

RACCONTAMI L'UMBRIA

STORIES ON UMBRIA

CONCORSO GIORNALISTICO INTERNAZIONALE // INTERNATIONAL JOURNALISM AWARD



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



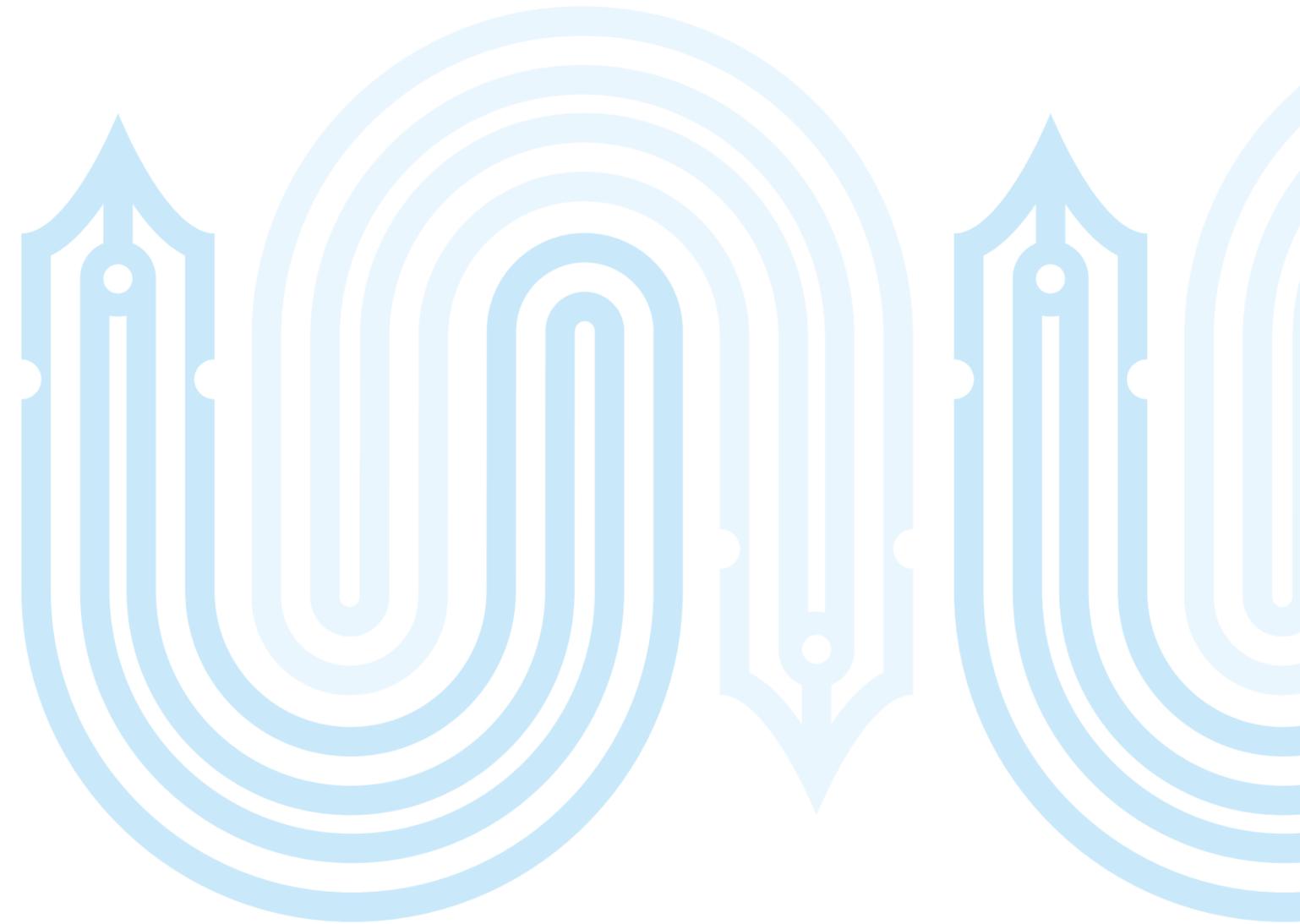
Camera di Commercio
Perugia



Camera di Commercio
Terni

RACCONTAMI L'UMBRIA STORIES ON UMBRIA

CONCORSO GIORNALISTICO INTERNAZIONALE // INTERNATIONAL JOURNALISM AWARD



© **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](#)
Brenda Moro, Roberto Vitali

Hanno collaborato // [Collaborations](#)
Serenella Barafani, Luca Broncolo, Paola Buonomo, Daniele Pampanelli, Debora Pergalani, Danilo Pozzi, Roberto Vitali

Traduzioni // [Translations by](#)
Eurostreet – Biella

Crediti fotografici // [Photographic credits](#)
Regione Umbria Media Gallery (pagg. da 8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22, 23,25,26,28,29,30,31,39,40,41,42,43,44,45,46,47,48,49,77,78,80,81,102,104,105,108)
The Monks of Norcia - Monastero di San Benedetto (pagg. 84,85,86,87,88,89,90,91)
Leterrediporeta.it (pagg. 92,93,94,95,96,97)
Massimiliano Rella (pagg. 106,107,108,109,110,111,112,113)
© **Gratet&Maglione** (pagg. 66,67,68, 69,72,73,74,75,76,77)
© **Norman F. Carver Jr.** (pag. 71)
Antonella Spinelli (pagg. 50,51,52,53,54,55,56,57)
Wikimedia Commons, Lucia Giuliani (pag. 60)
Wikimedia Commons, Sailko (pagg. 61,62,63,64,65)
Comunità Ananda (pagg. 34,35)
© **BKWine Photography** (pagg. 80,81,82,83)
Emanuela De Pinto (pagg. 98,99,100,101,103,104,105)

Stampa // [Printed by](#)
Litostampa snc di Mariotti Fausto & C (PG)

Nota dell'editore / *Come previsto dal Regolamento del Premio, la Camera di Commercio di Perugia esercita il diritto di pubblicare gli elaborati in concorso sui propri mezzi di comunicazione istituzionale, nel rispetto dell'integrità dei testi. Gli interventi di editing sono stati adottati per assicurare la rispondenza dei testi agli standard editoriali della pubblicazione.*
Publisher's note / As established in the Competition regulations, the Perugia Chamber of Commerce exercises its right to publish the competition entries on its institutional means of communication respecting the integrity of the published texts. Any eventual editing has been applied exclusively to ensure that texts comply with publishing standards.

Finito di stampare nel mese di dicembre 2016 // [Printed in December 2016](#)

Per conto di // [For](#)
Camera di Commercio di Perugia

PRESENTAZIONE // INTRODUCTION



on è un volume “Raccontami l’Umbria” come gli altri quello che mandiamo alle stampe. Abbiamo ancora impresso nella mente il cupo rombo delle scosse che hanno seminato panico in tutta la nostra regione e distruzione nella nostra amata Valnerina. Questo volume vuole essere dedicato a quanti hanno perso la casa, il lavoro e che hanno visto crollare in pochi minuti le speranze di una vita...

Norcia, Castelluccio e gli altri borghi colpiti così duramente dal terremoto sono naturalmente presenti anche in questa edizione di “Raccontami l’Umbria” a testimonianza della bellezza, della ricchezza culturale e dell'eccellenza enogastronomica che quelle terre esprimono da sempre. E che, ne abbiamo la certezza, torneranno ad esprimere quanto prima.

Anche quest’anno non è stato affatto facile selezionare gli articoli tra le sempre più numerose ed autorevoli candidature pervenute per il Premio Giornalistico Internazionale. Novità dell’ultima edizione è stata l’istituzione della sezione denominata “Mestieri, Imprese e Prodotti”, che ha permesso di dare maggiore spazio alle storie di impresa e ai prodotti che caratterizzano la nostra terra.

Ed allora ecco l’arte birraia dei giovani monaci benedettini arrivati dalle spiagge della California a Norcia per lavorare malto e luppolo; un “rampollo” della nobiltà fiorentina che scopre di preferire la bellezza delle colline umbre al glamour dei party londinesi; una famiglia che, sopra i mille metri e rigorosamente con tecniche biologiche, si dedica alla coltivazione di lenticchie, ceci, fagioli, cicerchie e roveja; due appassionati “cavalcate” tra cantine, grigliate, giardini biodinamici, teatri bonsai, installazioni artistiche, abbazie ed eremi, alla ricerca del “sapore” della bellezza, in due itinerari che abbracciano l’intera regione e che mettono in vetrina il meglio delle nostre produzioni agroalimentari. Un magico affresco dell’Umbria che si snoda tra dozzine di meraviglie più o meno nascoste in un territorio unico, che abbiamo il dovere di tutelare e valorizzare.

Raccontami l’Umbria (Stories on Umbria) is very different from the other volumes we publish. The bleak images of the earthquakes which spread panic over the whole of our region and destroyed our beloved Valnerina are still imprinted onto our minds. This volume is dedicated to all those who have lost their homes and jobs and seen the dreams of a lifetime disintegrate before their eyes in an instant... Norcia, Castelluccio and the other towns which have been hit so harshly by the earthquakes are naturally present also in this Raccontami l’Umbria volume testifying to the beauties, cultural wealth and food and wine excellence which these lands have long expressed

and which, we are absolutely sure, will very soon express them once more. This year too selecting the articles to include from the increasingly large number of top quality articles coming in from the International Journalism Award was anything but a simple matter. This year’s new feature is the section called Trades, Firms and Product, an opportunity to give greater space to the history of the firms and products which are such a characteristic feature of our land. So this year we have the beer making art of the young Benedictine monks who came from the beaches of California to Norcia to work malt and hops, a ‘scion” of the Florentine aristocracy who found he preferred the beauties of the Umbrian

countryside to the glamour of the London party scene, a family which has devoted itself to strictly organic lentil, chick pea, bean, cicherchie and roveja (types of pea) farming at altitudes of over one thousand metres, two enjoyable journeys between wine estates, barbecues, bio-dynamic gardens, bonsai theatres, art installations, abbeys and hermitages in search of beauty’s ‘flavours’ in two itineraries which encompass the whole region and showcase the best of our agricultural food products. A magical fresco of an Umbria which is a mosaic of better and lesser known wonders in a unique land which we are duty bound to safeguard and enhance.

Giorgio Mencaroni

Presidente Camera di Commercio di Perugia



Camera di Commercio
Perugia

Giuseppe Flamini

Presidente Camera di Commercio di Terni



Camera di Commercio
Terni

SOMMARIO // CONTENTS >>

L'UMBRIA NELLA CULTURA RUSSA DEL SECOLO
D'ARGENTO **06** UMBRIA DURING THE SILVER
CENTURY OF RUSSIAN POETRY >> GAMER BAUTDINOV – TATIANA BASSOVA
NELLA TANA DEL NORCINO **20** IN THE PORK
BUTCHER'S DEN >> RITA BERTAZZONI NOI FIGLI DEI FIGLI DEI
FIORI **32** WE, THE CHILDREN OF THE FLOWER
CHILDREN >> GIULIA CALLIGARO SCALARE LE VETTE: DUE
GIORNI A ORVIETO **38** SCALING THE HEIGHTS:
TWO DAYS IN ORVIETO >> LISA CHAMBERS GLI ANTICHI FRUTTI
DELL'UMBRIA **51** THE ANCIENT FRUITS OF UMBRIA
>> NICOLE DI GIULIO – ANTONELLA SPINELLI RASIGLIA, IL PAESE GIOIELLO NATO
DALL'ACQUA **58** RASIGLIA, A GEM OF A VILLAGE
BORN FROM THE WATERS >> ANNA LIA SABELLI FIORETTI CASTELLO
DI POSTIGNANO. UN MIRACOLO MODERNO **66**
CASTELLO DI POSTIGNANO. A MODERN MIRACLE
>> JESPER STORGAARD JENSEN ECCO PERCHÉ IL PROSSIMO VINO
DELLA VOSTRA CANTINA DOVREBBE ESSERE UN
SAGRANTINO DI MONTEFALCO **78** WHY THE
NEXT WINE IN YOUR WINE CELLAR SHOULD BE
A SAGRANTINO DI MONTEFALCO >> BRITT KARLSSON
BENEDETTA BIRRA **84** GOD-SENT BEER >> MARIA GIOVANNA LA PORTA
– GIULIA PALTRINIERI UN'AZIENDA NON CONVENZIONALE IN UMBRIA.
LE TERRE DI PORETA **92** AN UNCONVENTIONAL
FARM IN UMBRIA. LE TERRE DI PORETA >> ANGELA NOCIONI
AZIENDA DOLCI GIUSEPPINA, SAPORE E ANIMA
DELLA MONTAGNA UMBRA IN UNA SPIGA DI
FARRO **98** AZIENDA DOLCI GIUSEPPINA, THE
TASTE AND SOUL OF THE MOUNTAINS OF UMBRIA
IN AN EAR OF SPELT >> EMANUELA DE PINTO UMBRIA MISTICA
E SENSUALE **106** MYSTIC AND SENSUAL UMBRIA >>
MASSIMILIANO RELLA LA GIURIA, I VINCITORI, I CANDIDATI **115**
THE JURY, THE WINNERS, THE NOMINEES >>



L'UMBRIA NELLA CULTURA RUSSA DEL SECOLO D'ARGENTO

UMBRIA DURING THE SILVER CENTURY OF RUSSIAN POETRY



Testo di // Text by
GAMER BAUTDINOV - TATIANA BASSOVA

Fonte // Source
vesprokat.ru

*Fin da bambino – visioni e sonni,
Foschia umbra che ti carezza
Since a child – visions and dreams,
Umbria's mist caresses you*
ALEKSANDR BLOK

*Tutta l'Umbria da angelo in abito puro,
E come sempre, da secoli remoti,
La campana di vespro si sente da Assisi
All Umbria as an angel in a pure dress,
And as always, from remote centuries,
The vesper bell can be heard from Assisi*
SERGEY SOLOV'EV



La narrazione sui legami storici della Terra Umbra con la Russia deve partire, per forza, dal viaggio del francescano Giovanni da Pian del Carpine noto nella storiografia mondiale come Plano Carpini. Fu proprio lui, nativo di Magione, dislocato a due passi dal Lago Trasimeno, che fece conoscere per primo agli europei le immense distese euroasiatiche. Verso la metà del Duecento egli si diresse nella residenza del Gran Khan Mongolo e nel giro di circa due anni e mezzo compì un difficilissimo viaggio e, una volta tornato in Patria, raccolse le sue note di viaggio nella "Storia dei Mongoli". Ne parlò pure delle terre che più tardi entrarono a far parte del territorio della Russia di oggi.

Alla scoperta dell'Umbria

I russi cominciarono a conoscere le terre ombre a partire dal secondo Cinquecento. I primissimi furono le ambascierie dello zar – prima di Ivan il Terribile e dopo di Pietro il Grande. Di solito esse, inviate a Roma Papale, raggiunta Venezia, proseguivano via Ferrara, Faenza, Rimini e con la tappa obbligatoria a Loreto siccome nella Russia di allora si sapeva già del miracolo della Santa Casa di Nazareth, abitata da Maria e trasportata, secondo la tradizione, dagli angeli. Poi i viaggiatori da Serravalle passavano in Umbria e facevano l'antica via Flaminia con Foligno, Spoleto e Terni sull'itinerario. Di solito si limitavano a scrivere poche righe sui loro viaggi, il che fu caratteristico anche per altri viandanti, compresi i letterati. Tali note le lasciò, ad esempio, il drammaturgo Denis Fonvizin che visitò l'Italia negli anni 1774-1775. Perfino nell'Ottocento, quando ormai l'Italia divenne

The story of the historical ties of Umbria with Russia must start, inevitably, from the journey by the Franciscan Giovanni da Pian del Carpine, known in world history as Plano Carpini. It was he, a native of Magione, located a few steps from Lake Trasimeno, who first introduced the huge Eurasian expanses to Europeans. Towards the middle of the thirteenth century he went to where the Great Mongolian Khan lived, carrying out a difficult journey which took him about two and a half years and once he returned to his homeland, he collected his travel notes in the "History of the Mongols". He wrote about the lands which later became part of the territory of today's Russia.

Discovering Umbria

Russians began to get to know the Umbrian countryside from the late sixteenth century. The very first were the legations of the tsar – first those of Ivan the Terrible and later of Peter the Great. On their mission to Papal Rome, they usually reached Venice, continued via Ferrara, Faenza, Rimini with an obligatory stopover in Loreto as in Russia, at that time, they already knew about the miracle of the Holy House of Nazareth, inhabited by Mary and transported there, according to tradition, by angels. Then the travellers from Serravalle passed into Umbria and travelled the ancient Via Flaminia via Foligno, Spoleto and Terni. They generally only wrote a few lines about their travels, something which was

also characteristic of all other travellers, including academics. For example, the playwright Denis Fonvizin, who visited Italy in the years 1774-1775 left some notations. Even in the nineteenth century, by which time Italy had become a centre of attraction for those who were fond of beauty, Umbria was rarely mentioned in Russian travellers' notes and letters. The art historian Mikhail Alpatov explained this by the fact that almost all travellers hurried to Rome without wasting their time elsewhere. Whilst writer Pavel Annenkov, who visited Umbria during the summer of 1841, wrote: "I do not wish to describe either Foligno or Terni with its waterfall or Spoleto (sic!), nor other places... all of this can be found in countless descriptions of Italy". There was an exception perhaps, Aleksandr Chertkov, who was interested in archaeology, history, numismatics and was a collector of books and founder of the very first public library in Moscow. He carried out a long trip to Europe, and published a very large and detailed diary. A few of its pages are devoted to Umbria which Chertkov visited in early January 1824. His account differs from the writings of other Russian travellers to the extent that he not only marks his itinerary in a very meticulous way, but he also describes the nature and the monuments very well, he revives historical facts and highly esteems the work of the Umbrian people: "One just has to take a look at the well-ploughed Italian fields, in spite of the rocky soil, in

centro di attrazione per coloro che erano appassionati del bello, l'Umbria veniva citata raramente nelle note di viaggio e nelle lettere dei russi. Lo storico d'arte Michail Alpatov lo spiegò col fatto che quasi tutti i viaggiatori si affrettavano a raggiungere Roma senza perdere il tempo altrove. Mentre il letterato Pavel Annenkov, che visitò l'Umbria durante l'estate del 1841, scrisse: "Non vorrei descrivere né Foligno, né Terni con la sua Cascata, né Spoleto (sic!), né altri posti... tutto questo lo si può trovare nelle innumerevoli descrizioni dell'Italia".

Fece eccezione, forse, solo Aleksandr Certkov che si occupava di archeologia, storia, numismatica, fu collezionista di libri e fondatore della primissima biblioteca pubblica a Mosca.

Egli effettuò un lungo viaggio in Europa e ne pubblicò un diario, molto ampio e dettagliato. Alcune sue pagine sono dedicate all'Umbria che Certkov visitò all'inizio di gennaio del 1824. Il suo racconto si distingue dagli scritti di altri viaggiatori russi per il fatto che egli non solo segna il suo itinerario in modo molto meticoloso ma descrive molto bene la natura e i monumenti, ravviva fatti storici e fa un'alta valutazione del lavoro degli umbri: "Basta dare un'occhiata ai campi italiani ben lavorati, nonostante il terreno locale sassoso, per poter constatare che i contadini italiani sono assai laboriosi".

Ne scrisse pure il professore Ivan Tsvetaev che poi fondò il Museo delle Belle Arti a Mosca. In Italia egli condusse le ricerche sulla vita e cultura degli antichi popoli della Penisola. Durante il viaggio in Abruzzo, "terra dei popoli di origine sabina", Tsvetaev osservò: "Terni, antica Interamna, patria presupposta dello storico Tacito, è sita in una valle pittoresca ben irrigata da due rami del fiume Nera. Questa città col suo aspetto esterno esercita un'impressione estremamente piacevole... L'impronta del benessere e dell'agiatezza si sente in tutta la sua popolazione, le cui fonti di profitto sono costituite dalla viticoltura e dai ricchi raccolti che le danno i campi ben lavorati. La posizione geografica sul gran tratto romano-fiorentino si riflette ovviamente su una civilizzazione notevole della vita. La pulizia nelle strade, un mantenimento accurato degli edifici pubblici e delle case private, un ambiente ricercato di caffetterie e ristoranti – tutte queste peculiarità, non comuni per una città provinciale d'Italia, si notano subito". Nel luglio del 1880 Tsvetaev venne a Terni dove si accorse perfino del "Caffé Americano".

Il Secolo d'Argento

La vera scoperta dell'Umbria da parte dei russi avvenne a cavallo dei secoli XIX-XX – in quel periodo che nella cultura russa viene chiamato il Secolo d'Argento. Allora spuntò un'intera generazione di giovani talenti nella letteratura, nella musica, in teatro, nelle arti figurative, nell'architettura. I lavori di questi autori piacquero tanto non solo ai concittadini, ma fecero glorificare i loro nomi anche all'estero. Basta dire, per esempio, che Sergej Djagilev presentò a Parigi le versioni completamente

order to see that Italian farmers are very hard-working". Professor Ivan Tsvetaev who then founded the Museum of Fine Arts in Moscow also wrote about it. In Italy he conducted a research into the life and culture of the ancient peoples of the Peninsula. While travelling in Abruzzo, "the land of the Sabine peoples",

Tsvetaev remarked: "Terni, the ancient Interamna in Latin, the alleged homeland of the historian Tacitus, is located in a picturesque valley, well-watered by the two branches of the river Nera. The external appearance of this city exerts an extremely pleasant impression... The stamp of well-being and wealth may be felt throughout the entire population,

whose sources of profit derive from viticulture and rich harvests produced by its well tilled fields. The geographical position on the great Roman-Florentine route obviously remarkably influenced its civilisation. The cleanliness of the streets, the accurate maintenance of public buildings and private homes, the sophisticated ambiance of cafes

and refreshments – all these features, uncommon for a provincial town in Italy, are immediately noticeable". In July 1880, Tsvetaev arrived in Terni where he even noticed the "Caffé Americano".

The Silver Century

The real discovery of Umbria by the Russians took place at the turn of

the XIX-XX centuries – called Silver Century in Russian Culture. A whole generation of young talents appeared in literature, music, theatre, visual arts and architecture. The works of these authors were appreciated very much not only by their fellow citizens, but also glorified their names abroad. It is sufficient to say, for example, that, in Paris, Sergei



"Basta dare un'occhiata ai campi italiani ben lavorati, nonostante il terreno locale sassoso, per poter constatare che i contadini italiani sono assai laboriosi"

"One just has to take a look at the well-ploughed Italian fields, in spite of the rocky soil, in order to see that Italian farmers are very hard-working"

AЛЕКСАНДРЪ СЕРТКОВЪ

**Tutto verde,
con onde schiumose,
Come manciata
d'acqua, presa
dal mare...**

**All is green,
with frothy waves,
As a handful
of water, taken
from the sea...**

НИКОЛАЈ ГУМИЛЁВ

Storie



nuove dei balletti e delle opere russe, che entusiasmarono il pubblico e entrarono a far parte della storia del teatro mondiale sotto l'insegna delle "Stagioni Russe" (o "Balletti Russi").

L'Italia continuava ad attrarre i viaggiatori russi, in modo particolare i poeti, gli scrittori, i pittori che cominciarono a scoprire l'Umbria, una terra tranquilla, serena, romantica, sita nel centro della Penisola. Tutto questo si riflesse sia nella letteratura, che nella pittura di allora. Una sorta di epigrafe all'immagine poetica dell'Umbria possono essere le strofe del poeta Vjačeslav Ivanov, uno dei grandi del simbolismo russo, il quale dedicò all'Italia numerose poesie. Per citarne qualcuna:

*Vi vedo, vette divine,
Dei monti umbri cristallo blu!*

Mentre nella "Perugia" Aleksandr Blok, un altro grande della poesia russa, presenta l'Umbria così:

*Giornata semigaia, semiattiva,
Caligine azzurra di montagne umbre.*

Questa poesia entrò a far parte dell'ampio ciclo delle "Poesie Italiane" che il poeta compose dopo il viaggio in Italia nel 1909. Ne fanno parte anche alcune altre poesie dedicate all'Umbria: "La ragazza di Spoleto", "L'Annunciazione", "Epitaffio di fra Filippo Lippi". L'ultima poesia inizia così:

*Qui giaccio io, Filippo, il pittore per sempre
Immortale*

È dedicata alla memoria del famoso pittore, sulla cui lapide sepolcrale, che si trova nel Duomo di Spoleto, furono incise le parole di Angelo Poliziano nel XV secolo. L'Umbria, nonché tutta l'Italia, affascinò Michail Kuzmin, un altro prestigioso poeta del Secolo d'Argento. Vi venne in primavera nel 1897 e l'Italia "dove l'arte germoglia da ogni sasso..." trovò riflesso sia nella sua poesia che nella prosa. Nei periodi italiani di Kuzmin ci sono anche poesie dedicate all'Umbria, ad esempio, "Le canne del Trasimeno". Ne scrive anche un altro noto poeta, Nikolaj Gumilëv, nella poesia "Il lago Trasimeno":

*Tutto verde, con onde schiumose,
Come manciata d'acqua, presa dal mare...*

Kuzmin continua col tema dell'Umbria nelle poesie "Assisi" e "Il viaggio ad Assisi". Nella prima cominciano a fiorire "i fioretti del caro fratello Francesco" mentre l'Umbria è "la madre degli orizzonti penserosi" dove "gli angeli non videro miglior paese". Alla figura di San Francesco il poeta si rivolge anche nella sua seconda poesia:

*Rugiada viva sulla erba,
Garrito di uccelli in sù -
Vi glorificava e benediceva
Fratel vostro Francesco.*



Diaghilev presented completely new versions of ballets and Russian works, which thrilled the audience and became part of the world's history of theatre under the banner of "Russian Seasons" (or "Ballets Russes").

