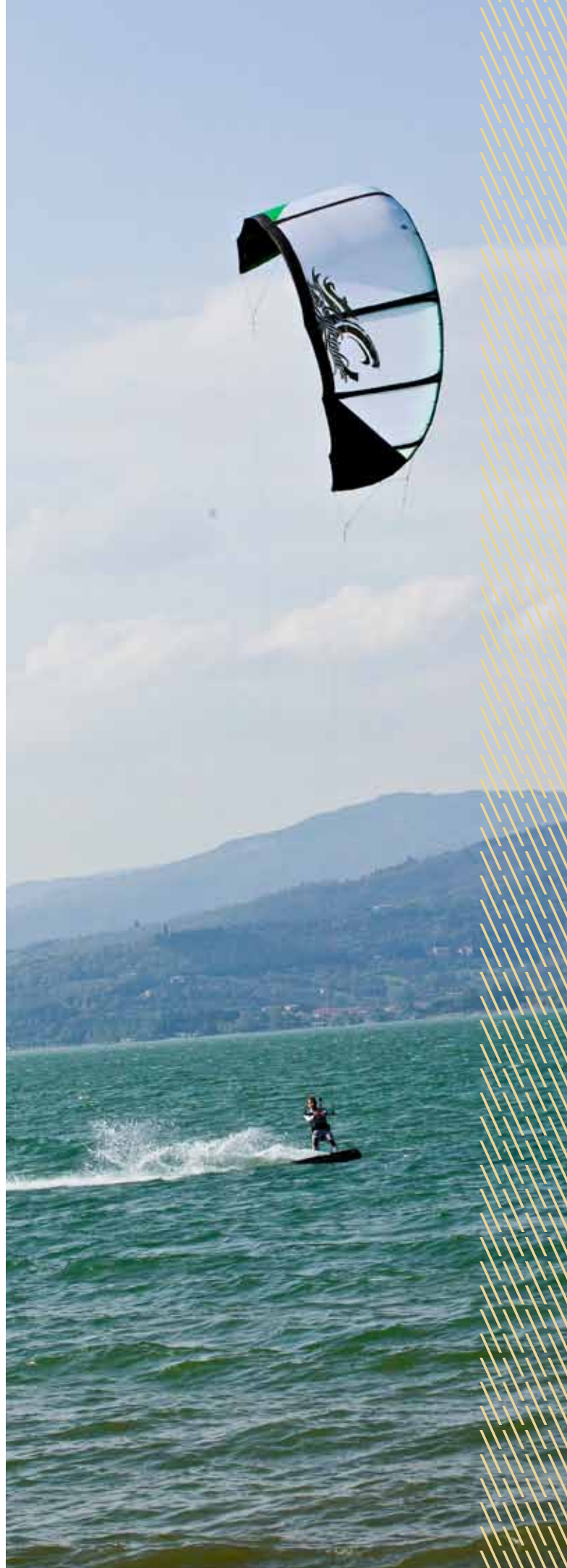
Long ago the famous painter William Turner was inspired by the majestic panorama in his *View of Orvieto*: Turner painted the view of the imposing town set high on a plateau of tuff stone with the marvellous effects of light for which he was famous. Orvieto has a cultural attraction that in itself is well worth the visit: its cathedral. This magnificent gothic construction with its alternating bands of black and white stone enhances all that surrounds it; its multicoloured mosaics and sculptures are a joy to the eye. Hundreds of underground caves, tunnels and wells create a labyrinth in the compact tuff stone plateau of Orvieto. After such a cultural experience, we must not forget the pleasures of the table: once again hungry tourists are faced with endless possibilities. A great choice is the small Trattoria dell'Orso, whose tables are decorated with yellow roses, and which serves its special "sciocco" bread with truffled pheasant or rabbit followed by a delicious chestnut cream desert. Or perhaps it would be better to try the restaurant "Da Carlo", tucked away down a lane in the town centre, where there is no menu and customers practically sit in the kitchen; but the salted cod is fabulous, and of course there is always some roasted wild boar from the forests in the surrounding hill country.

The woods around Lake Trasimeno also have a large boar population, and are not always safe; but this is not a problem since our route along the banks of the lake is a popular itinerary with tourists. It was on these same banks that the shrewd Carthaginian general, Hannibal, defeated Rome in one of the hardest and bloodiest battles in Roman history.

Today, peace has returned to the lake, although the tranquillity is sometimes disturbed by the large numbers of campers who spend their holidays on these beaches.

The last stage of our tour is Castiglion del Lago: the view from its walls across the waters and islands of the lake give a glimpse of eastern Umbria, recalling the memories of this voyage through the "green heart of Italy". [5 April 2011] ●

**OGGI, IN OGNI CASO, SUL LAGO È TORNATA LA PACE, ROTTA DI TANTO IN TANTO DAL CHIASSO DEI MOLTI CAMPEGGIATORI CHE SCELGONO QUESTE SPIAGGE PER LE LORO VACANZE. TODAY, PEACE HAS RETURNED TO THE LAKE, ALTHOUGH THE TRANQUILLITY IS SOMETIMES DISTURBED BY THE LARGE NUMBERS OF CAMPERS WHO SPEND THEIR HOLIDAYS ON THESE BEACHES.**





## BOX INFORMAZIONI: UMBRIA

**Destinazione:** L'Umbria è una regione dell'Italia centrale racchiusa fra la Toscana, le Marche e il Lazio. Prevalentemente montuosa, non ha sbocco sul mare. È suddivisa in due province, quella di Perugia e quella di Terni.

**Come arrivare:** in auto il modo più comodo e rapido per raggiungere l'Umbria è percorrendo l'autostrada A1 (Autostrada del Sole) da Firenze verso Roma. Perugia possiede un piccolo aeroporto; lo si può raggiungere con Alitalia facendo scalo a Milano. Da Roma-Fiumicino l'Umbria si raggiunge in treno o in autobus.

**Alloggi:** Perugia, il capoluogo della regione, è base di partenza ideale per escursioni giornaliere. La città offre un'ampia scelta di hotel di tutte le categorie; sempre più ricca è, come nel resto d'Italia, l'offerta di bed & breakfast. Si raccomanda di prenotare, soprattutto nella stagione turistica, fra primavera e i primi d'autunno.

**Quando andare:** l'Umbria, pur non così distante dal mare, è circondata dalle montagne. Il clima è caratterizzato da inverni piuttosto miti ed estati relativamente fresche, quindi la stagione è sempre quella giusta per un viaggio in Umbria.

**Lingua:** nelle località turistiche, e soprattutto a Perugia, l'inglese è abbastanza diffuso e con un po' di fortuna troverete anche qualcuno che parla tedesco. I menu sono di norma bilingui o anche in più lingue.

**Valuta:** In Italia la valuta corrente è l'Euro. Carte di credito accettate nella maggior parte degli hotel, dei negozi e dei ristoranti.



## INFORMATION BOX: UMBRIA

**Destination:** Umbria is a region in central Italy enclosed by Tuscany, the Marches, and Lazio. A mainly mountainous region, Umbria is landlocked with no sea borders. The region is divided into two provinces: Perugia and Terni.

**How to get there:** the most convenient and quickest way to travel is by car on the A1 motorway (Autostrada del Sole) between Florence and Rome. Perugia has a small airport and can be reached by Alitalia flights with a stop-over in Milan. From Fiumicino airport in Rome, Umbria can be reached by train or bus.

**Accommodation:** Perugia, the administrative capital of the region, is the ideal starting point for day trips. The city has a wide choice of hotels of all categories; as in the rest of Italy, Bed & Breakfast options have become very popular. It is advisable to reserve hotel rooms in advance especially in the peak season between spring and early autumn.

**When to go:** Although Umbria is not very far from the coast, it is surrounded by mountains. The climate is quite mild in winter and relatively cool in summer, so you can visit Umbria all year round.

**Language:** in all the tourist areas, and especially in Perugia, English is spoken widely, and if you are lucky you will also find people who speak some German. Menus are normally printed in two or more languages.

**Currency:** The currency used in Italy is the Euro.

Most hotels, stores and restaurants accept credit cards.










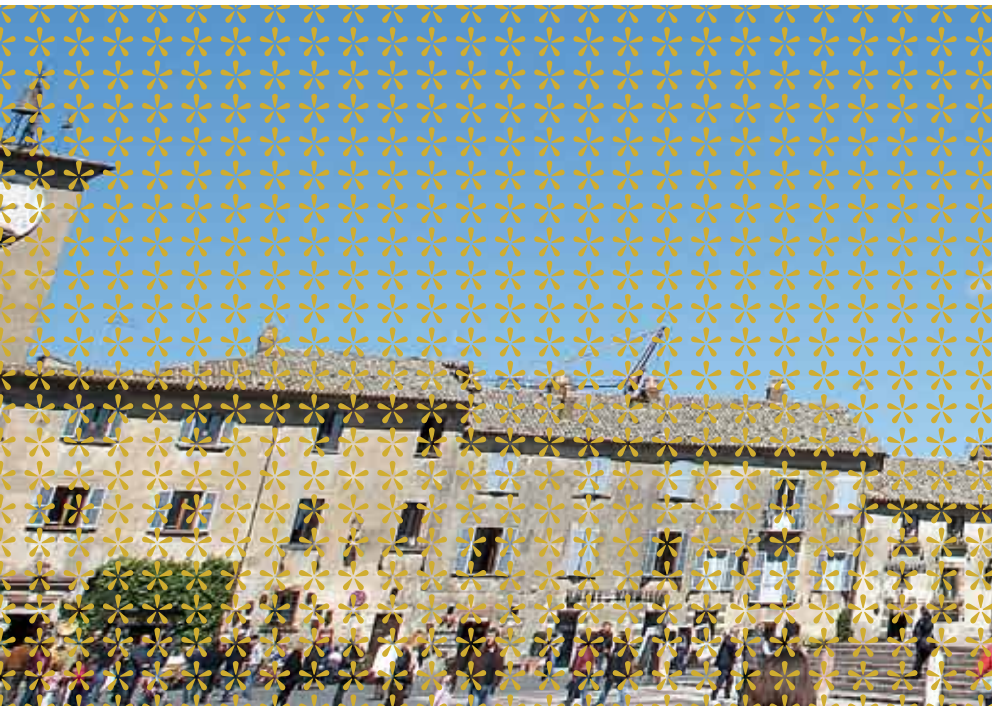
# NELL'OLIMPO DELL'ARTE HIGHT ART



*Adagiata su di un piedistallo naturale, Orvieto, cittadina collinare umbra, tiene fede alla sua posizione elevata: intatta e lontana dalle folle, ospita alcuni degli edifici più belli d'Italia.*  
*The umbrian hill town of Orvieto, set on a natural pedestal, lives up to its elevated position: it is unspoilt, uncrowded and home to some of the most beautiful buildings in Italy.*

Testo di //Text by  
 **LEE MARSHALL**

Fonte // Source  
 **Condé Nast Traveller Uk**









Cos'hanno di speciale le cittadine collinari dell'Italia centrale come Orvieto? Il loro fascino va ben oltre il mero pittoresco. Penso abbia a che fare con quella sensazione che si prova aggirandosi per le loro strade, la sensazione che si tratti, tutt'oggi, di fiere città stato anziché di cittadine in cui si trovano a vivere, piuttosto stipate, non più di 20.000 anime. Orvieto, in particolare, pare essere stata progettata apposta per la vita civile. La sua posizione elevata e le sue inespugnabili rupi furono scelte per scopi difensivi in un'epoca, il Medioevo, in cui l'area compresa fra Roma e Firenze era alla mercé di fazioni bellicose spinte da mire espansionistiche. Ma, al chiuso delle sue porte e delle sue mura, questa città-castello poteva dedicarsi alla cultura ed al decoro urbano. Costruito nel corso di più generazioni, il duomo di Orvieto è a pieno titolo una delle sette meraviglie d'Italia; ed il fitto tessuto medievale della cittadina ha permesso all'odierno centro storico di mantenere dimensioni a misura d'uomo, con i suoi caffè e i suoi ristoranti, le sue librerie, le sue botteghe artigiane e i suoi negozi di antiquariato, la sua assenza di traffico ed un'atmosfera generalizzata di benessere tranquillo ed acculturato. L'orgoglio civico di Orvieto emerge in occasione di eventi quali l'annuale festa del Corpus Domini, quando una processione di oltre quattrocento cittadini in costume medievale sfila per le sue vie o nel grazioso Teatro Mancinelli, uno di quei teatri provinciali ben frequentati, pieni di specchi, lampadari pendenti e lussureggianti affreschi neoclassici che agli italiani riescono così bene. I neofiti dovrebbero provare a raggiungere Orvieto percorrendo la strada che, provenendo da Bolsena, si snoda a un certo punto sul crinale opposto alla città. La vista che li accoglie è un distillato di virtù tutte italiane: un fitto agglomerato di torri, chiese e tetti di tegole rosse che si fondono in un tutt'uno con la rupe da cui sorgono, contornato su tutti i lati da un paesaggio bucolico punteggiato da vigneti, oliveti e piccole aziende agricole. Tuttavia, la maggior parte dei visitatori giunge in città in treno o percorrendo l'autostrada A1 da Roma o Firenze; e qui, sul lato orientale, la rupe rocciosa prevale sull'abitato. L'affioramento vulcanico su cui sorge la cittadina si staglia sulla pianura sottostante come una ripida guglia giunta in qualche modo qui direttamente dalla Monument Valley. Il cielo e il clima sembrano influire sull'aspetto che la rupe offre allo sguardo. Nelle giornate buie e tetre, l'ho vista farsi fosca e scura come le montagne di Mordor. D'estate, invece, nel bagliore del mezzogiorno, si fa polverosa e sbiadita per tingersi poi di un rosso fulvo al calar della sera. Passata la pioggia, assume il colore della terra bagnata e, come quest'ultima, pare essere sul punto di sbriciolarsi. Orvieto è un perfetto esempio del carattere spiccatamente sostenibile ed ecocompatibile della cittadina collinare italiana. Le vie anguste tengono a bada il traffico e, in ogni caso, la cittadina non è proprio di quelle in cui avresti mai bisogno di un'automobile. La maggior parte dei visitatori arrivano in treno e raggiungono, poi, la città con la funicolare, che li conduce fino a piazza Cahen dove piccoli bus elettrici li attendono per trasportarli alla piazza del Duomo. Chi sceglie l'auto, può parcheggiare nei pressi della stazione e seguire lo stesso percorso oppure sostare lungo il lato occidentale delle mura, al Foro Boario, da dove una scala mobile ed un ascen-



**...NEL GRAZIOSO TEATRO  
MANCINELLI, UNO DI QUEI TEATRI  
PROVINCIALI BEN FREQUENTATI, PIENI  
DI SPECCHI, LAMPADARI PENDENTI E  
LUSSUREGGIANTI AFFRESCHI NEOCLASSICI  
CHE AGLI ITALIANI RIESCONO COSÌ  
BENE ...IN PRETTY LITTLE TEATRO  
MANCINELLI, ONE OF THOSE WELL-  
ATTENDED PROVINCIAL THEATRES, FULL  
OF MIRRORS, CHANDELIERS AND FLORID  
NEOCLASSICAL FRESCOES, THAT ITALY IS  
SO GOOD AT.**







What is it about central Italian hill-towns like Orvieto? Their appeal goes far beyond the picturesque. I think it has to do with the sense you get, when you're walking around, that these are still, in some sense, proud city states, rather than places where 20,000 people happen to live quite close together.

Orvieto, in particular, seems to have been designed for civilised living. Its lofty position and impregnable cliff walls were chosen for security at a time, in the Middle Ages, when the area between Rome and Florence was prey to warring clans looking to extend their territories. But within its gates, this castle-city could turn its mind to culture and civic embellishment.

Built over several generations, the Duomo is one of the seven wonders of Italy; and the dense, organic medieval fabric of the town dictates the human scale of today's *centro storico*, with its cafés and restaurants, its bookshops, artisans' workshops and antique emporia, its lack of traffic and general air of cultured, calm well-being. Orvieto's civic pride comes through in such events as the annual Corpus Domini festival, when more than 400 citizens process through the streets in medieval costume, or in pretty little Teatro Mancinelli, one of those well-attended provincial theatres, full of mirrors, chandeliers and florid neoclassical frescoes, that Italy is so good at.

First-timers should try to approach on the Bolsena road which, at a certain point, crests a ridge opposite Orvieto. The picture that greets you here is a distillation of Italian virtues: a cluster of towers, churches and terracotta-roofed houses at one with the hill they rise from, surrounded on all sides by a bucolic landscape of vineyards, olive groves and smallholdings. But most visitors arrive by train or on the A1 motorway from Rome or Florence; and here, on the eastern side, Orvieto is more rock than town. The volcanic outcrop on which the town nests looms above the plain like a bluff that has somehow drifted here from Monument Valley. It has moods, according to the sky and the weather. On gloomy days I've seen it louring black like the mountains of Mordor. In summer it goes dusty and washed-out in the glare of the midday sun, but then fires up russet-red as evening approaches. After rain, it's the colour of wet earth, and seems just as prone to crumble away.

Orvieto also demonstrates the eminently sustainable, eco-friendly nature of the Italian hill-town. The narrow streets limit traffic, and in any case this is not a town where you would ever need a car. Most visitors arrive by train and take the funicular railway up to Piazza Cahen, where little electric buses wait to transport them into Piazza Duomo. Those who do arrive by car can park near the station and take the same route, or leave their wheels around the western side of the walls in the Foro Boario, where an escalator and lift excavated in the rock function as time machines, depositing one in the heart of the medieval town.



sore scavati nella viva roccia depositano i turisti nel cuore della città medievale a mo' di macchina del tempo. Se vi è un edificio che può riassumere in sé la gloria cui piccoli comuni indipendenti del centro Italia poterono assurgere nel Medioevo, è sicuramente il duomo di Orvieto. Questo miracolo architettonico striato a bande alternate di marmo scuro e pallido, fu eretto, come tutte le grandi cattedrali gotiche italiane, nell'arco di diversi decenni o addirittura secoli, come una quercia piantata per le generazioni a venire. Assennatamente, la gente del posto iniziò ad usare l'edificio quando non era ancora altro che un cantiere; la prima messa vi fu celebrata nel 1297, sette anni dopo che Papa Niccolò IV ebbe posto la prima pietra; la grandiosa facciata in pietra, con il suo gioco geometrico di triangoli, quadrilateri e cerchi, i suoi mosaici dorati e le sue preziose guglie, non fu interamente completata fino al 1380 mentre il superbo interno è rimasto un cantiere aperto fino agli inizi del XVII secolo. Si potrebbe, di fatto, dire che il Duomo non sia stato propriamente ultimato fino al 1970, quando le tre porte bronzee realizzate dallo scultore Emilio Greco furono installate sulla facciata per sostituire le vecchie porte lignee provvisorie,

If one building could sum up the glory that small, independent communes like this could achieve in the Middle Ages in central Italy, it's the Duomo. This stripy miracle in alternate bands of pale and dark marble was built, like all Italy's great Gothic cathedrals, over several decades and even centuries, like an oak tree planted for future generations. Sensibly, the locals used it while it was still a building site: the first mass was celebrated here in 1297, seven years after Pope Nicholas IV laid the foundation stone; but the façade, with its geometric game of triangles, squares and circles, its gilded mosaics and ornate pinnacles, was not properly in place until 1380, while the lofty interior was a work in progress until the beginning of the 17<sup>th</sup> century. In fact, one might argue that that Duomo was not properly 'finished' until 1970, when three sets of



che si trovavano lì sin dal XIV secolo. Del duomo di Orvieto la prima cosa che colpisce sono le dimensioni celestiali; la seconda è l'umanità dei particolari. La facciata pare essere stata progettata per impressionare; ma salite la scalinata e osservate i quattro pannelli di bassorilievi marmorei che affiancano i portali. Qui, una serie di scene, tratte dal Nuovo e dal Vecchio Testamento, ospita alcune delle più straordinarie sculture gotiche dell'Italia intera. Quelle poste nella fascia più alta sono difficili da vedere senza l'ausilio di un binocolo o di uno zoom, ma, per fortuna, alcune delle figure più squisite si trovano al livello inferiore. Nella *Creazione dei pesci, degli uccelli e delle piante*, lo scultore Lorenzo Maitani è riuscito a trasporre nel marmo l'effetto dei pesci che nuotano appena sotto il pelo delle rapide acque di un torrente. L'interno è di dimensioni maestose; ma la tenue luce brunita che penetra attraverso le finestre di alabastro e la semplicità della navata scandita dai pilastri che sostengono le arcate [N.d.t.: le navate del duomo sono tre], più romanica che gotica, più vicina alla Chiesa delle origini che ai fasti del Cattolicesimo, la rendono una delle catte-

bronze doors made by sculptor Emilio Greco were installed in the façade to replace the temporary wooden ones that had been there ever since the 14<sup>th</sup> century. The first thing that strikes you about Orvieto's Duomo is its celestial scale; the second is the humanity of the details. The façade seems designed to dazzle, but walk up the steps and observe the four bas-relief marble panels that flank the three doors. Here, in a series of Old and New Testament scenes, are some of the most exquisite Gothic sculptures in all Italy. The higher ones are difficult to view without binoculars or a zoom lens, but luckily some of the most exquisite modelling is on the lower level. In the *Creation of the Fish, Birds and Plants*, sculptor Lorenzo Maitani has somehow managed to convey, in marble, the effect of fish swimming just



drali più tranquille e spirituali d'Italia. Il duomo mostra, tuttavia, anche una sua faccia ricca, teatrale e appariscente: gli affreschi del ciclo del *Giudizio Universale* realizzati nella cappella di San Brizio fra il 1499 e il 1504. Qui, Luca Signorelli ha lasciato un testamento artistico che rivaleggia per tecnica e concezione con la Michelangiolesca cappella Sistina. Nelle scene dell'*Anticristo*, della *Resurrezione della carne* e della *Chiamata degli eletti*, il Signorelli si trovò combattuto fra la necessità di incutere soggezione ed educare ed il desiderio di fare sfoggio della propria abilità. La *Resurrezione della carne* pare ritrarre una gratuita gara di body-building, incoraggiata da un artista ansioso di mostrare a tutti la sua conoscenza della muscolatura umana e la sua padronanza della

below the surface of a fast-running stream.