Italy continued to attract Russian travellers, especially poets, writers, painters who began to discover Umbria, a peaceful, serene, romantic land, positioned in the centre of the Peninsula. All this greatly influenced both the literature and the painting of that time. The poetic verses of the poet Vjačeslav Ivanov, one of the greatest Russian symbolists, who dedicated numerous poems to Italy, can be considered a kind of epigraph to the image of Umbria. To name a few:

*I see you, divine heights,
Of blue crystal Umbrian hills!*

While in his "Perugia", another great Russian poet, Aleksandr Blok, presents Umbria like this:

*Half merry, half dynamic day,
Blue haze of Umbrian mountains.*

This poem became part of the large cycle of "Italian Poems" that the poet wrote after travelling to Italy in 1909. It also includes some other poems dedicated to Umbria: "The Girl from Spoleto", "The Annunciation", "Fra Filippo Lippi's Epitaph". The last poem begins thus: *Here I lie, Philip, the painter forever Immortal*

It is dedicated to the memory of the famous painter, on whose tombstone, located in the Cathedral of Spoleto, the words of Angelo Poliziano were engraved in the fifteenth century. Umbria, and all the rest of Italy, fascinated Michail Kuzmin, another prestigious poet of the Silver Century. He arrived in the spring of 1897 and Italy "where art sprouts from every stone..." then influenced both his poetry and prose. In Kuzmin's Italian periods there are also poems dedicated to Umbria, for example, "The canes of the Trasimeno". Another well-known poet, Nikolaj Gumilëv, also wrote about them in the poem "Lake Trasimeno": *All is green, with frothy waves, As a handful of water, taken from the sea...*

Kuzmin carries on with the theme of Umbria in the poems "Assisi" and "A trip to Assisi". In the first the "fioretti (small vows or sacrifices) of dear brother Francis" begin to bloom, while Umbria is the "mother of brooding horizons" where "angels never saw a better country". The poet addresses St. Francis in his second poem as well:

*Lively dew on the grass,
Chirp of birds up high -
He praised and blessed you
Your brother Francesco.*

Il culto del Santo

L'interesse degli intellettuali russi verso l'Umbria veniva spiegato anche dal fatto che molti di loro cercavano di raggiungere Assisi per poter comprendere in modo più profondo il fenomeno di San Francesco. Vi vennero non solo letterati e filosofi ma anche pittori. Le immagini di Assisi sono apparse nelle tele di Michail Botkin e Zinaida Serebrjakova mentre Aleksandr Golovin, autore del quadro "La Valle dell'Umbria", che la visitò nel 1895, scrisse: "Siamo stati ad Assisi, Montefalco e in molte altre località adiacenti; quanti ricordi, quanti monumenti antichi in ciascuna di esse!... Ovunque sono disseminati i resti della cultura del passato, dovunque si sente la voce della storia che narra delle gesta prodigiose oppure dell'arte sublime".

Lo scrittore e il filosofo Dmitrij Merežkovskij creò il poema "La leggenda di Francesco d'Assisi", ritornò più volte alla figura del Santo e fu autore del saggio filosofico-religioso "Francesco d'Assisi". Questo tema trovò riflesso anche negli studi del filosofo Nikolaj Berdjaev che passò alcune settimane ad Assisi in inverno negli anni 1910-1911, di cui scrisse più tardi: "Bisogna essere ad Assisi, nella Valle d'Umbria, per poter sentire fino in fondo l'individualità religiosa di Francesco e la sua smisurata importanza".

La personalità del Santo attirava pure l'attenzione dei prosatori. Così, Boris Zaitsev ne scrisse nel saggio "Assisi" che fece parte del suo libro "L'Italia" edito nel 1923. Durante il suo "primo pellegrinaggio ad Assisi - tempio di S. Francesco", l'autore prova "il senso della densità del francescano-gotico" nella Chiesa Inferiore del Tempio. Dopo aver raccontato di diversi posti legati al soggiorno di Francesco in Umbria Zaitsev conclude: "Fa bene vivere ad Assisi. La morte è terrificante e spaventosa ovunque per l'uomo, ma ad Assisi essa acquista dei tratti particolari presentandosi come un leggero arco iridescente che conduce all'Eternità".

Il tema di Assisi e di San Francesco trovò riscontro anche nelle opere di molti altri letterati russi dell'inizio del Novecento: Konstantin Bal'mont, Andrej Belyj, Maksimilian Vološin, Pavel Muratov, Sergej Solov'ëv. La forza della "cultura di San Francesco" (espressione di Aleksandr Blok) fra l'intelligenza russa era talmente grande che perfino ai tempi sovietici e precisamente nel 1926 a Koktebel, dacia della Crimea di Vološin, fu celebrata la liturgia alla memoria del settecentesimo anniversario della morte di Francesco d'Assisi.

Perugia e Pavel Muratov

Uno degli amici strettissimi di Boris Zaitsev fu Pavel Muratov (1881-1950), critico d'arte, saggista, scrittore. Viaggiavano assieme, partecipavano alla vita culturale di Mosca e dopo la Rivoluzione del 1917 organizzarono, con altri amici, lo "Studio Italiano" e la libreria che divenne punto d'incontro degli appassionati dell'Italia. Nel 1922 Muratov e Zaitsev emigrarono in Europa e si fermarono per un po' in Italia dove il letterato Ettore

The cult of the Saint

The interest of Russian intellectuals towards Umbria was also explained by the fact that many of them tried to reach Assisi in order to understand the phenomenon of St. Francis in-depth. Not only writers and philosophers, but also painters came here. Assisi's images appeared in paintings by Mikhail Botkin and Zinaida Serebrjakova whilst Aleksandr Golovin, author of the painting "The Valley of Umbria", who visited it in 1895, wrote: "We went to Assisi, Montefalco and to many other nearby places; so many memories, so many ancient monuments in each of them!... The remains of past culture are all over, everywhere you hear the voice of history narrating prodigious feats or sublime art." The writer and philosopher Dmitry Merezhkovsky created the poem "The Legend of St. Francis of Assisi", he reviewed the figure of the saint several times and was the author of the religious-philosophical essay, "Francis of Assisi". This theme may also be found in the studies of the philosopher Nikolai Berdyaev who spent a few weeks in Assisi during the winter of 1910-1911, of which he later wrote: "One has to be in Assisi, in the Valley of Umbria, in order to deeply feel the religious individuality of

"Bisogna essere ad Assisi, nella Valle d'Umbria, per poter sentire fino in fondo l'individualità religiosa di Francesco e la sua smisurata importanza"

НИКОЛАЙ БЕРДЯЕВ



Francis and its huge importance"

The Saint's personality also attracted the attention of prose writers. Boris Zaitsev wrote about him in the essay "Assisi" which was a chapter of his book "Italy", published in 1923. During the "first pilgrimage to Assisi - the temple of St. Francis" the author feels "the sense of the Franciscan-Gothic density" when in the Lower Basilica. After writing about various places where Francis stayed in Umbria, Zaitsev concludes: "It's good to live in Assisi. Death is terrifying and frightening for man, everywhere, but in Assisi it acquires special traits and looks like a light iridescent archway leading to Eternity".

The theme of Assisi and of St. Francis may also be found in the works of many other Russian writers at the beginning of the twentieth century: Konstantin Bal'mont, Andrej Belyj, Maksimilian Vološin, Pavel Muratov, Sergej Solov'ëv. The strength of the "culture of St. Francis" (an expression by Aleksandr Blok) among the Russian intelligentsia was so great that even in Soviet times, namely in 1926 in Koktebel, the Crimean dacha of Vološin, the liturgy to the memory of the seven hundredth anniversary of Francis of Assisi's death was celebrated.

"One has to be in Assisi, in the Valley of Umbria, in order to deeply feel the religious individuality of Francis and its huge importance"

"Fa bene vivere ad Assisi. La morte è terrificante e spaventosa ovunque per l'uomo, ma ad Assisi essa acquista dei tratti particolari presentandosi come un leggero arco iridescente che conduce all'Eternità"

БОРИС ЗАЙТСЕВ

"It's good to live in Assisi. Death is terrifying and frightening for man, everywhere, but in Assisi it acquires special traits and looks like a light iridescent archway leading to Eternity"



ZAITSEV

Lo Gatto nel 1923 promosse un ciclo di conferenze note come "Letture Romane", durante le quali venivano discussi i problemi della cultura russa. Nel 1924 a Berlino fu pubblicata in versione definitiva l'opera di Pavel Muratov "Le Immagini d'Italia" in tre volumi con la dedica all'amico Boris Zaitsev. Questa opera di Muratov viene considerata come il libro più ricco ed interessante di un autore russo che tratta dell'Italia, della sua storia, la sua cultura e l'arte.

L'autore percorse quasi tutto il Paese, studiò i monumenti di varie epoche e fece un quadro generale del suo sviluppo culturale ed artistico. Egli dedicò alcuni capitoli anche all'Umbria e in questo senso essi rappresentano il più ampio racconto di un autore in lingua russa. Muratov fa conoscere ai lettori diverse città e paesi della Regione, il loro patrimonio artistico, analizza le opere di vari autori custodite presso numerose gallerie e chiese, descrive lo sfondo storico nell'ambito del quale essi vivevano e creavano.

Uno dei capitoli del libro di Muratov è dedicato al capoluogo dell'Umbria. Egli scrive: "Non ospitale per gli uni, Perugia è troppo ospitale per gli altri. Già alla stazione i vagoni privati assai eleganti del tram elettrico stanno aspettando quegli ospiti prescelti i quali assieme ai loro enormi bauli da viaggio sono destinati a finire nel monumentale Palace Hotel. Due o tre di tali hotel, grandi e costosi, occupano la migliore posizione in città da dove si apre la smisuratezza del paesaggio umbro... Nell'infinito si perde la pianura di laggiù circoscritta dalle montagne sulle quali, in lontananza, si scorgono appena appena le mura delle sette città umbre... Questa veduta sull'Umbria è un tratto molto importante di Perugia".

Muratov concede una grande attenzione alla storia plurisecolare della città e mette in evidenza le curiose parole di Pietro Aretino: "I perugini sono santi e demoni, se santi e demoni li guidano". Tra i primi egli cita San Bernardino e tra i secondi - i famosi condottieri del Quattrocento: Fortebraccio (Braccio di Montone) e Niccolò Piccinino, ai cui nomi si potrebbe aggiungere anche quello di un altro umbro, di Gattamelata (Erasmus da Narni). Ben si sa che gli avvenimenti drammatici e tragici a Perugia raggiunsero il loro culmine durante le sfide fra le famiglie dei Baglioni e degli Oddi e per poterli illustrare Muratov include nella sua esposizione le cronache perugine di Graziani e, poi, conclude dicendo che qui "furono registrate tante processioni religiose e tanti fratricidi quanto non avesse visto nessun'altra città italiana".

Muratov analizza in modo scrupoloso le opere dei pittori umbri essendovisi immerso nelle collezioni della Pinacoteca di Perugia dove "in dovuta pienezza è presentata la scuola umbra". Egli osserva che "la culla della vecchia scuola umbra fu la zona montagnosa fra l'Umbria e le Marche e cita i nomi dei perugini Pinturicchio, Benedetto Bonfigli e Fiorenzo di Lorenzo, Ottaviano Nelli di Gubbio, Matteo da Gualdo Tadino, Melanzio di Montefalco, Tiberio d'Assisi, Pierantonio Mezzastris e Niccolò Alunno da Foligno.



Perugia and Pavel Muratov

Pavel Muratov (1881-1950), art critic, essayist, writer was one of Boris Zaitsev's closest friends. They travelled together, they joined in the cultural life of Moscow and after the Revolution of 1917, they organised, with other friends, the "Italian Studio" and the library which became a meeting place for lovers of Italy. In 1922, Zaitsev and Muratov emigrated to Europe and stopped for a while in Italy where in 1923 the writer Ettore Lo Gatto promoted a cycle of

conferences known as "Letture Romane", during which the problems of Russian culture were discussed. In Berlin, in 1924, the final version of Pavel Muratov's work "The Images of Italy" was published in three volumes with a dedication to his friend Boris Zaitsev. This work by Muratov is considered the richest and most interesting book by a Russian author concerning Italy, its history, its culture and art. The author travelled almost the entire country, he studied the monuments of

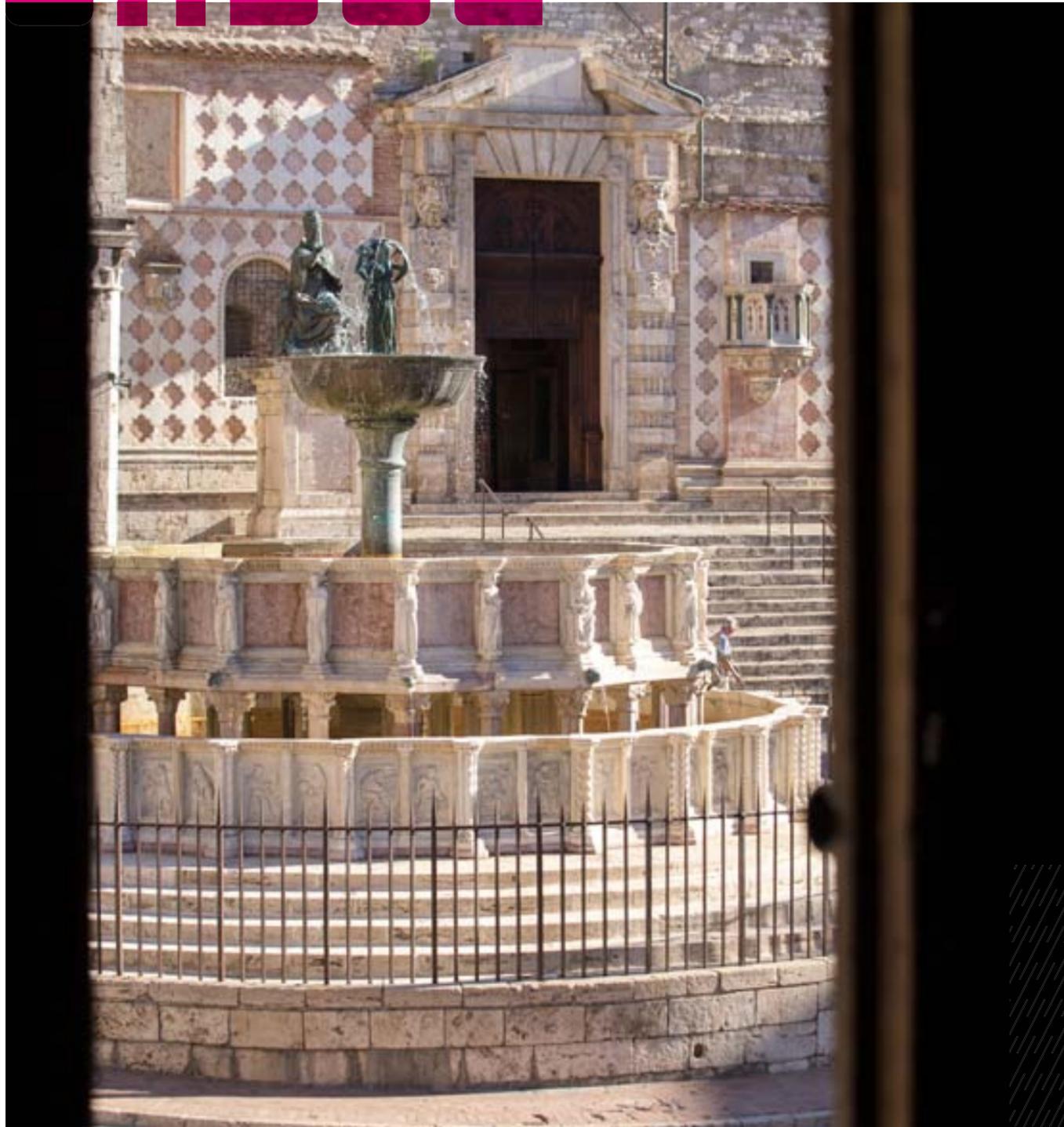
different periods and made an overview of its cultural and artistic development. He devoted some chapters to Umbria as well and in this sense they represent the largest written story by an author in the Russian language. Muratov familiarises his readers with the various cities and villages of the Region, with their artistic heritage, analyses the works of various authors preserved in many galleries and churches and describes the historical background during which they lived and created.

One of the chapters of Muratov's book is devoted to Umbria's capital. He writes: "Not hospitable enough for some, Perugia is too hospitable for others. Already at the station, the very elegant private carriages of the electric trams are waiting for those selected guests who together with their huge travel trunks are bound for the monumental Palace Hotel. Two or three of these hotels, large and expensive, occupy the best positions in town from where the immensity

of the Umbrian landscape unfolds... The plain disappears into the infinite circumscribed by mountains on which, in the distance, you can barely see the walls of Umbria's seven cities... This view of Umbria is a very important feature of Perugia". Muratov grants considerable attention to the centuries-old history of the city and highlights the curious words of Pietro Aretino: "The people of Perugia are saints and devils, if saints and devils drive them".

Muratov analizza in modo scrupoloso le opere dei pittori umbri essendovisi immerso nelle collezioni della Pinacoteca di Perugia dove "in dovuta pienezza è presentata la scuola umbra". Egli osserva che "la culla della vecchia scuola umbra fu la zona montagnosa fra l'Umbria e le Marche...

Muratov scrupulously analyses the works of the Umbrian painters having plunged into the collections of the Art Gallery of Perugia where "the Umbrian school is fully represented". He notes that "the cradle of the old Umbrian school was the mountainous area between Umbria and Marche..."



Muratov scrive anche che a Perugia si trovano opere di scultori e pittori provenienti da altre parti d'Italia, come la famosa "Fontana della favola magica", ideata e creata da Niccolò e Giovanni Pisano...

Muratov wrote also that in Perugia there are works by sculptors and painters from other parts of Italy, such as the famous "Fountain of the magical fairy tale", conceived and created by Niccolò and Giovanni Pisano...

Nello stesso tempo Muratov inserisce nella lista della scuola umbra pure i nativi di quei luoghi che ora amministrativamente non fanno parte della Regione Umbria. Lo sono Gentile da Fabriano, Giovanni Boccati da Camerino, Bernardino di Mariotto nonché i fratelli Lorenzo e Jacopo di San Severino. E conclude: "Tra queste impressioni "disgiunte" avute dopo la visita alla Pinacoteca Perugina ti viene l'idea che, in sostanza, non c'era la vera scuola umbra almeno fino all'apparizione del Perugino". Muratov mette in rilievo nelle sue opere "la vera grandezza del pittore della Città della Pieve, il vero fascino del più autentico degli umbri, i cui migliori momenti furono ispirati proprio dalla terra umbra". Muratov scrive anche che a Perugia si trovano opere di scultori e pittori provenienti da altre parti d'Italia, come la famosa "Fontana della favola magica", ideata e creata da Niccolò e Giovanni Pisano, di fronte alla Cattedrale, o l'Oratorio di San Bernardino la cui facciata è stata abbellita con rilievi raffinati dal fiorentino Agostino di Duccio, oppure la "magnifica" Madonna di Luca Signorelli da Cortona.

Il tour muratoviano in Umbria

Muratov fu attirato da tutta l'Umbria: "Questo nome come se indicasse il paese delle ombre che popolano le valli, brulicano nelle città antiche sulle cime dei colli, riempono l'aria nelle notti profonde e silenziose". Egli nota come in modo "assai pittoresco" è situata Spoleto, il cui Duomo può essere annoverato "fra le più importanti Cattedrali in Italia" mentre Foligno, per lui, è "la città più animata, commerciale e moderna... fra tutte le piccole città umbre". Fu colpito da Montefalco, "la città sul Monte dei Falchi.

Among the former, he mentions San Bernardino, and among the latter – the famous fifteenth century leaders: Fortebraccio (Braccio di Montone) and Niccolò Piccinino, to whose names one could also add that of another Umbrian, Gattamelata (Erasmus da Narni). It is a well-known fact that the dramatic and tragic events in Perugia reached their peak during the fights between the Baglioni and Oddi families and in order to describe these, Muratov includes the chronicles of Perugia by Graziani in his exposition and then concludes by saying that here "there were more religious processions and more fratricides than in any other Italian town". Muratov scrupulously analyses the works of the Umbrian painters having plunged into the collections of the Art Gallery of Perugia where "the Umbrian school is fully represented". He notes that "the cradle of the old Umbrian school was the mountainous area between Umbria and Marche and cites the names of artists from Perugia such as Pinturicchio, Benedetto Bonfigli and Fiorenzo di Lorenzo, Ottaviano Nelli from Gubbio, Matteo from Gualdo Tadino, Melanzio from Montefalco, Tiberio d'Assisi, Pierantonio Mezzastris and Niccolò Alunno from Foligno. At the same time, Muratov also inserts in the list of the Umbrian school, those who were born in places which now, administratively, are not part of the Umbria region. These are Gentile da Fabriano, Giovanni Boccati from Camerino, Bernardino from Mariotto and the brothers Lorenzo

and Jacopo from San Severino. And he concludes: "Among these "disjointed" impressions received after visiting Perugia's Pinacoteca, there is the idea that, in essence, there was no real Umbrian school at least until Perugino appeared". Muratov emphasises in his works "the true greatness of the painter from the Città della Pieve, the real appeal of the most authentic among the Umbrian people, whose best moments were inspired precisely by the Umbrian land". Muratov wrote also that in Perugia there are works by sculptors and painters from other parts of Italy, such as the famous "Fountain of the magical fairy tale", conceived and created by Niccolò and Giovanni Pisano, opposite the Cathedral, or the Oratory of San Bernardino whose facade has been embellished with exquisite reliefs by the Florentine Agostino di Duccio, or the "magnificent" Madonna by Luca Signorelli from Cortona.

Muratov's tour in Umbria

Muratov was attracted by all Umbria: "This name seems to indicate the country of shadows which inhabit the valleys, teem in the ancient cities on the hilltops, fill the air in the deep and silent nights". He notes that Spoleto is positioned in a "very picturesque" way and that its Duomo may be counted "among the most important cathedrals in Italy" while Foligno, for him, is "the most exciting, commercial and modern city... among all the small Umbrian towns".





La sua caratteristica principale è da dove si apre lo sguardo da falco su tutta l'Umbria. Spoleto, Trevi, Foligno, Spello, Assisi, Bevagna, Perugia, queste sette città umbre possono essere viste dalle sue mura e torri. È prestigiosa questa posizione geografica e il grande orgoglio di Montefalco sta pure nel fatto che vi nacque la pittura umbra". Lo impressionò molto la Chiesa di San Francesco, dentro la quale Benozzo Gozzoli creò il magnifico "ciclo di affreschi sulla storia di Francesco d'Assisi".

A Bevagna Muratov trovò "una festa d'uccelli, primaverile e pulita" che si svolgeva nella giornata della Benedizione, mentre a Umbertide, nella chiesa del paese, vide "un quadro superlativo di Signorelli (la Deposizione, 1516)". Egli mette in rilievo la dislocazione suggestiva di Gubbio in montagna, la sua antichità e il passato glorioso: "Non si deve far ricordare della prosperità della città e della fioritura delle sue arti a coloro, ai quali, alla parola "Gubbio", vengono in mente i piatti di maiolica oppure gli "albarelli" da farmacia in cui l'azzurro intenso si combina in modo molto armonico col color rosso fuoco, col verde meletto e smalto bianco, rilevando i profili delle dame legendarie e delle virtù allegoriche oppure le scene dei miracoli cristiani e dei miti antichi".

Finalmente Muratov viene a trovarsi ad Orvieto col suo rinomato Duomo: "In mattinata abbiamo visto il miraggio del Duomo che, proprio davanti a noi, sembrava volasse verso il cielo, del Duomo che colpisce l'immaginazione dei viaggiatori come fanno pure i miraggi bianco-azzurri dei cattedrali di Milano e di Siena".

He was struck by Montefalco, "the city on the Mount of Hawks. Its main feature is that it is where a hawkish gaze across all of Umbria may be cast. Spoleto, Trevi, Foligno, Spello, Assisi, Bevagna, Perugia, these seven Umbrian cities can be seen from its walls and towers. This geographical position is prestigious and Montefalco's great pride lies also in the fact that Umbrian painting was born there". He was very impressed by the Church of San Francesco, in which Benozzo Gozzoli created the beautiful "cycle of frescoes on the story of Francis of Assisi".