The interior is majestic in scale; but the soft, burnished light that filters through the alabaster windows, and the simplicity of the single nave divided by arch-bearing columns – more Romanesque than Gothic, more Early Church than Catholic pomp – make this one of Italy's most peaceful and spiritual cathedrals.

There is, however, one aspect of the Duomo that is rich, theatrical and showy: the Last Judgement frescoes in the Cappella di San Brizio, painted between 1499 and 1504.

## ORGANIZZATO DALL'UFFICIO TURISTICO DI ORVIETO, IL TOUR "ORVIETO UNDERGROUND" È UNA PIACEVOLE INTRODUZIONE A QUESTA CITTÀ SOTTERRANEA ALTERNATIVA.



## ORGANISED BY THE TOWN'S TOURIST OFFICE, THE "ORVIETO UNDERGROUND" TOUR IS A GOOD INTRODUCTION TO THIS ALTERNATIVE, SUBTERRANEAN CITY.

prospettiva. Una scena simile è quella che ci riserva la lunetta della *Fine del Mondo*, dove tre vittime della peste sono ritratte appese a testa in giù con audace scorcio prospettico. Il ciclo di affreschi è un perfetto esempio di esuberanza pittorica rinascimentale, lontanissimo dalla schiva devozione che alberga nella facciata, ma non meno piacevole per tale motivo. L'altra cosa da fare a Orvieto è andare alla scoperta delle sue viscere sotterranee. La rupe tufacea su cui sorge la cittadina è percorsa da un intricato dedalo di cantine, grotte, passaggi e pozzi verticali. Sotto forma di blocchi da costruzione, il tufo è una pietra portante robusta quanto il marmo, ma la si può tranquillamente scavare con un cucchiaino. E questo sin dai tempi degli Etruschi, hanno fatto gli abi-

Here, Luca Signorelli left behind an artistic testament that is as impressive in technique and conception as Michelangelo's Sistine Chapel. In these scenes of the *Antichrist*, the *Resurrection of the Flesh* and the *Calling of the Saved*, Signorelli was caught between the theological need to awe and educate, and his desire to show off. In the *Resurrection of the Flesh*, there's a gratuitous body-building contest going on, encouraged by an artist keen to show his grasp of musculature and his mastery of perspective. Something similar happens in the *End of the World* lunette,



tanti del luogo, impiegando mezzi più adatti alla bisogna per ricavare dal tufo cantine per il vino, rimesse, condotte idriche e rifugi segreti in cui nascondersi dalla guerra e dalle lotte che sconvolgevano il mondo esterno. Organizzato dall'Ufficio turistico di Orvieto, il tour "Orvieto Underground" è una piacevole introduzione a questa città sotterranea alternativa. Snodandosi lungo appena due degli oltre 1200 cunicoli (documentati) scavati dall'uomo che penetrano nelle profondità della roccia, il percorso porta il visitatore alla scoperta di cave, mulini per la molitura delle olive, conchiere, fornaci per ceramica, forni e addirittura piccionaie composte da ordinate scacchiere di nicchie (i volatili venivano mangiati, non ammirati da queste buche; durante il giorno i piccioni si libravano in volo dalle cavità scavate sul fianco della rupe per andare a caccia di cibo e se ne tornavano la sera pingui e pronti per il forno). Qua sotto la temperatura rimane costantemente a 15°C – un ambiente in cui godere di un'incantevole frescura in estate e di un piacevole tepore in inverno. Tuttavia, il principale motivo per cui gli abitanti di Orvieto scavarono cunicoli nella roccia era l'acqua. In cima a questa rupe porosa, l'acqua che cade dal cielo si perde in un batter d'occhio. Le sorgenti che scaturiscono alla base della rupe dove il tufo incontra uno strato di argilla impermeabile erano perfette in tempo di pace; ma stretti d'assedio fra le mura della loro pressoché inespugnabile città-castello, gli abitanti di Orvieto dovevano poter contare su di un approvvigionamento idrico affidabile. Una risposta era data da cisterne di acqua piovana alimentate da condotte scavate in parte dall'uomo e in parte da madre natura; tuttavia, l'unico metodo del tutto sicuro era scavare la roccia per raggiungere la falda freatica. L'esempio più impressionante di quest'ultimo sistema risale al 1527, quando papa Clemente VII, rifugiatosi a Orvieto per sfuggire al Sacco di Roma, commissionò all'architetto Antonio da Sangallo la costruzione di un pozzo in grado di rifornire l'intera città. Dieci anni più tardi, vedeva la luce il pozzo di San Patrizio, forse, dopo il duomo, il monumento più importante di Orvieto. Profondo sessantadue metri e largo tredici, il pozzo è opera ingegneristica di notevole valenza. Due scale a chiocciola sovrapposte e indipendenti scendono a spirale fino al fondo del pozzo, formando una sorta di gigantesco filamento di DNA rinascimentale; i loro comodi scalini potevano essere agevolmente affrontati anche dalle bestie da soma utilizzate per riportare l'acqua in superficie. Scendendo lungo le settantadue arcate che si affacciano sulla canna principale del pozzo, pare di trovarsi in una stampa di Escher. La coppia di romani che mi precedeva nella discesa vedeva la cosa in maniera meno metaforica: «Cinque euro – si lamentava il marito con la moglie – per scendere e risalire tutti questi scalini!». L'Orvieto turistica si limita ad una sola via dei souvenir, la via del Duomo dove, in ogni caso, l'insistenza dei negozianti è roba da ragazzi in confronto a Firenze, Roma o Venezia. Vale la pena perdersi nei vicoli circostanti (potrete orientarvi, farvi un'idea della fisionomia della cittadina e sbirciare all'interno di alcuni il segreto dei suoi giardini salendo in cima alla torre del Moro). Quello di San Giovenale, posto al margine occidentale della rupe tufacea, è il rione di Orvieto che più ha conservato l'atmosfera di villaggio: un fitto labirinto di casette basse collegate da vicoli angusti e scale che conducono fino all'omonima chiesa, rimaneggiata per la prima di molte volte nel lontano 1004. D'estate, la gente del posto trasforma la piazza antistante la chiesa in un vero e proprio salotto all'aperto, dove si può godere il fresco della sera ammirando un panorama di quelli per cui si è venuti in Italia: affacciandosi dalle mura la fertile valle del Paglia, con i suoi campi rigati da ordinati vigneti cui fa da contorno il giallo dei girasoli, si apre verso nord orlata dal chiaroscuro dei crinali delle colline erose che si succedono fra Allerona e Fabro. Venite qui al tramonto con una bottiglia di Orvieto Classico fresco e uno spicchio di pecorino saporito. Sì, la dolce vita può essere davvero così semplice. [Giugno 2011] ●







**...AFFACCIANDOSI DALLE  
MURA LA FERTILE VALLE DEL  
PAGLIA, CON I SUOI CAMPI  
RIGATI DA ORDINATI VIGNETI...  
...FROM THE WALLS, THE  
FERTILE PAGLIA VALLEY, ITS  
FIELDS COMBED INTO NEAT  
VINEYARDS...**

where three plague victims are laid out head to toe in an audacious display of foreshortening. It's a confident Renaissance party piece, a long way from the self-effacing piety of the façade, but no less enjoyable for that.

The other thing to do in Orvieto is to go underground. The tufa platform on which the town stands is honeycombed with more than a thousand cellars, grottoes, passageways and vertical shafts. When used in building blocks, tufa is as strong a load-bearing stone as marble; but you can dig into it with a teaspoon. Using rather more efficient tools, the locals have been doing just that since Etruscan times, to create wine cellars, storage rooms, water conduits and secret refuges from surface war and strife. Organised by the town's tourist office, the "Orvieto Underground" tour is a good introduction to this alternative, subterranean city. Tracing a route through just two of the 1,200 or so documented man-made caves that burrow down into the rock, it takes in quarries, olive-oil mills, tanneries, pottery kilns, bakeries, and even dovecotes, their regular chequerboard niches reminding us where the word 'pigeonhole' comes from (the birds were eaten, not fancied; they flew out through holes in the side of Orvieto's rocky base to feed, and came back in the evening plump and ready for cooking). It's a constant 15°C down here – delightfully cool in summer, pleasantly warm in winter.

But the main reason why the people of Orvieto burrowed down into the rock was to find water. On top of this porous platform, whatever water falls from the sky is soon lost. The springs that gush out at the base, where the tufa meets a layer of impermeable clay, were fine in times of peace; but when besieged inside their near-impregnable fortress-city, the townspeople needed a reliable water supply. Underground rainwater cisterns fed by part-natural, part-manmade conduits were one answer; but the only fail-safe method was to dig down through the rock to reach the water table. This was done most impressively in 1527, when Pope Clement VII, who had taken refuge in Orvieto from the Sack of Rome, commissioned architect Antonio da Sangallo to build a well that would supply the whole city. Ten years in the making, the result was the Pozzo di San Patrizio (St. Patrick's Well), perhaps Orvieto's most essential sight after the Duomo.

Sixty-two metres deep and 13 wide, the well is a remarkable feat of engineering. Two independent, overlapping spirals twist down to the bottom: a large-scale Renaissance DNA molecule. Their steps are gently shelving, allowing them to be negotiated easily by the donkeys that were used to bring water up. It feels like you've walked into an Escher print as you descend past the 72 arched windows that give onto the central shaft. The Roman couple in front of me were in less metaphorical mode: «Five euros – the man complained to his wife – just to go up and down all these steps!».

Tourist Orvieto is confined to a single souvenir strip, Via del Duomo: and the hard sell here is cotton wool compared to Florence, Rome or Venice. It's worth getting lost in the backstreets beyond (you can get your bearings, appreciate the layout of the town and peep into some of its secret gardens by climbing to the top of the Torre del Moro).


San Giovenale, at the western edge of Orvieto's rock platform, is Orvieto's most villagey district: a dense tangle of low houses connected by narrow lanes and stairways, rising to the ancient church of the same name, which received the first of many makeovers in 1004. In summer, locals turn the square outside into an open-air living room. So it's *buona sera* all round, and then one of those views that you came to Italy for. From the walls, the fertile Paglia valley, its fields combed into neat vineyards set off by yellow patches of sunflowers, stretches away to the north, bordered by the chiaroscuro ridges of the eroded hills between Allerona and Fabro. Come at sunset with a bottle of summery Orvieto Classico and a wedge of tangy pecorino cheese. Yes, *la dolce vita* can be this simple. [June 2011] ●



# PICCOLA POMPEI A MINIATURE POMPEI

*Scoperta ad Assisi una casa romana. Il ritrovamento casuale. I dieci anni di scavi. Poi, tra colonne e mosaici, ecco una stanza-capolavoro finemente affrescata. Dove tutto ci parla di una donna.*

*Discovery of a Roman house in Assisi. The accidental discovery. Ten years of excavation. Then, in the midst of columns and mosaics, a room with a masterpiece of beautiful frescoes. The home of a lady of some stature.*

Testo di // Text by  
 MARCO MEROLA

Fonte // Source  
 Oggi

ASSISI (Perugia) – Altro che poverello di Assisi. Duemila anni fa la città di san Francesco era molto più profana che sacra, ricca di mercanti e di ville lussuosissime. «Gioiamo dell'amore nostro finché possiamo», declamava il poeta Propertio che qui era nato. I suoi versi allietavano banchetti e feste di ogni genere. Questa storia straordinaria ci viene ora raccontata da una splendida domus romana scoperta nel cuore del centro storico, in parte sotto palazzo Giampé, sede del Tribunale, e in parte sotto l'edificio dove si riuniva il comitato per la festa popolare del Calendimaggio.

Dopo aver varcato un'anonima porticina di servizio, si comincia a scendere, nella penombra. Si va giù di sette metri rispetto al livello stradale, fino a incontrare quella che, a giusto titolo, è stata ribattezzata la «Pompei umbra». Il primo degli ambienti visitabili, anche se è l'ultimo ad essere stato liberato dalla terra, è un cubiculum, una stanza da letto sontuosamente decorata. A terra c'è un mosaico con disegni geometrici, oggetto delle amorevoli cure di Radu Zaharia, restauratore romeno di comprovata esperienza. Le pareti hanno colori decisi, bianche in cima, nere alla base e al centro un rosso acceso, come se ne vede solo a Pompei, appunto.

Difficile, in assenza di una iscrizione o di un documento, dire a chi esattamente appartenne la casa, ma sicuramente fu gente di buon gusto e che aveva soldi da spendere. Forse, qualche commerciante della zona, di quelli che sfruttavano l'alto corso del Tevere per fiorenti attività di import-export. Sull'età della villa invece gli archeologi nutrono pochi dubbi: risalirebbe alla metà del I secolo d.C., quando a Roma imperava Nerone.

La storia dello scavo comincia nel 2001, durante i lavori di restauro e consolidamento della città a seguito del sisma che si era abbattuto sull'Umbria nel 1997 e aveva sbriciolato pure gli affreschi giotteschi nella basilica di San Francesco.

Le autorità locali avevano deciso di dotare il Tribunale di un ascensore e così si cominciò a scavare per creare lo spazio necessario per la sua corsa.

«Gli operai si bloccarono subito, perché appena 50 centimetri sotto il pavimento dell'ingresso furono ritrovati degli stucchi provenienti da capitelli romani», spiega la dottoressa Maria Laura Manca della Soprintendenza Ar-

Assisi (Perugia) – Assisi was not always associated with Franciscan vows of poverty. Two thousand years ago the town of St. Francis was far more profane than sacred, rich with merchants and luxurious villas. «Let us enjoy love while we can», wrote the poet Propertius who was born in Assisi. His verses provided entertainment at banquets and festivities of all kinds. This is the story of a splendid Roman *domus* discovered in the historical heart of the town, part of which lies beneath Palazzo Giampé, the building that houses the law court, and partly beneath the building where the association used to meet to organise the local Calendimaggio celebrations.

After entering an anonymous service entrance, the passageway begins to descend into darkness. It leads seven metres below street level until it reaches what, and for good reason, has been christened the “Umbrian Pompei”. The first of the rooms that can be visited, although it was the last to be disimprisoned from the earth, is a cubiculum, a sumptuously decorated bed chamber. The floor is covered with an impressive black and white geometric mosaic, currently undergoing loving restoration by Radu Zaharia, a Romanian expert with much experience. The walls are painted with vibrant colours, white at the top, black at the base, and, in the centre, the bright red found only in Pompei.

Because of the lack of any inscriptions or documents, it is difficult to know to whom this house belonged, but there is no doubt, they were people of means, and with good taste. Perhaps some merchant of this region who used the upper course of the Tiber for his flourishing import-export activities. Concerning the date of the









**«VI DORMIVA UNA DONNA, QUESTA IMMAGINE NUZIALE È TIPICA DI UN AMBIENTE FEMMINILE», DICE LA MANCA, MOSTRANDOCI UN QUADRETTO DOVE SI VEDONO UN UOMO ED UNA DONNA, SULLA PARETE ROSSO FUOCO DI FRONTE ALL'INGRESSO, «E POI ABBIAMO TROVATO SUL PAVIMENTO UNA GRAN QUANTITÀ DI FERMACAPELLI».**

**«THIS WAS A WOMAN'S ROOM, BECAUSE THIS NUPTIAL PAINTING IS TYPICAL OF A FEMALE ENVIRONMENT» SAID MS. MANCA, SHOWING US A FRESCO DEPICTING A MAN AND A WOMAN ON THE BRIGHT RED WALL OPPOSITE THE ENTRANCE, «AND WE ALSO FOUND A LARGE NUMBER OF HAIR CLASPS».**

villa however, the archaeologists have no doubts: the house dates back to halfway through the first century A.D., at the time when Nero was emperor.

The story of this dig began in 2001, during the restoration and consolidation work in Assisi after the earthquake which hit Umbria in 1997 and had even crumbled the frescoes by Giotto in the Basilica of St. Francis.

The local authorities had decided to install an elevator in the law court building, and excavations were started to create the space required for the elevator shaft.

« But work stopped almost immediately. Only 20 inches below the flooring in the entrance, we began to find pieces of stucco of a kind that is often found on ancient Roman column capitals», explained Maria Laura Manca of the Archaeological Superintendent's office in Umbria. « Right away we had to start a real archaeological excavation to discover what was underneath. There were three very tall columns that formed the peristilio (a colonnaded space with a central



cheologica dell'Umbria. «Così iniziammo un vero scavo archeologico per vedere cosa c'era. Erano tre colonne altissime che facevano parte del giardino porticato di una casa molto grande. Una scoperta sensazionale».

Gli archeologi erano scesi molto in profondità, per raggiungere il pavimento dell'antica abitazione. Avevano calcolato che il peristilio, cioè il giardino, potesse avere cinque colonne sul lato lungo e tre su quello corto. Rimaneva da trovare le stanze che vi si affacciavano.

Nel 2002 individuano la prima, forse un soggiorno, mai adoperato dai padroni della domus che lo abbandonarono frettolosamente a causa di una perdita d'acqua dal vicino vano-cisterna. Poi, l'anno successivo, viene fuori il triclinio, dove i Romani erano soliti intrattenersi piacevolmente mangiando, conversando e facendosi servire da ancelle avvenenti. Lo spazio era decorato con grifoni e animali mitologici, tripodi, motivi architettonici a sfondo giallo e rosso, una gioia per gli occhi. Oggi, purtroppo, ci si entra con qualche difficoltà e si devono aggirare i sostegni in cemento armato sistemati per impedire il collasso degli edifici sovrastanti.

«Il palazzo del Tribunale e quello del Calendimaggio sono stati costruiti nel Seicento, proprio sopra la domus, ma poggiano sulla terra e non sui muri romani. All'epoca evidentemente nessuno si è accorto che sotto c'era una casa antica, altrimenti ne avrebbe smontato le pareti e le colonne per riutilizzarli. Da un lato è stata una fortuna, perché ne ha permesso la conservazione, dall'altro è un fatto negativo perché ci ha pregiudicato uno scavo completo. Se togliessimo fino all'ultimo granello di terra verrebbe giù tutto».

#### QUADRETTO INTIMO

I soldi, come sempre, sono pochi, ma la domus è troppo importante e va riportata alla luce. Così, a cavallo tra la fine del 2010 e l'inizio del 2011, gli archeologi arrivano finalmente al cubiculum. La stanza da letto, regno dell'intimità domestica per eccellenza.

«Vi dormiva una donna, questa immagine nuziale è tipica di un ambiente femminile», dice la Manca, mostrandoci un quadretto dove si vedono un uomo ed una donna, sulla parete rosso fuoco di fronte all'ingresso, «e poi abbiamo trovato sul pavimento una gran quantità di fermacapelli».

garden) of a very large house. It was a sensational discovery».

The archaeologists dug down very deeply to reach the flooring of the ancient house. They calculated that the peristilio, or garden area, must have been surrounded by five columns along its length and three across the width. Now they had to find the rooms that faced onto the garden. In 2002 they found the first room, perhaps a living area which had never been used by the owners of the *domus*, but had been hastily filled up with earth and abandoned because of flooding caused by a leak from the house's cistern. Then in 2003, they discovered the triclinium or dining room, where the Romans liked to spend leisure time, dining and conversing, served by attractive handmaidens. The room was decorated with griffins, mythological creatures, tripods, and architectural elements painted red and yellow: a glorious sight. Unfortunately today it is rather difficult to access the room because of the reinforced concrete supports installed to prevent the collapse of the buildings overhead.

«The palazzo del Tribunale and the Calendimaggio building were built in the 17th century right over the *domus*, but they are supported by earth and not by Roman walls. Obviously nobody realised at the time that underneath there was an ancient house, because they would have dismantled the walls and columns for reuse in new construction. On one hand this was a piece of luck because the house remained intact, but on the other this has compromised the possibility of a complete excavation. If we removed all the underlying earth, the buildings would collapse».





L'impronta muliebre è ovunque. Un piccolo ciclo pittorico mostra quattro dame ben vestite che osservano silenziose una quinta donna intenta alla toilette, con l'assistenza di un'ancella.

Immagini così perfette da essere degne del pennello di un impressionista dell'Ottocento.

«Sicuramente le maestranze che le realizzarono venivano dall'Urbe. Questo fa della domus di Assisi un ritrovamento unico a nord di Roma». La signora della casa amava attorniarci di oggetti sacri. Sulla soglia della stanza gli archeologi hanno trovato un piccolo altare in terracotta con una statuina, il Lararium, dedicato alle divinità (Lari) protettrici della casa. Appeso al soffitto doveva esserci l'oscillum rinvenuto in terra, spaccato in due pezzi. Era un grande talismano in marmo, a forma di mezzaluna, che oscillava al passaggio del vento. Gli agricoltori lo utilizzavano nei campi durante le feste rituali, per buon augurio. Divenne, poi, vezzo dei ricchi e oggetto di arredamento per le loro sontuose magioni.

### **SOGNO IMPOSSIBILE**

La domus non finisce qui. Sui circa 500 metri quadrati abitabili che girano intorno al peristilio insistevano altri ambienti che però si trovano al di sotto di un terzo edificio, il Palazzo del Cardinale, alle spalle di Tribunale e Calendimaggio.

Il sogno degli archeologi sarebbe creare un collegamento sotterraneo per permetterne la fruizione integrale, ma vi si oppongono esigenze di sicurezza. Per gli ospiti moderni, dunque, niente "giro della casa" di cortesia, con buona pace della gran signora che vi abitò. [21 Aprile 2011] ●

### **DOMESTIC PICTURE**

As usual, money was short, but the *domus* was too important to be abandoned and needed to be uncovered. And so, between late 2010 and the beginning of 2011, the archaeologists finally reached the *cubiculum* or bedroom, the very heart of domestic life.

«This was a woman's room, because this nuptial painting is typical of a female environment» said Ms. Manca, showing us a fresco depicting a man and a woman on the bright red wall opposite the entrance, «and we also found a large number of hair clasps». The feminine atmosphere can be seen everywhere. A small series of paintings shows four well-dressed women silently observing a fifth who is concentrated on her toilette assisted by a handmaiden.

Images so perfect they recall portraits by the Impressionists of the 19th century.

«It is almost sure that those who built the house came from Rome. This makes the Assisi *domus* the only example north of Rome». The mistress of the house liked to surround herself with sacred objects. On the threshold of the room, the archaeologists found a small terracotta altar with a statue, a *Lararium*, dedicated to the (Lari) domestic gods who protected the home.



**«SICURAMENTE LE MAESTRANZE CHE LE REALIZZARONO VENIVANO DALL'URBE. QUESTO FA DELLA *DOMUS* DI ASSISI UN RITROVAMENTO UNICO A NORD DI ROMA».**  
**«IT IS ALMOST SURE THAT THOSE WHO BUILT THE HOUSE CAME FROM ROME. THIS MAKES THE ASSISI *DOMUS* THE ONLY EXAMPLE NORTH OF ROME».**





Hanging from the ceiling there must have been an *oscillum* which was found split in two pieces on the floor. This was a large talisman in marble in the shape of a crescent moon which swung in the wind. Farmers used them in the fields during ritual ceremonies for good luck. Later they became popular with the rich landowners and were used to decorate their lavish mansions.

### **AN IMPOSSIBLE DREAM**

The *domus* does not finish here. In the 500 square metres of the house that surrounded the *peristilio* were other rooms, but which are buried beneath the third building, the Palazzo del Cardinale, (cardinal's palace) behind the Court and the Calendimaggio building. The dream of the archaeologists would be to create an underground connecting passage to open up the whole *domus*, but this is not possible for safety reasons. So modern guests will not “be shown around the house”, perhaps to the relief of the aristocratic lady who once lived here. [21 April 2011] ●










DIZIONARIO ESSENZIALE /  
/ THE ABC OF UMBRIAN GASTRONOMY

# GASTRONOMICAMENTE UMBRIA GASTRONOMIC UMBRIA

Testo di // Text by  
 MASSIMO ROSCIA

Fonte // Source  
 Il turismo culturale

*Umbria, terra di poeti, santi, mistici e condottieri. Umbria, terra di contadini e allevatori, cacciatori e pescatori, fungaioli e tartufai, vignaioli e frantoiani, artigiani, cuochi, panettieri, pastai, norcini e cioccolatieri. Umbria, terra di massaie e di buongustai, di ghiotte, spiedi e focolari. Umbria, terra di storie e di leggende, scoperte e riscoperte, gesti semplici e sapori di una volta, appetitosi sogni e gastronomiche certezze. Umbria: land of poets, saints, mystics and mercenaries. Umbria, land of crop and livestock farmers, hunters and fishermen, mushroom and truffle gatherers, wine and olive oil producers, craftsmen, cooks, bakers, pasta chefs, pork butchers and chocolate makers. Umbria, land of home cooking and food connoisseurs, of the dripping pan, the spit and the open fire. Umbria, land of tales and legends, discoveries and re-discoveries, of simple ways and flavours of the past, delicious dreams and gastronomic realities.*



## A. ANGUILLA DEL TRASIMENO

“Sulla tavola d’acqua dipinta dagli ulivi, scendono le isole a mezzogiorno. La voce della barca s’allunga, a svegliare le anguille tra i canneti”. È l’anguilla del Trasimeno quella delicatamente dipinta da Mario Lucrezio Reali, chimico prestato alla poesia. Grasse e prelibate sono le carni di questo pesce sguisciante, dal corpo allungato e serpentiforme e il ventre giallastro, che i pescatori della zona catturano con il “tofo”. E se a cadere nella caratteristica rete conica sia la primaverile “boccona”, piuttosto che l’autunnale e più rinomata “maretica”, poco importa. L’anguilla aggrada comunque il palato. Affumicata, marinata all’alloro, cotta allo spiedo o alla griglia. Ma è nel tradizionale tegamaccio, una squisita zuppa di pesce lacustre cucinata nel tegame di terracotta, a fuoco lento, per cinque ore, che gli schietti sapori del lago si trasformano in romantici versi.

## B. BRUSTENGOLO

Ricco pane dei poveri. La contraddizione – che nol consentirebbe – è soltanto apparente. Nel Brustengolo, pane dolce tipicamente perugino, l’impasto di acqua tiepida e farina di mais è nei fatti impreziosito da un corredo di ingredienti che ha poco da invidiare al più regale dei deschi. Dopo una lunga notte di riposo, l’umile composto smette i suoi abiti da bifolco e viene vestito a festa con l’aggiunta di zucchero, mele tagliate a fettine, uvetta, olio di oliva, succo e buccia di limone grattugiata, pinoli, gherigli di noci, semi di anice o, in liquida alternativa, qualche goccia di mistrà. Il tutto è amalgamato, steso nello stampo ben oliato e infornato. Un solo morso e prendono vita i ricordi dell’autunno, di antiche tradizioni rurali, di un’infanzia felice, dei campi coltivati a granturco, dei tempi grami, quando bastava qualche manciata di frutta secca per sentirsi un re.

## C. CORATELLA

Se lo fece per sfidare il demonio, per vincere le tentazioni della gola o per semplice penitenza, non è dato sapere. Certo è che Fra’ Jacopone da Todi patì non poche sofferenze nel baciare e lambire la coratella appesa nella sua cella, senza poterla addentare. La storia è nota: la carne presto marcì “et puzava ssì forte che se sentiva per tuto el dormitorio”. Dal pestilenziale fetore al soavissimo odore, dalla carne putrescente al “giubilo del cuore”. La coratella d’agnello è pietanza prelibata che sulla tavola umbra non può certo mancare. Rigorosa è la sequenza di polmone, cuore, frattaglie e, solo da ultimo, fegato. Interiora lavate in acqua e aceto, rosolate nell’olio con un trito di cipolla, condite con sale, pepe, rosmarino e una fettina di limone, sfumate con il vino bianco e fatte insaporire a tegame coperto. È così che si compone la lauda al gusto.

## [A.] THE EEL OF LAKE TRASIMENO

“On the surface of the water painted by the olive trees, the islands are immersed at midday. The swish of the boat can be heard in the air waking the eels among the reeds”. The eel, delicately described by Mario Lucrezio Reali chemist-turned-poet, is to be found in Lake Trasimeno. The meat of this long and slippery, yellow-bellied fish is fatty and delicious. The local fishermen catch it using a *tofo* or cone-shaped net.

And if the eel is the *boccona* caught in spring, rather than the more renowned *maretica* found in autumn, no matter; it is just as tempting to the palate, whether smoked, marinated with bay leaves, cooked on the spit or on the grill. But it is in the traditional *tegamaccio*, the exquisite lake fish soup cooked in a terracotta casserole dish on a low flame for five hours that the pure flavours of the lake are transformed into sheer poetry.

## [B.] THE POOR MAN’S RICH BREAD

The poor man’s rich bread. This seemingly illogical contradiction is only apparent. In the *Brustengolo*, a traditional sweet bread from Perugia, the dough made with warm water and corn flour is enriched with a wealth of ingredients that are worthy of the most regal of feasts. The humble dough is left to rise all night, then sheds its Cinderella rags and dons its ball gown with the addition of sugar, sliced apples, raisins, olive oil, grated lemon rind, lemon juice, pine nuts, walnut kernels, aniseed or a few drops of anisette. These are all mixed together well, rolled out in a well-oiled cake mould, and placed in the oven. A single bite and memories come flooding back: memories of autumn, old country traditions, a happy childhood, fields of corn, of less affluent times when a handful of nuts was a rare treat.

## [C.] OFFAL

Whether it was to challenge the devil, to overcome temptation or simply as an act of penance, is no longer known. However there is little doubt that Fra’ Jacopone da Todi suffered a good deal when he kissed and licked the offal hanging in his cell without being able to take a bite. The legend is famous: very soon the meat rotted and “stank so badly that the smell spread through the whole dormitory”. From a nauseating stink to delicious aroma, from rotten meat to “heart’s delight”. Lamb’s offal is a delectable dish and a must on the Umbrian table. Strict sequence must be observed in its preparation: lungs, heart, giblets and, only at the end, the liver.

All the parts must be first washed in water and vinegar, then sautéed in the pan with some chopped onion, seasoned with salt, pepper, rosemary and a slice of lemon; a dash of white wine at the end, and then the pan is covered to concentrate the flavour. And this is how a ‘laud to flavour’ is composed.



## D. DAINO

Non cinghiali, cervi, caprioli o altri selvatici ungulati, che pure popolano i boschi umbri in gran numero, ma daini. Nel territorio di Nocera Umbra l'allevamento e la lavorazione delle carni del Dama Dama – così Linneo volle appellare il rustico e frugale cervide – sono tradizioni consolidate. Delizioso è il bocconcino, ottenuto da finissima macinazione di carne magra di daino e del grasso di maiale, aromatizzato con sale, pepe e bacche di ginepro, insaccato, legato con lo spago e fatto stagionare un mese. Non meno prelibati sono i cacciatorini, salami di piccole dimensioni ma di grande gusto, o il filetto, ricavato con chirurgica precisione dalla lombata. Superbo è poi il prosciutto ottenuto dalla coscia sgrassata, salata a secco, conciata con aromi, affumicata e lasciata maturare. Non inquieti il rosso scuro di quella fetta priva di marezza, ci si affidi piuttosto al palato.

## E. ERBA

Bieta selvatica, erba brucia, erba del becco, porcacchia, raperonzolo, caccialepre, borragine, pimpinella, saprusella, gobbi, camettole, luppoli, vitalbe, strigioli, crocette, grespigni... Piante campestri dai nomi bizzarri, spesso dialettali, capaci di far ammattire il più zelante dei botanici; piante che gli umbri, con grande senso pra-

## [D.] FALLOW DEER

Not wild boar, deer, roe deer, or other hoofed beasts that populate the forests of Umbria in great number, but fallow deer. Linnaeus called this plain and frugal cervid, Dama Dama. In the Nocera Umbra region the breeding and curing of fallow deer meat is a time-honoured tradition. Delicious *bocconcino* sausage is obtained by finely grinding the lean venison meat with pork fat flavoured with salt, pepper and juniper berries; then it is made into sausages, tied with string and left to season for a month. No less enticing are the cacciatorini sausages, small in size but packed with flavour, or the filet removed with surgical precision from the loin. Especially exquisite is the ham cut from the leg: after the fat is removed it is dry-salted, pickled with herbs and spices, smoked and left to mature. Pay no attention to the dark red colour of that slice with no fat marbling; have faith in your palate. You will not be disappointed.

## [E.] WILD HERBS

Wild chard, rampion, borage, burnet, wild hops, traveller's joy, sainfoin... Plants that grow in the countryside with strange names like *erba brucia*, *erba del becco*, *porcacchia*, *caccialepre*, *saprusella*, *gobbi*, *camettole*, *strigioli*, *grespigni* – often in dialect – names



È ERBA UMILE, CHE IN  
CUCINA SA FARSI GRANDE.  
THESE ARE "HUMBLE"  
PLANTS THAT KNOW HOW  
TO SHINE IN THE KITCHEN.



tico, chiamano più semplicemente erba. È erba ribelle, infestante o rampicante, quella che nasce spontanea nei campi, nei boschi, nei prati, lungo i fossati, nei greppi dei viottoli di campagna. È erba d'antan, che sa di vigilia e di "mangiar di magro". È erba umile, che in cucina sa farsi grande. I gambi, le foglie o le radici vengono conditi a insalata con olio, sale e aceto o appena sbollentate in acqua salata o ripassate in un soffritto di lardo e spicchi di aglio o utilizzate come agreste ripieno di un'immancabile torta al testo.

## F. FAGIOLINA DEL TRASIMENO

Riscoperta. Rilancio. Rivalorizzazione. Quel "ri" avanza inesorabile, sull'onda del recupero delle identità territoriali e delle opportunità legate ai nuovi mercati delle produzioni tipiche e di qualità, e spinge la fagiolina del lago Trasimeno. Grazie ad un manipolo di coraggiosi agricoltori, a Slow Food e all'Università di Perugia, questo prelibato legume, di etrusco lignaggio, è stato sottratto all'oblio e si ripresenta (ancora un ri) a tavola in tutto il suo splendore. Varietà locale di fagiolo dall'occhio coltivata nei terreni umidi del fondovalle lacustre. Piccolo, ovale e multicolore, dalla buccia sottile e il sapore erbaceo, delicato, quasi burroso, si fa gustare lesato e condito con un filo di olio extravergine o in una zuppa di pane raffermo o sublimato dalla suina cotenna. Ma dà il meglio di sé cotto nella pignatta, lentamente, con aglio e pomodoro.

## G. GHIOTTA

La testa, il collo, le punte delle ali e le zampe di una bella palomba (il colombaccio) – e, perché no, qualche uccelletto spennato – vengono energicamente battuti, sminuzzati, ridotti in poltiglia e versati in un antico tegame di forma bislunga e munito di manico. Ghiotta. "Destinata a ricevere in sé ghiotte cose e leccarde". Dal contenitore al contenuto il passo – metonimico – è breve. Nell'ingrediente finiscono salvia, rosmarino, pepe nero in grani, aglio, buccia di limone, aceto, olio extravergine d'oliva e una dose abbondante di vino rosso, di buon corpo. E ancora, in un delirio gustativo, capperi, olive, bacche di ginepro, acciuga, tozzi di pane raffermo, prosciutto tritato e fegatini di pollo. Poi è ancora la palomba, che cuoce infilzata allo spiedo con struggente lentezza, a grondare i suoi umori nel ricco tegame e a rendere la ghiotta ancor più ghiotta.

## H. H<sub>2</sub>O, ACQUA

Due atomi di idrogeno uniti, in legame covalente, a un atomo di ossigeno. È l'acqua. Mistica e primigenia, vivificatrice e miracolosa, sacra e purificatrice, quieta e cristallina. Umbria, regione dell'acqua. Buffo paradosso per una terra così lontana dai mari, eppure assai ricca di questo elemento vitale. È così. In Umbria l'acqua è







that drive even the most zealous of botanists crazy; plants that the Umbrians with practical good sense group under the title of “herbs”.

Wild herbs, weeds or creepers, plants that grow wild in the fields, in the woods, in pastures and along ditches, on the steep banks of country lanes. These are plants from times long gone that recall Christmas Eve and “days of abstinence”. These are “humble” plants that know how to shine in the kitchen. The stalks, the leaves or the roots are seasoned in salads with oil, salt and pepper, or perhaps thrown into boiling water for a minute or two... or lightly fried with a little lard and a clove of garlic, or used for a rustic filling in the inevitable *torta al testo*, savoury flatbread.

[F.]

### FAGIOLINA BEANS OF LAKE TRASIMENO

Re-discovery, Re-launching, Re-development. That “re” advances relentlessly in the wake of the recovery of a regional identity and the opportunities linked with new markets for traditional and high quality products – luckily also promoting the Fagiolina bean of Lake Trasimeno. Thanks to a handful of intrepid farmers, the Slow Food movement, and the University of Perugia, this delicate legume that dates back to the Etruscans, has been saved from oblivion and is now re-presented (another ‘re’) at our tables in all its former glory. This local variety of the cowpea is grown in the damp valley floor of Lake Trasimeno. Small-sized, oval, and multicoloured, with its fine skin and delicate, almost buttery, herbal flavour, it is delicious when lightly boiled and seasoned with a drop of extra virgin olive oil, or served in a stale bread soup, or enhanced with pork rind. But it is at its best cooked slowly in a pot with garlic and tomato.

[G.]

### GHIOTTA

*(Ghiotta means delicious but also greedy, and is the name of the dripping pan used to prepare this dish, also called Ghiotta)*

The head, neck, wing tips, and the feet of a wood pigeon – and maybe a few extra small plucked birds – are pounded, chopped up, reduced to a pulp and poured into a traditional old oblong dripping pan with a handle called a *ghiotta*. The term means “destined to receive tempting juicy morsels”. From container to content – the figurative passage is brief.

Sage, rosemary, black pepper grains, garlic, lemon rind, vinegar, extra-virgin olive oil, and a generous dose of good strong red wine all go into the sauce. Then to complete this taste bud thrill, capers are added, along with olives, juniper berries, anchovies, pieces of stale bread, chopped ham, and chicken livers. Finally, the wood pigeon is cooked tantalisingly slowly on a spit so that its juices and flavour drip into the pan to make the *ghiotta* dish even more succulent.



ovunque: nei laghi, nei fiumi, nelle cascate, nei canali di irrigazione, nelle artistiche fontane medievali, nel sottosuolo, nei massicci carbonatici della dorsale appenninica, nelle numerose sorgenti e nei complessi termali tanto apprezzati dai Romani. *Salus per aquam*. Benefiche e curative sono le proprietà delle acque minerali umbre utilizzate per le cure idropiniche e per l'imbottigliamento. Sangemini, Sanfaustino, Rocchetta, Flaminia, Viva, Misia, Fonte Tullia sono soltanto alcune delle rinomate acque di una regione completamente sconosciuta a Nettuno.

## I. IMPASTOIATA

Nessun ostacolo. Nessuna corda, laccio o lacciolo. Di animali legati, neanche a parlarne. Questo piatto tradizionale, dall'etimo sviante, altro non è che un goloso incontro tra un proteico macco con i fagioli e quell'inesauribile concentrato di sostanza ed energia racchiuso nella polenta. I legumi (di norma cannellini o borlotti) vengono tenuti in ammollo per una notte intera, quindi lessati e fatti insaporire in un soffritto con il battuto di lardo, un trito di cipolla, sedano, carota, pomodori ben maturi (spellati e senza semi), sale e pepe quanto ne basti. Poi, a cottura ultimata, incontrano la molle polenta di farina di mais. Si abbracciano, si "impastoiano", insaporendosi gli uni con l'altra. Il piatto contadino è pronto. Una generosa spolverata di pecorino e potrà essere consumato, caldo o freddo.