In Bevagna, Muratov found "a feast of birds, spring-like and clean" which took place on Blessing day, whilst in Umbertide, in the village church, he saw "a superlative painting by Signorelli (The Deposition, 1516)". He emphasises the striking dislocation of Gubbio surrounded by mountains, its antiquity

... "la città sul Monte dei Falchi. La sua caratteristica principale è da dove si apre lo sguardo da falco su tutta l'Umbria"

...the city on the Mount of Hawks. Its main feature is that it is where a hawkish gaze across all of Umbria may be cast

and its glorious past: "One should not recall the prosperity of the city and the flowering of its arts to those to whom the word "Gubbio" brings to mind the majolica plates or the pharmacy "jars" where the deep blue combines harmoniously with the hot red, with the apple green and the white enamel, defining the profiles of legendary ladies and allegorical virtues or the scenes of Christian miracles and ancient myths". At last Muratov finds himself in Orvieto with its famous Duomo: "In the morning we saw the mirage of the Duomo which, right in front of us, seemed to fly into the sky, of that Cathedral which affects the imagination of travellers as do the white-blue mirages of the cathedrals in Milan and Siena". He adds: "The cathedral of Orvieto was copied and measured not only by the students of French and German academies but also by our "academics" in Petersburg who



E aggiunge: "La cattedrale di Orvieto fu copiata e misurata dagli allievi non solo delle Accademie francesi e tedesche ma anche dai nostri "accademici" piomburghesi premiati coi viaggi all'estero". E noi vogliamo precisare che i migliori laureati dell'Accademia delle Belle Arti, compresi pittori, scultori e architetti, ricevevano, dopo gli studi compiuti, la possibilità di fare il tirocinio all'estero per un periodo di due-tre anni. Fra di essi vanno annoverati i nomi degli architetti Aleksandr Rezanov, Nikolaj Benois e Aleksandr Krakau di Pietroburgo, i quali vennero ad Orvieto all'inizio degli anni 40 dell'Ottocento e parteciparono ai lavori di restauro del Duomo.

Muratov descrisse anche i suoi interni dove ebbe l'occasione di riammirare l'eredità di Signorelli. Ne fu entusiasmato anche il pittore Michail Nesterov che visitò Orvieto nel 1912. Lo colpì in modo particolare "il miglior "Giudizio Universale" con l'Anticristo straordinario e con diavoli inimitabili nella bolgia infernale".

In primavera si presenta l'occasione di citare altre parole di Pavel Muratov: "Ma la migliore Umbria si sente proprio all'inizio della primavera. Il "Paese delle ombre" si sta svegliando dalla sonnolenza d'inverno con un vago sorriso. L'aria è la vera forza naturale dell'Umbria, la sua leggera divinità e mai il suo soffio è tanto dolce quanto durante i primi giorni di primavera... In questi istanti la valle umbra viene sorvolata da una preghiera inconscia rivolta alle forze della natura e alla Provvidenza che le comanda". ●

"La cattedrale di Orvieto fu copiata e misurata dagli allievi non solo delle Accademie francesi e tedesche ma anche dai nostri "accademici" piomburghesi premiati coi viaggi all'estero"

were awarded trips abroad". And we want to point out that the best graduates of the Academy of Fine Arts, including painters, sculptors and architects, after having completed their studies, were given the possibility of carrying out their internship abroad for a period of two to three years. Among these, we should note the names of architects Aleksandr Rezanov, Nikolaj Benois and Aleksandr Krakau from Petersburg, who came to Orvieto in the early 40s of the nineteenth century and took part in the restoration of the Cathedral.

Muratov also described the inside, where he had the opportunity to once again admire the legacy of Signorelli. The painter Mikhail Nesterov, who visited

"The cathedral of Orvieto was copied and measured not only by the students of French and German academies but also by our "academics" in Petersburg who were awarded trips abroad"

Orvieto in 1912, was also enthusiastic about it. He was especially struck by the "the best "Last Judgement" with an extraordinary Antichrist and its inimitable devils in the pit of hell".

In spring, there is the opportunity to quote other words by Pavel Muratov: "But the best of Umbria may be felt right at the beginning of spring. The "Land of Shadows" awakens from winter's sleepiness with a vague smile. Air is the true Umbrian natural strength, its light deity and never is its breath so sweet as during the first days of spring... In these moments, the Umbrian valley is flown over by an unconscious prayer addressed to the forces of nature and to that Providence which governs them". ●

Nella tana del norcino

In the pork butcher's den

In Umbria si va per musei, certo. E per chiese, ci mancherebbe. Ma guardate questa bottega, a Norcia, non è un'opera d'arte? Prosciutti, salumi, formaggi. Da portare a casa senza sensi di colpa. Museums are visited in Umbria, sure. So are churches, obviously. But look at this shop in Norcia, isn't it a work of art? Hams, salamis, cheeses. To be taken home with no feelings of guilt.

Testo di // Text by
RITA BERTAZZONI

Fonte // Source
Dove

€ a mano, ferma e veloce, incide il taglio in punta di coltello. Una fetta sottile si separa dalla coscia e si lascia assaporare. Rosso, dalla caratteristica forma a pera, quasi triangolare, il profumo leggermente speziato, il sapore sapido, ma non salato, quanto basta per stimolare le papille gustative: ecco il celebre Prosciutto di Norcia Igp, principe dei salumi dell'Umbria. Uno dei tanti gioielli della norcineria locale, insieme a mazzafegato, capocollo, corallina, mortadella, salsicce fresche e stagionate, salumi di cinghiale e di daino.

Sfida all'ultimo prosciutto

Odori e sapori che affondano le loro radici in tempi remoti, forse già all'epoca degli Etruschi. In Umbria la lavorazione del suino è un'arte nobile da secoli e quasi ogni villaggio, per non dire famiglia, ha la sua ricetta del barbozzo (il guanciale) e della porchetta, del ciauscolo (salame morbido spalmabile), della fiaschetta del prete (a grana fine), del lombetto e dei cacciatorini (salsicce stagionate). Dove ha scovato gli indirizzi migliori per fare provviste e riempire il bagagliaio di genuine bontà. Luoghi in cui l'arte della norcineria si è tramandata di generazione in generazione, nel rispetto della tradizione, affinandosi e arricchendosi. Un tempo le aziende agricole seguivano tutta la filiera, dall'allevamento alla macellazione, alla trasformazione in insaccati. Oggi no. Con qualche eccezione. Come il **Casale de li Tappi**, a **Norcia**. "Vede la coda dei maialini?" chiede Alessandro Salvatori, il proprietario, mostrando con orgoglio il suo piccolo allevamento di suini. "È rilassata, non arriccata. Segno che gli animali stanno bene".

The hand moves firmly and quickly, with knife-tip cuts. A thin slice is separated from the thigh and is savoured. Red, with its characteristic pear shape, almost triangular, a slightly spicy smell, tasty but not salty, just enough to stimulate the taste buds: This is the famous PGI Prosciutto di Norcia (Norcia ham), the prince of Umbrian cured meats. One of the many traditional Norcia gems, together with mazzafegato, capocollo, coralline mortadella, fresh and cured sausages, wild boar and venison salamis.

The final ham challenge

Smells and tastes whose roots go back to long-gone times, maybe even to the Etruscan era. In Umbria, pork processing has been a noble art for centuries and nearly every village, or even every family, has a personal barbozzo (cheek) and porchetta recipe, one for the ciauscolo (a soft spreadable salami), of the priest's flask (fine-grained), of the lombetto and the cacciatorini (cured sausage), Where the best places to stock up and fill up the car boot of genuine delicacies are found. Places where the art of pork butchering has been passed down from generation to generation, fully respecting traditions whilst being refined and enriched. Farms once followed the entire supply chain, from breeding to butchering, to processing into cured meats. Now they don't. With a few exceptions. Such as the Casale de li Tappi, in Norcia. "Can you see the pig's tail?" asks Alessandro Salvatori, the owner, proudly showing off his small pig holding. "It is relaxed, not curled up. A sign that the animals are well" Salvatori has been breeding Boared Black Pigs in a natural manner for

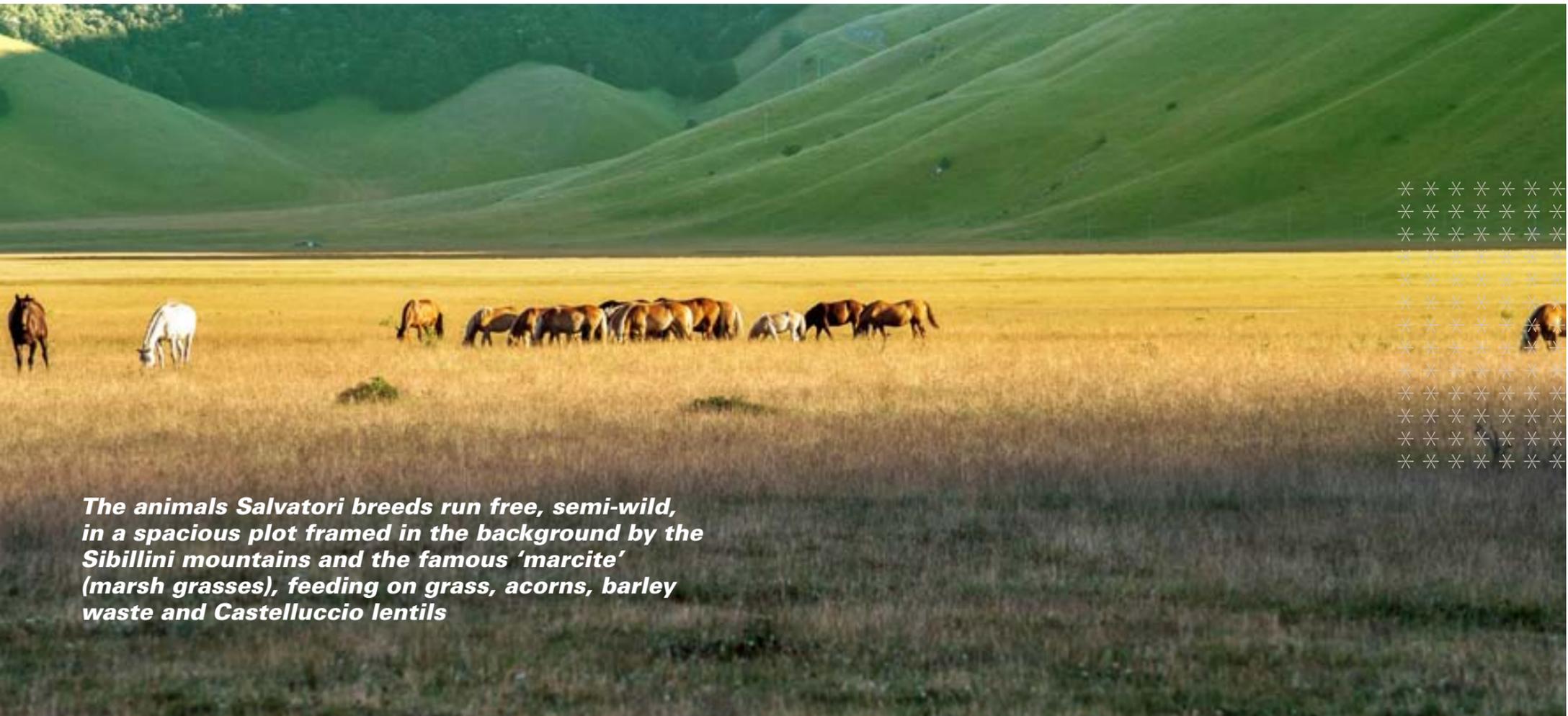


Rosso, dalla caratteristica forma a pera, quasi triangolare, il profumo leggermente speziato, il sapore sapido, ma non salato, quanto basta per stimolare le papille gustative: ecco il celebre Prosciutto di Norcia Igp, principe dei salumi dell'Umbria

Red, with its characteristic pear shape, almost triangular, a slightly spicy smell, tasty but not salty, just enough to stimulate the taste buds: This is the famous PGI Prosciutto di Norcia (Norcia ham), the prince of Umbrian cured meats



Gli animali allevati da Salvatori scorrazzano liberi, allo stato semibrado, in un'ampia tenuta che ha come sfondo i Sibillini e le famose marcite (prati palustri), cibandosi di erba, ghiande, scarti di orzo e lenticchie di Castelluccio



The animals Salvatori breeds run free, semi-wild, in a spacious plot framed in the background by the Sibillini mountains and the famous 'marcite' (marsh grasses), feeding on grass, acorns, barley waste and Castelluccio lentils

Salvatori da due anni alleva in modo naturale il suino nero cinghiato, nell'ambito di un progetto pilota, realizzato in collaborazione con la Regione Umbria e la facoltà di agraria di Perugia, per il recupero di questa antica razza autoctona della Valnerina.

Suino nero e ricotta salata

Gli animali allevati da Salvatori scorrazzano liberi, allo stato semibrado, in un'ampia tenuta che ha come sfondo i Sibillini e le famose marcite (prati palustri), cibandosi di erba, ghiande, scarti di orzo e lenticchie di Castelluccio. Niente mangimi. A 50 metri c'è la macelleria dove il padre Mario, norcino da 60 anni, e la mamma Gabriella preparano tutte le specialità, senza additivi, coloranti e conservanti: le famose "sarcicce de Mario", a detta di tutti imbattibili, il salame Corallina ("tutto magro, con pochi lardellini"), lonze, lonzini, guanciali, capocollo (una specie di coppa), coppiette ("le assaggi, è lombo di maiale essiccato con sale, pepe e peperoncino") e, naturalmente, prosciutto di nero cinghiato "che ha un grasso privo di colesterolo, un sapore dolce dovuto alla stagionatura al naturale, e nulla da invidiare al Pata Negra iberico". Si acquistano nello spaccio aziendale insieme ad altri prodotti Dop e Igp di piccole realtà locali: olio, vino, miele, lenticchie, formaggi. Ma si possono assaggiare anche nel centro storico di Norcia, al ristorante **Il Cenacolo**, che serve solo alimenti di stagione e a chilometro zero. "Cuciniamo ciò che offrono il nostro orto e la campagna di Norcia", precisa Giovanna Tiberi, la proprietaria. In tavola vengono serviti come antipasti i salumi del Casale de Li Tappi, fra cui il prosciutto cinghiato (da 14 a 24 mesi di stagionatura); i formaggi provengono invece dell'azienda agricola del fratello di Giovanna, che "alleva pecore e produce pecorino, ricotta fresca e salata solo quando ha il latte", accanto a pasta e pane con lievito madre fatti in casa.

two years now, as part of a pilot project in collaboration with Regione Umbria and the Faculty of Agriculture of Perugia, in order to recover this ancient native Valnerina breed.

Black pigs and salted ricotta

The animals Salvatori breeds run free, semi-wild, in a spacious plot framed in the background by the Sibillini mountains and the famous 'marcite' (marsh grasses), feeding on grass, acorns, barley waste and Castelluccio lentils. No feedstuffs. 50 metres away stands the butcher's where dad Mario, a pork butcher for the past 60 years, and mum Gabriella prepare all the delicacies, with no additives, dyes and preservatives: the famous "sarcicce de Mario" (Mario's bangers), considered unbeatable, the Corallina salami ("totally lean with only a few lardons"), loin and lonzino, cheek, capocollo (a kind of coppa), coppiette ("taste them, it's dried pork loin with salt pepper and chili") and, naturally, boared black pig "whose fat contains no cholesterol, a sweet taste given by the natural curing and nothing to envy in the Spanish Pata Negra". They may be bought in the farm shop together with other PDO and PGI products by other small local producers: olive oil, wine, honey, lentils, cheeses.

But they can also be eaten in the historic centre of Norcia, at the **Il Cenacolo** restaurant, which only serves seasonal farm-to table produce. "We cook what our Norcia lands and vegetable garden produce", states Giovanna Tiberi, the owner. Appetizers consist of cold meats from the Casale de Li Tappu, including the boared ham (cured from 14 to 24 months); the cheeses come from Giovanna's brother's farm who "rears sheep and only produces pecorino, fresh and salted ricotta when milk is available", next to homemade pasta and bread made with mother dough. Among the specialities we find rice soup with cabbage and sausage and pasta norcina, made with fresh sheep ricotta, cheek and pecorino.

Benedictine beer and Pgi lentils

A few steps away we find the best pork butcher's shops: just looking at the shop signs makes your mouth water. **Brancaleone da Norcia** (with two sales points three minutes apart) exhibits handmade mules' balls (not the animal's testicles, but a sausage with their typical shape), boar salami, PGI Norcia ham, Riserva del pastore nursino pecorino, truffles. **Fratelli Ansuini**, whose meat workshop is behind the counter, has shelves and windows full of gluten-free

Tra le specialità si servono la minestra di riso con cavolo e salsiccia e la pasta norcina, con ricotta fresca di pecora, guanciale e pecorino.

Birra benedettina e lenticchie Igp

A pochi passi sfilano le più belle botteghe di norcineria: solo a guardare le insegne viene l'acquolina. Da **Brancaleone da Norcia** (che ha due punti vendita: distano tre minuti di cammino) sono in bella mostra coglioni di mulo artigianali (non sono i testicoli dell'animale, ma un insaccato dalla caratteristica forma), salami di cinghiale, prosciutto Igp Norcia, pecorino Riserva del pastore nursino, tartufi. **Fratelli Ansuini**, con laboratorio dietro il banco, ha gli scaffali e la vetrina colmi di leccornie senza glutine né lattosio: salsicce, lonzino, capocollo, ciauscolo (salame morbido spalmabile), lombetto di cinghiale. Taglieri di salumi, formaggi e mieli locali, insieme a piatti al tartufo invernale e estivo, si assaggiano pure all'**Enoteca Granaro del Monte**, abbinati ai migliori vini della regione, da comprare insieme alle birre umbre artigianali. Fra queste, merita la Nursia, dei benedettini di Norcia, prodotta nel vicino monastero secondo l'antico disciplinare e disponibile nel punto vendita **Corvus et Columba**, adiacente alla Basilica di San Benedetto. Accanto a oggetti di devozione, unguenti, sciroppi e rimedi erboristici, spiccano la Bionda e l'Extra: la prima, leggera, è adatta ad antipasti e primi piatti. L'altra, bruna, dal sapore intenso, si abbina a formaggi stagionati e secondi di carne. "Principalmente produciamo preghiere, poi anche birre", scherza il giovane frate di turno nel negozio. *Ut laetificet cor*, affinché il cuore gioisca, è il motto impresso sulle etichette delle bottiglie, che riproducono il rosone dell'abbazia dove ogni sera, alle 19.45, si può assistere alla compieta (l'ultima preghiera della giornata) recitata in latino e accompagnata dai canti gregoriani. Lo shopping goloso continua, pochi passi più avanti, nel nuovissimo

"Si coltiva da sempre in modo naturale, senza additivi chimici, a 1500 metri sui piani carsici di Castelluccio, dove tra fine maggio e i primi di luglio, si ammira lo spettacolo della fioritura, dovuto alle inflorescenze delle erbe infestanti, lasciate libere di crescere fra le lenticchie"

"It has always been cultivated naturally, with no chemical additives, 1,500 metres above sea level on the karst plateaus of Castelluccio, where the spectacle of the flowering can be admired between the end of May and the beginning of July, thanks to the inflorescence of weeds, allowed to grow freely among the lentils"

and lactose-free delicacies: sausages, lonzino, capocollo, ciauscolo (a soft spreadable salami), boar loin. Chopping boards laden with local salamis, cheeses and honey, together with winter and summer truffle dishes, can also be sampled at the **Enoteca Granaro del Monte**, paired with the best regional wines, to be purchased together with Umbrian craft beer. One of these is Nursia, produced by the Benedictines of Norcia in the nearby monastery according to the ancient rules and available in the **Corvus et Columba** sales point, adjacent to the Cathedral of San Benedetto. Next to devotional objects, salves, herb mixtures and remedies, the Bionda and the Extra stand out: the former is light and well suited to appetizers and first courses. The other is brown with a full-bodied taste and goes well with aged cheeses and meat main courses. "We mainly produce prayers, then come the beers", jokes the young monk on duty in the shop. *Ut laetificet cor*, may the heart rejoice, is the motto printed on the bottles which have the abbey's rose window printed, and where every evening at 19.45 you can attend Compline (the last prayer of the day) in Latin with Gregorian chants. Our tasty shopping continues a few steps away in the new shop of

the **Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio Igp**, (PGI Castelluccio lentils Cooperative) which gathers together 30 small producers. One of these, Sante Coccia, the president, who belongs to a family of generations of growers, had the great merit of being awarded the PGI certification in 1977, and of having made this legume known throughout the world. "It has always been cultivated naturally, with no chemical additives, 1,500 metres above sea level on the karst plateaus of Castelluccio, in the heart of the Monti Sibillini, where the spectacle of the flowering can be admired between the end of May and the beginning of July, thanks to the inflorescence of weeds, allowed to grow freely among the lentils". This must be believed: you only need to climb up to the panoramic road which goes from Norcia to the plateau to be confronted with a mosaic of colours, from ochre yellow to red, from white to purple.

Nights in the cells, among woods and olive groves

At high altitudes we also have cultivations of roveja, a wild pea, spelt barley and cicerchia, which the shelves of **La Vostra Cantina** in the square of **Castelluccio** are full of, and which also sells salamis and sausages. The same

family also owns the **Antica Cascina Brandimarte** tourist farm, well-known thanks to its hospitality and the excellent cuisine of its internal restaurant, Il Fienile. The table is a triumph of legume soups, homemade pasta, game, homemade cheeses and salamis. You sleep in rooms with ancient oak parquet floors and light oak ceilings. Along the river Nera, we discover the **Abbey of Sant'Eutizio in Preci**, one of the most ancient monastic complexes in Italy. The Romanesque-Spoleto rose window on the church façade is striking, and the church boasts a painting by Cristoforo Roncalli, called Pomarancio (1602) and a bell tower clinging to the rock. Visiting the museum, we get lost among sacred objects, illuminated manuscripts and surgical instruments from the famous surgery school of Preci, which originated from this community of Benedictine monks. The guest wing has nine rooms, with wrought iron beds and wood furniture. They are very simple, but they all look out over the wood, providing a sense of peace and silence. Along a quiet road, marked by woods and hills, we go to the **Azienda Agricola Biologica Bachetoni** (Organic Farm), in the countryside around **Spoletto**. The 1300-hectare estate has 300 hectares given over to olive groves (providing





In quota si coltivano anche roveja, un pisello selvatico, farro, orzo e cicerchia di cui sono pieni gli scaffali de *La Vostra Cantina*, nella piazzetta di Castelluccio, che vende anche salumi e insaccati

At high altitudes we also have cultivations of roveja, a wild pea, spelt barley and cicerchia, which the shelves of La Vostra Cantina in the square of Castelluccio are full of, and which also sells salamis and sausages



punto vendita della **Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio Igp**, che riunisce 30 piccoli produttori. Fra questi, Sante Coccia, il presidente, che appartiene a una famiglia di coltivatori da generazioni, ha il merito di aver ottenuto nel 1997 il riconoscimento Igp e di aver fatto conoscere questa leguminosa in tutto il mondo. “Si coltiva da sempre in modo naturale, senza additivi chimici, a 1500 metri sui piani carsici di Castelluccio, nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, dove, tra fine maggio e i primi di luglio, si ammira lo spettacolo della fioritura, dovuto alle inflorescenze delle erbe infestanti, lasciate libere di crescere fra le lenticchie”. C’è da credergli: basta salire sulla strada panoramica che da Norcia arriva sull’altopiano e ci si trova di fronte a un mosaico di colori, dal giallo ocra al rosso, dal bianco al viola.

Notti in cella, tra boschi e oliveti

In quota si coltivano anche roveja, un pisello selvatico, farro, orzo e cicerchia di cui sono pieni gli scaffali de **La Vostra Cantina**, nella piazzetta di **Castelluccio**, che vende anche salumi e insaccati. Appartiene alla stessa famiglia l’agriturismo **Antica Cascina Brandimarte**, un indirizzo rinomato per l’ospitalità e l’eccellente cucina del ristorante interno, Il Fienile. In tavola trionfano zuppe di legumi, paste fatte in casa, selvaggina, formaggi e salumi case-recci. Si dorme in camere con parquet di quercia antica e soffitti in rovere. Lungo il fiume Nera si scopre l’**Abbazia di Sant’Eutizio a Preci**, uno dei complessi monastici più antichi d’Italia. Colpiscono il rosone in stile romanico- spoletino sulla facciata della chiesa, che vanta una tela di Cristoforo Roncalli, detto Pomarancio (1602), e il

campanile aggrappato sulla rupe. Nel museo ci si perde fra oggetti sacri, codici miniati e strumenti della famosa scuola chirurgica preciana, che ebbe origine da questa comunità di monaci benedettini. La foresteria ha nove camere, con letti in ferro battuto e mobili di legno. Sono molto semplici, ma hanno il pregio di affacciarsi tutte sul bosco, regalando un senso di pace e silenzio. È una strada tranquilla, disegnata da boschi e colline, quella che porta all’**Azienda Agricola Biologica Bachetoni**, nella campagna intorno a **Spoletto**. Nella tenuta di 1300 ettari, 300 sono a oliveto (per ricavarne Dop Umbria), il resto a pascolo di Chianine allevate allo stato brado. La carne viene lavorata nella macelleria interna, un indirizzo per intenditori, dove si acquistano tutti i prodotti dell’azienda: polli, galline, bovini, suini, tartufo nero pregiato. E naturalmente olio, prodotto nel frantoio della villa seicentesca. “Delle olive non buttiamo nulla”, spiega Antonio Bachetoni, laurea in agraria e tanta passione per l’agricoltura sostenibile. “I noccioli servono per riscaldare la villa e le case dei contadini; le foglie vengono date agli animali; grazie a un impianto a biogas produciamo energia elettrica”.

Tra affreschi e botticelle

A pochi minuti d’auto si dorme ai **Catasti di Azzano**, cinque appartamenti in un casale del XVI secolo con pavimenti in cotto originale, soffitti affrescati, mobili antichi, pezzi di design e opere d’arte. I più belli sono Girasole, che ha il salotto con camino e il letto a baldacchino, e Artemisia, con la cucina affacciata sul giardino all’italiana, ricco di ortensie, gigli e glicine. Orgoglio della casa

an Umbria PDO), the rest is grazing for Chianina cows, kept in a wild state. The meat is processed in the internal butchery, an address for gourmets, where all the firm’s products may be purchased: chickens, hens, cattle, pigs, prized black truffles. And naturally olive oil, produced in the mill of the seventeenth century manor house. “We don’t throw any part of the olive away”, explains Antonio Bachetoni, an agronomy degree and a great passion for sustainable agriculture, “the stones are used to heat the manor house and the farmworkers’ houses; the leaves are given to the animals; thanks to a biogas plant we produce electricity”.

Among frescoes and small kegs

A few minutes’ drive and we sleep at the **Catasti di Azzano**, five apartments in a sixteenth century farmhouse, with original terracotta floors, frescoed ceilings, antique furniture, design items and works of art. The most beautiful ones are Girasole (Sunflower), whose lounge boasts a fireplace and which has a four-poster bed, and Artemisia with its kitchen looking out over the Italian gardens, rich with hydrangeas, lilies and wisteria. The pride of place goes to the vinegar cellar with its multi-prized traditional balsamic vinegar kegs and a

cellar where to stock up on a superior Trebbiano doc piacentino. At **Trevi** we stop off at the Art Gallery for the *Madonna and Child* by Pintoricchio, then we sit down at the **Taverna del Sette**: stone walls, barrel ceilings and a main hall with an impressive fireplace where grilled meat is cooked. Not to be missed are the truffle cappelletti, the stewed codfish with prunes and herbs, paired with local wine and oil. Grilled meat is also a speciality of **La Cantina** restaurant in **Spello**. Credit goes to Fausto Benedetti, “a wizard at the grill”, states owner Paolo Ercolani. We dine under vaulted stone ceilings, with soft lighting, after having ordered omelette with prized black truffle, red potato from Colfiorito tart, devilled grilled pigeon; in the restaurant’s store we can stock up on lentils, chickpeas, Cave beans, marmalades, truffles and wine. The most surprising encounter occurs in the **Bottega di Assù**, in **Bevagna**, a greatly attractive mini establishment, with four tables and shelves full of books, photographs, sculptures, posters, wine and oil bottles. You come here to drink, read, listen to jazz music and buy quality labels. They serve wholemeal bruschetta with PDO extra-virgin oil, panzanella with vegetables from the garden, fried eggs with truffle, chickpea soup.

The man who caresses cheese

Antonio Andreani’s story, a food anthropology professor at the University of flavours in Perugia, known as “the man who caresses cheese”, is also a story of love and food. In his delicatessen in **Collepepe** which this year celebrates a century, we find out-and-out Umbria, Italian and foreign rarities. “I have tasted at least half of all the world dairy products. I look at cheeses, I touch them, I cuddle them and where needed I also talk to them, because they need care and attention. Every evening, before going to bed, I check each piece and if they need it, I massage them with a good olive oil”. In order to taste these, together with other local specialties, we need to climb to the **L’Alberata** restaurant, above the shop. This is the domain of his sister-in-law Silvana, who has also rediscovered forgotten recipes, such as pancotto, a bread and herb soup, or bread and chicken giblet meatballs in meat broth. The scent of freshly milked goat’s milk and rennet leads us straight to the **Fattoria Ma’Falda** on a plateau between **Todi** and **Orvieto**. A gem built eight years ago by two Norwegian sisters, Anne Line and Åste Redtroen, who lovingly rear 150 black Breton Quessant sheep. The sheep feed on grass, hay and classical music, which is played in the stables

sono l'acetaia con botticelle di balsamico tradizionale pluripremiato e una cantina per far scorta di Trebbiano doc superiore spoletino. A **Trevi** si fa tappa in Pinacoteca per la *Madonna col Bambino* del Pintoricchio, poi ci si siede alla **Taverna del Sette**: pareti in sasso, soffitti a botte e sala con un imponente focolare, dove cuoce un'ottima carne alla brace. Da non perdere i cappelletti al tartufo, il baccalà in guazzetto con prugne e odori, abbinati a olio e vini del territorio. La carne alla brace è una specialità anche del ristorante **La Cantina di Spello**. Merito di Fausto Benedetti, "un mago della griglia", gli riconosce il patron Paolo Ercolani. Si cena sotto volte in pietra, illuminate da luci soffuse, dopo aver ordinato frittatina al tartufo nero pregiato, tortino con patata rossa di Colfiorito, piccione alla diavola sulla brace; nella dispensa del ristorante si fa scorta di lenticchie, ceci, fagioli di Cave, marmellate, tartufi e vino. L'incontro più sorprendente è nella **Bottega di Assù**, a **Bevagna**, microlocale di grande appeal, con quattro tavoli e scaffali zeppi di libri, foto, sculture, locandine d'arte, bottiglie di vino e olio. Si viene per bere, leggere, ascoltare jazz e acquistare etichette di qualità. Serve bruschette integrali con extravergine Dop, panzanella con verdure dell'orto, uova al tegamino con tartufo, zuppa di ceci.

L'uomo che accarezza i formaggi

È una storia d'amore e di cibo anche quella di Antonio Andreani, docente di antropologia degli alimenti all'Università dei sapori di Perugia, ribattezzato "l'uomo che accarezza i formaggi". Nella sua gastronomia a **Collepepe**, che quest'anno festeggia un secolo, si trovano autentiche rarità, ombre, italiane e straniere. "Ho assaggiato almeno la metà dei latticini prodotti nel mondo. Io i formaggi li guardo, li tocco, li coccolo e, se serve, ci parlo pure, perché hanno bisogno di cure e attenzioni. Ogni sera, prima di andare a dormire, controllo ogni pezzo e se è necessario li massaggio con olio buono". Per assaggiarli, insieme ad altre tipicità, si sale al ristorante **L'Alberata**, sopra il negozio. È il regno di Silvana, la cognata, che ha recuperato antiche ricette dimenticate, come il pancotto, una zuppa di pane ed erbe aromatiche o le polpette di pane e rigaglie di pollo affogate nel brodo di carne. Il profumo di latte caprino appena munto e caglio porta dritto alla **Fattoria Ma' Falda**, su un altopiano tra **Todi** e **Orvieto**. Un gioiello realizzata otto anni fa da due sorelle norvegesi, Anne Line e Åste Redtroen, che con passione allevano 150 pecore nere di razza bretone Ouessant. Gli ovini si nutrono d'erba, fieno e musica classica, diffusa nella stalla "per tenerle tranquille. Così danno più latte e la carne è migliore". I formaggi a latte crudo sono lavorati a mano subito dopo la mungitura, senza uso di additivi o conservanti. Si comprano in azienda insieme alla carne di capretti e maiali di cinta senese. Da poco la fattoria è aperta anche all'ospitalità: cinque appartamenti con pavimenti in cotto e travi a vista, camini, arredi in legno. Attorno, tanta natura e, in lontananza, il lago. Dopo aver visitato Orvieto si fa incetta di golosità



Il percorso si conclude nell'alta Valle del Tevere, dove la peculiarità locale è il mazzafegato, un insaccato presidio Slow Food. "Ogni macelleria ha una sua ricetta. La mia è a base solo di tagli di parti pregiate del maiale, il cuore e la lingua insaporite con finocchietto, pepe e aglio"

Our journey ends in the upper Tiber valley, where the local speciality is mazzafegato sausage, a Slow Food certified product. "Every butcher has a personal recipe. Mine is based only on prime pork cuts, with heart and tongue flavoured with wild fennel, pepper and garlic"

artigianali alla **Norcineria Oreto**, oltre 40 anni di tradizione familiare e il marchio di qualità Eccellenze Italiane. Non si esce senza aver acquistato le specialità del negozio: porchetta, muscolo di prosciutto stagionato con pepe rosso, coppiette. Salendo verso il Lago Trasimeno, a **Città della Pieve** il **Podere Fontesecca** è una piccola cantina specializzata nella produzione di vini in purezza e vinsanto, per intenditori. Altri rossi degni di nota si comprano all'**Azienda Agraria Carini di Colle Umberto**, che alleva maiali di cinta senese allo stato brado e produce norcineria di alta qualità. A guidare gli ospiti è Enrico Cicci, giovane agronomo ed enologo della casa. Dopo il tour è prevista la degustazione di vini, salumi e formaggi nel wine shop.

Produzione a richiesta

Il percorso si conclude nell'alta Valle del Tevere, dove la peculiarità locale è il mazzafegato, un insaccato presidio Slow Food. "Ogni macelleria ha una sua ricetta. La mia è a base solo di tagli di parti pregiate del maiale, il cuore e la lingua insaporite con finocchietto, pepe e aglio". A parlare è Alberto Brachini, dell'azienda agricola **Terra del Carpina** a **Montone**, la sola in zona a allevare suini. Ha ereditato l'amore e i segreti della norcineria dal bisnonno, che andava per le campagne a macellare nelle case dei privati. Una tradizione che continua nella sua fattoria: i clienti comprano l'animale, lo fanno macellare e gli lasciano i prodotti da stagionare. "Prosciutto, capocollo, salsicce e salami sono fatti secondo antiche ricette locali, salati a secco come una volta, senza glutine, lattosio, additivi e conservanti chimici". Naturali e artigianali sono anche i prodotti della **Macelleria Giulietti**, a **Città di Castello**. Giovanni e Luigi rappresentano la terza generazione di norcini della famiglia. "Il capocollo qui si chiama 'scalmarita' e il mazzafegato nella nostra versione non ha sangue né fegato, ma solo carne di suino, lingua, cuore, buccia di agrumi, vinsanto e fiore di finocchio selvatico". Fra le specialità della boutique, che si affaccia sulla piazza del Duomo, ci sono le salsicce e il lombetto sott'olio, il 'flam', un salame con filetto di maiale, molto saporito e supermagro, invenzione della maison, e il meaccio, un dolce a base di cioccolato e sangue di maiale. Perché del suino non si butta mai via nulla.

"to keep them calm. This way they give more milk and the meat is improved". The raw milk cheeses are processed by hand immediately after milking, with no additives or preservatives. They can be bought from the farm together with kid meat and Cinta Senese pork meat. The farm has recently started taking guests: five apartments with terracotta floors and exposed beams, fireplaces, wood furniture. There is a great deal of nature all around and the lake lies in the distance. After visiting Orvieto, we buy a great many handmade titbits from the **Norcineria Oreto**, a family tradition which goes back for more than 40 years and has been awarded the Italian Excellence mark of quality. No leaving without buying the shop's specials: porchetta, cured ham muscle with red pepper, coppiette. Going up towards Lake Trasimeno, in **Città della Pieve**, the **Podere Francesca** is a small winery specialising in pure wines and vinsanto, for connoisseurs. Other notable red wines may be bought from the **'Azienda Agraria Carini** of Colle

Umberto, who raises wild Cinta Senese pigs and produces high quality pork products. Guests are hosted by Enrico Cicci, a young agronomist and the house oenologist. The tour ends with a tasting of wines, salamis and cheeses in the wine shop.

Production on request

Our journey ends in the upper Tiber valley, where the local speciality is mazzafegato sausage, a Slow Food certified product. "Every butcher has a personal recipe. Mine is based only on prime pork cuts, with heart and tongue flavoured with wild fennel, pepper and garlic", says Alberto Brachini of the **Terra del Carpina** farm in **Montone**. The only one in the area to raise pigs. He inherited the pork butchering secrets and love from his great-grandfather, who used to travel around the countryside to butcher in private homes. A tradition which is still kept up on his farm: customers buy the animal, they have it butchered and then leave the products there for curing. "Hams, capocollo, sausages

Chi ha salvato l'olio

Il 2014 è stato l'anno nero dell'extravergine italiano. Inverno mite ed estate piovosa hanno favorito la diffusione della mosca olearia: la produzione è crollata in media del 37 per cento, rispetto al 2013. In Umbria si sono salvati gli uliveti in collina, dove le escursioni termiche hanno ucciso il parassita, e quelli dei produttori intervenuti tempestivamente con trattamenti. Come Alessandro Ricci (olioricci.it), che nell'azienda di famiglia vicino a Orvieto ha raccolto il 70 per cento e ottenuto ottimi monocultivar di moraiolo e Dop Colli Orvietani. Produzione ridotta del 50 per cento, ma qualità garantita, al Frantoio Marfuga (marfuga.it) di Campello sul Clitunno, indirizzo d'eccellenza per la Dop Colli Assisi-Spoleto e L'Affiorante, monocultivar di moraiolo con bottiglie numerate. Olio buono anche alla Società Agricola Trevi Il Frantoio (oliotrevi.it), dove si può assistere alla spremitura a freddo e acquistare una linea di cosmetici che sfruttano le proprietà antiossidanti dell'extravergine. A Castiglione del Lago i soci della Cooperativa Oleificio Pozzuolese (cooperativaoleificio Pozzuolese.it) hanno salvato il 30 per cento, ma hanno una Dop Colli del Trasimeno garantito di alta qualità. ●

In Umbria si sono salvati gli uliveti in collina, dove le escursioni termiche hanno ucciso il parassita, e quelli dei produttori intervenuti tempestivamente con trattamenti

Umbrian olive groves on the hills managed to survive, as the temperature range killed the parasite, as did those where producers promptly intervened with treatments

and salamis are processed according to ancient local recipes, dry-salted like in the past, with no gluten, lactose chemical additives or preservatives". The products from the **Macelleria Giulietti** in **Città di Castello** are also natural and handmade. Giovanni and Luigi are the third generation of pork butchers in the family. "Capocollo here is called 'scalmarita' and our version of mazzafegato has no blood or liver, but only pork meat, tongue, heart, citrus peel, vinsanto and wild fennel flowers". Among the boutique's specialities, overlooking the square, we find sausages and lombetto preserved in olive oil, the 'filam', a salami with pork fillet which is very tasty and very lean, an invention of the maison, and the meaccio, a sweet made with chocolate and pig's blood. Because nothing is ever thrown away of the pig.

Who saved olive oil

2014 was a black year for Italian extra-virgin olive oil. A mild winter and a rainy summer favoured the diffusion of the olive fly: production dropped on average by 37 percent compared

with 2013. Umbrian olive groves on the hills managed to survive, as the temperature range killed the parasite, as did those where producers promptly intervened with treatments. Such as Alessandro Ricci (olioricci.it), who harvested around 70 percent in the family business near Orvieto, obtaining an excellent Moraiolo monocultivar and a Colli Orvietani PDO. A production reduced by 50 percent, but with a guaranteed quality at the Frantoio Marfuga (marfuga.it) in Campello sul Clitunno, an excellent location for the Colli Assisi-Spoleto PDO and for L'Affiorante, a Moraiolo monocultivar with numbered bottles. A good olive oil also from the Società Agricola Trevi Il Frantoio (oliotrevi.it), where you can watch the cold pressing and buy a line of cosmetics which exploits the anti-oxidising qualities of the extra-virgin olive oil. In Castiglione del Lago, the members of the Cooperativa Oleificio Pozzuolese (cooperativaoleificio Pozzuolese.it) saved 30 percent, but they have a guaranteed high quality Colli del Trasimeno PDO. ●



Noi, figli dei figli dei fiori

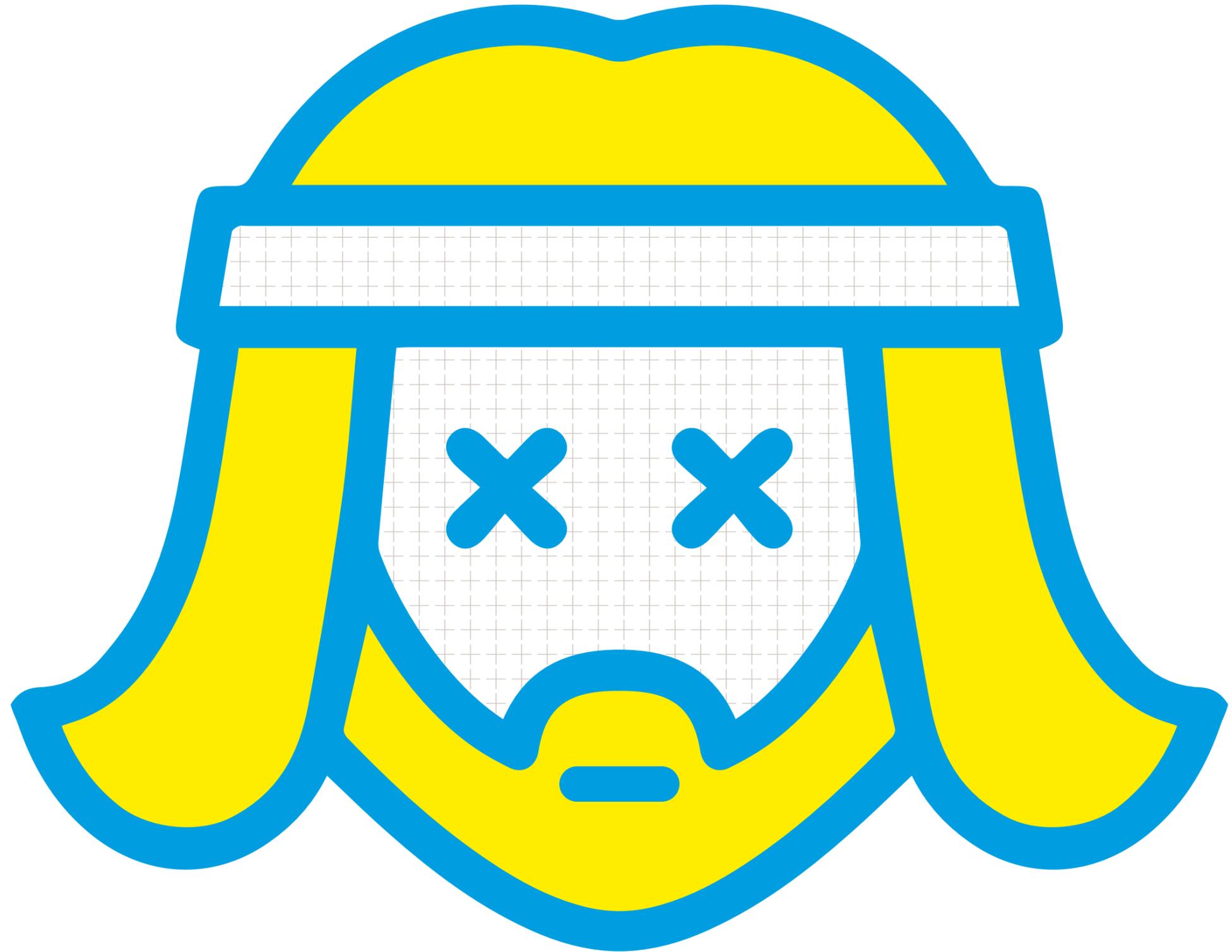
*We, the children
of the flower children*

Testo di // Text by
GIULIA CALLIGARO

Fonte // Source
Io Donna

Sono giovani, si sottraggono al consumismo (ma meditano in streaming). E cercano una "nuova" filosofia di vita. Che hanno trovato nella comunità di Ananda, in Umbria. Dove abbiamo trascorso una giornata. Da aspiranti Yogi

They are young, they avoid consumerism (but meditate in streaming). And they look for a "new" philosophy of life. Which they have found in the community of Ananda, in Umbria. Where we spent the day. As aspirant Yogi





ercorrendo la strada statale 444, che collega Assisi a Gualdo Tadino, all'improvviso potreste incontrare, tra le due scrimature di colli e uliveti, presenze con un non so che di luminoso e grandi sorrisi: **siete arrivati ad Ananda, la**

comunità spirituale fondata 30 anni fa da Swami Kriyananda (al secolo Donald Walters), in seguito all'esperienza iniziata nel '68 in California, sugli insegnamenti di Paramhansa Yogananda, autore di Autobiografia di uno Yogi (edizioni Ananda), al quale si deve l'arrivo dello yoga in Occidente dal 1920.

Ma se i fondatori della comunità vennero qui con il bagaglio delle pagine di libertà e ritorno alla natura che si scrissero negli anni '70, la novità è che oggi una nuova generazione di giovani e giovanissimi sceglie lo stesso sentiero. Sono i figli dei figli dei fiori, o **ragazzi che hanno visto in questi anni andare in crisi il sistema di valori dei padri** e non pensano che ripartire significhi rimettere insieme i cocci. Alcuni li abbiamo incontrati ad Ananda, e li abbiamo seguiti lungo le ore di un giorno.

All'alba la sveglia la dà lo spettacolo del sole che incendia l'aria intorno alle colline e disegna le sagome degli alberi. Dalle case della comunità si avvicinano passi silenziosi.

Fra loro ci sono Benno e Ruby, 19 e 23 anni, visi puliti e occhi color del cielo, arrivati dal Nord della Germania. ci fanno cenno che non possono parlare e indicano la stradina che porta al tempio dove si fa yoga e meditazione. Il cartello all'entrata recita: "Per i ricercatori della verità di tutte le religioni". A colazione – frutta fresca, confetture e pane fatto in casa – raccontano di aver conosciuto la comunità da bambini. Lui deve ancora finire gli studi in Germania. Lei è nutrizionista, ha già le idee chiare: «**Qui ci sono i miei più grandi amici**» dice. Nel suo futuro, non ha programmi di soldi e successo: «Spero di trovare l'armonia con il tutto, di aiutare gli altri e di dare il mio contributo al mondo». Quindi ci porta dagli amici nella nuova Accademia di arte e consapevolezza, creata da Dana Andersen accanto alla comunità.

«Hi» ci accoglie Rachel, sua figlia, 27 anni, nata in California, cresciuta nella sede americana di Ananda, formata nelle università normali, infine arrivata in Italia. «Ero troppo diversa dai miei coetanei» spiega. «**Avevo conosciuto un mondo felice e di là c'era tanta confusione**, ansia e paura. Non si riusciva a meditare». Ora in Umbria fa la filmmaker.



All'alba la sveglia la dà lo spettacolo del sole che incendia l'aria intorno alle colline e disegna le sagome degli alberi. Dalle case della comunità si avvicinano passi silenziosi

At sunrise the sun wakes up burning the air around the hills and drawing the outlines of the trees. From the community houses silent steps approach

Travelling through the state road 444, which connects Assisi to Gualdo Tadino, you might suddenly meet, in between the hills and the olive trees, presences with a luminous attitude and big smiles: **you have reached Ananda, the spiritual community founded 30 years ago by Swami Kriyananda** (whose original name was Donald Walters), after the experience which he began in 1968 in California, following the teachings of Paramhansa Yogananda, the author of an Autobiography of a Yogi (Ananda editions), **because of which yoga reached the West from 1920.**

But if the founders of the community came here bearing pages of freedom and of returning to nature written in the 70s, the novelty is that today a new generation of youngsters chooses the same path. They are the children of the flower children, or **children who during these years have seen their parents' set of values fall apart** and who do not think that starting again means gluing together the broken pieces. We met some of these in Ananda, and followed them during the day.

At sunrise the sun wakes up burning the air around the hills and drawing the outlines of the trees.

From the community houses silent steps approach.

Among them there are Benno and Ruby, 19 and 23 years old, clean faces and eyes the colour of the sky, who arrived from northern Germany. They indicate that they cannot talk and point to the path which leads to the temple where meditation and yoga are practised. The sign at the entrance says: "For those who seek the truth of all religions:"

At breakfast -fresh fruits, jams and homemade bread – they tell us they discovered the community when they were children. He still needs to finish his studies in Germany. She is a nutritionist, with clear ideas: "**These are my greatest friends**" she says. She does not aim for money or success in her future: "I hope to find harmony with everything, to help others and to give my contribution to the world". She then takes us to the friends of the new art and awareness Academy, created by Dana Andersen near the community.

"Hi" Rachel, her daughter, greets us; 27 years old, born in California, grown up in Ananda's American branch, she studied in normal universities to then reach Italy. "I was too different from my peers" she explains. "**I had discovered a happy world and on the other side there was a lot of confusion, anxiety and fear.** One could not meditate". Now in Umbria she is a filmmaker. They smile while Alexandra also talks, 34 years old, French, and Calypso, 24, Greek. "I tried in every way" begins Alexandra. "But in Lorene, where I used to live with my parents, I understood that the common path was not for me: during recreation, when my classmates ate snacks, I had bread and tomatoes." She stops for a second and opens wide her blue eyes: "I changed so many schools, I tried so many towns and different situations, even in India, Russia, Australia. Now I am here, but I would like to open my own community in the South of France". And Calypso, in turn, tells us "Because the world I was living in did not feed me, I stopped eating and became anorexic.