## L. LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA

I fiorellini bianchi con venature violacee si alternano alle azzurre campanule, al giallo intenso delle olmarie peperine, al cremisi dei papaveri, al blu dei fiordalisi. Sullo sfondo, il verde smeraldo dell'altopiano carsico e, intorno, a rendere questo pezzo di Parco Nazionale dei Monti Sibillini ancor più metafisico, la nebbiolina madreperlacea del primo crepuscolo estivo. È questa la casa della lenticchia di Castelluccio di Norcia, prodotto tradizionale insignito con una meritatissima IGP. Seme lillipuziano, piatto, tondeggiante, striato. Colori che virano dal nocciola al verdastro. Buccia assai sottile e gusto delicato. Ottima come contorno, ideale per accompagnare un salume. I tempi di bollitura contenuti, la capacità di mantenere la cottura e di non perdere la buccia sono solo alcuni dei numerosi pregi gastronomici di questo legume. E poi il sapore inimitabile e il nostalgico ricordo dell'aia e del vecchio contadino che fa roteare sulla testa il suo mazzafrustu e batte ritmicamente i baccelli sulla paglia.

## M. MAZZAFEGATO

Tre quarti di carne di seconda e terza scelta (i pregiati scarti dei banchi dell'antica macelleria) e un quarto di fegato di maiale, un po' di polmone e di spuntatura di

## [H.] H<sub>2</sub>O, WATER

Two atoms of hydrogen bonded with one of oxygen linked by co-valent bonds. Water. Mystical and primigenial, life-giving and miraculous, sacred and purifying, calm and crystalline. Umbria – a land of water. Strangely paradoxical for a region so far from the sea, and yet so rich in this vital element. But it is true. In Umbria, water can be found everywhere: in the lakes, rivers, and waterfalls, in the irrigation canals, the artistic medieval fountains, in the subsoil, in the carbonate rocks of the Apennines, and in the dozens of thermal springs and pools so loved by the Romans. *Salus per aquam*.

Umbrian mineral waters have beneficial and healing properties and are used in hydropinic treatment and bottled mineral water. Sangemini, Sanfaustino, Rocchetta, Flaminia, Viva, Misia, and Fonte Tullia are a few of the renowned mineral waters to be found in this region unknown to Neptune.

## [I.] FUSION COOKING

(play on words between "Pastoia" to fetter or tether, and the name of the dish "impastoiata": which is the "fusion" between bean sauce and polenta).

No barriers, no ropes, shackles or restraints. No tethered animals. This traditional dish with its misleading etymology is nothing other than a mouth-watering combination of a proteic bean *macco* and the inexhaustible concentration of substance and energy to be found in polenta. The legumes (normally *cannellini* or *borlotti* beans) are left to soak overnight, then boiled and fried lightly with lard, chopped onions, celery, carrots, very ripe tomatoes (peeled, with the seeds removed) and salt and pepper to taste. When they are cooked, they are poured over the cornmeal polenta. The two "fuse" together, the bean sauce soaking into the polenta, each one transferring flavour to the other. With a sprinkling of grated pecorino cheese this rustic dish is delicious either hot or cold.

## [L.] LENTILS FROM CASTELLUCCIO DI NORCIA

Tiny white flowers tinged with violet hide among blue harebells, yellow dropwort, bright red poppies, and deep blue cornflowers. In the background, the deep emerald green of the Karst plateau and the fine mother of pearl mist of early summer dusk make this area of the Sibylline Mountains National Park even more suggestive. This is the home to the lentils of Castelluccio di Norcia; a traditional product awarded a well-deserved IGP. The lentils are small, flat, round, striped seeds in colours that range from nut brown to speckled green. Excellent for garnishing main dishes and perfect for serving with cured meats, lentils require only a short boiling time. They have many advantages,



polpa. Questa è la base dell'impasto del mazzafegato, salume tipico della tradizione regionale più ortodossa, che viene tritato finemente, salato, pepato, insaporito con fiori di finocchio e pinoli (nella versione dolce la carne è ulteriormente conciata con lo zucchero, l'uva passa, le bucce d'arancia e un rinvigorente goccio di vinsanto), insaccato in un budello naturale precedentemente aromatizzato nel vino, legato con lo spago, appeso e lasciato stagionare in cantina per almeno un paio di mesi. Colore scuro, profumo aromatico, sapore rustico, intenso e deciso. Salsiccia matta, insomma. Gustata con un paio di fette di pane cotto al forno a legna, è autentica gioia per i cultori del quinto quarto.

## **N.** **NORCINO**

Alto medioevo. Nei dintorni di Norcia, tra erbosi pendii, ampie faggete e boschi di querce di alto fusto è assai diffuso il pascolo dei suini. Gli allevatori della zona possiedono notevoli abilità manuali e presto si specializzano nella mattazione, castrazione e lavorazione dei maiali. La loro innata attitudine si perfeziona grazie alle nozioni di anatomia apprese dai monaci benedettini della vicina abbazia di Sant'Eutizio. E l'antico esercizio di "acconciare, condire ed ammannire in mille guise le carni dei majali" diventa una professione, una qualifica, un'arte. Nasce il moderno norcino, nascono corporazioni e confraternite, ma nascono soprattutto quei capolavori di gusto e artigianalità che tutto il mondo ci invidia. Salsicce, coppe, porchette, coppiette, lombetti, capocolli, ciauscoli, soppressate, mortadelle, prosciutti, pancette, guanciali, mazzafegati, budellacci, sanguinacci, salami, coralline, fiaschette del frate, coglioni di mulo e un'interminabile teoria di squisiti salumi ed insaccati.

## **O.** **OCA**

In Umbria il gioco dell'oca ha regole tutte sue. Non ci sono dadi, né caselle, segnalini e tabelloni a spirale. Quanto alle palmipedi partecipanti, c'è davvero poco da divertirsi. In passato la sorte riservava loro due sole fatali alternative: diventare soffice piuma per i materassi da lasciare in dote alle figlie in età da marito o essere trasformate in succulente pietanze durante i freddi mesi invernali. Oggi i materassi vengono imbottiti con molle, lana e lattice di gomma, ma il destino gastronomico degli starnazzanti animali da cortile è, ahimè, rimasto immutato. E a divertirsi sono i buongustai, quando a tavola fanno la loro comparsa fumanti piatti di gnocchi, umbricelli o tagliatelle al sugo di oca, oche arrosto, oche in porchetta, oche ripiene alla contadina e fritto d'oca in padella.

## **P.** **PATATA ROSSA DI COLFIORITO**

Altopiano di Colfiorito, Appennino umbro-marchigiano. I reperti paleolitici, le duecentocinquanta tombe ad

including maintaining cooking heat and not losing their shells. The unmistakable flavour brings back nostalgic memories of the countryside, old farmers swirling their threshing flails and the rhythmic sound of seeds being beaten on straw.

## **[M.]** **MAZZAFEGATO SAUSAGE**

Three parts of second or third grade meat (the wonderful pieces discarded on old butchers' shop benches) and one part of pork liver, a little lung and a little lean meat. These are the basic ingredients for *mazzafegato*, one of Umbria's most popular traditional sausages: they are chopped finely, seasoned with salt and pepper, flavoured with fennel flowers and pine nuts (in the sweet version, sugar, raisins, and orange peel are added with some *vinsanto* for impact), and put into natural intestine previously washed and marinated in wine; they are then tied with string, hung and left to season in the cellar for at least a couple of months. *Mazzafegato* has a dark colour, an aromatic smell, and a strong intense rustic flavour. In short, a *Salsiccia matta*. Eaten with a couple of slices of bread baked in a wood oven, this is a true delight for fifth quarter or offal enthusiasts.

## **[N.]** **PORK MEAT BUTCHER**

During the High Middle Ages the grassy slopes and large beech and oak forests were a favourite pasture ground for pigs. Pig farmers in the area were extremely dextrous and soon specialised in slaughtering, castration, and pork curing. Their natural aptitude was perfected thanks to notions of anatomy learnt from Benedictine monks in the nearby abbey of Sant'Eutizio. And so the ancient practice of "dressing, flavouring, and curing pork meat in a thousand ways" became a calling, an occupation, an art. This led to the profession of the modern *norcino* or pork butcher; corporations and confraternities were founded, but above all, it led to those hand-crafted masterpieces full of flavour that are admired all over the world. Pork sausage, *coppa*, roasted suckling pig, sirloin, ham, bacon, pork jowl, smoked spiced intestine, blood sausage, *mortadella*, and the infinite variety of wonderful Umbrian cured meats and salami with suggestive names like *coppietta*, *capocollo*, *ciauscolo*, *soppressata*, *mazzafegato*, *salame*, *corallina*, *fiaschetta del frate*, and *coglioni di mulo*.

## **[O.]** **GOOSE**

In Umbria the Game of the Goose has rules all its own. There are no dice, no squares, no counters or spiral game board. And for the fine-feathered players, it is not really much fun. In the past only two fates awaited a goose: providing the soft goose down for



inumazione (corredate di ceramiche, armi in ferro e oggetti ornamentali), le capanne risalenti all'età del ferro e una meravigliosa chiesa in stile protoromanico, la basilica di Plestia, giustificano abbondantemente il viaggio. Se poi alla passione per la storia si accompagna quella per la gastronomia, l'occasione è propizia per gustare, in loco, la patata rossa di Colfiorito. Il tubero, dalla caratteristica buccia ruvida, sottile e rossastra e dalla polpa soda e croccante, è stato introdotto dagli agricoltori della zona agli inizi degli anni Sessanta e ha saputo ambientarsi perfettamente alle basse temperature e ai terreni sabbiosi dell'altopiano. Il sapore è ottimo, i quantitativi prodotti sono esigui, la commercializzazione è locale. Tre motivi in più per mettersi in viaggio.

#### **Q.** **QUADRUCCI**

Nulla a che vedere con i rinomati disegni d'epoca rinascimentale che ornano preziosi lini. Questi quadrucci non nascono dall'incrocio di trama e ordito, ma da un impasto di acqua e farina di grano tenero (con la moderna variante dell'uovo), lavorato da mani altrettanto sapienti. Piccoli quadrati di sfoglia cucinati con un corroborante brodo di gallina, la cotenna del maiale, la cicoria selvatica, la verza, le patate e le carote, i piselli, i ceci, i fagioli o le lenticchie. Al pari di frascatelli e passatelli, appartengono alla grande famiglia della pasta da

the dowries of daughters of marriageable age, or being transformed into succulent dishes during the cold winter months. Mattresses today are filled with springs, wool and rubber latex, but the gastronomical fate of the unhappy goose has, alas, remained unchanged. The only ones who enjoy themselves are the gourmets when exquisite dishes are brought to the table heaped high with *gnocchi*, *umbricelli* or *tagliatelle* served with goose meat sauce, followed by roast goose, goose stuffed with various fillings, and goose fried in the pan.

#### **[P.]** **COLFIORITO RED POTATOES**

The high plateau of Colfiorito in the Appennines between Umbria and the Marches, with its Paleolithic finds, the 250 burial tombs (filled with ceramics, iron weapons and ornamental objects), the huts that date back to the Iron age, and the marvellous proto-Romanesque Basilica di Plestia, more than justify a visit to the area. And if your love of history is matched by a passion for gourmet cuisine, then this is a great opportunity to taste the red potatoes of Colfiorito *en place*. This potato variety has a rough but thin and reddish skin, and firm crunchy flesh. It was introduced to the area by farmers at the beginning of the sixties and adapted itself perfectly to the low temperatures and sandy plateau soil. The flavour is excellent, and

**LA FORMA SFEROIDALE RICORDA IL PISELLO, MA IL SAPORE È SIMILE A QUELLO DELLA FAVA.**  
**THE SPHERICAL SHAPE RECALLS THE PEA, BUT THE FLAVOUR IS CLOSER TO THAT OF FAVA BEANS.**





minestra, pietanza conviviale per eccellenza che, dalle Alpi alla Sicilia, stringe l'italico stivale in un unico grande abbraccio. Piatti semplici e genuini, ricchi e nutrienti, brodosi ma non troppo; piatti della memoria, piatti che scaldano corpo e anima e rasserenano la mente.

## **R. ROVEJA**

La forma sferoidale ricorda il pisello, ma il sapore è simile a quello della fava. La roveja, *pisum arvense*, è un legume curioso, dall'elevato contenuto proteico, le origini dubbie (pare provenire dal Medio Oriente), la grande capacità di adattamento (resiste alle basse temperature e non necessita di molta acqua) e le alterne fortune. Nel passato più remoto è assoluta protagonista dell'alimentazione; a metà del Novecento, per la maggiore redditività di altre colture, rischia l'estinzione; negli ultimi anni, infine, grazie alla tenacia di eroici agricoltori di Cascia e dintorni, torna a nuova vita. Oggi questo pisello dei campi, dal colore cangiante verde, grigio e marrone, è un ricercatissimo prodotto gourmet. Da consumarsi fresco o essiccato nelle zuppe e nelle minestre. Macinato a pietra, si trasforma in un'amarognola farina utilizzata per preparare la farecchiata, una polenta insaporita con olio, aglio e battuto di acciughe.

## **S. SEDANO NERO DI TREVI**

"Sora nostra matre terra, la quale ne sustenta et governa, et produce diversi fructi con coloriti flori et herba". Nel *Cantico* delle ombre creature c'è spazio anche per un ortaggio dall'insolito colore, coltivato nelle terre umide e argillose tra Borgo e il fiume Clitunno. È il Nero di Trevi, una particolarissima cultivar di sedano, dal cuore tenero e polposo e il profumo irresistibile. Tra ritualità e antiche tradizioni, le lavorazioni seguono un preciso calendario. Da sempre. Si semina ad aprile (possibilmente con luna calante); ad ottobre, invece, si legano e si interrano le piante giunte a maturazione. Solo così il verde scuro delle coste schiarisce, assumendo colorazioni più candide e rassicuranti. E il sedano fa il suo ingresso a tavola. Dall'intramontabile pinzimonio alla sontuosa parmigiana, dall'insalata alla purea, dalla pastasciutta al ripieno di salsiccia, dalla zuppa alla frittella.

## **T. TORCOLO DI SAN COSTANZO**

Alcuni sostengono che la forma circolare della ciambella richiami la collana di san Costanzo o, alternativamente, la ghirlanda di fiori usata per coprire i segni del feroce martirio; altri affermano che il buco rappresenta invece il collo decapitato del santo stesso; altri ancora – più laicamente – ritengono che il foro sia stato concepito solo per una questione di praticità e trasportabilità. Considerando questi ultimi una trascurabile minoranza, possiamo affermare, senza tema di smentita, che il Torcolo di San Costanzo è il dolce dei dolci della tradizione perugi-

production and sales are still limited to local markets. Three more reasons to stop for a visit.

## **[Q.] SMALL PASTA SQUARES**

*(Play on words between hand-woven linen patterns and the small pasta squares)*

*Quadrucci*: not the beautiful Renaissance patterned borders to be found on heirloom linens. These *quadrucci* are not born from warp and weave but from water and bread flour (with eggs added for the modern version), and kneaded with the same dexterity used in weaving. Small squares of pastry dough cooked in a rich chicken broth with pork rind, wild chicory, cabbage, potatoes and carrots, peas, chick peas, beans or lentils. Like *frascatelli* and *passatelli*, it belongs to the large range of broth pasta, a favourite family dish with Italians throughout the country from the Alps to Sicily. Simple genuine cooking, rich and nutritious, in thin broth, but not too thin; dishes that bring back family memories, dishes that warm body and soul and bring peace of mind.

## **[R.] ROVEJA FIELD PEAS**

The spherical shape recalls the pea, but the flavour is closer to that of fava beans. The *roveja*, *pisum arvense*, is an unusual legume with a high protein content. Its origins are not certain (although it seems it came from the Middle East), but it adapts very quickly to soil and climate, resisting low temperatures, and does not require much water. A few centuries ago it was the staple diet, but in the mid 20th century it almost became extinct because of the greater yield of other crops. In recent years, thanks to the tenacity of heroic farmers in Cascia and surrounding areas, it has returned to our tables. Today this field pea, with its variety of green, grey and brown colours, has become a popular gourmet product. It can be eaten fresh or dried for soups and stews. When ground it forms a slightly bitter flour used to make *farecchiata*, a polenta seasoned with oil, garlic and flattened anchovies.

## **[S.] BLACK CELERY FROM TREVI**

"All Praise be yours through our sister Mother Earth, who sustains us and governs us and produces various fruits with coloured flowers and herbs". Even in the *Canticle of the Creatures* there is still space for a vegetable of an unusual colour grown in the damp clay soil between Borgo and the Clitunno River. This is Black celery from Trevi, a very unusual variety, with a tender pulp and irresistible aroma. Ritual and ancient tradition have always set out precise rules for growing black celery. It is sown in April (if possible with a waning moon); however, in October the plants are bound and buried





na, creato proprio in onore di uno dei tre patroni della città. Tradizione millenaria, sapore genuino, ingredienti semplici e facilmente reperibili che, nella ricetta codificata dall'Accademia Italiana della Cucina di Perugia, sono: farina di grano tenero, acqua, lievito acido, olio extra vergine di oliva, zucchero, uva passa, cedro candito, anice e pinoli.

## **U.** **ULIVO**

Spolette volanti, macchine a vapore, ciminiere che sbuffano. La rivoluzione industriale emette i suoi primi vagiti. C'è bisogno di olio per sfamare la gente, alimentare le lampade e illuminare il progresso. Le autorità incoraggiano l'impianto di nuovi uliveti e quando nel 1829 papa Pio VIII, con solenne notificazione, promette a chi metta a dimora una pianta di ulivo il premio di un paolo (equivalente al guadagno di un'intera giornata lavorativa nei campi), l'Umbria, come per magia, si ricopre di ulivi. Dai frantoi sgorga un olio verde smeraldo, intenso, fruttato, dal persistente profumo di oliva fresca e di erba appena tagliata, dal retrogusto piacevolmente amarognolo. È l'olio di ieri. È l'olio di oggi. L'extravergine DOP Umbria, della regione grandissimo vanto.

until they are ripe. This is to blanch the dark green stalks to provide a lighter and more reassuring colour. Then the celery can be served at the table in dishes ranging from traditional *pinzimonio* to the delicious *parmigiana*, used in salads, puréed to season pasta, stuffed with sausage, or cooked in soups and fritters.

## **[T.]** **CAKE OF SAN COSTANZO**

Some believe that the cake's ring shape recalls the necklace of San Costanzo or, alternatively, the garland of flowers placed to cover the brutal signs of his beheading. Others believe that the hole in the centre represents the saint's decapitated neck, while others, think there is a more practical and secular reason, and that the hole was created to make the cake easier to carry. Since we feel the latter represent a very small minority, we feel we can confirm without fear of contradiction that the *Torcolo di San Costanzo*, is the traditional cake of Perugia *par excellence*, created specifically in honour of one of the city's three patron saints. The basic recipe has changed little in a thousand years; with its genuine flavour and simple local ingredients, it has now been codified by the Accademia Italiana della Cucina di Perugia. The ingredients are: bread flour, water, acid yeast, extra-virgin olive oil, sugar, raisins, candied citron, aniseed and pine nuts.

## **[U.]** **OLIVES**

Flying spools, steam engines, smoking chimneys: the industrial revolution had started. Suddenly there was an urgent need for oil for cooking, to fuel the oil lamps, and to light up progress. The authorities encouraged the planting of new olive groves and in 1829 when



## V. VENTRESCA

Di nuovo lui, il nobile suino, del quale – e l'antico adagio è assoluta verità – non si butta via nulla. Nei dialetti dell'Italia centrale (umbro compreso), la ventresca è un tipo di pancetta ottenuta dal ventre del maiale, privata della cotenna, salata, aromatizzata con vino, aglio, pepe ed altre spezie, arrotolata (ne esiste anche una versione "tesa"), incartata, legata, appesa a un vecchio gancio di acciaio e lasciata stagionare. Quintessenza di sapore sotto forma cilindrica. Poi la lama di un coltello viola la sua integrità. Le fette cadono docilmente sul tagliere. Le strie marmorizzate del grasso si alternano, in una giostra concentrica, con quelle rosate della carne più magra. Al contrasto cromatico ne seguono uno olfattivo (i boschi e gli aromi speziati) e uno gustativo (ancora il grasso e il magro in perpetua lite, ancora l'armonia dietro la saporta guerra dei contrari).