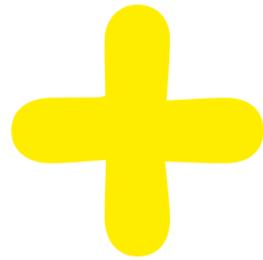
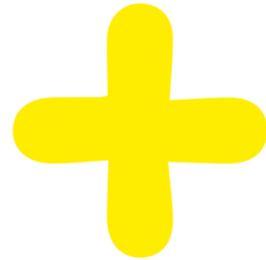


Sorridono mentre lei racconta anche Alexandra, 34 anni, francese, e Calypso, 24 anni, greca. «Ci ho provato in tutti i modi» inizia Alexandra. «Ma in Lorena, dove vivevo con i miei genitori, ho capito che non faceva per me la strada comune: a ricreazione, quando i miei compagni avevano le merendine, io tiravo fuori pane e pomodori». Si ferma un attimo e sgrana gli occhi azzurri: «Ho cambiato non so quante scuole, provato non so quante città e situazioni diverse, anche in India, in Russia, in Australia. Ora sono qui, ma vorrei aprire una comunità mia nel Sud della Francia». E Calypso, a sua volta, racconta: «Siccome il mondo che avevo intorno non mi nutriva, smisi di mangiare e divenni anoressica. Guarii attraverso il percorso spirituale abbinato all'arte: ero a Londra quando seppi dell'Accademia. Ora passo qui vari mesi l'anno, di sicuro vivrò in una comunità in futuro». La cosa che la convince di più è la grande fiducia e l'affidamento alla vita che sente oggi in sé.

Nei campi intorno Ananda, Egor e Alessandra, russi, 32 e 24 anni, bagnano le piantine che nutrono la comunità. Lui è grafico pubblicitario a Mosca, «Ma ho un contratto per alcuni mesi l'anno, per essere libero», lei insegnante di yoga. Mentre la accompagniamo in cucina con una cassetta di verdura, confessa che già a 12 anni sapeva di voler fare un cammino spirituale e che l'altra vita non le dà felicità. Ed è stato così più o meno anche per Arudra. «Vivo qui da quasi cinque anni, sono arrivato da Zagabria a 19: dopo un anno di scuola di musica, avevo la certezza di voler cercare Dio» ci dice durante il pranzo, in cui i prodotti della terra si sono trasformati in prelibatezze colorate.

Nel pomeriggio incontriamo anche l'italiano del gruppo, Andrea, 22 anni, che vive con la famiglia qui vicino, fa il cuoco ad Assisi, ma frequenta Ananda appena può. «Quando andavo a scuola, quasi mi vergognavo di avere una vita parallela rispetto i miei coetanei: ora sono un magnete per loro. Si preoccupano per la crisi, io la chiamo trasformazione e funziona. Dico che il nostro percorso è dentro ogni cosa, tanto più nelle difficoltà: ma se le vedi così, si chiamano opportunità di crescita. Riconosco che questa è la mia strada dalla gioia che provo facendola» aggiunge. «Siamo in tantissimi così nella nostra generazione, in tutto il mondo, e siamo collegati attraverso internet: facciamo anche meditazione in streaming.

I nipoti dei fiori sono più tecnologici dei loro padri!». Intanto arrivano nuovi passi silenziosi, la stradina è ancora quella che porta alla meditazione della sera nel tempio, sui colli il sole è di nuovo una festa di rossi. E a noi è parso proprio di stare bene, così. ●



I healed through the spiritual path combined with art: I was in London when I discovered the Academy. Now I spend a few months here every year, for sure I will live in a community in the future! What convinces her most is the great trust and embracement of life which she now feels in herself. In the fields surrounding Ananda, Egor and Alessandra, Russians, 32 and 24 years old, water the small plants which feed the community. He is an advertisement graphic designer in Moscow, "But I have a contract for some months of the year, in order to be free", she is a yoga teacher. When we follow her to the kitchen with a box of vegetables, she admits that already when she was 12 she knew she wanted to follow a spiritual path and that the other life does not give her happiness. And it was similar for Arudra. "I have been living here for 5 years, I came from Zagabria when I was 19: after a year of music school, I was sure I wanted to find God". She tells us during lunch, in which the products of the earth have become colourful delicacies.

In the afternoon we also meet the Italian in the group, Andrea, 22 years old, who lives nearby with his family, he is a chef in Assisi, but comes to Ananda whenever he can. "When I was going to school, I was almost ashamed to have a parallel life in respect of my peers: now I am a magnet for them. They worry because of the crisis, I call it transformation and it works. I say that our path is inside everything, especially in difficult situations: but if you look at them in this way, they become opportunity for growth. I acknowledge that this is my way by the joy I feel while going along it" he adds. "There are many of our generation who are like this, throughout the whole world, and we are connected through internet: we even practice meditation in streaming.

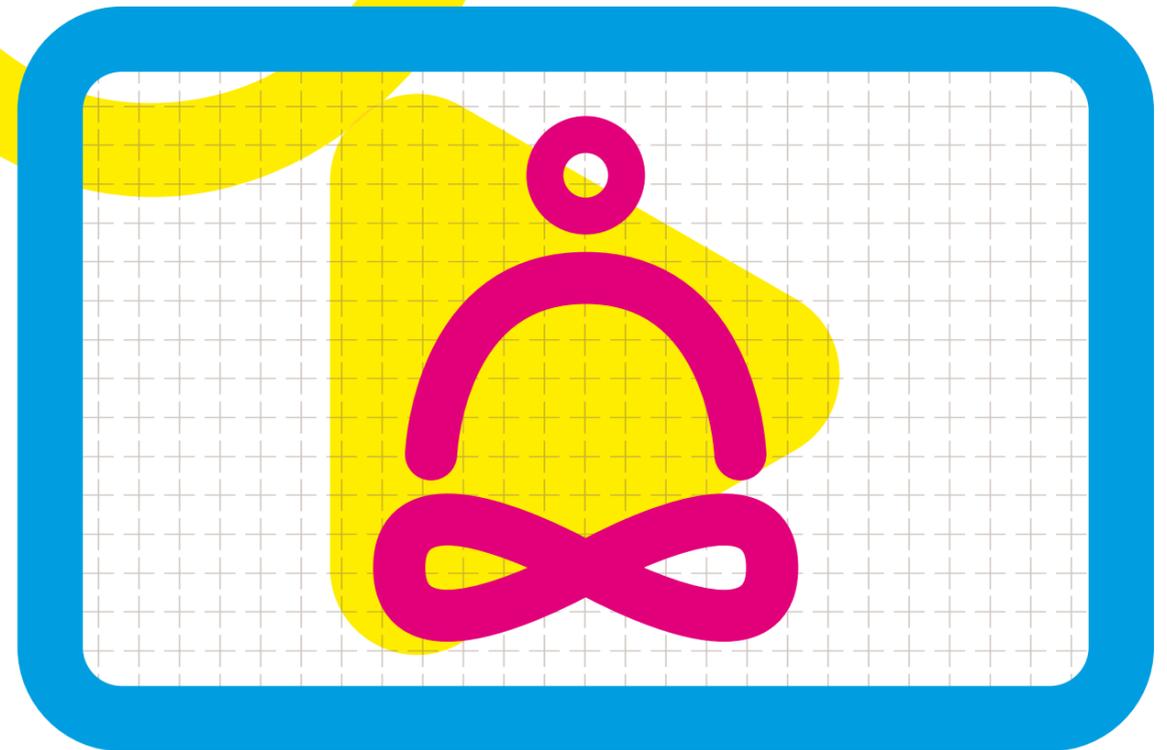
The flower grandchildren are more technological than their fathers!" Meanwhile new silent steps approach, the path is once again the one which leads to the temple for the evening meditation, on the hills the sun is once again a rainbow of reds. And we seemed to feel well, just like this. ●

Nel pomeriggio incontriamo anche l'italiano del gruppo, Andrea, 22 anni, che vive con la famiglia qui vicino, fa il cuoco ad Assisi, ma frequenta Ananda appena può. «Quando andavo a scuola, quasi mi vergognavo di avere una vita parallela rispetto i miei coetanei: ora sono un magnete per loro

In the afternoon we also meet the Italian in the group, Andrea, 22 years old, who lives nearby with his family, he is a chef in Assisi, but comes to Ananda whenever he can. "When I was going to school, I was almost ashamed to have a parallel life in respect of my peers: now I am a magnet for them



"There are many of our generation who are like this, throughout the whole world, and we are connected through internet: we even practice meditation in streaming. The flower grandchildren are more technological than their fathers!"





Testo di // Text by
LISA CHAMBERS

Fonte // Source
Dream of Italy

Scalare le vette: due giorni a Orvieto

Scaling the heights: two days in Orvieto



Orvieto è l'ultima città in cima a una collina con una profonda storia da esplorare. Tuttavia gli alti e bassi non includono soltanto l'ascesa al potere della città umbra durante il Medioevo dalle sue antiche radici etrusche, e i declini occasionali durante le lotte politiche intestine fra le sue nobili famiglie.

È anche una storia di vita sopra e sotto il suolo, ancora oggi. Una città di circa 21.000 persone, Orvieto è a meno di 90 minuti di treno verso nord da Roma. La città – con il magnifico Duomo che brilla al sole – si erge maestosamente sulla campagna circostante dal suo trespolo, su un altipiano di roccia tufacea.

Abitata dagli Etruschi già nel IX secolo a.C., il poroso tufo contiene un mondo sotterraneo complesso fatto di grotte, cisterne e cave in cui molti lavoravano mentre vivevano su in città. Prima del XIII secolo Orvieto divenne una fiorente città-stato e famosa come luogo di ritiro del Papa.

Il Papa Urbano IV rese la città famosa quando fissò lì la sua residenza nel 1262 per fuggire ai disordini civili di Roma. Nel 1263 un sacerdote dubbioso si fermò nella vicina Bolsena durante il suo viaggio verso Roma e vide del sangue colare dall'Ostia mentre pronunciava la sua omelia. Il sangue coprì la tovaglia sull'altare che fu portata da Urbano per fargliela vedere.

Orvieto is the ultimate city on a hill with a deep history to explore. Although the ups and downs don't only include the Umbrian town's rise to power during the Middle Ages from its ancient Etruscan roots, and occasional declines during political infighting among its noble families.

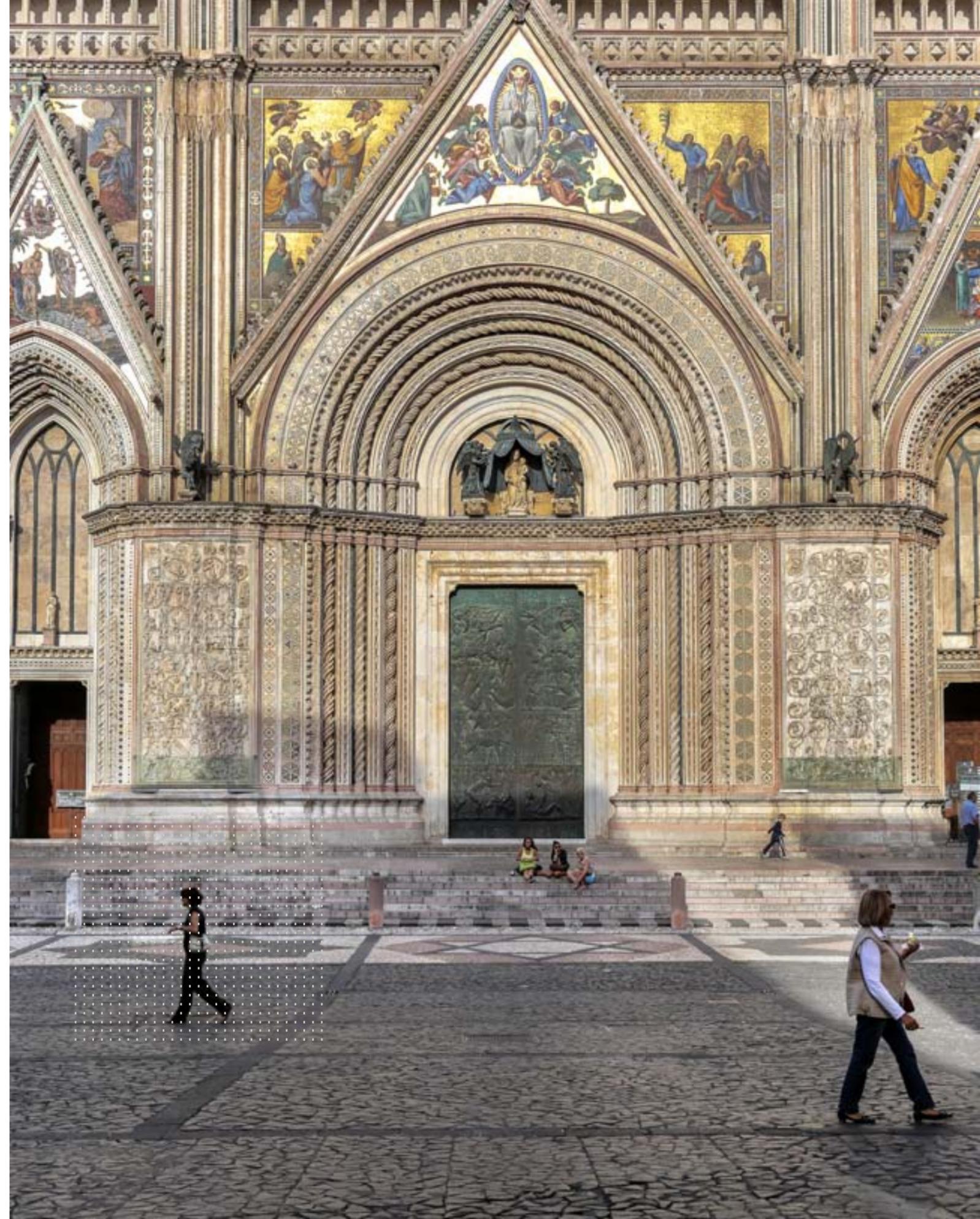
It's also a story of life above and below ground, even today. A city of about 21,000 people, Orvieto is less than 90 minutes north of Rome by train. The city – with its magnificent Duomo glistening in the sun – rises majestically above the surrounding countryside from its perch on a plateau of volcanic tufa rock.

Inhabited by the Etruscans as early as the 9th century BC, the porous tufa contains a complex underground world of caves, cisterns and quarries where many worked while living above in the town. By the 13th century, Orvieto became a thriving city-state and a popular Papal retreat.

Pope Urban IV really put the city on the map when he took up residence in 1262 while escaping civil unrest in Rome. In 1263, a doubting priest stopped in nearby Bolsena on his way to Rome and saw blood dripping from the Host, or communion wafer, while delivering his sermon. The blood covered the altar cloth, which was taken to show Urban.

Abitata dagli Etruschi già nel IX secolo a.C., il poroso tufo contiene un mondo sotterraneo complesso fatto di grotte, cisterne e cave in cui molti lavoravano mentre vivevano su in città

Inhabited by the Etruscans as early as the 9th century BC, the porous tufa contains a complex underground world of caves, cisterns and quarries where many worked while living above in the town





Il papa fu così impressionato dal “Miracolo di Bolsena” che istituì la festa del Corpus Christi, una celebrazione eucaristica ancora oggi rispettata dai Cattolici e in particolare ad Orvieto (di solito a Giugno) con un pellegrinaggio di mezzanotte da Bolsena a Orvieto seguito da una folta processione di cittadini in costumi dai toni gioiello. Urbano ordinò inoltre che fosse costruita una nuova chiesa per ospitare la tovaglia insanguinata. Quella chiesa, la cui prima pietra angolare fu posta da *Papa Nicola IV* nel 1290, sarebbe diventata la magnifica cattedrale di Orvieto.

Oggi, Orvieto offre una meravigliosa passeggiata attraverso la storia e c'è tanto per tenere i visitatori occupati per diversi giorni, ma se ne avete solo uno o due, ecco alcuni suggerimenti di ciò che non potete perdere.

Oggi, Orvieto offre una meravigliosa passeggiata attraverso la storia e c'è tanto per tenere i visitatori occupati per diversi giorni, ma se ne avete solo uno o due, ecco alcuni suggerimenti di ciò che non potete perdere

Today, Orvieto offers a wonderful walk through history and there's plenty to keep visitors busy for several days, but if you only have one or two, here are a few suggestions of what not to miss

The pope was so impressed by the “Miracle of Bolsena,” he established the Feast of Corpus Christi, a celebration of the Eucharist still marked by Catholics today and in particular in Orvieto (usually in June) with a midnight pilgrimage from *Bolsena* to Orvieto followed by a grand procession of townspeople in jewel-toned costumes. Urban also dictated that a new church be built to house the bloody cloth. That church, the first cornerstone of which was laid by *Pope Nicholas IV* in 1290, would become the magnificent Orvieto cathedral.

Today, Orvieto offers a wonderful walk through history and there's plenty to keep visitors busy for several days, but if you only have one or two, here are a few suggestions of what not to miss.

GIORNO UNO

Giro nella parte alta

Il modo migliore (e più divertente) per arrivare è attraverso la *Funicolare Bracci*, che porta le persone da *Piazza Matteotti* di fronte alla stazione ferroviaria di Orvieto fino a *Piazza Cahen*. La funicolare, completata nel 1888, passa ogni 10 minuti e consente un ingresso spettacolare in quanto passa attraverso le vigne e gli uliveti locali. Chiude attorno alle 20.30, quindi se pensate di partire presto, chiedete in stazione a che ora è l'ultima corsa.

La funicolare è aperta tutti i giorni dalle 7.20 alle 20.30; i biglietti costano 1,30 Euro. Se arrivate in auto, Orvieto è un'uscita dell'autostrada A1, fra Firenze e Roma; dai parcheggi si può accedere alla città tramite ascensore.

Una volta in *Piazza Cahen*, per una bellissima vista sulle colline umbre, girate a sinistra fuori dalla stazione per raggiungere le rovine della *Fortezza di Albornoz*, costruita nel 1364 dal Cardinale spagnolo *Egidio Albornoz* per festeggiare le sue vittorie militari e fornire difesa (sebbene con la sua posizione sulla rupe, Orvieto fosse praticamente inespugnabile). I giardini della fortezza sono ora un parco pubblico ideale per un picnic.

Dalla funicolare ci sono autobus che arrivano su in centro, ma per una presentazione migliore della città, fate una passeggiata di 10-15 minuti fino alla via principale, *Corso Cavour*, che arriva fino a *Piazza Repubblica* sul lato opposto della città. (È possibile munirsi di una mappa presso l'ufficio turistico di *Piazza Cahen*.)

La passeggiata lungo la strada di ciottoli introduce i visitatori all'architettura dai toni dorati di Orvieto. Quasi tutti gli edifici sono fatti di tufo, che conferisce alla città una tavolozza di colori omogenei, caldi e invitanti. Lungo la strada vedrete davanti a voi scorci dei mattoni rossi della *Torre del Moro*. La massiccia torre dell'orologio spicca per il suo colore e per la sua altezza: circa 48 metri.

Se sentite il bisogno di un bicchierino per tirarvi su, ci sono numerosi bar e caffè lungo via *Cavour*, inclusi *Barrique* e *Caffè Cavour*. Con tavoli all'aperto, sono ottimi punti per osservare la gente e per bere un buon bicchiere di vino di Orvieto verso sera.

DAY ONE

Ride High

The best (and most fun) way to arrive is via the *Bracci Funicular*, which takes people from *Piazza Matteotti* opposite the Orvieto train station up to *Piazza Cahen*. The funicular, completed in 1888, runs every 10 minutes and makes for a dramatic entrance as it rides past local vineyards and olive groves. It closes around 8:30 p.m., though, so ask at the station when the last run will be if you plan to leave early.

The funicular is open daily between 7:20 a.m. and 8:30 p.m.; tickets cost 1.30€. If you're arriving by car, Orvieto is off the A1 highway between Florence and Rome; parking lots connect to the town by elevator.

Once in *Piazza Cahen*, for a gorgeous view over the Umbrian hills, make a left out of the station to reach the ruins of the *Albornoz Fortress*, built in 1364 by Spanish *Cardinal Egidio Albornoz* to celebrate his military victories and provide defense (although with its

position on the cliff, Orvieto was nearly impregnable). The grounds of the fort are now a public park ideal for a picnic.

From the funicular, buses go up to the center, but for a better introduction to the town take the 10 to 15 minute walk up the main street, *Corso Cavour*, which runs to *Piazza Repubblica* on the far side of town. (You can pick up a map at the tourist office in *Piazza Cahen*.)

Strolling along the cobblestone street introduces visitors to the gold-toned architecture of Orvieto. Nearly all the buildings are made from the tufo, lending the town a homogeneous color palette that's warm and inviting. Along the way you'll get glimpses of the red brick *Torre del Moro* ahead. The massive clock tower stands out for its color and its height: about 155 feet.

If you're feeling the need for a pick-me-up, several coffee bars are along *Cavour*, including *Barrique* and *Caffè Cavour*. With tables outside, they're excellent spots for people watching, and for having a glass of Orvieto wine later in the day.



Il Duomo dorato

Alla *Torre*, girate a sinistra su *Via del Duomo* e passerete davanti a numerose botteghe di artigiani come *Orogami*, un negozio di gioielli di alta gamma di proprietà di amichevoli maestri gioiellieri marito e moglie, *Massimo* e *Tiziana Aloisio*. Passerete anche davanti a negozi di ceramica come *Ceramicarte* e *Mastropaolo*, che offrono autentica ceramica di Orvieto fatta a mano.

Man mano che vi avvicinate a *Piazza del Duomo*, la facciata mozzafiato della cattedrale a tripla capanna si apre lentamente alla vista con i suoi luccicanti mosaici, ori e marmi intarsiati, e il sorprendente rosone di *Andrea di Cione*. Ci sono voluti più di 100 anni per completare la chiesa ed è un trionfo di architettura gotica e romanica. L'interno austero in un primo momento si pone in netto contrasto con la facciata. Immense colonne dividono il vasto spazio in tre navate. Ma camminando oltre, fuori dal buio che mette di malumore, dietro l'altare vedrete che le pareti sono piene di affreschi di *Ugolino di Prete Ilario* e *Pietro di Puccio* che illustrano episodi della vita di Maria. A sinistra, i visitatori si sentiranno intimiditi dal grande organo (che contiene oltre 5000 canne!), uno dei più grandi d'Italia, che si erge sulla Cappella del Caporale, dov'è conservata la famosa tovaglia dell'altare del Miracolo di Bolsena.

Sul lato opposto c'è la Cappella della Madonna di San Brizio, decorata con affreschi di *Luca Signorelli* che mostrano scene del Giudizio Universale in tutta la sua

Man mano che vi avvicinate a Piazza del Duomo, la facciata mozzafiato della cattedrale a tripla capanna si apre lentamente alla vista con i suoi luccicanti mosaici, ori e marmi intarsiati, e il sorprendente rosone di Andrea di Cione

As you approach Piazza del Duomo, the breathtaking, triple-gabled façade of the cathedral slowly comes into view with its glittering mosaics, gold and marble inlay, and stunning rose window by Andrea di Cione

The golden Duomo

At the *Torre*, make a left on *Via del Duomo* and you'll pass several artisans' shops, like *Orogami*, a high-end jewelry store owned by friendly husband and wife master jewelers *Massimo* and *Tiziana Aloisio*. You'll also pass ceramic shops like *Ceramicarte* and *Mastropaolo*, which offer authentic, handmade Orvietan ceramics.

As you approach *Piazza del Duomo*, the breathtaking, triple-gabled façade of the cathedral slowly comes into view with its

glittering mosaics, gold and marble inlay, and stunning rose window by *Andrea di Cione*. The church took over 100 years to complete and is a triumph of Gothic and Romanesque architecture.

The austere interior initially stands in stark contrast to the façade. Immense columns divide the vast space into three aisles. But walk forward and out of the moody darkness behind the altar you'll see the walls are crammed with frescoes by *Ugolino di Prete Ilario* and *Pietro di Puccio* depicting episodes from the life

macabra gloria. Il registro inferiore contiene dei ritratti giocosi di poeti famosi come *Omero*, *Orazio*, *Ovidio* e *Dante*.

La cattedrale è aperta tutti i giorni dalle 9.30 alle 18.00, anche se fuori stagione spesso chiude entro le 14.30. L'ingresso costa 3 Euro o è incluso se acquistate la *Carta Orvieto Unica* (20 Euro), che include l'ingresso praticamente ovunque a Orvieto: il Duomo e i suoi musei, l'Opera del Duomo, e quasi tutti i musei della città, oltre che il tour sotterraneo, e la Cava e il Pozzo di San Patrizio. È possibile acquistarla in molti punti della città, inclusi i chioschi della stazione ferroviaria e in Piazza del Duomo.

Se nel frattempo vi è venuta fame, la sfida ora è decidere dove mangiare. Un punto fantastico è *Trattoria del Moro*, sotto la torre dell'orologio. A conduzione familiare dal 1965, le sorelle *Rolanda* ed *Emiliana Livi*, e il figlio di *Rolanda Cristian Manca*, gestiscono il posto e mi dicono che piatti come *Umbrichelli al Tartufo* e *Cinghiale alla Cacciatora* sono i favoriti del luogo.

Un'altra opzione, con tavoli all'aperto in Piazza del Duomo, è *Enoteca al Duomo*, anch'essa a conduzione familiare, gestita da marito e moglie *Emiliano Micheli* e *Ilaria Stacchiotti*. Il loro ristorante offre assaggi dei gustosi vini di Orvieto (*Orvieto Classico* o *Superiore*, una frizzante miscela di vitigni *Grechetto*, *Trebbiano* e *Verdelbo*), ed è specializzato in piatti tradizionali umbri con maiale, pasta e cose simili.

of Mary. To the left, visitors may feel humbled by the great organ (containing over 5,000 pipes!), one of the largest in Italy, which stands above the Chapel of the Corporal, where the famous altar-cloth of the Miracle of Bolsena is preserved.

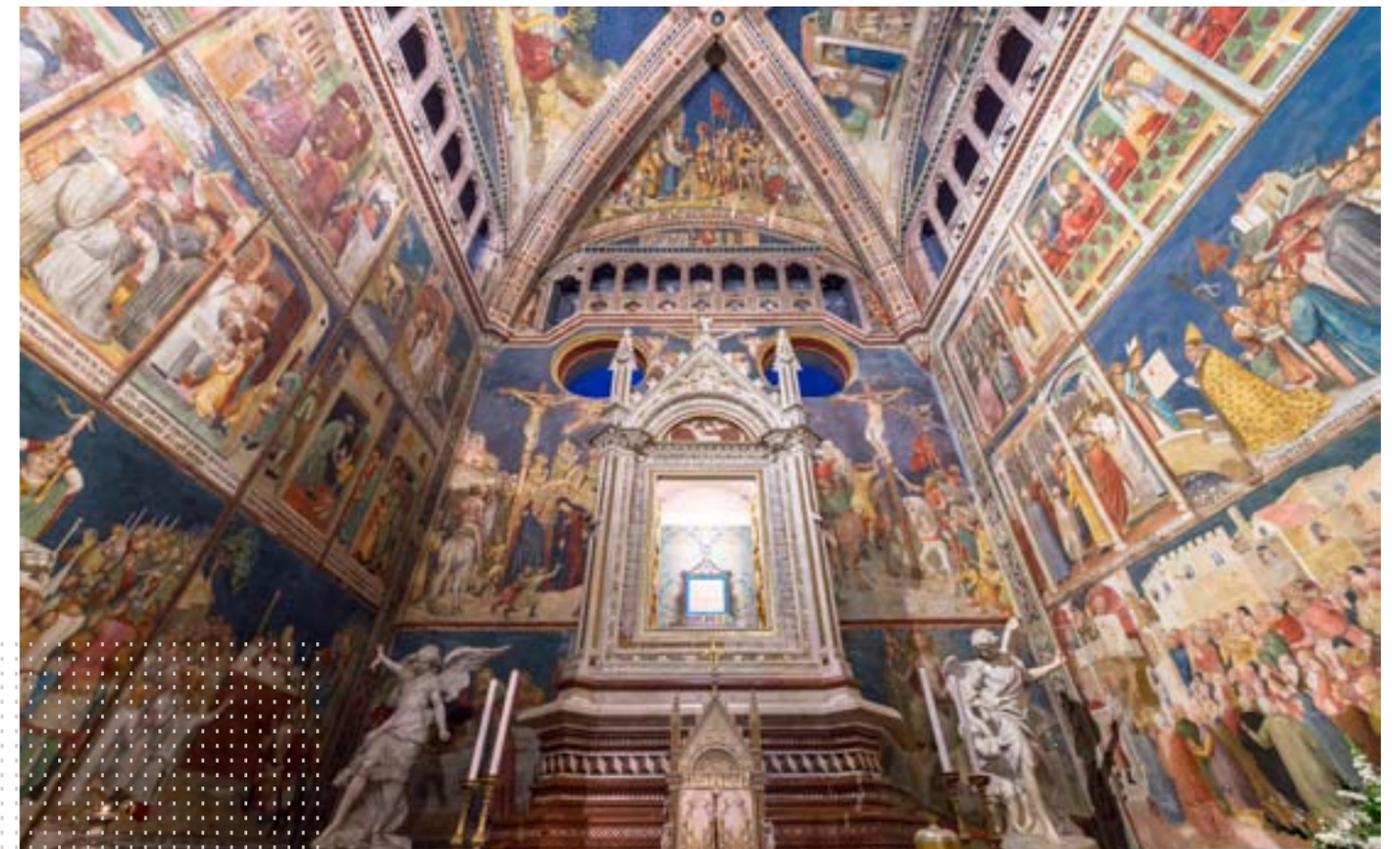
On the opposite side is the Chapel of the Madonna of San Brizio, decorated with frescoes by *Luca Signorelli* showing scenes from the Last Judgment in all its gruesome glory. The lower register has somewhat playful portraits of famous poets, like *Homer*, *Horace*, *Ovid* and *Dante*.

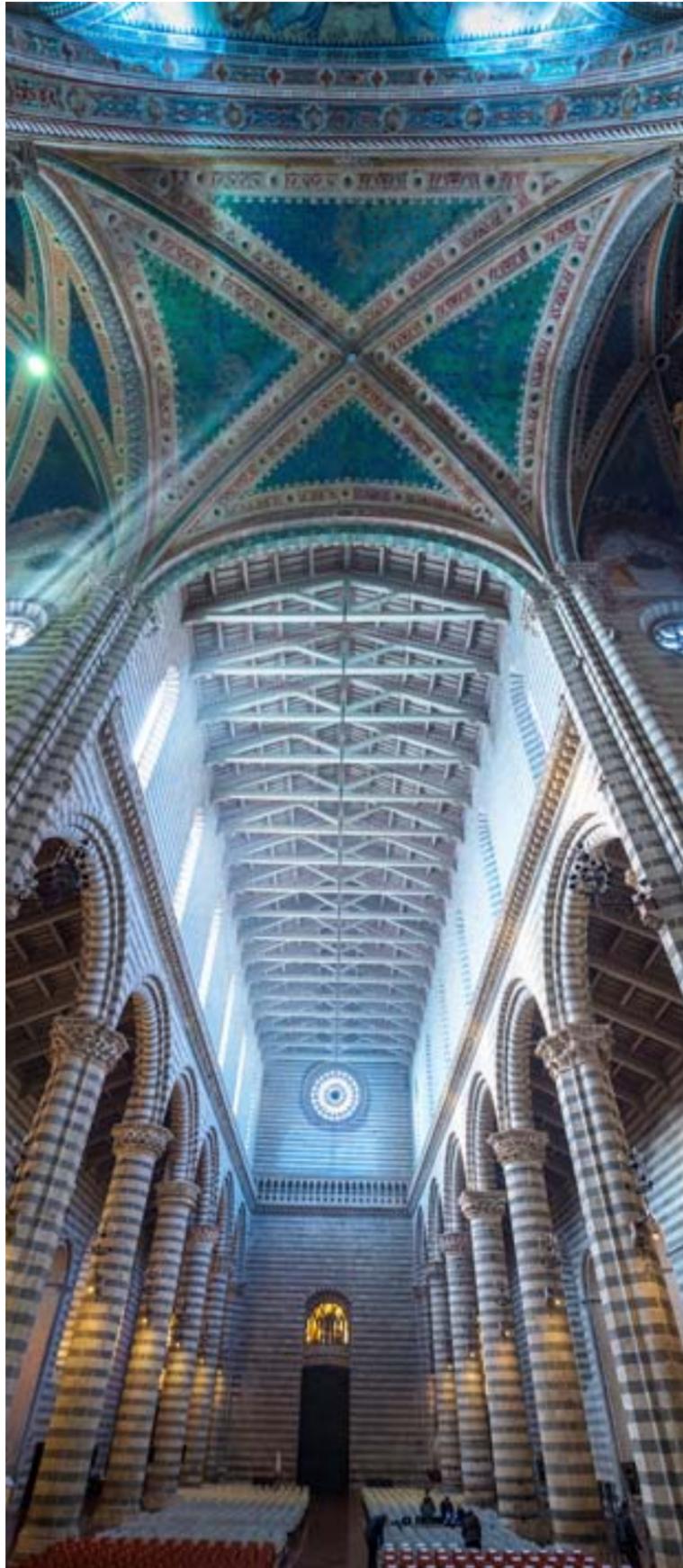
The cathedral is open daily between 9:30 a.m. and 6 p.m., though in the off-season it often closes by 2:30 p.m. Entrance costs 3€ or is included when you purchase the *Carta Orvieto Unica* (20€), which includes entrance to basically everything in Orvieto: the Duomo and its museums, the Opera del Duomo, and almost all museums in town, as well as the Underground tour, and the Cava and

St. Patrick's Wells. You can purchase it at many points around town including kiosks at the train station and in Piazza del Duomo.

Having worked up an appetite, the challenge now will be deciding where to eat. A great spot is *Trattoria del Moro*, beneath the clock tower. Family owned since 1965, sisters *Rolanda* and *Emiliana Livi*, and *Rolanda's* son *Cristian Manca*, run the place and they tell me dishes like *Umbrichelli al Tartufo* (pasta with truffles) and *Cinghiale alla Cacciatora* (wild boar in tomato sauce) are the local favorites. Another option, with outside seating in Piazza del Duomo, is *Enoteca al Duomo*, also family-owned, by husband and wife *Emiliano Micheli* and *Ilaria Stacchiotti*. Their restaurant offers flights of the tasty Orvieto wines (*Orvieto Classico* or *Superiore*, a crisp blend of *Grechetto*, *Trebbiano* and *Verdelho* grapes), and specializes in traditional Umbrian pork dishes, pasta and the like.

...dietro l'altare vedrete che le pareti sono piene di affreschi... behind the altar you'll see the walls are crammed with frescoes...





Ci sono voluti più di 100 anni per completare la chiesa ed è un trionfo di architettura gotica e romanica. L'interno austero in un primo momento si pone in netto contrasto con la facciata. Immense colonne dividono il vasto spazio in tre navate

The church took over 100 years to complete and is a triumph of Gothic and Romanesque architecture. The austere interior initially stands in stark contrast to the façade. Immense columns divide the vast space into three aisles

Il sottosuolo di Orvieto

Dal Duomo, raccomando di provare un tour guidato di 45 minuti del *Sottosuolo di Orvieto*, che più volte al giorno si svolge anche in inglese. Qui avrete il senso reale di quanto va in profondità la storia di Orvieto. Il tour vi porta sotto la città nelle antiche grotte e tunnel che si estendono per chilometri.

Poiché Orvieto è stata costruita su un promontorio, l'unico luogo in cui espandersi era verso il basso, e i primi cittadini lo fecero per trovare la tanto necessaria acqua, e utilizzarono quello spazio anche per gli affari. I cittadini oggi possono ancora vedere un antico frantoio che utilizzava tecniche ancora usate nella moderna produzione di olio.

Le cave, ci ha detto la nostra guida, erano un luogo ideale per conservare olio, formaggio e altro perché rimanevano a una temperatura costante di 14 gradi centigradi. Le famiglie nobili possedevano molte delle grotte e le utilizzavano come colombaie per ospitare piccioni, una prelibatezza locale oltre che un grande business. Attualmente alcune case hanno ancora grotte private sotto di esse che vengono utilizzate come cantine per il vino o come ripostigli.

L'ingresso è in Piazza Duomo 23. Per maggiori informazioni chiamare (39) 0763 340688 o visitare www.orvieto-underground.it. I tour di gruppo partono più volte al giorno e il costo del biglietto è di 6 Euro.

Se siete avventurosi potete provare il piccione nella *Trattoria La Palomba*, vicino *Piazza della Repubblica*. O forse volete cenare al ristorante siciliano *Cibus*, aperto nel 2013 da *Alessandro Franzella* e uno dei pochi posti in città dove è possibile ordinare pesce fresco, come tonno in crosta di pistacchi e branzino alla griglia.



Orvieto Underground

From the Duomo, I recommend checking out 45-minute guided *Orvieto Underground* tour, conducted several times a day in English. Here you'll get a true sense of how deep Orvieto's history goes. The tour takes you beneath the city into the ancient caves and tunnels that stretch for miles.

Because Orvieto was built on a bluff, the only place to expand was down, and early citizens did just that to find much-needed water, and they also used the space for business. Today visitors can still see an ancient olive oil press that used techniques still employed in modern oil production.

The caves, our guide told us, were an ideal location for storage of oil, cheese and more because they remain a constant 58 degrees Fahrenheit.

Noble families owned many of the caves and used them as dovecotes to house pigeons, a local delicacy and big business. Today, some houses still have private caves below that are used as wine cellars or for storage.

The entrance is located at Piazza Duomo 23. For more information, call (39) 0763 340688 or visit www.orvieto-underground.it. Group tours leave several times a day and the cost for a ticket is 6€.

If you're feeling adventurous, you can try pigeon at *Trattoria La Palomba*, near *Piazza della Repubblica*. Or you may want to eat dinner at the Sicilian restaurant *Cibus*, opened in 2013 by *Alessandro Franzella* and one of the few places in town where you can order fresh fish, like pistachio-crusting tuna and grilled sea bass.



Le famiglie nobili possedevano molte delle grotte e le utilizzavano come colombaie per ospitare piccioni, una prelibatezza locale oltre che un grande business

Noble families owned many of the caves and used them as dovecotes to house pigeons, a local delicacy and big business





GIORNO DUE

Mattinata di mercato

Il giovedì e il sabato sono giorni di mercato ad Orvieto, quindi se siete in città è divertente passare dalle colorate bancarelle di verdura fresca, formaggi e salumi sistemate in *Piazza del Popolo* all'ombra del suggestivo *Palazzo del Capitano del Popolo*. Il mercato di solito toglie le tende entro le 13.00.

Ritornando a Corso Cavour, c'è *Caffe Montanucci* che ha servito caffè e dolci fatti a mano per 100 anni, e che quindi è un luogo gustoso per la colazione. Se volete di

più del tradizionale snack mattutino italiano con caffè e cornetto, servono anche una colazione all'americana.

Tempo di arrampicarsi

Un buon modo per smaltire il dolce della mattina è salire sulla *Torre del Moro* con i suoi 45 metri e più. Originariamente la torre era parte del *Palazzo dei Setti* della nobile famiglia *Della Terza*, alla porta accanto, ma dopo essere passata dalle mani private alla Chiesa e poi al Comune, divenne la residenza dei governatori nominati dal Papa e dei delegati della Santa Sede.

Ora il luogo è uno spazio espositivo. All'interno della torre c'è un ascensore che sale parzialmente, ma poi è necessario prendere le scale. Ne "*vale la pena*" come dicono in Italia, perché in cima sarete ricompensati con una vista a 360 gradi della campagna. Mentre guardate fuori, è probabile che l'orologio, fuso nel 1313, scandisca il tempo (batte ogni quarto d'ora) e risuoni per tutta la campagna.

Visitate la Torre del Moro in Corso Cavour, 87. È aperta tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.00 o dalle 10.30 alle 16.30 in bassa stagione. I biglietti costano 2.80 Euro.



DAY TWO

Market morning

Thursday and Saturday are market days in Orvieto, so if you are in town then it is fun to pass by the colorful stalls of fresh vegetables, cheese, and cured meats, which are set up in *Piazza del Popolo* in the shadow of the striking *Palazzo del Capitano del Popolo*. The market usually wraps up by about 1 p.m.

Returning to Corso Cavour, *Caffe Montanucci* has been serving coffee and homemade pastries for 100 years, so it's a tasty place for breakfast. If you want more than the traditional Italian

morning snack of coffee and *cornetto*, they also serve an American-style breakfast.

Time to climb

A good way to work off your morning pastry is to climb the 150-or-so feet up the *Torre del Moro*. The tower was originally part of the noble *Della Terza* family's *Palazzo dei Setti*, next door, but after passing from private hands to the Church and then to the Commune, it became the residence of the papally-appointed governors and delegates to the Holy See.

Now the palace is an exhibition space. Inside the tower, there's an elevator that goes up partway but then you'll need to take the stairs. It's "*valsa la pena*" (worth the pain), as they say in Italy, because at the top you're rewarded with a 360-degree view of the countryside. While you're looking off, it's likely that the clock, cast in 1313, will strike the time (it tolls every quarter-hour) and ring out over the countryside.

Visit Torre del Moro at Corso Cavour, 87. It is open daily between 10 a.m. and 7 p.m. or 10:30 a.m. to 4:30 p.m. in low season. Tickets cost 2.80€.

Un passo indietro nel tempo

Una delle mie zone preferite a Orvieto è l'estremità occidentale della città. Da corso Cavour, camminate attraverso *Piazza della Repubblica*, facendo una pausa per ammirare la *Chiesa di Sant'Andrea* con la sua torre campanaria a 12 lati. La chiesa fungeva da centro della comunità nel Medioevo, il luogo in cui si tenevano le riunioni fra cittadini. Il *Papa Innocenzo III* annunciò la 4^a Crociata da questa chiesa nel 1216 e uno dei re di Gerusalemme, *Pierre d'Artois*, fu incoronato qui.

Continuate verso *Via Filippeschi*, e seguite le indicazioni per le chiese di *Sant'Agostino* e *San Giovenale*. *Sant'Agostino* è ora parte dei musei dell'*Opera del Duomo* e ospita spettacolari sculture degli Apostoli realizzate da vari artisti, che un tempo erano nel Duomo insieme alla bellissima raffigurazione dell'*Annunciazione* di Francesco Mochi.

A step back in time

One of my favorite areas in Orvieto is the far western end of the town. From Cavour, walk through *Piazza della Repubblica*, pausing to admire the *Church of Sant'Andrea* with its 12-sided bell tower. The church served as the community center in the Middle Ages where citizens' meetings were held. *Pope Innocent III* announced the 4th Crusade from the church in 1216 and one of the kings of Jerusalem, *Pierre d'Artois*, was crowned here.

Continue on to *Via Filippeschi*, and follow signs to the Churches of *Sant'Agostino* and *San Giovenale*. *Sant'Agostino* is now a part of the *Opera del Duomo* museums and houses dramatic sculptures of the apostles, by various artists, that once stood in the Duomo, along with Francesco Mochi's beautiful depiction of the *Annunciation*. Around the corner from Sant'Agostino stands the oldest church in town, the Romanesque *San Giovenale*, built in 1004, where 12th and 13th-century frescoes still grace the interior. Standing near the edge of the tufa cliff, the church is a peaceful retreat, and if the local priest is there he can provide a brochure with more information about the church in English. But go early or later in the afternoon, it's usually closed from

Dietro l'angolo, dopo Sant'Agostino si erge la chiesa più antica della città, la romanica *San Giovenale*, costruita nel 1004, il cui interno è ancora abbellito da affreschi del XII e del XIII secolo. Eretta vicino al bordo della rupe tufacea la chiesa è un pacifico luogo di ritiro, e se il sacerdote locale è in sede, vi può fornire una brochure in inglese con maggiori informazioni sulla chiesa. Ma andate presto o nel tardo pomeriggio, di solito è chiusa da mezzogiorno alle 16.00. Dalla piccola piazza di fronte a San Giovenale è possibile passeggiare lungo il margine della città per una vista spettacolare.

Sant'Agostino è aperta tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.00 in alta stagione e dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 in bassa stagione; chiusa il martedì. I biglietti costano 4 Euro. A San Giovenale l'ingresso è gratuito e di solito è aperta da mezzogiorno alle 16.00.

around noon until 4 p.m. From the small piazza in front of San Giovenale, you can stroll along the edge of town for a spectacular view.

Sant'Agostino is open daily from 10 a.m. to 7 p.m. in high season and 10 a.m.-1 p.m. and 2-5 p.m. in low season; closed Tuesday. Tickets cost 4€. *San Giovenale* is free to enter and is generally open noon to 4 p.m.

St. Patrick's Well

Finally, heading back to the funicular, you may want to take one last opportunity to go underground. In 1527, *Pope Clement VII*, hiding out from the latest sack of Rome, commissioned Florentine architect *Antonio da Sangallo* to construct St. Patrick's Well and its two spiral staircases that descend 248 steps down to where water had been found and could be used topside in case of Orvieto falling under siege.

Completed 10 years later, it's a beautiful work of engineering that's worth seeing if you have the energy left after two jam-packed days in this enchanting Umbrian town.

The well can be found on *Viale Sangallo* and is open 9 a.m. to 7 p.m. (or 10 a.m. to 5 p.m. in low season. Entrance fee is 5€.

Il Pozzo di San Patrizio

Infine, tornando verso la funicolare, potreste voler approfittare di un'ultima opportunità di andare nel sottosuolo. Nel 1527 *Papa Clemente VII*, nascondendosi dall'ultimo sacco di Roma, commissionò all'architetto fiorentino *Antonio da Sangallo* di costruire il Pozzo di San Patrizio e le sue due scale a chiocciola che scendono per 248 gradini verso il luogo in cui era stata trovata l'acqua e poteva essere usato nella parte superiore nel caso in cui Orvieto fosse caduta sotto assedio.

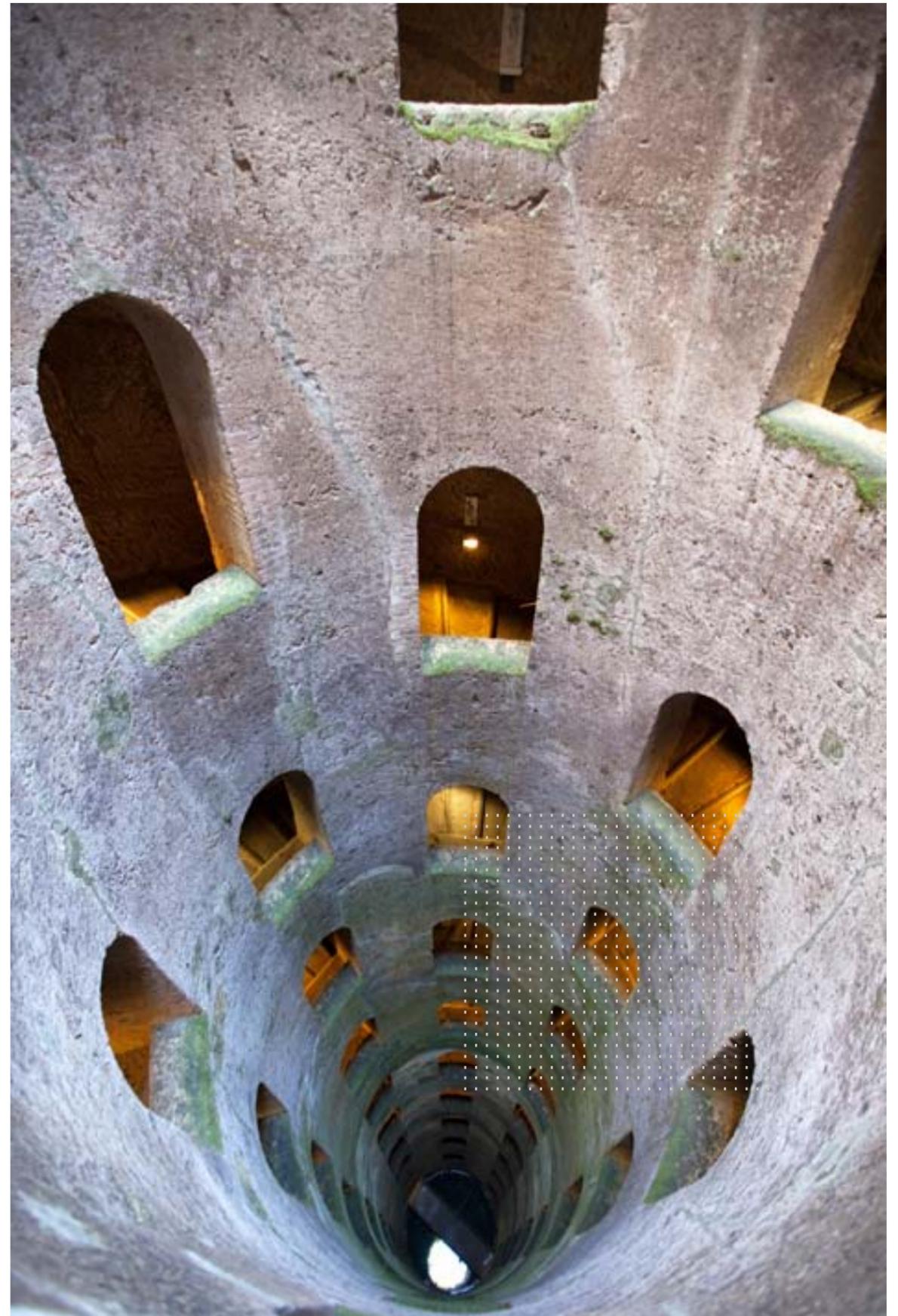
Completato 10 anni dopo, è un pregevole lavoro di ingegneria che vale la pena vedere se avete ancora un po' di energia dopo due giorni fitti di impegni nell'incantevole città umbra.