## Z. ZAFFERANO DI CASCIA

«È buono ma è un po' caro» argomenteranno alcuni. Ma basti pensare al sapore inarrivabile, alle specifiche necessità colturali, alla lavorazione rigorosamente manuale, alla rigida selezione e, soprattutto alle minime quantità prodotte, per farsi una ragione dei costi elevati. Per ottenere un chilo di zafferano fresco di Cascia, zafferano purissimo dell'Umbria (quantitativo che corrisponde, grammo più, grammo meno, a circa due etti di prodotto secco), occorrono circa duecentomila fiori di *Crocus Sativus*. I bulbi vengono espianati ogni anno alla fine di luglio e, dopo un'attenta selezione, subito messi a dimora agli inizi di agosto. I fiori, di un bel colore violetto, sono raccolti tra ottobre e novembre, alle prime ore del mattino, per evitare il contatto diretto con i raggi del sole. Nell'arco della giornata gli stimmi trifidi – solo quelli di colore rosso vivo – vengono separati dal fiore e fatti essiccare lentamente, mediante tostatura su brace di legna. Un lavoro manuale, lungo, complesso, che richiede una pazienza zen e giustifica il prezzo. [Maggio 2011] ●

**PER OTTENERE UN KILO DI ZAFFERANO FRESCO DI CASCIA, ZAFFERANO PURISSIMO DELL'UMBRIA, OCCORRONO CIRCA DUECENTOMILA FIORI DI *CROCUS SATIVUS*. TO OBTAIN A KILO OF FRESH CASCIA SAFFRON OF PUREST UMBRIAN QUALITY, YOU NEED ABOUT TWO HUNDRED THOUSAND *CROCUS SATIVUS* FLOWERS.**

Pope Pius VIII solemnly announced that each person who planted an olive tree would be granted a *paolo* (the equivalent of a day's wages working in the fields) as if by magic, Umbria was filled with olive trees. An intensely perfumed, emerald green oil gushed from the presses; a heady fruity aroma of olives and freshly cut grass with a pleasant, slightly bitter aftertaste. The genuine natural oil of the past... but also of today. Extra-virgin DOP oil of Umbria – the pride of the region.

## [V.] VENTRESCA

*(Rolled and cured Pork bacon)*

Back in the limelight once more, the uncontested monarch – pork. And as the old saying goes, nothing is wasted: pig is still consumed from snout to tail. In the dialect of central Italy, including Umbria, *ventresca* is a type of *pancetta* or bacon made from pork belly. The rind is removed, and the meat is salted, flavoured with wine, garlic, pepper and other spices, then rolled, (although a "flat" version also exists) wrapped in brown paper, tied with string, and left to season hanging from an old steel hook. The quintessence of flavour in cylindrical form. Then the knife blade cuts into its perfection. The slices fall gently onto the cutting board. Concentric circles of marbled ribbons of fat contrast with the lean pink meat. The difference in colour is echoed by the contrasting aromas (woods and spices) and flavours (fat and lean). Eternal opposites creating perfect harmony.

## [Z.] SAFFRON FROM CASCIA

«It is good, but a bit expensive», argue certain people. But one only needs to remember the incomparable flavour, the difficulties in growing these crops, the meticulous harvesting all performed strictly by hand, the severe selection standards, and above all, the very small quantities produced to understand the reasons for the high price.

To obtain a kilo of fresh Cascia saffron of purest Umbrian quality, (an amount which produces more or less two ounces of dry saffron) you need about two hundred thousand *Crocus Sativus* flowers. The bulbs need to be dug up every year at the end of July, and after careful selection are replanted at the beginning of August. The beautiful violet-coloured flowers are harvested in October and November very early in the morning to prevent direct contact with the sun's rays. During the day, the trifid stigmas – only those which are bright red in colour – are separated from the flower and left to dry slowly on screens over hot wood embers. A long, complex, manual process that requires zen-like patience and that more than justifies the price. [May 2011] ●






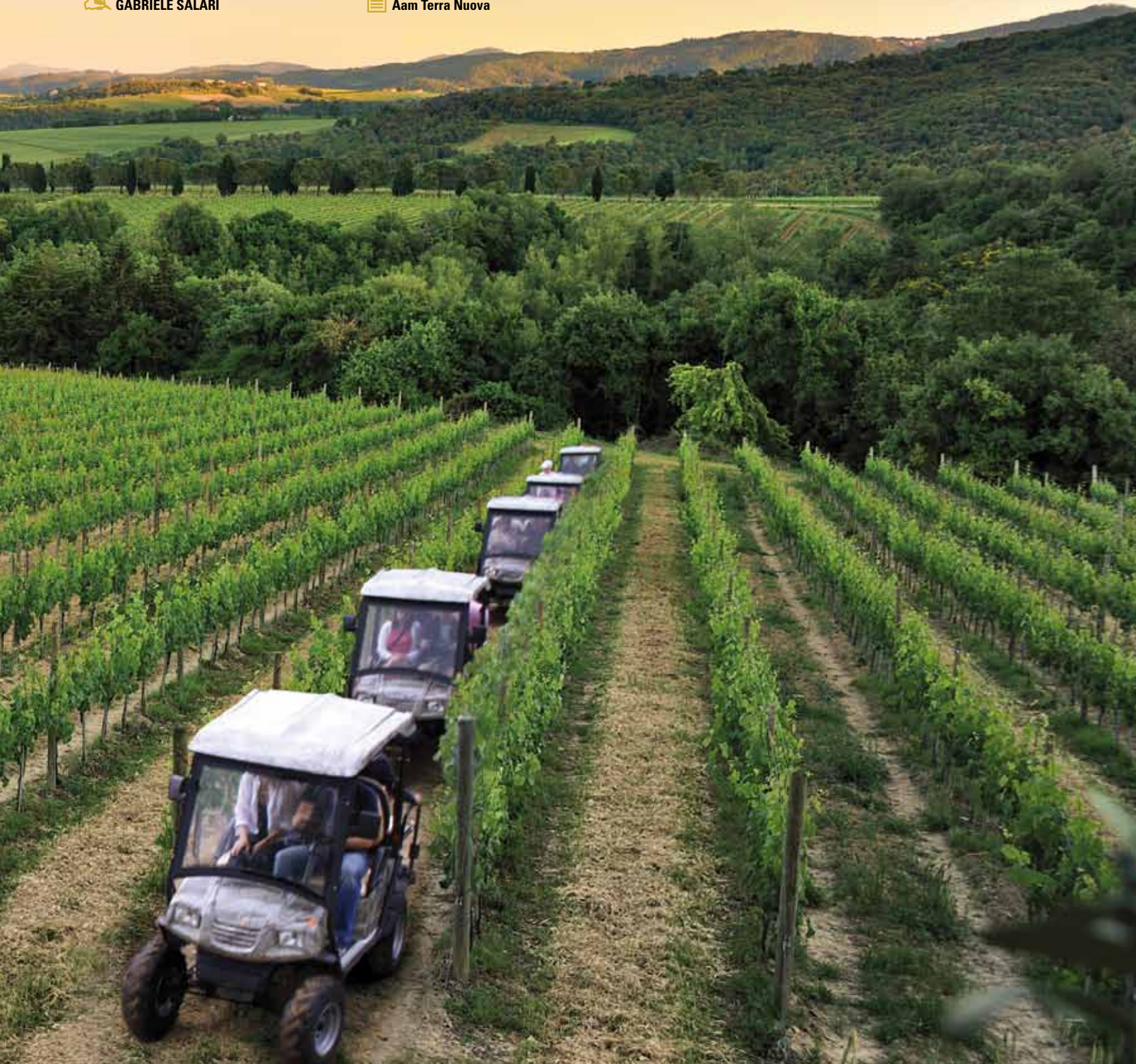


# UN'AZIENDA AGRICOLA A IMPATTO ZERO A FARMING ESTATE WITH ZERO GREENHOUSE GAS EMISSION

*Per promuoverla turisticamente l'Umbria è stata ribattezzata "cuore verde d'Italia". Oggi lo è senz'altro a giudicare dall'esperienza di un'azienda agricola che, prima in Europa, ha azzerato le sue emissioni di CO<sub>2</sub>. To boost its tourist image Umbria was re-christened "the green heart of Italy". This concept has taken on a new meaning judging by the direction taken by a farming estate which is the first in Europe to zero its CO<sub>2</sub> emission.*

Testo di // Text by  
 **GABRIELE SALARI**

Fonte // Source  
 **Aam Terra Nuova**





Damiano, il magazziniere, abita a settanta passi. Li ha contati e quando arriva in ritardo sono guai perché non ha giustificazioni. Stefano, il responsabile dell'imbottigliamento, deve solo scendere le scale perché l'azienda agricola gli ha messo a disposizione un appartamento proprio sopra gli uffici. A Montevibiano la filosofia è che i dipendenti abitino a non più di 4 chilometri perché anche così si riducono le emissioni di gas serra, oltre che con il ricorso a biciclette elettriche per spostarsi all'interno dei 500 ettari dell'azienda e macchine da golf per condurre i visitatori tra uliveti e vigneti. Siamo, infatti, nella prima azienda agricola d'Europa, certificata ad emissioni zero dal rigoroso ente norvegese Dnv. L'azienda agricola umbra è risultata anche uno dei quattro vincitori del premio Impresa Ambiente, il più alto riconoscimento italiano per le aziende private e pubbliche che si sono distinte in un'ottica di sviluppo sostenibile, rispetto ambientale e responsabilità sociale, selezionata dalla giuria tra centotrenta progetti in concorso presentati da aziende di tutta Italia.

### CREDITI DA VENDERE

«Nel 2008 non solo abbiamo raggiunto l'obiettivo emissioni zero, siamo addirittura sotto, e così possiamo compensare l'inquinamento prodotto da qualche industria vicina» spiega l'ingegner Stefano Cantelmo, che ha lasciato il posto di lavoro presso una multinazionale per coordinare il progetto «360 green» (360green.it). Secondo le regole dell'emission trading stabilite dal Protocollo di Kyoto, i crediti di emissione si possono vendere e chissà che qualche vicina fabbrica di laterizi, visto che siamo a Marsciano, cittadina umbra leader del settore, non sia interessata all'acquisto. Intanto qui, tra dolci colline ricoperte di campi e boschi di querce, entriamo in un'azienda dove la sostenibilità è pratica quotidiana. Come un enorme girasole postmoderno, ci accoglie una stazione di ricarica dei veicoli elettrici che è alimentata da un pannello solare rotante, probabilmente l'unica nel nostro Paese. Consente di accumulare l'energia solare fino a tre giorni, ma già i tecnici stanno lavoran-



do per aumentare la capacità fino a dieci giorni, perché garantisca autonomia energetica anche nelle giornate di nebbia o pioggia. Gli austriaci della Cellstrom, che l'hanno impiantata qui per sperimentarla, la controllano a distanza mentre noi ci divertiamo a osservare nel corso della nostra visita come si sposti per catturare al meglio il sole. «Che non manca, e infatti abbiamo raggiunto in otto mesi la produzione di 62 mila kilowattora di energia elettrica, a cui prevedevamo di arrivare in un anno» spiega Cantelmo. L'ingegnere appunta insieme a me, a mezzogiorno, la produzione giornaliera dei duecentoquaranta pannelli collocati sui tetti dei capannoni al posto del pericoloso amianto, che è stato rimosso. Si riparte poi, in bici elettrica, per andare a leggere il responso di altre strumentazioni tecnologiche con cui vengono spremute le olive. Qui l'ecologia non c'entra ma solo la qualità del prodotto, visto che ogni cultivar di oliva finisce in un'apposita vasca e viene isolata

Damiano, who is in charge of stocks, lives 30 yards away. He has measured the distance and when he is late for work he is in trouble because he has no excuse. Stefano, head of the bottling department, only needs to come downstairs because the farm provided him with an apartment right above the office. The policy at Montevibiano requires that staff live less than 4 kilometres away because this also helps reduce the greenhouse gas emissions, as does using electric bikes to move around the 500 hectares of the estate and golf carts to drive eco-tour visitors around the olive groves and vineyards. This has produced results: it is the first farming estate in Europe to be awarded zero emission status by the very strict Norwegian DNV, one of the world's leading certification bodies. It was also one of the four winners of the Impresa Ambiente (Business & Environment) prize, the most prestigious Italian award for private and public businesses which have made outstanding progress in eco-sustainable development, respect for the environment, and social responsibility, selected by a jury from among 130 projects presented by businesses throughout the country.

### CREDITS FOR SALE

«In 2008 not only did we reach our zero emission target, but we actually managed to reduce it even further, which means that we can compensate the pollution produced by some of the local industries in the area» explained the engineer, Stefano Cantelmo, who left his job in a multinational company to coordinate the "360 green" project (360green.it). According to the emission trading rules established by the Kyoto protocol, emission credits can be bought and sold, and since we are in Marsciano, the leading brickworks town in Umbria, it is possible that some factory may be interested in purchasing some credits. Meanwhile, in the gentle hills covered with farm fields and oak forests, we visited this estate where sustainability is a daily practice. A recharging station for the electric vehicles stands like an enormous post-modern sunflower, supplied by a rotating solar panel, probably the only example in the country. The station can store solar power for three days, but technicians are working to increase the capacity to ten days in order to guarantee power autonomy even on rainy and foggy days. The Austrian technicians from Cellstrom, who installed the experimental station, conduct remote control checks while we had fun watching how the panels move to capture maximum sunlight. «Luckily sunlight is not scarce and we managed to achieve 62 thousand kilowatts of electrical power per hour in only 8 months, although we thought it would require a year» explained Cantelmo. At midday, Cantelmo and I noted the daily production of the 240 solar panels that replaced the dangerous asbestos previously removed from the farm building roofs. Then we took our electric bikes and rode to



**INTANTO QUI, TRA DOLCI COLLINE  
RICOPERTE DI CAMPI E BOSCHI DI QUERCE,  
ENTRIAMO IN UN'AZIENDA DOVE LA  
SOSTENIBILITÀ È PRATICA QUOTIDIANA.  
MEANWHILE, IN THE GENTLE HILLS  
COVERED WITH FARM FIELDS AND OAK  
FORESTS, WE VISITED THIS ESTATE WHERE  
SUSTAINABILITY IS A DAILY PRACTICE.**







## ANCHE IL WINEBAR È ECO

Immaginate un lungo bancone realizzato con legno di castagno e centinaia dei tappi di sughero che giacevano inutilizzati, custoditi per anni nella storica cantina del Castello di Monte Vibiano. Il «Green Wine Bar» nasce così, a pochi metri dalla cantina aziendale. A realizzarlo Maryam Fasola Bologna, che collabora con Philippe Starck, uno dei più grandi designer al mondo. Decine di tappi, poi, decorano la parte superiore dei barrique-tavolino disposti intorno al bar. Maryam ha riciclato il legno residuo proveniente dal taglio degli alberi del bosco di Monte Vibiano nella costruzione dei tavoli del bar, seguendo il piano eco-compatibile della 360 Green Revolution lanciata dall'azienda nel 2008. «Il mio scopo era riciclare vecchi legni e trasformarli in qualcosa di completamente diverso. Mi sono divertita molto a convertire i barrique in moderni tavoli da bar» dice Maryam. Il muro è decorato a mosaico e composto di centinaia di rondelle di legno riciclato. «L'ispirazione per il design del muro mi è venuta dall'arte persiana» spiega la designer di origine iraniana. L'energia per l'illuminazione è fornita da pannelli solari fotovoltaici, gli stessi che aiutano Monte Vibiano a rimanere un'azienda a zero emissioni.



## EVEN THE WINE BAR IS ECO-FRIENDLY

Picture a long counter made from chestnut wood and hundreds of corks that had been lying unused for years in the historic Castello di Monte Vibiano cellars. The «Green Wine Bar» was born from these materials just a few yards from the estate winery. It was created by Maryam Fasola Bologna, who has worked with one of the world's most famous designers, Philippe Starck. Dozens of corks also decorate the upper part of the barriques – converted into tables – arranged around the bar. Maryam recycled the left-over wood from forest clearing in Monte Vibiano to build the bar tables, in line with the eco-compatible mission of the 360 Green Revolution launched by the estate in 2008. «My goal was to recycle existing wood and transform it into something totally different. I had a lot of fun converting the wine barriques into modern bar tables» said Maryam. The wall is decorated with a mosaic composed of hundreds of sliced disks of recycled wood. «The inspiration for the wall design came from Persian art» explained the designer whose family is originally from Iran. Power for the bar lighting is supplied by solar panels – the same panels that help Monte Vibiano maintain its status as a zero emission business.





## L'OLIO, PRODOTTO DAI 12 MILA ULIVI DELL'AZIENDA, È DESTINATO A UNA NICCHIA MOLTO PARTICOLARE, LA RISTORAZIONE IN BUSINESS CLASS DI 160 COMPAGNIE AEREE COME DELTA, BRITISH AIRWAYS ED EMIRATES. THE OIL THAT COMES FROM THE ESTATE'S 12 THOUSAND OLIVE TREES IS DESTINED FOR A VERY SPECIAL NICHE MARKET: THE BUSINESS CLASS RESTAURANTS OF 160 AIRLINES SUCH AS DELTA, BRITISH AIRWAYS AND EMIRATES.

con l'azoto per conservarne intatte le qualità che l'ossigeno minaccerebbe. L'olio, prodotto dai 12 mila ulivi dell'azienda, è destinato a una nicchia molto particolare, la ristorazione in business class di centosessanta compagnie aeree come Delta, British Airways ed Emirates. Gli emiri bisognerebbe invitarli a vedere i trattori alimentati a biodiesel (il combustibile in questione non è tratto da prodotti agricoli perché non sarebbe etico) e la caldaia a cippato che sfrutta anche i residui di potatura delle viti e degli ulivi. A colpire sono poi i silos del grano, apparentemente identici a quelli che si vedono ovunque, ma qui il tetto è stato trattato con una vernice speciale che evita l'albedo, ovvero il riflesso terrestre, che contribuisce anch'esso all'emissione di gas serra. Ogni 10 metri quadri, hanno calcolato all'università americana di Berkeley, si evita di immettere l'equivalente di una tonnellata di CO<sub>2</sub>.

### VIA IL TABACCO, LARGO A VIGNETI E ULIVETI

La vera svolta ecologica è partita nel 2003 quando è stata abbandonata la coltura del tabacco, di cui ancora si vedono i forni essiccatoi, per passare a viti e ulivi. Ma la cura dei boschi, ora convertiti da ceduo ad alto fusto, risale al dopoguerra ed è nel DNA contadino della famiglia Fasola Bologna che gestisce l'azienda. Il reale contributo degli alberi presenti sul territorio all'assorbimento della CO<sub>2</sub> è stato calcolato da agronomi e forestali che hanno impiegato due mesi per verificarlo, particella boschiva per particella. Nei vigneti, al posto dei fertilizzanti chimici si usano ora quelli organici, che non emettono il protossido di azoto, uno dei gas serra meno conosciuti. Negli uliveti esiste un sistema che gli anglosassoni chiamano di early warning. Non si aspetta cioè che la mosca olearia inizi a rovinare le olive per irrorare gli alberi di prodotti chimici, ma al primo attacco dell'insetto si raccoglie immediatamente il prodotto, come è successo quest'anno. Non si vende aria fritta, insomma, ma si cerca di dare un esempio nella speranza che possa essere copiato. «Caprai o Lungarotti (i big del vino in Umbria, n.d.a.) potrebbero fare altrettanto e non ci sentiremmo più soli. Abbiamo dimostrato che si può produrre vino e olio senza inquinare» conclude Cantelmo. Oltre alla collaborazione con il Centro nazionale di ricerche sulla biomassa, stanno arrivando anche tesisti dall'Università di Perugia per studiare il mini-eolico e il miniidroelettrico sul campo, che è ormai sempre più simile a un campus. [Novembre 2011] ●

check the state-of-the-art technological instruments used for oil pressing. This is not for the sake of ecology, but exclusively for the quality of the oil since each olive variety is stored in a separate tank and insulated with nitrogen to preserve those qualities that are damaged by oxygen. The oil that comes from the estate's 12 thousand olive trees is destined for a very special niche market: the business class restaurants of 160 airlines such as Delta, British Airways and Emirates.


It would be a good idea to invite the Emirate oil sheiks to see the tractors running on bio-diesel fuel (not produced from farm products which would not be ethical) and the wood chip burner that uses even the clippings from vine and olive tree pruning. We were impressed by the corn silos, that seem identical to those seen everywhere, but here, the roofs have been protected with a special paint finish to prevent albedo, or reflection from the earth, that also contributes towards greenhouse gas emission. Berkeley university in California has calculated that every protected 10 square metres prevents the emission of the equivalent of a ton of CO<sub>2</sub>.