Il pozzo si trova su *Viale Sangallo* ed è aperto dalle 9.00 alle 19.00 (o dalle 10.00 alle 17.00 in bassa stagione). Il costo dell'ingresso è di 5 Euro. ●



Completato 10 anni dopo, è un pregevole lavoro di ingegneria che vale la pena vedere se avete ancora un po' di energia dopo due giorni fitti di impegni nell'incantevole città umbra

Completed 10 years later, it's a beautiful work of engineering that's worth seeing if you have the energy left after two jam-packed days in this enchanting Umbrian town





Fico permaloso, pera volpina, mela rotolona, uva passerina. Sono i nomi di alcune delle varietà antiche che per secoli hanno disegnato il volto della regione e che oggi sono custodite, come in un parco archeologico, nel giardino di Isabella Dalla Ragione a Città di Castello

Permaloso fig, fox pear, rotolona apple, passerina grape. These are the names of some of the ancient varieties which characterised the region for centuries and which are now guarded, as in an archaeological site, in the gardens of Isabella Dalla Ragione in Città di Castello

Testo di // Text by
NICOLE DI GIULIO - ANTONELLA SPINELLI

Fonte // Source
lavocedineyork.com

Gli antichi frutti dell'Umbria *The ancient fruits of Umbria*

*Un'agronoma e suo padre hanno salvato dall'oblio 150 varietà arboree
An agronomist and her father have saved 150 tree varieties from oblivion*



Ogni primavera alberi ormai dimenticati rifioriscono nel giardino di Isabella Dalla Ragione, un luogo fuori dal tempo dove i frutti hanno forme inusuali e odori autentici. Si nascondevano in giardini di antiche famiglie nobiliari, orti abbandonati, poderi di conventi e abbazie. In luoghi come questi Isabella Dalla Ragione, agronoma, si è spinta per ritrovare le radici di un patrimonio millenario che stava per essere perduto per sempre. Lo ha fatto seguendo gli indizi contenuti in antichi documenti, nelle edicole votive, negli affreschi e nelle memorie di anziani contadini.

“Oggi in tutta Italia e in tutto il mondo le varietà di frutti si sono ridotte sempre di più – racconta Isabella mentre prepara il caffè nel suo casale arroccato sui colli umbri – Ormai vengono commercializzate solo le qualità di frutti più resistenti, facili da trasportare e da mantenere in frigo”. Così, in pochi decenni, l'Italia ha perso i sapori con cui generazioni intere sono cresciute e gli alberi attorno ai quali girava l'economia domestica delle famiglie.

Dal dopoguerra in poi le campagne vennero progressivamente abbandonate, nel corso dell'esodo di massa figlio dell'industrializzazione. E così a custodire quegli alberi, emblema di memoria e tradizioni, rimasero solo pochi anziani contadini.

Forgotten trees bloom once more each spring in the garden of Isabella Dalla Ragione, an out of time place where fruits have strange shapes and an authentic scent. They were hidden in the gardens of ancient noble families, in abandoned vegetable gardens, in the smallholdings of convents and abbeys. This is where Isabella Dalla Ragione, an agronomist, searched in order to rediscover the roots of a thousand-year-old heritage which was about to be lost forever. She did so by following the clues in ancient documents, in votive shrines, in frescoes and in the memories of old farm workers.

“Nowadays, fruit varieties in Italy and throughout the world are increasingly fewer – says Isabella while she makes coffee in her farmhouse perched on the hills of Umbria – only the most resistant fruit varieties, the easiest to transport and keep in the fridge are now marketed”. So, in just a few decades, Italy has lost those flavours which entire generations grew up with and those trees around which the household economy revolved. After the war, the land was progressively abandoned, during the mass industrial exodus. Only a few old farmworkers still guard those trees, the symbol of memory and tradition.

Un uomo però andò controcorrente. Nel 1960 Livio Dalla Ragione, antropologo e pittore, decise di lasciare Roma per tornare nella sua terra d'origine: l'Umbria. Qui comprò una chiesa sconsacrata con accanto la canonica, abbandonate dall'ultimo prete nel '46 perché "diceva che arrivare qui era troppo scomodo", racconta Isabella davanti al grande camino acceso. "Tutti dicevano a mio padre che era un matto a voler comprare un rudere invece di una bella casa nuova in città". Livio, ex capo partigiano, era convinto che la memoria storica del proprio borgo andasse preservata. Così iniziò a raccogliere oggetti e mobili di cui tutti volevano disfarsi perché vecchi. Ma per Livio quelle non erano solo "cose" da buttare. Ognuna di loro aveva qualcosa da raccontare. "A un certo punto mio padre volle andare oltre e ricostruire anche le storie della vita rurale umbra e dei suoi protagonisti. Una vita simboleggiata dagli alberi da frutto".

Nel 1960 Livio Dalla Ragione, antropologo e pittore, decise di lasciare Roma per tornare nella sua terra d'origine: l'Umbria. Qui comprò una chiesa sconsacrata con accanto la canonica, abbandonate dall'ultimo prete nel '46 perché "diceva che arrivare qui era troppo scomodo", racconta Isabella davanti al grande camino acceso

One man though swam against the tide. In 1960, Livio Dalla Ragione, an anthropologist and painter, decided to leave Rome and return to his land of origin: Umbria. Here he bought a deconsecrated church with an annexed vicarage, abandoned by the last priest in 1946 because "getting here is too difficult", Isabella tells us in front of the large fire. "Everybody told my father he was mad to buy a ruin instead of a nice new town house". Livio, a former partisan chief, was

convinced that the historic memory of the village should be preserved. So he began collecting old furniture and objects which people threw away because they were old. But Livio thought they were not just "things" to be thrown away. Every object had a story to tell. "At a certain point, my father wanted to do more and reconstruct the stories of Umbrian rural life and of the protagonists. A life symbolised by fruit trees". This is how an insatiable search began, one which brought to life a new branch of

knowledge: arboreal archaeology. Isabella went with him on all his investigations throughout the whole of Umbria and when she became an agronomist, she added an important technical contribution to her father's anthropological search. As the history of each fruit tree was rediscovered, it was then grafted into their garden which now boasts 150 fruit varieties characterising Umbria alone, such as the lemon cherry, a yellow cherry found in Gubbio. So according to the seasons, for over fifty years

In 1960, Livio Dalla Ragione, an anthropologist and painter, decided to leave Rome and return to his land of origin: Umbria. Here he bought a deconsecrated church with an annexed vicarage, abandoned by the last priest in 1946 because "getting here is too difficult", Isabella tells us in front of the large fire





L'occhio è rapito dai colori soffusi che creano un'atmosfera onirica. Il rosso e il giallo dei frutti si mescolano con l'azzurro dell'altare, l'oro del tabernacolo e l'ocra dei cesti di vimini intrecciati a mano

The eyes gaze in wonder on the soft colours which create a dream-like atmosphere. The reds and yellows of the fruit mingle with the light blue of the altar, the gold of the tabernacle and the ochre of the hand-made wicker baskets



“Perché i colori, i sapori, i profumi di questi frutti – conclude Isabella – sono una parte fondamentale della tradizione umbra”

“Because the colour, taste and scent of these fruits – concludes Isabella – are a fundamental part of Umbria’s traditions”

L'occhio è rapito dai colori soffusi che creano un'atmosfera onirica. Il rosso e il giallo dei frutti si mescolano con l'azzurro dell'altare, l'oro del tabernacolo e l'ocra dei cesti di vimini intrecciati a mano.

Intorno a questo mondo segreto, ancora regolato dai ritmi della natura, domina il silenzio rotto solamente dal ronzio, fortissimo, di migliaia di api. “Sono loro le mie operaie”, dice Isabella mentre si avvicina al mandorlo mandolino, carico di fiori bianchidai cui calici le api sono impegnate a succhiare il nettare.

Ancora in pochi però giungono fin quassù a scoprire questo giardino sospeso nel tempo. “Vengono dei turisti soprattutto dall'America, dall'Australia, dal Belgio e dalla Germania ma si tratta per lo più di esperti e studiosi. In una regione che ha puntato tutto sulla sua immagine di cuore verde d'Italia, bisognerebbe dare più spazio alle varietà locali. Perché i colori, i sapori, i profumi di questi frutti – conclude Isabella – sono una parte fondamentale della tradizione umbra”. Una tradizione fatta di gusti irripetibili che solo l'Umbria può offrire.

Le piante che riempiono il giardino sui colli che si affacciano su Città di Castello, infatti, non possono crescere ovunque, perché solo in questa terra trovano il loro habitat ideale. E solo qui il passato rivive e rifiorisce ad ogni stagione. ●

scosciamonica plums, blood peaches and cinnamon pears grow from the branches of this strange vegetable garden.

Once picked, these ancient fruits are kept inside the walls of this former Romanesque church on the pews, in front of the confessional, on two nave altars. When the church door is opened, you are hit by a strong and unknown scent.

The eyes gaze in wonder on the soft colours which create a dream-like atmosphere. The reds and yellows of the fruit mingles with the light blue of the altar, the gold of the tabernacle and the ochre of the hand-made wicker baskets. In this secret world, still governed by the rhythms of nature, the only sound is the strong buzzing of thousands of bees. “These are my workers”, says Isabella going up to the mandolin almond tree full of white flowers from which the bees suck the nectar.

Not many reach here to discover this garden suspended in time. “Some tourists, mainly from the States, Australia, Belgium and Germany, but they are mostly experts and scholars. In a region which stakes everything on becoming the green heart of Italy, more space should be given over to local varieties. Because the colour, taste and scent of these fruits – concludes Isabella – are a fundamental part of Umbria’s traditions”. A tradition which consists of unmatched flavours which Umbria alone can offer.

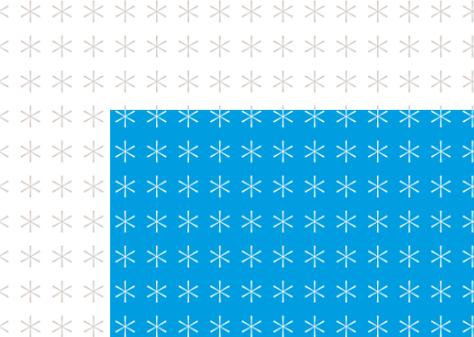
In fact, the plants which fill the garden on the hills overlooking Città di Castello cannot grow everywhere, because only here can they find their natural habitat. And only here does the past relive and flower once again at each season. ●



Intorno a questo mondo segreto, ancora regolato dai ritmi della natura, domina il silenzio rotto solamente dal ronzio, fortissimo, di migliaia di api

In this secret world, still governed by the rhythms of nature, the only sound is the strong buzzing of thousands of bees





RASIGLIA, IL PAESE GIOIELLO NATO DALL'ACQUA

*Rasiglia, a gem of a village
born from the waters*

Testo di // Text by
ANNA LIA SABELLI FIORETTI

Fonte // Source
Corriere dell'Umbria



**In Umbria il paese
di Rasiglia è un
posto diverso,
unico, da visitare
assolutamente
e da raccontare
agli amici, un
piccolo paese
gioiello a pochi
chilometri da
Foligno...**

***The village of
Rasiglia in Umbria
is somewhere
different, unique,
a place which
must absolutely
be visited and
talked about to
friends, a small
gem of a village
a few kilometres
from Foligno...***



iù che un sommesso mormorio, come canta nei suoi versi il poeta, medico, filosofo del '400 Marco da Rasiglia, quello delle acque che sgorgano dalla terra un po' ovunque, è la colonna sonora del paese, è l'affascinante melodia naturale di un luogo nato intorno alla sorgente di Capovena, sopra la quale svetta ciò che rimane della Castellina e del Castro dei Trinci, signori di Foligno. Padroni della zona nel '300, non era loro sfuggita la bellezza di quei luoghi e la freschezza di un'acqua proveniente dagli altipiani di Cesi che, viaggiando sotto terra per almeno sei mesi, esce poi all'aperto freschissima per gettarsi dopo due-trecento metri nel Mentore. Insieme alle altre sorgenti, Alzabove e Venarella, alimenta con le sue acque tutto il bacino della Valle Umbra Sud.

In Umbria il paese di Rasiglia è un posto diverso, unico, da visitare assolutamente e da raccontare agli amici, un piccolo paese gioiello a pochi chilometri da Foligno dove le vestigia del passato sono gemme da

teca che vanno protette da chi vorrebbe farne invece un uso meramente commerciale. Non ci sono negozi, né bar, né ristoranti. Il suo appeal è tutto nell'acqua che sgorga dalla terra, attraversa zampillando un po' ovunque il paese antico e ben tenuto e sfiora gli opifici nati per sfruttarne la sua forza motrice. I suoi custodi sono proprio i pochi abitanti rimasti, riuniti dal 2008 nell'Associazione "Rasiglia e le sue sorgenti" formata da più di 200 soci e presieduta da Umberto Nazzareno Tonti, industriale proprietario, insieme ai due fratelli, dell'Oma, Officine Meccaniche Aeronautiche di Foligno. Le quote associative e i proventi delle offerte per il Presepe vivente vengono utilizzati per la manifestazione "Penelope" (1° maggio) e per la cura del paese, che prima di essere la loro casa viene considerato patrimonio comune dell'arte del fare da mantenere intatto per le generazioni presenti e future. Sì, perché intorno a quelle sorgenti sparse che diventano ruscelli e torrentelli, sono stati costruiti mulini per il grano, lanifici, fabbriche tessili e piccole centrali idroelettriche che sfruttavano la forza dell'acqua in caduta libera.

Il suo appeal è tutto nell'acqua che sgorga dalla terra, attraversa zampillando un po' ovunque il paese antico e ben tenuto e sfiora gli opifici nati per sfruttarne la sua forza motrice

Its appeal consists exclusively of the water which gushes from the ground, with jets all around the ancient and well-kept village and brushes next to the factories which were set up to exploit its power



As is declaimed by Marco da Rasiglia, a fifteenth century poet physician and philosopher, more than just a subdued murmur, the sound of the waters welling from the earth, is a fascinating natural melody, the soundtrack of the whole village which sprang up around the spring of Capovena, over which tower the remains of the Castellina and of the Castro dei Trinci, the seigneurs of Foligno. These landlords of the area in the fourteenth century were certainly aware of its beauty and the freshness of the water coming from the highlands of Cesi, which, after travelling underground for at least six months, gushes fresh to the surface and then then throws itself into the Mentore after a distance of two-three hundred metres. Together with the springs of Alzabove and Venarella,

its waters supply the entire South Valle Umbra basin. The village of Rasiglia in Umbria is somewhere different, unique, a place which must absolutely be visited and talked about to friends, a small gem of a village a few kilometres from Foligno, where the traces of the past are showcase jewels to be protected from those wishing to exploit them commercially. There are no shops, bars or restaurants. Its appeal consists exclusively of the water which gushes from the ground, with jets all around the ancient and well-kept village and brushes next to the factories which were set up to exploit its power. The few villagers left are its custodians, gathered together in the "Rasiglia e le sue sorgenti" (Rasiglia and its

springs) Association which was set up in 2008 and consists of more than 200 members, chaired by Umberto Nazzareno Tonti, an industrialist who together with his two brothers owns the Oma, Officine Meccaniche Aeronautiche in Foligno. The membership dues and the proceeds from the offerings for the live Nativity are used for the "Penelope" event (held on 1st May) and for looking after the village, which before being looked at as their home, is considered a common art heritage of the philosophy of doing, to be kept intact for current and future generations. Yes, because around those springs which become brooks and streams, grain mills, wool mills, textile factories and small hydroelectric power plants were built, exploiting the free fall force of the water.





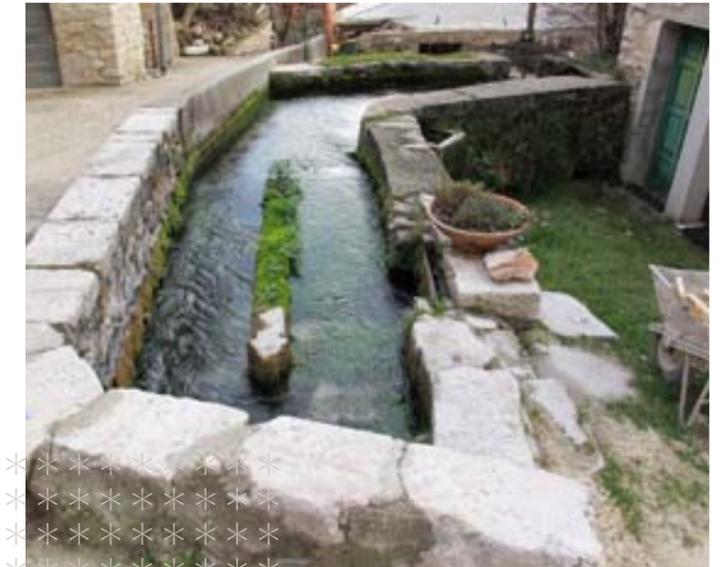
“All’inizio del ‘900 si stima ci fossero ancora 400 abitanti; la conta veniva fatta con i fuochi, circa 60-70. Poi un po’ alla volta fabbriche e mulini hanno chiuso ed è rimasto solo il ricordo di una serie di aziende che in passato avevano ben fruttato grazie proprio all’acqua, al punto che era stata persino aperta una banca”

“The estimate at the beginning of the twentieth century was still of 400 inhabitants; the count was made with the fireplaces, around 60-70. Factories and mills slowly closed and left just a memory of a series of companies which had been fruitful in the past thanks precisely to the water, so much that even a bank had opened”

“Noi qui siamo in 25” spiega Alvaro Cesarini, operaio, che insieme a Giampaolo fa spesso da cicerone ed accoglie chiunque sia in visita a Rasiglia con la cordialità e la disponibilità di un padrone di casa orgoglioso di mostrare dove vive. “All’inizio del ‘900 si stima ci fossero ancora 400 abitanti; la conta veniva fatta con i fuochi, circa 60-70. Poi un po’ alla volta fabbriche e mulini hanno chiuso ed è rimasto solo il ricordo di una serie di aziende che in passato avevano ben fruttato grazie proprio all’acqua, al punto che era stata persino aperta una banca”.

Quattro mulini a grano, 3 centraline idroelettriche e due le famiglie di tintori e lanaioli, i Tonti e gli Accorimboni, unite poi dal matrimonio di Giuseppe Accorimboni con Caterina Tonti. I Tonti sono poi andati via dal centro storico nel 1925, spostandosi a fine paese in una struttura più moderna; gli Accorimboni vi hanno lavorato fino al 1975.

“La famiglia dei Tonti si è trasferita qui nel ‘500 ma già nel 1100 a Rasiglia ci sono tracce dell’esistenza di conerie e mulini. Siamo arrivati a quest’ipotesi frugando negli archivi storici” racconta Alvaro nell’aprire porte consunte dall’uso e dal tempo per mostrare ambienti, macchinari (gualchiere, centrifughe, filatrici, telai) preda di ragnatele e polvere, che l’Associazione vorrebbe far diventare oggetti da mostrare in un suggestivo museo diffuso dedicato all’operosità umbra.



“There are 25 of us here” explains Alvaro Cesarini, a worker who together with Gianpaolo often acts as a guide welcoming anyone who visits Rasiglia with the friendliness and helpfulness of a host proud to show off his home.

“The estimate at the beginning of the twentieth century was still of 400 inhabitants; the count was made with the fireplaces, around 60-70. Factories and mills slowly closed and left just a memory of a series of companies which had been fruitful in the past thanks precisely to the water, so much that even a bank had opened”.

Four grain mills, 3 hydroelectric power plants and two families of dyers and wool workers, the Tonti and the Accorimboni, joined by the marriage of Giuseppe Accorimboni with Caterina

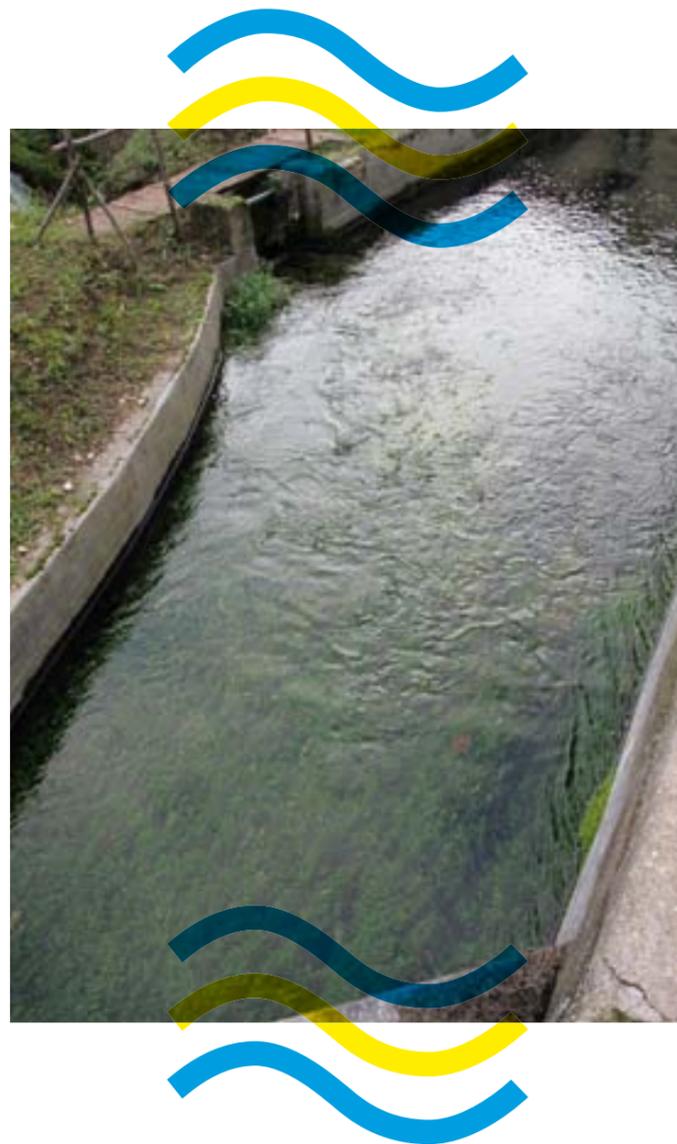
Tonti. The Tonti family then left the historic centre in 1925, moving to the end of the village in a more modern structure; the Accorimboni family worked there until 1975.

“The Tonti family moved here in ‘500, but there were already traces of the existence of tanneries and mills in Rasiglia in 1100. We reached this hypothesis by delving into the historical archives” says Alvaro whilst opening doors which have been worn-out by use and time in order to show us machinery (fullers, spinners, looms) covered with dust and cobwebs, which the Association would like to make into objects to be exhibited in a charming dispersed museum devoted to the industriousness of the people of Umbria.



Fino al '900 era solo l'acqua a far girare i macchinari. Lì si svolgeva tutto il ciclo completo della lavorazione della lana: dal salto della pecora nei "cupaggi" del fiume Menotre, alla tosatura, al lavaggio del vello nelle vasche con acqua e soda, fino ad arrivare al filato e alla tintura con piante naturali, come il guado per l'azzurro e le ginestre per il giallo

Until the '900s water was the only means to power the machines. The entire wool-working cycle took place there: from plunging sheep into the "cupaggi" of the river Menotre, to shearing and washing the fleece in the tanks with water and soda, right up to the yarn and dyeing with natural plants, such as woad for blue and brooms for yellow



Fino al '900 era solo l'acqua a far girare i macchinari. Lì si svolgeva tutto il ciclo completo della lavorazione della lana: dal salto della pecora nei "cupaggi" del fiume Menotre, alla tosatura, al lavaggio del vello nelle vasche con acqua e soda, fino ad arrivare al filato e alla tintura con piante naturali, come il guado per l'azzurro e le ginestre per il giallo. Tutto viene documentato, esattamente come era un tempo, nel Presepe Vivente, dal 2007 affollatissimo appuntamento del periodo natalizio e da Penelope, manifestazione culturale dedicata al ciclo completo della tessitura, che quest'anno si arricchirà di angoli fioriti di rose bianche. "È stato facile" precisa il nostro anfitrione "perché il paese è già un presepe di suo. In giro tra vicoli e case c'è chi tinge la lana, chi la fila, chi ferra i cavalli, chi fa la polenta, le frittelle, le salsicce e il vin brulè. Ci sono anche degli animali: quattro caprette (Pitollo, Bianchina, Righetta, Orsolina e i nuovi arrivati Storione e Cucchiarone), le colombe bianche, le tortorelle e i germani reali, accuditi quotidianamente con affetto e dedizione da Nazzareno. Le offerte del presepe sono destinate tutte alla cura di Rasiglia, all'adozione a distanza della piccola Juliana e ad altre organizzazioni benefiche che si occupano di bambini". Oltre ad autofinanziarsi e a fare da custodi, gli abitanti sanno essere anche attente sentinelle per evitare eventuali scempi, come nel caso del tentativo di asfaltare le strade del paese "Ci siamo battuti perché venisse utilizzata una pavimentazione in sampietrini colorati in armonia con l'ambiente e alla fine ci siamo riusciti. Abbiamo messo le targhe nelle vie, le fioriere, i cestini, costruito ponticelli, rimesso a posto il lavatoio, realizzato il muretto dei giardinetti; un proprietario ha appeso al muro una lapide in ricordo del poeta Marco da Rasiglia con un suo verso tra i più famosi: "Solo mi trovo in questo alpestre loco a piè d'un sacro e glorioso monte dove tra vivi sassi surge un fonte che lacque porge mormorando un poco...". ●



Until the '900s water was the only means to power the machines. The entire wool-working cycle took place there: from plunging sheep into the "cupaggi" of the river Menotre, to shearing and washing the fleece in the tanks with water and soda, right up to the yarn and dyeing with natural plants, such as woad for blue and brooms for yellow. Everything is documented exactly how it was by the Living Nativity, a well-attended event since 2007, and by Penelope, a cultural event dedicated to the complete weaving process, which this year will be enriched by corners blooming with white roses. "It was easy" says our host "because the

village is already a nativity scene. In the alleys and homes, some dye the wool or weave, others shoe horses, some cook polenta, fritters, sausages and the mull wine. There are also four animals: four small goats (Pitollo, Bianchina, Righetta, Orsolina and the new arrivals Storione and Cucchiarone), white doves, turtle doves and mallards, lovingly and devotedly looked after every day by Nazzareno. Offerings for the Nativity are entirely devoted to caring for Rasiglia, to sponsoring young Juliana and to other charity organisations which look after children". In addition to self-financing and acting as caretakers, the inhabitants

also act as sentries in order to avoid havoc being wreaked, like in the case of trying to tarmac the village roads "We fought so that coloured cobblestones which harmonised with the village were used and we finally succeeded. We put up plaques, flower boxes, baskets, built small bridges, restored the wash house; one owner hung a commemorative plaque on the wall in order to remember the poet Marco da Rasiglia with one of his most famous verses: "Alone I stand in this mountainous place, at the foot of a glorious hill, where a spring gushes between live stones and offers its slightly murmuring waters..." ●



Abbiamo messo le targhe nelle vie, le fioriere, i cestini, costruito ponticelli, rimesso a posto il lavatoio, realizzato il muretto dei giardinetti; un proprietario ha appeso al muro una lapide in ricordo del poeta Marco da Rasiglia...