### AWAY WITH TOBACCO, AND IN WITH GRAPES AND OLIVES!

The truly radical ecological change occurred in 2003 with the elimination of tobacco crops whose drying ovens are still on the estate. These crops were replaced with grape vines and olive trees. However, the estate wooded area, now converted from coppice to forest trees, dates back to just after the Second World War and is part of the rural tradition of the Fasola Bologna family which runs the estate. The considerable contribution made by the trees in this area in absorbing CO<sub>2</sub> was calculated by agronomists and forestry specialists who spent two months measuring the counts in the wooded areas, section by section. Organic fertilisers now replace chemical fertilisers in the vineyards, as they do not emit nitrous oxide, one of the lesser-known greenhouse gases. A special early warning system has been set up in the olive groves. This prevents having to wait until the olive fly begins to destroy the olive trees and spraying them with chemical products. Instead, at the first warning of insect attack, the olives are harvested immediately, as happened this year. In short, the estate is not hard selling hot air but is trying to set a concrete example in the hopes that their systems will be copied by others. «Caprai or Lungarotti (Umbria's most important wine-makers: author's note) could apply the same methods and we would not feel we were waging the battle alone. We have demonstrated that wine and oil can be produced without pollution» said Cantelmo. As well as collaboration with the National Research Centre on biomass, thesis research graduates from the University of Perugia come to study mini-solar power and mini-hydroelectric systems on the estate, which is starting to look more and more like a campus. [March 2011] ●



# SAGRANTINO: IL VINO SACRO DI MONTEFALCO **SAGRANTINO:** **THE HOLY WINE OF MONTEFALCO**

Testo di // Text by  
 **INGA VAJŠLJA**

Fonte // Source  
 **Vip Lounge**

*I paesaggi dell'autunno umbro, con i loro filari regolari di vigne multicolori, non ispirano solo l'artista, ma suggeriscono anche all'enologo il gusto dei vini che si creano a Montefalco: l'autunno colora di rosso i filari di Sagrantino, di giallo quelli di Sangiovese, di verde quelli di Merlot. Gli uvaggi migliori che si ottengono da questi vitigni, bevibili, profumati di bacche e lievemente pepati, sono unici e irripetibili. Sarebbe impossibile riprodurre una tale complessità di aromi e sapori in un'altra parte d'Italia o, a maggior ragione, in un'altra zona a vocazione vinicola del mondo. E se è lecito paragonare i vitigni alle note musicali, allora il suono del Sagrantino, accanto ai toni per noi tanto consueti del Merlot e del Sangiovese, per molti, moltissimi rimane ancora un segreto.*

*The neat rows of multicoloured vines in the Umbrian landscape in autumn are not only an inspiration for painters, but also tell the oenologist much about the flavour of the wines created in Montefalco: the leaves of Sagrantino turn bright red, yellow the rows of Sangiovese vines, and green those of Merlot. The best blends obtained from these grape varieties, with their delicious flavour and aroma of wild berries with a slight hint of pepper, are unique and incomparable. It would be impossible to reproduce the same complex blend of flavour and aroma in any other part of Italy, or any other wine-producing area in the world, for that matter. And if grape varieties can be compared to notes of music, then alongside the familiar refrains of a Merlot and a Sangiovese, for many the melody of a Sagrantino remains unknown.*











### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

L'abbinamento ideale per il Sagrantino di Montefalco è considerato il tartufo, protagonista di varie ricette locali, di cui esalta il sapore. È un vino che gradisce particolarmente la carne alla griglia (le costole di agnello o castrato!), la zuppa di ceci condita con una "pioggia" dal sentore piccante di olio d'oliva umbro (!), ma anche i formaggi maturi (come un pecorino di due anni!). Il Sagrantino di Montefalco passito si accompagna bene ai biscotti, al cioccolato, alla rocciata (dolce tipico umbro) e... agli stessi formaggi maturi di cui sopra.



### GASTRONOMICAL COMBINATIONS

The ideal food to serve with a Sagrantino di Montefalco is the truffle, a main ingredient in many local dishes, as it enhances the flavour. This is a wine that is especially suited to grilled meats (mutton or lamb chops!), chickpea soup seasoned with a "sprinkling" of sharp flavoured local Umbrian olive oil (!), and matured cheeses (such as pecorino that has been aged for two years!). Sagrantino di Montefalco sweet wine is delicious with biscuits, chocolate, and the traditional local cake called rocciata, as well as... the same mature cheeses served with a dry Sagrantino.



## VINO "SACRO" E "DELLA FESTA"

Esprimere cosa rende unico il Sagrantino, coltivato esclusivamente in cinque comuni della zona di Montefalco, villaggio di antica fondazione romana, richiede più di una parola, per quanto ben studiata. È il suo carisma. È la sua essenza. È il suo mistero. E forse è anche il suo luminoso futuro. La cultivar del Sagrantino, come le sue proprietà organolettiche, non presenta alcun legame di parentela con nessuno degli altri vitigni italiani. Pare che la sua origine vada cercata tra i rami dell'albero genealogico del saperavi georgiano, al di là del Caucaso, da dove potrebbero averlo portato alcuni frati francescani che avevano avuto modo di apprezzarne l'alto grado zuccherino e anche l'eccellente resistenza al marciume. Per quanto possa sembrare incredibile, già nel XIV secolo a Montefalco erano in vigore leggi simili all'attuale sistema di denominazione inaugurato dai francesi, che si invocavano per tutelare il "sacro vino" locale! I produttori che non possedevano vigne di proprietà ma che mettevano in comune il proprio raccolto erano soggetti alla stessa pena prevista per i ladri, mentre nel XVII secolo chi avesse tagliato una pianta di vite di proprietà altrui era punito con la morte. Tutto per un vino che all'epoca non veniva praticamente venduto: era usato solo per le feste religiose e familiari, e dai sacerdoti per impartire la comunione. Non a caso, la denominazione "sagrantino" si fa risalire ai due concetti italiani di "sacro" e "sagra".

## SECCO E... DOLCE!

I sagrantini secchi di Montefalco rappresentano una ventata di relativa novità nell'enologia locale. Un tempo, il Sagrantino era realizzato solo nelle versioni dolci. Dopo la vendemmia, i grappoli venivano lasciati appassire per alcuni mesi, ottenendo una variante appunto passita del vino. La spiegazione di tale scelta è semplice: questa cultivar è caratterizzata da bacche piccole, e per natura non dà raccolti abbondanti. Tali peculiarità conferiscono al Sagrantino un contenuto di tannini eccezionalmente alto, difficilmente "educabile". La soluzione a cui si giunse nel medioevo fu quella di bilanciare i tannini attraverso l'appassimento, processo che concentra gli zuccheri naturalmente presenti nelle bacche. I vini così ottenuti erano perlopiù carichi, ricchi e dal grande potenziale. Con il tempo è apparsa la produzione anche di vini più secchi, attraverso i quali è possibile accostarsi alle eccezionali possibilità di questa varietà unica. Come il passito, anche il secco invecchia per

## "HOLY" WINE AND WINE FOR "CELEBRATION"

Defining the unique nature of this wine grown exclusively in five communes in the area of Montefalco, a village that dates back to Roman times, requires more than a single word, however well-chosen. The secret lies in the charisma, the intrinsic essence and the mystery behind the history of this wine. And perhaps also its brilliant future. The cultivar of the Sagrantino grape, like its sensory properties, cannot be linked to any other Italian grape varieties. It seems its origins are to be traced back to Georgian ancestors beyond Caucasus in Asia Minor, from where the grapes may have been brought by certain Franciscan monks who had been able to appreciate the high sugar content and excellent rot-resistant capacity. Incredible as it may seem, laws existed in Montefalco already back in the fourteenth century similar to the current appellation system established by the French, and these laws were designed to protect the local "holy wine"! Wine producers who did not possess their own vines, but who combined their harvests were subject to the same punishment destined for thieves, while in the seventeenth century, any person who cut a piece of vine belonging to another was condemned to death. Very strong measures for a wine which, at the time, was rarely sold: it was reserved for religious and family celebrations, and for priests for communion wine. It is by no means accidental that the name "Sagrantino" has its origins in the two Italian words "sacro" (holy) and "sagra" (celebration).

## HOLY WINE: DRY AND... SWEET!

The dry Sagrantino wines of Montefalco are relatively new in local wine production. Previously, Sagrantino existed only as a sweet wine. After harvesting, the bunches were left to dry on racks for several months to obtain a special partially dried grape for wine-making. The reason for this choice is simple: this variety has rather small grapes which do not provide especially high yields. This particularity gives Sagrantino an exceptionally high tannin content which is not easy to "balance". The solution discovered in the Middle Ages was to balance the tannins by drying out the grapes, a process that concentrated their natural sugar content. The resulting wines were generally very full-bodied, rich and with great depth. With time, it was possible to produce dryer wines which make it possible to achieve exceptional results with this unique grape variety. Like the sweet wine (passito) the dry wine is also aged for 30 months, 12 months of which in oak barrels whose choice, age and capacity depend on the personal philosophy of the winemaker and his preferred method. The minimum established legal alcohol content is 13% vol. for dry wines, and 14.5% vol. for the *passito* sweet wines. Dry Sagrantino wines have a deep ruby colour, and are intense on the nose with long-lasting notes of wild fruit, truffle and blackberry.

**IL SAGRANTINO SECCO È DI COLORE RUBINO CARICO, AL NASO SI PRESENTA INTENSO CON NOTE PERSISTENTI DI FRUTTI DI BOSCO, TARTUFO E MORA, AL PALATO ASCIUTTO E BEN STRUTTURATO, DAL GUSTO MAI UGUALE A SE STESSO. DRY SAGRANTINO WINES HAVE A DEEP RUBY COLOUR, AND ARE INTENSE ON THE NOSE WITH LONG-LASTING NOTES OF WILD FRUIT, TRUFFLE AND BLACKBERRY. THEY ARE DRY AND WELL-STRUCTURED ON THE PALATE, WITH CONSTANTLY EVOLVING FLAVOURS.**



trenta mesi, di cui dodici in botti rigorosamente di rovere, la cui scelta, età e capienza dipende dalla filosofia del produttore e dal suo stile d'elezione. La gradazione minima stabilita per legge è di 13% vol. per il secco, 14,5% vol. per il passito. Il Sagrantino secco è di colore rubino carico, al naso si presenta intenso con note persistenti di frutti di bosco, tartufo e mora, al palato asciutto e ben strutturato, dal gusto mai uguale a se stesso. Stupisce quanto il primo sorso sia diverso dal secondo, a sua volta irripetibile come ognuno dei successivi, fino all'ultimo. È un maestro nell'arte del trasformismo! Proprio per questo è considerato perlopiù come un vino per intenditori che siano capaci di apprezzarne il carattere ricercato e mutevole. È sicuramente un vino intellettuale, che ama essere spiegato in modo accattivante. Il passito da dessert, ottenuto da uve sagrantino stramature lasciate ulteriormente appassire per due mesi, appare di un rosso granato vivace, al palato si presenta dolce ma ben bilanciato, con nota finale tendente al secco. La tiratura (2 milioni di bottiglie, il 40% delle quali viene venduto entro i confini dell'Umbria) non è che una goccia nel mare se paragonata alla produzione di altre regioni italiane. Quindi, non tutti gli esperti di vino possono vantarsi di aver davvero provato, almeno una volta, del Sagrantino; quelli che l'hanno fatto ne hanno sicuramente annotato le caratteristiche in un qualche quadernino che viene ora gelosamente custodito come una reliquia.

These wines always surprise for the strong difference in flavour between the first sip and the second, which changes again for the third, and so on until the very last drop. A masterpiece in the art of transformation! And it is for this reason that it is generally considered as a wine for experts able to appreciate its refined and varying nature. There is no doubt that this is an intellectual wine that enjoys being analysed in an intelligent manner. The *passito* desert wine, obtained from overripe Sagrantino grapes left to dry for a further two months, has a brilliant garnet red colour, and is sweet but well-balanced on the palate, ending on a drier final note. The harvest yield (2 million bottles, 40% of which are sold in the Umbria region) is extremely low when compared to the wine production in other Italian regions. For this reason, not every wine expert can boast that he has tasted a Sagrantino at least once in his career; those who have had this pleasure are sure to have taken careful notes in some notebook now jealously preserved like a religious relic.

#### **PARADOXICAL ASPECTS OF SAGRANTINO.**

In recent years the interest in this variety has resulted in painstaking research into its unusual properties. Perhaps the most unexpected result of these investigations has been the discovery of its sensational polyphenol concentration. In other words, compared to





”

### ARNALDO CAPRAI, IL “PADRE” DEL SAGRANTINO

Se la zona si è guadagnata un nome così prestigioso, lo si deve in gran parte ad Arnaldo Caprai Val di Maggio, il cui ramo di attività principale non aveva nulla a che fare con l'enologia, bensì con... l'industria tessile. Se non fosse che sognava un vino tutto suo. Nel 1971, Caprai acquistò 42 ettari vicino a Montefalco, che conosceva bene, così come sapeva tutto del “vitigno sacro” e del vino che se ne otteneva. L'amore per questa varietà antica lo spinse non solo a destinare al Sagrantino le sue vigne migliori, ma anche ad acquistare poco a poco gli appezzamenti più adatti ad esso. Nel 1988 l'amministrazione della tenuta vinicola passò al figlio Marco (nella foto), fresco di laurea in... scienze politiche. Una decisione che si rivelò ancora una volta felice, e destinata a fare la storia del Sagrantino e della sua regione. Un terzo passo fu altrettanto riuscito ed epocale: Marco Caprai riuscì a iniziare una collaborazione con due enologi di primo piano, Attilio Pagli, creatore di tanti vini italiani blasonati, e il professor Valenti dell'università di Milano, noto genetista specializzato in cloni di vite, a cui fu affidato il compito di rintracciare e identificare il vitigno madre del Sagrantino. I sessanta cloni selezionati in piccole vigne appartenute da tempo immemorabile sempre alle stesse famiglie, oppure “di nessuno”, furono il primo passo verso il salvataggio del Sagrantino e la preparazione del suo ritorno in auge. Oggi in Italia sono venduti circa un milione di piantoni di Sagrantino l'anno. Purtroppo la maggior parte di essi viene prodotta all'estero, in assenza di normative che ne regolamentino la legittimità della denominazione.

”

### ARNALDO CAPRAI, THE “FATHER” OF SAGRANTINO

If this area has earned a reputation of such prestige, much of the merit goes to Arnaldo Caprai Val di Maggio, whose main professional activity had nothing to do with wine-making, but with... the textile industry. However, he had always dreamed of creating a wine all his own. In 1971 Caprai purchased 42 hectares of land near Montefalco, which he knew well, just as he knew all there was to know about the “holy grape” and the wine it produced. His love for this ancient species led him not only to allocate his best slopes to Sagrantino vines, but also to gradually purchase pieces of land best suited to this grape. In 1988 the management of the estate was passed on to his son Marco (in the photo), who had just graduated in... Political Science. This decision also proved to be an excellent choice and was destined to make Sagrantino and the region famous. A third step was just as successful in making history: Marco Caprai managed to enlist the collaboration of two great oenologists, Attilio Pagli, the creator of many award winning wines, and Professor Valenti from Milan university, renowned geneticist specialised in vine cloning, who was charged with tracing and identifying the Sagrantino mother vine. Selecting the 60 clones from small vineyards that had always belonged to the same families for hundreds of years, or others which were “orphans”, was the first step towards saving the Sagrantino variety and preparing its return to former glory. Today about one million plants of Sagrantino are sold every year in Italy. Unfortunately most of these are produced abroad because of the lack of regulations and standards to protect the legitimacy of its appellation.





## I PRODUTTORI A CUI VALE LA PENA DI PRESTARE ATTENZIONE

- Arnaldo Caprai: Val di Maggio ([arnaldocaprai.it](http://arnaldocaprai.it)). • Benincasa ([azienda-benincasa.com](http://azienda-benincasa.com)): Sagrantino secco, fa un passaggio in antiche barrique francesi per poi affinarsi prima dell'imbottigliamento in cisterne di cemento all'uso antico, "come faceva il nonno". Il risultato è un classico del suo genere!
- Azienda Agraria Moretti Omero ([morettiomero.it](http://morettiomero.it)): piccola tenuta familiare, che produce anche un eccellente olio d'oliva. Tutti i suoi vini sono unici e pregevoli. Ma davanti a un Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2004, per esempio, ci si può convincere che un vino possa anche essere sensuale... dolce e persistente come un bacio di Casanova...
- Azienda Agraria Tocchi (Tel. 0039 0742 379287- 379767, [cantinapogioturri.com](http://cantinapogioturri.com)): una straordinaria esposizione di vigne! I vini di questa azienda hanno una struttura degna di un bordeaux!
- Azienda Agraria Collecarpetta (Mattioli Vittorio, tel. 0039 0743-268529): pratica il metodo biodinamico. Produce solo 3.000 bottiglie di vino! Merita attenzione anche il trebbiano spoletino non filtrato!
- Azienda Agraria Antonelli San Marco ([antonellisanmarco.it](http://antonellisanmarco.it)): vini di qualità, bevibili e comprensibili.
- Azienda Agraria Dionigi ([cantinadionigi.it](http://cantinadionigi.it)): qui il Sagrantino viene "addomesticato" e si sperimenta con il passito, il tutto dominato dalla passione creativa del proprietario della tenuta, Pierluigi Dionigi.



## ESTATES WHOSE WINES ARE ESPECIALLY WORTH TASTING

- Arnaldo Caprai: Val di Maggio ([arnaldocaprai.it](http://arnaldocaprai.it)). • Benincasa ([azienda-benincasa.com](http://azienda-benincasa.com)): Dry Sagrantino: after a period in old French barriques, it is placed in cement containers for some time before bottling, according to traditional methods "as our grandfather used to do". The result is a classic among Sagrantino wines!
- Azienda Agraria Moretti Omero ([morettiomero.it](http://morettiomero.it)): this small family estate also produces excellent olive oil. All their wines are unique and of high quality. But confronted with a Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2004, for example, it is easy to understand that a wine can also be sensual... sweet and lingering, like a kiss from Casanova.
- Azienda Agraria Tocchi (Tel. 0039 0742 379287- 379767, [cantinapogioturri.com](http://cantinapogioturri.com)): an extraordinary show of vines! The wines produced by this estate have a structure worthy of a Bordeaux!
- Azienda Agraria Collecarpetta (Mattioli Vittorio, tel. 0039 0743-268529): here they use biodynamic methods and produce only 3,000 bottles of wine! Do not miss their unfiltered Spoleto Trebbiano!
- Azienda Agraria Antonelli San Marco ([antonellisanmarco.it](http://antonellisanmarco.it)): quality wines, full of flavour and aroma.
- Azienda Agraria Dionigi ([cantinadionigi.it](http://cantinadionigi.it)): here the Sagrantino is "tamed" and they experiment with passito, under the watchful eye and with the creative passion of the estate owner, Pierluigi Dionigi.



## I PARADOSSI DEL SAGRANTINO

Negli ultimi anni l'interesse per questa varietà ha suscitato uno studio certo-sino delle sue proprietà. Il risultato forse più inatteso di tali indagini è stato la divulgazione del suo sensazionale tenore polifenolico. In altre parole, rispetto alle venticinque più diffuse varietà di rossi, il Sagrantino presenta una concentrazione record di polifenoli, che non sono solo responsabili del colore, aroma, corpo e asprezza del vino, ma svolgono anche un'efficace azione antiossidante e antibatterica. Ne contiene 4174 mg/kg, quasi il doppio della maggior parte delle altre cultivar, che arrivano al massimo a 2500 mg/kg. Per esempio, il Cabernet Sauvignon, considerato il rosso numero uno nel mondo, ha un contenuto di polifenoli due volte inferiore a quello del sagrantino. Ancora agli inizi degli anni settanta del secolo scorso, nella zona di Montefalco solo 60 ettari erano coltivati a sagrantino. Oggi si è arrivati a 600 ettari (più altri 300 di nuovi impianti) distribuiti in cinquanta proprietà, e il volume della produzione si è triplicato negli ultimi tre anni. Questo dà al Sagrantino di Montefalco un certo vantaggio per il futuro. Ad esempio, l'opportunità di portare il volume della produzione di qualità a un livello tale da soddisfare la richiesta e, allo stesso tempo, di consolidare una propria nicchia nel mercato



internazionale. E ancora: il Sagrantino è un vitigno difficile, capace di dare i risultati attesi solo con l'intervento di un enologo sapiente. Molto è già stato fatto in questa direzione. Il Sagrantino di Montefalco ha ottenuto la denominazione DOC nel 1979 e la DOCG nel 1992. Vittoria! Questo lavoro non ha tardato a portare i suoi frutti. Un vino ottenuto da uve sagrantino fu premiato per la prima volta a una degustazione professionale nel 1993. Era il noto "25 anni", un Sagrantino di Montefalco in purezza, prodotto da uve selezionatissime per il venticinquesimo anniversario del podere Caprai, che da allora si è fregiato dei tre calici del Gambero Rosso e li difende tuttora. Già da svariati anni, il Sagrantino di Montefalco "25 anni" rientra tra i dieci migliori vini d'Italia, e rappresenta uno dei vini cult della penisola. Ogni vino "di razza" si distingue per caratteristiche diverse. L'essenza del Sagrantino è l'aroma intenso, il gusto concentrato, la struttura tannica notevole, il corpo pieno e il tasso alcolico abbastanza elevato. E nonostante questi segni distintivi si possano intuire in tutti i bicchieri di qualità, tuttavia ciascuno degli enologi di Montefalco ricerca e trova, con risultati a volte particolarmente riusciti, un'interpretazione personale di questo incredibile vitigno. [Marzo 2011] ●

the 25 most common varieties of red wine, Sagrantino has a record-breaking polyphenol concentration which is not only responsible for the colour, aroma, body and dryness of the wine, but also the fact that it has an efficient anti-oxidant and anti-bacterial action. It contains 4174 mg/kg, which is double the level of most other varieties that reach a maximum of 2500 mg/kg. As an example, Cabernet Sauvignon, which is considered the best red in the world, has a polyphenol content that is half that of Sagrantino. As recently as the 1970s, only 60 hectares in the Montefalco area were used for growing Sagrantino. Today this has reached 600 hectares (plus another 300 planted with new vines) divided among 50 estates, and the production volume has tripled in the past three years. This gives Sagrantino di Montefalco a certain advantage for the future. For example, the opportunity of increasing the volume of quality wine production to a level to satisfy demand while consolidating a personal niche in international markets at the same time. Furthermore, Sagrantino is a difficult species which will not give the expected results without the intervention of an expert oenologist. Much has been achieved in this direction. Sagrantino di Montefalco obtained DOC status in 1979 and DOCG in 1992. Victory!

These efforts rapidly brought excellent results. A wine made with Sagrantino grapes was awarded a prize for the first time at a professional wine tasting in 1993. It was the famous "25 anni", (25 years): a Sagrantino di Montefalco of the purest quality, produced from very carefully selected grapes for the twenty-fifth anniversary celebrations of the Podere Caprai estate, and which was awarded three Gambero Rosso bicchieri which it still maintains. For several years, the "25 anni" Sagrantino di Montefalco has been constantly rated among the top 10 Italian wines, and has become one of the country's cult wines. Every "thoroughbred" stands out for its own particular characteristics. The essence of Sagrantino lies in its intense aroma, concentrated flavour, remarkable tannin structure, full-bodied texture and fairly high alcohol content. Despite the fact that these distinctive characteristics are common to all good quality Sagrantino wines, every oenologist in Montefalco carries out research and invents a personal interpretation of this incredible variety, with results that are often particularly intriguing. [March 2011] ●



# IN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'UMBRIA **DISCOVERING UMBRIA**

*Il cuore verde dell'Italia. The green heart of Italy.*





L'Umbria, straordinaria regione del centro Italia, è terra di splendide città medievali immerse nel verde della natura. Percorrerla in auto senza meta è un autentico piacere: dovunque ci si fermi, ci si imbatte sempre in un luogo pieno di antiche stradine ricche di atmosfera e palazzi magnifici, testimonianza di un glorioso passato. L'auto di *Reiskrant* è pronta a partire. Perugia è il punto di partenza ideale per chi desidera scoprire l'Umbria addentrandosi nelle sue mille sfaccettature. Capoluogo e centro geografico della regione, la città è anche un centro universitario a misura d'uomo pullulante di vita giovanile.

### L'ARISTOCRATICA PERUGIA

Nel cuore della città sorge il palazzo dei Priori, incantevole sede del municipio. I piani alti dell'edificio sono riservati alla Galleria Nazionale dell'Umbria, la cui collezione di dipinti dal XIII al XIX secolo è imponente sia per la quantità che per la qualità delle opere in mostra. Nei pressi del palazzo dei Priori si trova la signorile fontana Maggiore, anch'essa risalente al XIII secolo. Quest'opera medievale, realizzata da Nicola e Giovanni Pisano, è oggi un punto di ritrovo abituale dei perugini. L'enorme edificio che sorge proprio alle sue spalle è la cattedrale di San Lorenzo. Da lì Perugia riserva ancora moltissime altre bellezze, ma decidiamo di proseguire il nostro viaggio alla scoperta delle città e dei paesini della provincia.

Umbria is a captivating region in the centre of Italy; a collection of wonderful medieval towns set in a lush green landscape. Driving at random through Umbria without a fixed program is a truly enjoyable experience. Anywhere you stop you will find yourself in the midst of ancient winding streets rich in atmosphere, surrounded by magnificent palaces, witness to a glorious past. The Reiskrant car is ready to go.

Perugia is the ideal starting point for those who want to discover the hundred different aspects of Umbria. Administrative centre and geographical heart of the region, the city is also a university town small enough to maintain its friendly atmosphere and is vibrant with a young student population.

### ARISTOCRATIC PERUGIA

In the heart of the town rises the Palazzo dei Priori, the striking building that houses the city council administration. The upper floors of the building are reserved for the Umbria National Art Gallery which is home to an important collection of paintings ranging from the 13th to 19th century, impressive for the number and quality of the works in the collection.

Near the Palazzo dei Priori is the remarkable Fontana Maggiore, which also dates back to the 13th century. This medieval fountain was created by Nicola and Giovanni Pisano and today is the favourite meeting place for the people of Perugia. The imposing building that rises just behind the fountain is the Cathedral of San Lorenzo. Perugia is a city of art treasures well worth dedicating some time to visit, but at this point we will proceed with our travels to discover the other towns and villages of the region.

NEI PRESSI DEI PALAZZO DEI PRIORI SI TROVA LA SIGNORILE FONTANA MAGGIORE, ANCH'ESSA RISALENTE AL TREDICESIMO SECOLO. QUEST'OPERA MEDIEVALE, REALIZZATA DA NICOLA E GIOVANNI PISANO, È OGGI UN PUNTO DI RITROVO ABITUALE DEI PERUGINI. NEAR THE PALAZZO DEI PRIORI IS THE REMARKABLE FONTANA MAGGIORE, WHICH ALSO DATES BACK TO THE 13TH CENTURY. THIS MEDIEVAL FOUNTAIN WAS CREATED BY NICOLA AND GIOVANNI PISANO AND TODAY IS THE FAVOURITE MEETING PLACE FOR THE PEOPLE OF PERUGIA.



## GUBBIO

Questa fotogenica cittadina medievale è situata a un'ora di distanza da Perugia ed è raggiungibile percorrendo la strada provinciale in direzione nord. Gubbio è stata scelta come location della popolare serie televisiva *Don Matteo*, nella quale l'attore Terence Hill (in realtà italiano, proprio come Bud Spencer) interpreta un prete in bicicletta che compie imprese eroiche. Le intime stradine della città sono costellate di una miriade di negozietti che offrono le prelibatezze del posto. Un ascensore ci trasporta al sopraelevato Museo Diocesano. Qui, oltre a dipinti e quadri medievali, è possibile ammirare la gigantesca Botte dei Canonici. Ogni anno i suoi oltre 20.000 litri di vino vengono versati a fedeli e canonici. La cattedrale di Gubbio è a soli due passi dal museo.

## TODI

Usciti da Perugia in direzione sud, giungiamo in appena quaranta minuti a Todi, la città più vivibile del mondo secondo una ricerca del professore statunitense Richard S. Levine. Arroccata su una collina, Todi ospita la bellissima piazza del Popolo, circondata dai principali edifici cittadini e più volte scelta, non a caso, come set per produzioni cinematografiche. La sorpresa più grande per chi entra nella concattedrale della Santissima Annunziata è l'enorme dipinto posto proprio al suo ingresso. L'opera, nota come *Il Giudizio Universale*, è ispirata all'omonimo affresco realizzato da Michelangelo Buonarroti nella cappella Sistina. Paghiamo un euro e scendiamo anche noi lungo la scaletta che conduce alla cripta. Ne vale davvero la pena, perché qui sono custoditi alcune preziose sculture di Giovanni e Nicola Pisano.



## GUBBIO

This evocative medieval town is located about an hour from Perugia and can be reached by driving northward along the provincial road. Gubbio was chosen as the setting for the popular TV series *Don Matteo* in which Terence Hill (who despite his name, like Bud Spencer, is 100% Italian) plays the part of an intrepid parish priest/detective on a bicycle who solves local crime and always saves the day.

The narrow streets are crammed with small shops that sell delicious local specialities. A public elevator carries visitors to the Diocesan Museum perched high above the town. As well as the collection of medieval art, the museum also houses the gigantic Botte dei Canonici (Priests' wine barrel). Every year the 20,000 litres of wine it contained was poured out for the local priests and the faithful. The Gubbio Cathedral is just a short walk from the museum.

## TODI

Travelling about 40 minutes south of Perugia is Todi, which was voted the world's most liveable town, according to research carried out by the American scholar, Richard S. Levine.

Todi is perched high on the top of a hill: the heart of the town is its beautiful central Piazza del Popolo surrounded by historic buildings, and not surprisingly, often chosen as backdrop for filming. Visitors who enter the cathedral, the Concattedrale della Santissima Annunziata, are often surprised by the enormous painting set right in the entrance. This work, *The Last Judgement*, is inspired by the famous fresco by Michelangelo on the wall of the Sistine Chapel. For one euro visitors can climb down the narrow stairs to the crypt. This is well worth the effort to view several wonderful sculptures by Giovanni and Nicola Pisano.





## SPOLETO

Concludiamo il nostro viaggio in Umbria visitando Spoleto. Appena arrivati, siamo subito colpiti dall'atmosfera unica che circonda questa cittadina, davvero molto bella. Ci incamminiamo lungo la via su cui si affaccia palazzo Mauri e, superato il palazzo Comunale, raggiungiamo la quattrocentesca Rocca Albornoziana. Da qui è possibile ammirare l'acquedotto di 230 metri che trasporta l'acqua alla città direttamente dalle montagne. È il cosiddetto ponte delle Torri, descritto in modo così entusiasta da Goethe nel libro *Viaggio in Italia*. L'Umbria è una regione straordinariamente bella e variegata. Man mano che la visitiamo, ci rendiamo conto che potremmo trascorrere giorni interi a viaggiare in lungo e in largo per le sue provincie ad apprezzarne l'enormità del patrimonio storico e culturale. Tutto questo senza aver detto nulla dei suoi prodotti culinari... Le attrattive sono davvero tante e un viaggio da queste parti è più che giustificato.



## SPELLO E ASSISI PERLE DELL'UMBRIA

L'Umbria vanta una quantità innumerevole di paesi pittoreschi, così vasta da continuare a riservare sorprese anche dopo giorni e giorni di viaggio in questa regione del centro Italia. Due città, in particolare, sono una meta obbligatoria per qualsiasi turista: Spello e Assisi.

**Spello** è una delle più affascinanti e meglio conservate città medievali dell'Umbria. A questo piccolo gioiello architettonico si accede attraversando due porte murarie, superate le quali si aprono suggestive stradine medievali che conducono alla chiesa di Santa Maria Maggiore. All'interno della chiesa è presente una cappella, nella quale sono custoditi alcuni preziosi affreschi di Pintoricchio. Spello offre anche una vista mozzafiato sul resto della regione, apprezzabile soprattutto dal Belvedere.

**Assisi**, meta religiosa tra le più importanti e imperdibili di tutta l'Umbria, è sede della cattedrale nella quale furono battezzati san Francesco e santa Chiara. Altrettanto celebre è la basilica di San Francesco: una visita è sufficiente per comprendere perché la chiesa madre dell'Ordine francescano sia

## SPOLETO

We will end our tour of Umbria with a visit to Spoleto. On arrival, visitors are immediately struck by the unique atmosphere in this enchanting town. A stroll along the street of the Palazzo Mauri takes us to the Palazzo Comunale, and then on to the 15th century fortress of Rocca Albornoziana.

From this point there is a wonderful view of the 230 metre long aqueduct that brings water to Spoleto directly from the mountains. This is the so-called Ponte delle Torri, described with great enthusiasm by Goethe in his book *Italian journey*.

Umbria is a region of wide variety and great beauty. Visitors will soon realise that it would take weeks to travel around the various provinces and to appreciate the extraordinary historical and cultural heritage of this region. And this without even mentioning the fabulous wine and food...! The attractions of Umbria are endless and a trip to this region is truly rewarding – Visitors will not be disappointed.

**CI INCAMMINAMO LUNGO LA VIA SU CUI SI AFFACCIA PALAZZO MAURI E, SUPERATO IL PALAZZO COMUNALE, RAGGIUNGIAMO LA QUATTROCENTESCA ROCCA ALBORNOZIANA. A STROLL ALONG THE STREET OF THE PALAZZO MAURI TAKES US TO THE PALAZZO COMUNALE, AND THEN ON TO THE 15TH CENTURY FORTRESS OF ROCCA ALBORNOZIANA.**

## SPELLO AND ASSISI THE PEARLS OF UMBRIA

Umbria boasts a countless number of small picturesque towns so numerous that visitors continue to be surprised and delighted even after several days in the region. However, two towns stand out among the obligatory *places to see* for any tourist visiting Umbria: Spello and Assisi.

**Spello** is one of the most fascinating and best-preserved medieval towns in Umbria. Visitors enter this small architectural treasure through two Roman arches in the town walls to discover narrow twisting streets dating back to the Middle Ages leading to the Church of Santa Maria Maggiore. Inside the church is a chapel decorated with wonderful frescoes by Pintoricchio. Spello also offers the visitor spectacular views of the region, especially from the Belvedere panoramic terrace.





**ALL'INTERNO DELLA CHIESA  
DI SANTA MARIA MAGGIORE  
DI SPELLO È PRESENTE UNA  
CAPPELLA, NELLA QUALE SONO  
CUSTODITI ALCUNI PREZIOSI  
AFFRESCHI DI PINTORICCHIO...  
INSIDE THE CHURCH OF SANTA  
MARIA MAGGIORE IN SPELLO  
IS A CHAPEL DECORATED WITH  
WONDERFUL FREScoes BY  
PINTORICCHIO...**

**Assisi:** one of the most important religious destinations in all of Umbria and also the site of the cathedral where St. Francis and St. Clare were baptised.

Just as famous is the Basilica of St. Francis: a simple glimpse is enough to understand why the mother house of the Franciscan Order was included in the World Heritage Sites of Unesco. In the upper part of the basilica, visitors can admire the outstanding frescoes by Giotto illustrating the life of St. Francis. Further back are two frescoes by Cimabue, partially destroyed by the earthquake in 1997, but which have been largely restored.

The lower basilica is totally different in style. Carved out of the rock in the 13th century, it is also decorated with frescoes by Giotto and Cimabue, and houses the tomb of St. Francis in the crypt. Lastly, there is the basilica of Santa Maria degli Angeli, a favourite site for pilgrims, built on the place where St. Francis received his vocation to distance himself from the world and live in simple poverty.

**HOW TO GET THERE**

Because of the lack of any direct airline connections between the Netherlands and the provincial capital of Perugia, the best way to travel around Umbria is undeniably by car. The geography of the region lends itself to short trips by car which also means not having to depend on public transport.

Umbria is a region in the central part of Italy. Take the freeway/motorway south from Florence towards Rome, exit at Valdichiana and continue on the left in an easterly direction. Within about 30 minutes you will reach Lake Trasimeno. [18 June 2011] ●

stata inserita nell'elenco del patrimonio mondiale dell'Unesco. Nella parte superiore della basilica è possibile ammirare gli splendidi affreschi di Giotto che illustrano la vita di san Francesco. Dietro di essi, i due affreschi di Cimabue parzialmente distrutti dal terremoto del 1997 e oggi in gran parte restaurati. La basilica inferiore è un'opera completamente diversa. Scavata nella roccia nel XIII secolo, conserva anch'essa affreschi di Giotto e Cimabue e ospita nella cripta la tomba di san Francesco. Infine vi è la basilica di Santa Maria degli Angeli, meta di numerosi pellegrinaggi ed eretta nel luogo in cui san Francesco ricevette la vocazione ad allontanarsi dal mondo e a vivere nella povertà.

**COME ARRIVARE**

A causa dell'assenza di collegamenti aerei diretti tra i Paesi Bassi e Perugia, capoluogo della regione, il mezzo migliore per raggiungere l'Umbria è senza dubbio l'auto. La geografia della regione favorisce gli spostamenti brevi in macchina, un ottimo modo per affrancarsi dal trasporto pubblico. L'Umbria è una regione del centro Italia. Provenendo in macchina da Firenze in direzione sud verso Roma, prendere l'uscita di Valdichiana e proseguire a sinistra in direzione est. Nel giro di mezz'ora si arriva al Lago Trasimeno. [18 giugno 2011] ●



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





## I VINCITORI

### SEZIONE STAMPA

**Pietro Cozzi**

**Medioevo segreto**

*Bell'Italia*

Giornalista italiano, ha collaborato per nove anni alla Divisione libri della Giorgio Mondadori, e dal 2006 è redattore della rivista *Bell'Italia*, dove si occupa di viaggi e turismo culturale.

### SEZIONE WEB

**Julius Honnor**

**Traveller's Guide: Umbria**

*Independent.co.uk*

Londinese, scrittore di viaggi, nonché abile fotografo, ha contribuito alla stesura di alcune guide turistiche sull'Italia, in particolare per le regioni Umbria, Marche e Toscana, oltre che per città come Roma, Verona e Napoli.

### SEZIONE TV

**Giacomina Valenti**

**Storie del Trasimeno:**

**Isola Maggiore e Castiglione**

*MarcopoloTv*

Giornalista professionista responsabile della rete televisiva Marcopolo, ha lavorato sia nel mondo della stampa (*La Repubblica*), che in quello televisivo (*Telesalute* – emittente romana – *Mediaset* e *Sky*). Dal 2009 collabora con il canale televisivo Marcopolo dedicato alla cultura del viaggio.

### MENZIONE SPECIALE SEZIONE STAMPA

**Lee Marshall**

**High Art**

*Traveller Uk*

Inglese, decide di trasferirsi per lavoro in Italia (prima a Roma poi a Città della Pieve), da dove lavora come corrispondente estero per importanti testate di viaggi e turismo, quali *Condé Nast Traveller UK*, *Departures US*, *The Daily Telegraph* e *The Financial Times*.

### RICONOSCIMENTO SPECIALE SEZIONE TV

La Giuria ha consegnato un riconoscimento speciale ad alcuni studenti della Scuola di Giornalismo Radio Televisivo di Perugia.

**Valentina Parasecolo e Giulia Serenelli**

**Viaggio nell'artigianato umbro – Umbria Tv**

**Alberto Gioffreda, Riccardo Milletti e Micol Pieretti**

**Il cluster nautico umbro – Umbria Tv**

La cerimonia di premiazione si è tenuta a Perugia il 27 aprile 2012, nell'ambito del programma ufficiale del Festival Internazionale del Giornalismo.

Sono state 53 le candidature ufficiali, 29 per la sezione Stampa, 13 per la sezione Web e 11 per la sezione Tv, provenienti da Italia, Gran Bretagna, Australia, Germania, Olanda, Lettonia, Stati Uniti, Ungheria, Norvegia, Argentina.

Di grande prestigio le testate rappresentate: *New York Times*, *The Independent*, *Deutsche Presse*, *Bell'Italia*, *The Boston Globe*, *Traveller*, *De Telegraaf*, *Oggi*, *Dove*, *La Repubblica Viaggi*, *Corriere della Sera*, *Aftenposten*, *Marcopolo...*

## LA GIURIA DELL'EDIZIONE 2012

**Bruno Gambacorta**

*Giornalista e Presidente della Giuria*

**Giorgio Mencaroni**

*Presidente Camera di Commercio di Perugia*

**Enrico Cipiccia**

*Presidente Camera di Commercio di Terni*

**Mario Pera**

*Segretario Generale Camera di Commercio di Perugia*

**Giuliana Piandoro**

*Segretario Generale Camera di Commercio di Terni*

**Dennis Redmont**

*Giornalista e scrittore*

**Federico Fioravanti**

*Giornalista*

**Paola Buonomo**

*Responsabile Comunicazione Camera di Commercio di Perugia*

**Egidio Urbanella**

*Giornalista e addetto stampa Camera di Commercio di Perugia*



## THE WINNERS

### PRESS SECTION

**Pietro Cozzi**

**Medioevo segreto**

*Bell'Italia*

An Italian journalist, he worked for nine years at the Book Division of Giorgio Mondadori and, since 2006, he is an editor of Bell'Italia magazine, where he specializes in travel and cultural tourism.

### WEB SECTION

**Julius Honnor**

**Traveller's Guide: Umbria**

*Independent.co.uk*

A London-based travel writer and talented photographer, he has edited and contributed to several guidebooks on Italy, particularly for the regions of Umbria, the Marches and Tuscany, as well as for cities such as Rome, Verona and Naples.

### TV SECTION

**Giacomina Valenti**

**Storie del Trasimeno:**

**Isola Maggiore e Castiglione**

*Marcopolo Tv*

A professional journalist responsible for the Marcopolo television network, she has worked in both print (La Repubblica), and TV (Telesalute – a Roman broadcaster – Mediaset and Sky). Since 2009 she has been working with the Marcopolo television channel, which is dedicated to the culture of travel.

### SPECIAL MENTION PRESS SECTION

**Lee Marshall**

**High Art**

*Traveller Uk*

An Englishman, he moved to Italy for work (first to Rome and then Città della Pieve), where he works as a foreign correspondent for leading travel and tourism magazines, such as Condé Nast Traveller UK, Departures US, The Daily Telegraph and The Financial Times.

### SPECIAL RECOGNITION AWARD TV SECTION

Five students of the Perugia School of Radio-Television Journalism received a special recognition award from the Jury Panel.

**Valentina Parasecolo and Giulia Serenelli**

**Journey into Umbrian Crafts – Umbria Tv**

**Alberto Gioffreda, Riccardo Milletti and Micol Pieretti**

**Umbria's Boating Industry Cluster – Umbria Tv**

The awards ceremony took place in Perugia, April 27, 2012, as part of the official program of the International Journalism Festival.

53 were the official candidates of this second edition of the Prize: 29 for the press section, 13 for the web section and 11 for the TV section, from different countries such as Italy, Great Britain, Italy, Australia, Germany, Holland, Latvia, the United States, Hungary, Norway and Argentina.

Highly prestigious publications were represented in this third edition: The Independent, Deutsche Presse, Bell'Italia, The Boston Globe, Traveller, De Telegraaf, Oggi, Dove, La Repubblica Viaggi, Corriere della Sera, Aftenposten, Marcopolo...

## 2012 JURY PANEL

**Bruno Gambacorta**

*Journalist and President of the Jury*

**Giorgio Mencaroni**

*President Chamber of Commerce of Perugia*

**Enrico Cipiccia**

*President Chamber of Commerce of Terni*

**Mario Pera**

*General Secretary Chamber of Commerce of Perugia*

**Giuliana Piandoro**

*General Secretary Chamber of Commerce of Terni*

**Dennis Redmont**

*Journalist and writer*

**Federico Fioravanti**

*Journalist*

**Paola Buonomo**

*Communication Manager Chamber of Commerce of Perugia*

**Egidio Urbanella**

*Journalist and press Agent Chamber of Commerce of Perugia*



## CANDIDATURE UFFICIALI // OFFICIAL NOMINEES

AUTORE // AUTHOR	TESTATA // MEDIA ENTITY	SEZIONE // SECTION
Victoria Abbott Riccardi	The Boston Globe	Press
Attila Balatoni	Pesti Est	Press
Rita Bertazzoni	IoDonna	Press
Federico Calò	Corriere dell'Umbria	Press
Federico Calò	Corriere dell'Umbria	Press
Pino Corrias	Condé Nast Traveller	Press
Pietro Cozzi	Bell'Italia	Press
Generoso D'Agnese	America oggi. Oggi 7	Press
Franca Dell'Arciprete Scotti	Turismo all'aria aperta	Press
Andris Dzenis	HoReCa	Press
David Ellis	Gold Coast Sun Australia	Press
Ernesto Fagiani, Emanuela De Santis	Panorama Travel	Press
Elisabet Garcia Dahlbäck	Tara	Press
Hanns-Jochen Kaffsack	DPA Deutsche Presse-Agentur GmbH	Press
Jesper Storgaard Jensen	Mad & Venner	Press
Jesper Storgaard Jensen	Aftenposten	Press
Paola Manfredi	Condé Nast Traveller	Press
Lee Marshall	Condé Nast Traveller Uk	Press
Marco Merola	Oggi	Press
Louise Miles	Speciality Food Magazine	Press
Louise Miles	Speciality Food Magazine	Press
Massimo Roscia	Il turismo culturale	Press
Massimo Roscia	Il turismo culturale	Press
Gabriele Salari	Plein Air	Press
Gabriele Salari	Aam Terra Nuova	Press
Sara Stangoni	Terrenostre	Press
Loredana Tartaglia	DOVE	Press
Inga Vajšlja	VIP Lounge	Press
Maarten Van Aalderen	De Telegraaf	Press
Rita Bertazzoni	Corriere.it	Web
Marinella Correggia	Il cambiamento.it	Web
Francesco De Augustinis	Tuttoggi.info	Web
David Ellis	Ozbabyboomers.com.au	Web
Sara Ficocelli	Repubblica.it	Web
Sara Ficocelli	Repubblica.it	Web
Isa Grassano	Repubblica.it	Web
Julius Honnor	Independent.co.uk	Web
Monica Nardella	Turistadimestiere.com	Web
Eugenia Sciorilli	Travelcarnet.it	Web
Eugenia Sciorilli	Travelcarnet.it	Web
Chris Warde-Jones	Nytimes.com	Web
Luca Zanini	Corriere.it	Web
Gian Filippo Della Croce	TEF Channel	TV
Gian Filippo Della Croce	TEF Channel	TV
Rossana Di Michele	DOVE TV (412 SKY)	TV



## PAESE // COUNTRY

USA

## TITOLO // TITLE

Spello: the "jewel of Umbria"

HUN

Umbria szerint a világ

I

Che pace (e che cibo)!

I

Il tulipano: dall'Olanda alla festa di Castiglione, fino al web

I

Presepi viventi nel cuore verde. Quando la storia si unisce alla tradizione

I

Le cronache di Narni

I

Medioevo segreto

USA

Gessup, Gubbio USA

I

Umbria insolita: tra sotterranei e cascate

LAT

No Spoleto lidz Spoleto

AUS

Sweetest Adventure in Europe

I

La città sotto la città

SWE

Lev lantliv i Umbrien

D

Das grüne Herz Italiens: Eine Schlemmertour durch Umbrien

NOR

På Gourmet-safari i Norcia

NOR

Sjokofestival i kysse by

I

Umbria affacciata sulla pace

UK

High art

I

Piccola Pompei, scoperta ad Assisi una casa romana

UK

Italy's green heart

UK

Olive Oil Oscars

I

Gastronomicamente Umbria, dizionario essenziale

I

La palomba alla ghiotta

I

Piccoli tesori

I

Un'azienda agricola a impatto zero

I

ATMO, fucina di emozioni

I

Comuni da ritrovare. Borghi a perdere. L'Italia dei borghi, Umbria

I

Sagrantino: il vino sacro di Montefalco

LAT

Het groene hart van Italië.

NED

Mistica Umbria

I

L'orecchio verde. Il senso dell'udito come guida ecosolidale

I

I maiali allevati allo stato brado, da Norcia alla Casa Bianca

I

AUS

Destination: Perugia

I

Assisi, borgo dai mille volti

I

Perugia, benvenuti a Slownessville

I

Terni: San Valentino è speciale

UK

Traveller's Guide Umbria

I

Scoprire Montefalco, tra Sagrantino, cibo e arte

I

Da Todi a Torgiano

I

Intervista a Chiara Lungarotti

USA

36 Hours in Perugia, Italy

I

Guerre stellari sulle colline umbre. George Lucas va a vivere in ex monastero

I

Laboratorio di idee per l'Umbria

I

Terre e musei dell'Umbria

I

Conosco un posticino - Orvieto lungo la strada regionale 71 umbro-casentinese con l'architetto Fausto Papini



## CANDIDATURE UFFICIALI // OFFICIAL NOMINEES

### AUTORE // AUTHOR

Alberto Gioffreda, Riccardo Milletti, Micol Pieretti  
Valentina Parasecolo, Giulia Serenelli  
Michela Rocco, Filippo Cipriano  
Marcelo Héctor Romanello  
Marcelo Héctor Romanello  
Fabrizio Salce Parisotto  
Maria Novella Tei  
Giacomina Valenti

### TESTATA // MEDIA ENTITY

Umbria TV  
Umbria TV  
LA7  
Canale 2 Catena TVEO Supercanal Argentina  
Canale 2 Catena TVEO Supercanal Argentina  
Emittenti locali italiane e straniere  
DOVE TV  
Marcopolo TV

### SEZIONE // SECTION

TV  
TV  
TV  
TV  
TV  
TV  
TV  
TV

PRESS / WEB / TV



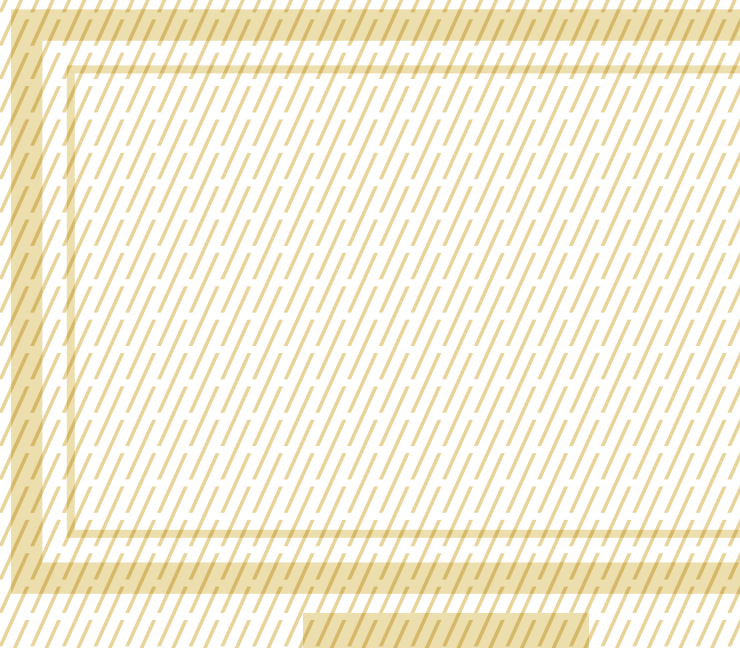
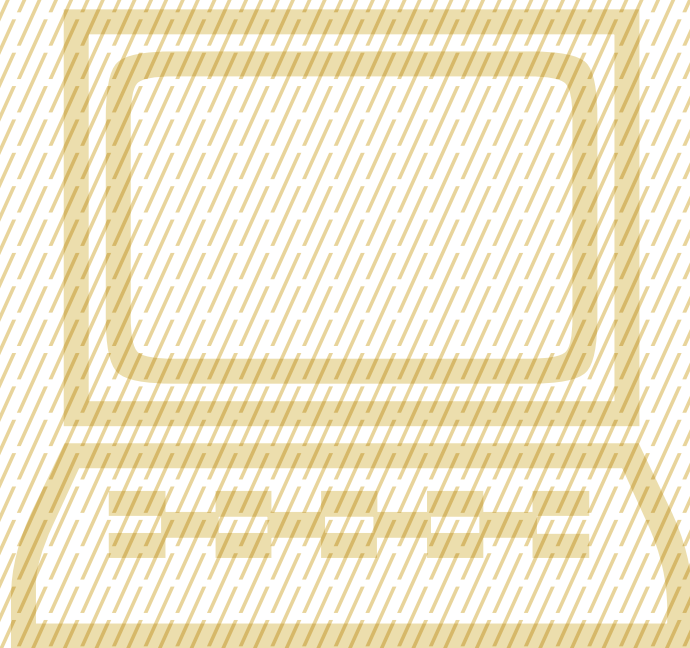


**PAESE // COUNTRY**

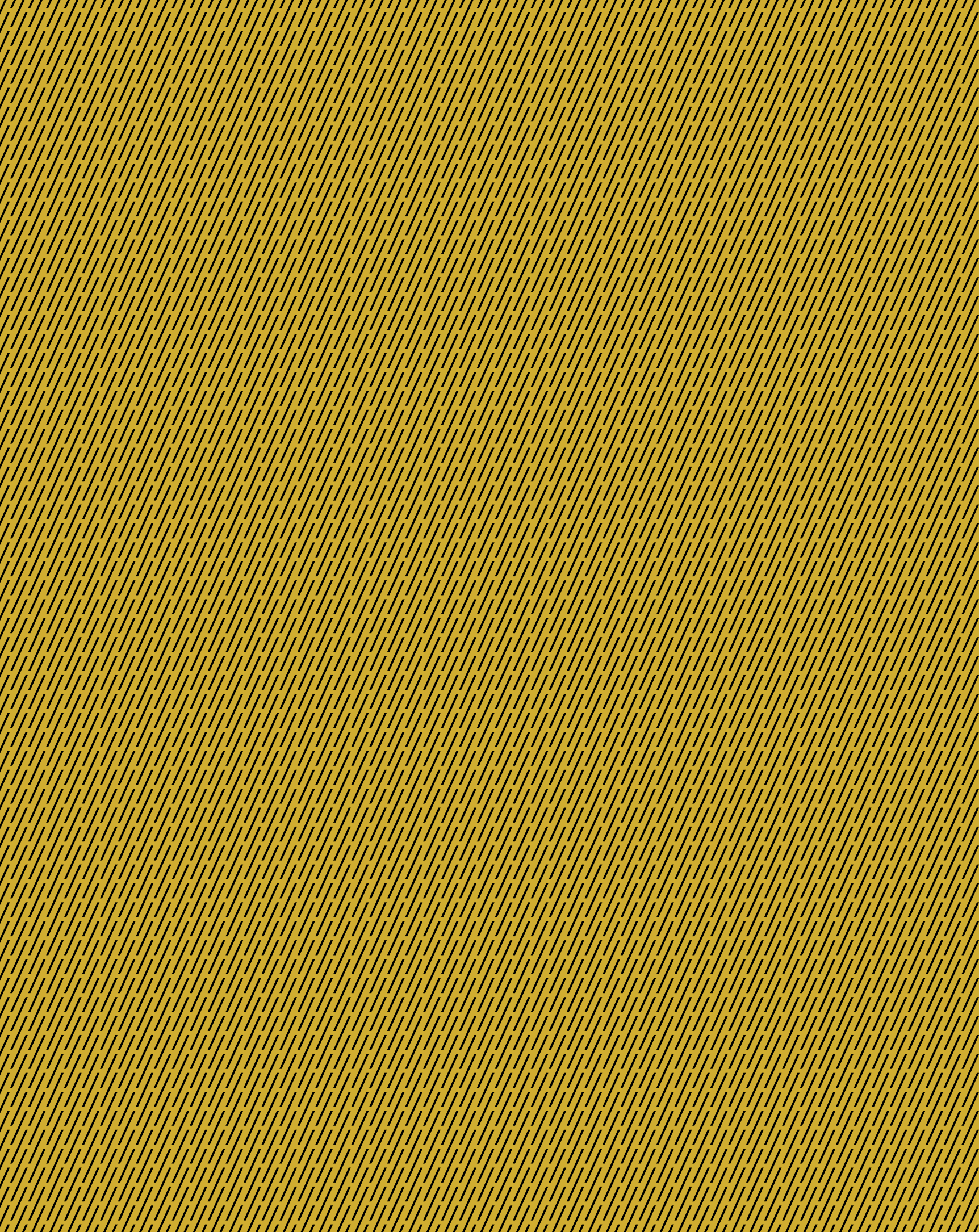
I  
I  
I  
ARG  
ARG  
I  
I  
I

**TITOLO // TITLE**

Il cluster nautico umbro  
Viaggio nell'artigianato umbro  
Ti ci porto io - Alla scoperta dell'Italia migliore - Umbria  
Conociendo Perugia  
Conociendo Umbria  
Agrisapori - Sapori dell'Umbria  
La seconda casa non si scorda mai - Orvieto fra campagna e città  
Storie del Trasimeno: Isola Maggiore e Castiglione







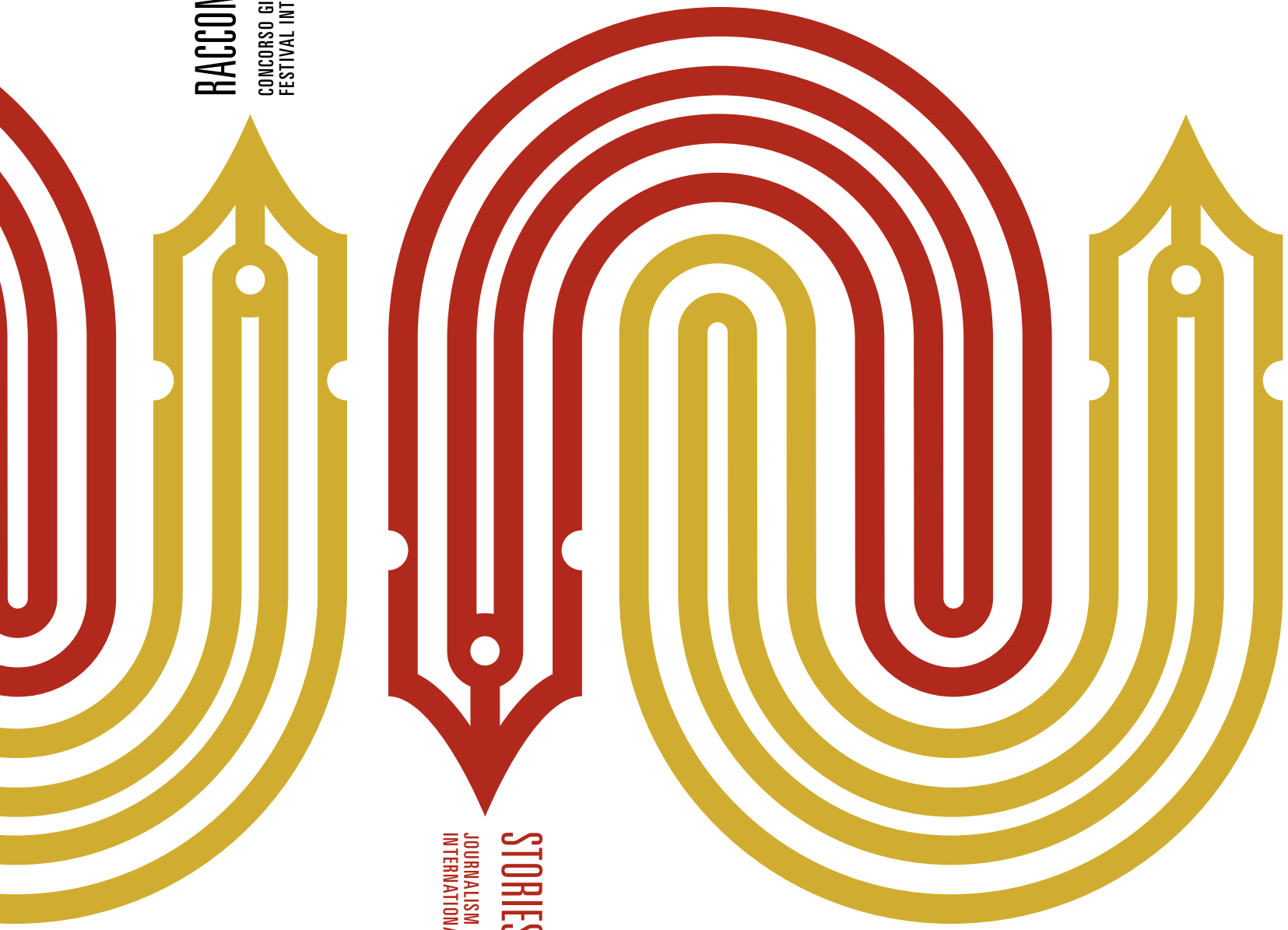






**RACCONTAMI L'UMBRIA**

CONCORSO GIORNALISTICO  
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL GIORNALISMO



**STORIES ON UMBRIA**  
JOURNALISM AWARD  
INTERNATIONAL JOURNALISM FESTIVAL