We put up plaques, flower boxes, baskets, built small bridges, restored the wash house; one owner hung a commemorative plaque on the wall in order to remember the poet Marco da Rasiglia...

Castello di Postignano. Un miracolo moderno

Castello di Postignano. A modern miracle

Passione per l'architettura, ricerca storica e capacità di restauro sono alcune delle parole chiave nella storia di una piccola città Umbra di collina, Castello di Postignano, che è stata trasformata da città fantasma abbandonata in una gemma scintillante. Italianicious ha visitato Postignano per scoprire di più sulla storia di un'impressionante trasformazione

Architectural passion, historic research and restoration skills are some of the keywords in the history of a small Umbrian hilltown, Castello di Postignano, that has been transformed from an abandoned ghost town into a shining gem. Italianicious has visited Postignano to find out about the story behind an impressive transformation



Testo di // Text by
JESPER STORGAARD JENSEN

Fonte // Source
Italianicious



“N

ell'epoca d'oro del Castello di Postignano, nel XVI e XVII secolo, la città aveva qualcosa come 60 abitazioni e 400 abitanti. Era di fatto considerata ricca, e le occupazioni principali erano la lavorazione del ferro e ovviamente

la coltivazione della terra circostante. Ma c'erano anche molti abitanti che si guadagnavano da vivere colorando le vesti. Quando mi è stato detto che l'intera città era in vendita mi sono davvero eccitato. Avendo lavorato al restauro di monumenti e musei, restaurare un'intera città di collina costituiva la mia più grande aspirazione". Gennaro Maticena, architetto di Napoli, mi sorride mentre mi racconta l'inizio di una storia che può facilmente essere definita "fuori dal comune". Stiamo apprezzando dall'alto una piccola parte dell'area della Valnerina, nell'angolo sud-occidentale dell'Umbria. Sotto di noi il fiume Nero, ed una strada lunga e ventosa che entra ed esce dai meandri dei boschi, così idilliaca che avresti voglia di fermare l'auto ad ogni singola curva della strada per poter cogliere l'opportunità di scattare un'altra fotografia.

Ho deciso di recarmi in questo remoto posto dell'Umbria per visitare un luogo che è diventato famoso per varie ragioni interdisciplinari – storia, antropologia, turismo e architettura. Quando arrivi qui e ti guardi intorno per la prima volta, non sei per niente sorpreso che il quotidiano più importante d'Italia, il Corriere della Sera, abbia definito questa rinascita architettonica del Castello di Postignano "un miracolo moderno" e che il Presidente della Repubblica emerito Giorgio Napolitano abbia inviato i suoi complimenti personali alle due menti del progetto, gli architetti Gennaro Maticena e Matteo Scaramella.

"In Castello di Postignano's golden era, in the 16. and 17. Century, the town had something like 60 dwellings and perhaps around 400 inhabitants. It was actually considered rich, and the main occupations were especially the processing of iron and then of course growing the land around here. But many also made a living coloring clothes. When I was told that the whole town was for sale, I got really excited. Having worked with monumental restoration and restoration of museums, restoring an entire hilltown would really be my highest aspiration". Gennaro Maticena, architect from Naples, smiles at me, as he tells the

beginning of a story that can easily be defined as "out of the common". We are enjoying a bird's view over a small part of the Valnerina area, in the south-eastern corner of the Umbria region. Below us you'll find the Nero River, and a long and winding road that meanders in and out of forest areas so idyllic that you want to stop the car at every single turn of the road to get out for a new photo opportunity. I've decided to go to this remote place of Umbria to visit a place that has become famous due to various interdisciplinary reasons – history, anthropology, tourism and architecture. When you arrive here and look around for the first time, you



In questo impressionante progetto di restauro non c'è una pietra fuori posto, sembra che ogni piccolo dettaglio sia stato curato tenendo a mente una precisa idea iniziale e la combinazione fra architettura, piano di restauro e la scelta dei materiali camminano mano nella mano in maniera pregevole

In this impressive restoration project not a stone is out of place, every single detail seems to have been taken care of due to a precise initial idea and the whole combination between architecture, restoration plan and the choice of materials walk beautifully hand in hand



“Negli anni '60 Castello era in pratica completamente abbandonata. Solamente sei famiglie continuavano a resistere”

“In the 60'ies the castello had been almost totally abandoned. Only something like six families held out”

A tutto ciò si aggiunga una nota ufficiale dall'UNESCO che descrive il progetto come qualcosa che “interpreta con efficacia i valori dell'UNESCO afferenti la salvaguardia del panorama e dell'ambiente”.

In questo impressionante progetto di restauro non c'è una pietra fuori posto, sembra che ogni piccolo dettaglio sia stato curato tenendo a mente una precisa idea iniziale e la combinazione fra architettura, piano di restauro e la scelta dei materiali camminano mano nella mano in maniera pregevole.

Quindi, come tutti sappiamo, dietro ogni grande progetto c'è molto spesso una storia interessante, se non altrettanto grande.

Da centro fiorentino a città fantasma

Castello, fu presumibilmente fondata fra il nono e decimo secolo lungo una strada di grande importanza che collegava Norcia, Spoleto, Foligno e Assisi. Il possesso di Castello veniva conteso fra Foligno e Spoleto, ed ebbe un ruolo anche nella Guerra fra guelfi e ghibellini. Specialmente fra il XIV e il XV secolo, il villaggio aveva un'economia fiorentina basata su agricoltura, silvicoltura e artigianato del metallo. Tuttavia, dal XVI secolo la sua popolazione iniziò a diminuire e durante il XX secolo ebbe luogo un sostanziale fenomeno di emigrazione.

“Negli anni '60 Castello era in pratica completamente abbandonata. Solamente sei famiglie continuavano a resistere. Quando ci fu una piccola frana nel 1966 che causò problema a una casa vicino alla roccia. Invece di tentare di restaurare la città, il sindaco di allora emise un decreto di evacuazione e buttò tutti fuori. Questo fu l'atto finale con cui Castello di Postignano rimase completamente abbandonata”, Maticena mi dice e aggiunge, “La prima volta in assoluto che ho messo piede a Postignano avevo davvero la sensazione di camminare in una scena medievale. Non c'erano energia elettrica e acqua corrente. Di fatto bisognava prendere l'acqua da una piccola Fontana nella parte bassa del paese, e non c'erano neanche i WC”.

Questa era probabilmente la stessa scena incontrata da un altro architetto, l'americano Norman F. Carver Jr., quando visitò Postignano per la prima volta nel 1967. Era anche un fotografo e aveva cominciato a viaggiare per l'Italia alla ricerca di città di collina per il progetto di un libro che aveva in mente. Durante la sua prima visita nella piccola cittadina di collina scattò numerose foto in bianco e nero.

are not a bit surprised that Italy's biggest daily, Corriere della Sera, has called this architectonic rebirth of Castello di Postignano “a modern miracle” and that former president of the Italian Republic, Giorgio Napolitano, has sent his personal compliments to the project's two masterminds, the architects Gennaro Maticena and Matteo Scaramella. Add to this an official note from UNESCO that describes the project as “effectively interpreting the UNESCO values regarding the safeguard of the landscape and the environment”.

In this impressive restoration project not a stone is out of place, every single detail seems to have been taken care of due to a precise initial idea and the whole combination between architecture, restoration plan and the choice of materials walk beautifully hand in hand. Then, as we all know, behind every great project very often there is an interesting – if not equally great – story.

From a flourish center to a ghost town

The castello, castle in English, was allegedly founded between the ninth and the tenth century along a road of major importance which connected Norcia, Spoleto, Foligno and Assisi. The castle was disputed by Foligno and Spoleto,

and also took part in the war between Guelphs and Ghibellines. Especially between the 14. and 15. Century, the village had a thriving economy based on agriculture, forestry and metal crafts. However, from the 16. Century its population started to diminish and during the 20. Century a substantial emigration took place.

“In the 60'ies the castello had been almost totally abandoned. Only something like six families held out. When there was a small landslide in 1966 which caused problems to a house near the rock. Instead of trying to restore the town the mayor at the time made an evacuation decree and threw everybody out. That was the final act with which Castello di Postignano was completely abandoned”, Maticena tells me and adds, “The very first time I set foot in Postignano I actually had the feeling that I was stepping into a Middle Age scene. There was no electric lightning and no running water. Actually, you had to get the water from a small fountain below the town, and there weren't any WCs either”.

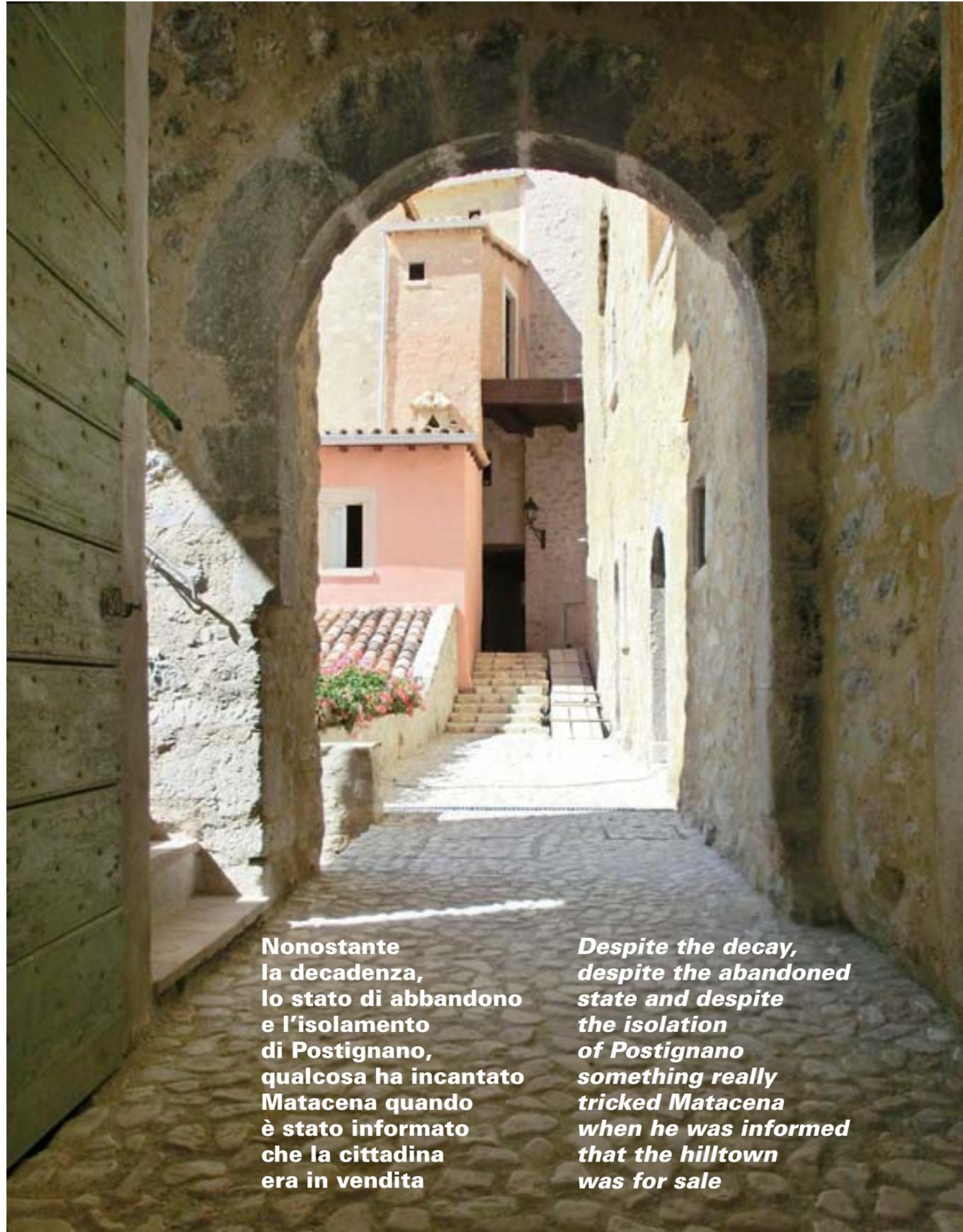
This was probably the same scene another architect, the American Norman F. Carver Jr., encountered when he for the first time visited Postignano in 1967.



Carver

Di fatto Carver rimase così affascinato da Postignano che decise di metterla sulla copertina del suo libro “Italian Hilltowns”, stampato per la prima volta nel 1979, ed in una breve nota scrisse: “Sono stato felice di scoprire il piccolo villaggio di Postignano perché mi è sembrato l'archetipo della cittadina collinare italiana”

Carver actually got so fascinated by Postignano that he decided to put it in the cover of his book “Italian hilltowns” which was first printed in 1979, and in a short note he wrote: “I was delighted when I discovered the small village of Postignano for it seemed to me to be the very archetype of the Italian hilltown”



Nonostante la decadenza, lo stato di abbandono e l'isolamento di Postignano, qualcosa ha incantato Maticena quando è stato informato che la cittadina era in vendita

Despite the decay, despite the abandoned state and despite the isolation of Postignano something really tricked Maticena when he was informed that the hilltown was for sale

Di fatto Carver rimase così affascinato da Postignano che decise di metterla sulla copertina del suo libro "Italian Hilltowns", stampato per la prima volta nel 1979, ed in una breve nota scrisse: "Sono stato felice di scoprire il piccolo villaggio di Postignano perché mi è sembrato l'archetipo della cittadina collinare italiana. Forzati ad abbandonare le proprie case a causa del pericolo di un terremoto, gli ex abitanti, attualmente in un paese ai piedi della collina, considerano ancora Postignano il loro centro spirituale".

Nonostante la decadenza, lo stato di abbandono e l'isolamento di Postignano, qualcosa ha incantato Maticena quando è stato informato che la cittadina era in vendita. Ma com'è possibile comprare un'intera città?

"Beh, suppongo che le autorità locali considerassero Postignano una bella seccatura. Volevano semplicemente trovare una soluzione. Così io e Matteo abbiamo cominciato a riflettere su questa opportunità. Abbiamo elaborato un progetto di restauro che è stato presentato alle autorità umbre e approvato. E a quel punto il sogno ha cominciato a prendere forma", dice Maticena.

Forse tutto suona piuttosto semplice. Ma non lo è stato. È stato necessario rintracciare tutti i legittimi proprietari delle case e delle dimore per essere in grado di redigere i documenti di vendita. Per tutti i proprietari – un totale di 300 persone diverse sparse non solo in Umbria e in tutta Italia ma anche all'estero – sono stati ottenuti una firma e un atto al fine di poter vendere la loro casa o terreno a Mirto, la società che Maticena e Scaramella avevano costituito insieme.

"Uno degli abitanti locali, il sig. Nazzareno Bruni ci ha enormemente aiutato. Quando era ragazzo viveva nella vecchia città di Postignano e con la sua incredibile memoria è stato una sorta di 'capo detective' nel tentativo di rintracciare tutti i proprietari.", dice Maticena con un sorriso.

He was also a photographer and had started to travel around Italy looking of hilltowns for a book project he had in mind. At his first visit at the small hilltown he shot a number of black-and-white photo. Carver actually got so fascinated by Postignano that he decided to put it in the cover of his book "Italian hilltowns" which was first printed in 1979, and in a short note he wrote: "I was delighted when I discovered the small village of Postignano for it seemed to me to be the very archetype of the Italian hilltown. Forced out of their homes by the authorities because of earthquake danger, the former villagers, now in a new town at the foot of the hill, still regard Postignano as their spiritual center".

Despite the decay, despite the abandoned state and despite the isolation of Postignano something really tricked Maticena when he was informed that the hilltown was for sale. But how is it actually possible to buy a whole town? "Well, I guess the local authorities of Umbria regarded Postignano as too much of a hassle. They just wanted to

find some kind of a solution. So me and Matteo started to reflect on this opportunity. We made a restoration project which was presented to Umbria's authorities, and approved. And at that point, the dream started to take shape", Maticena says.

Perhaps it all sounds rather simple. But it wasn't. All the rightful owners of the houses and dwellings had to be tracked down in order to be able to draw up all the sales documents. For all the owners – a total of 300 different persons scattered not only throughout Umbria and Italy but also abroad – had to receive and sign a deed in order to sell their house or piece of land to Mirto, the company that Maticena and Scaramella had established together.

"One of the local inhabitants, Mr. Nazzareno Bruni has helped us enormously. As a young man he used to live in the old version of Postignano and with his incredible memory he has been a sort of 'chief detective' in the attempt to track down all the owners", Maticena says with a smile.

Così io e Matteo abbiamo cominciato a riflettere su questa opportunità. Abbiamo elaborato un progetto di restauro che è stato presentato alle autorità umbre e approvato

So me and Matteo started to reflect on this opportunity. We made a restoration project which was presented to Umbria's authorities, and approved





...ci muoviamo per visitare la chiesa di San Lorenzo, presumibilmente costruita nel XV secolo. È stato probabilmente il primo edificio in cui è stato avviato il restauro e con grande sorpresa di Maticena è stato svelato un prezioso affresco che raffigura una crocifissione – si suppone del XV secolo

Un diverso tipo di turismo

Quando cammini per Postignano non puoi fare a meno di avvertire una sensazione di stupore. È abbastanza chiaro che sono stati spesi tantissimi sforzi e know-how sul restauro – oltre alla parte economica del progetto – nella trasformazione di questa gemma umbra. Passiamo attraverso diversi archi, vicoli stretti, viottoli illuminati e sotto una torre campanaria che ancora suona. All'improvviso appare una vista sulla valle, e poi scompare di nuovo. La sera l'illuminazione elettrica viene attivata automaticamente da sensori di luce man mano che cala la notte, e camminare nelle strette vie del borgo nella penombra è un'esperienza notevole.

“Abbiamo deciso di dare il via al progetto nel 1992. Ci sono voluti due anni per gestire tutta la parte amministrativa relativa alle procedure di acquisizione. Poi tre anni di progettazione e nel 1997 eravamo finalmente pronti a partire. Ma dopo soli tre mesi di lavoro, a settembre 1997, Postignano è stata colpita da un terremoto. Non c'era modo di proseguire e abbiamo dovuto fermarci. È stato possibile ricominciare solo dieci anni dopo, nel 2007. Nel 2014 l'intero progetto di restauro era completo”, mi dice Maticena. Sono stati restaurati un totale di 60 appartamenti, e sono cominciate le vendite. “Sono abbastanza sorpreso perché sembra che la reputazione di Postignano si sia diffusa rapidamente, persino all'estero. Fino ad ora hanno comprato appartamenti persone da Germania, Regno Unito, Olanda, Belgio e Italia. Abbiamo ancora circa 35 appartamenti da vendere”, dice Maticena.

Mentre mi spiega l'intera storia dietro il notevole destino di Postignano, ci muoviamo per visitare la chiesa di San Lorenzo, presumibilmente costruita nel XV secolo. È stato probabilmente il primo edificio in cui è stato avviato il restauro e con grande sorpresa di Maticena è stato svelato un prezioso affresco che raffigura una crocifissione – si suppone del XV secolo.

...we move on to visit the San Lorenzo church, which was presumably built in the 15. Century. This was probably the first building where the restoration was begun and to Maticena's great surprise a precious fresco that pictures a crucifixion – allegedly from the end of the 15. Century – was unveiled

A different kind of tourism

When walking around Postignano you can't help getting a feeling of awe. It's quite clear that a lot of efforts and restoration knowhow – besides the economic part of the project – have been put into the transformation of this Umbrian gem. We pass through several arches, narrow alleys, illuminated passageways and below a bell tower



that is still ringing. All of a sudden a view over the valley appears and then disappears again. In the evening the electric illumination is automatically activated by light sensors as the night closes in, and walking around in the borgo's narrow streets in the dim light is quite an experience. “We decided to go ahead with the project in 1992. It took two years to

handle all the administration that regards the acquisition procedures. Then three years of projecting and in 1997, we were finally ready to start. But after only three months of work, in September 1997, Postignano was hit by an earthquake. There was no way of proceeding and we had to stop. It was only possible to restart ten years after, in 2007. In 2014 the whole restoration

project was completed”, Maticena tells me. A total of 60 apartments have been restored, and sales started. “I'm quite surprised, because it seems that Postignano's reputation has spread quite fast, even abroad. So far people from Germany, UK, Holland, Belgium and Italy has bought apartments. We have still something like 35 apartments for sale”, says Maticena.

As he explains the whole story behind Postignano's remarkable destiny, we move on to visit the San Lorenzo church, which was presumably built in the 15. Century. This was probably the first building where the restoration was begun and to Maticena's great surprise a precious fresco that pictures a crucifixion – allegedly from the end of the 15. Century – was unveiled.

Parte della pianificazione è stata impostata per permettere alle persone di venire a vivere a Postignano. Per questo motivo nel 2013 è stato aperto un piccolo e accogliente ristorante, La Casa Rosa, in cui lo chef locale, Maria, pratica una versione rustica e rivisitata della cucina umbra. E poi è stato aperto il piccolo wine bar, Vini e Oli dell'Umbria. Ultimo, ma non per importanza, nel 2014 è stato aperto un cosiddetto *albergo diffuso*.

“In Italia è un nuovo concetto. In questo caso, è un albergo in cui i 15 diversi appartamenti dell'hotel sono sparsi in tutta la città. Ogni appartamento ha la propria storia. Uno degli appartamenti per esempio, è stato ricavato nell'edificio che ospitava la vecchia scuola del paese. Tutti gli appartamenti sono dotati di cucina, TV, wi-fi, e tutte le stoffe provengono dalla prestigiosa società locale, Mastro Raphaël. I turisti che visitano Postignano decisamente non cercano il lusso tradizionale. Cercano pace e tranquillità, cultura, buon cibo, bellezza naturale del paesaggio e tempo per riflettere”, dice Matacena.

E qualcosa in questo concetto di albergo molto particolare deve aver colpito il giusto obiettivo: l'anno scorso il



Una piscina all'aperto, di fronte alla valle, è appena stata completata e proprio adesso è in fase di costruzione un nuovo hotel – vicino al borgo

An outdoor swimming pool, facing the valley, has just been completed and right now a new hotel – which will be a neighbor to the borgo – is under construction



Per questo motivo nel 2013 è stato aperto un piccolo e accogliente ristorante, La Casa Rosa, in cui lo chef locale, Maria, pratica una versione rustica e rivisitata della cucina umbra. E poi è stato aperto il piccolo wine bar, Vini e Oli dell'Umbria. Ultimo, ma non per importanza, nel 2014 è stato aperto un cosiddetto *albergo diffuso*

For that reason a small and cozy restaurant, la Casa Rosa, was opened in 2013, were the local chef, Maria, practices a revisited and rustic version of Umbria's cuisine. Then the small winebar, Vini e Oli dell'Umbria, has been opened. Last but not least, in 2014 a so-called *albergo diffuso*, has been opened



famoso editor di viaggi britannico Condé Nast Johansens, nei suoi premi annuali agli hotel di lusso, ha eletto il relais di Postignano al secondo posto.

Nonostante una storia che risale a più di mille anni fa, oggi i turisti possono trovare i comfort più moderni. L'intera città è stata ricostruita nel rispetto delle più moderne misure anti-sismiche e tutte le strade sono state isolate in modo che l'acqua piovana non penetri e non provochi danni. Si può trovare una biblioteca piena di libri in particolare sull'Umbria e un'accogliente sala da biliardo piena di atmosfera. Una piscina all'aperto, di fronte alla valle, è appena stata completata e proprio adesso è in fase di costruzione un nuovo hotel – vicino al borgo. Sarà completato nel 2017-18.

E poi, l'anno scorso è avvenuto un altro miracolo a Postignano, quando è nato Tommaso, il figlio di Michele e Maria Fulvia, che lavorano entrambi nel ristorante di Postignano. È la prima nascita a Postignano dopo sessant'anni!

Mentre camminiamo attorno al castello, ci imbattiamo nel tuttofare di Postignano, il già citato Nazzareno Brunni. Viveva qui da ragazzo. Gli chiedo le sue impressioni sulla “nuova Postignano”.

“Sono nato qui nel 1948. La mia famiglia lavorava nell'agricoltura. A quel tempo non c'era altro da fare. Ci siamo trasferiti quando avevo 17-18 anni. Ma ricordo ancora molto chiaramente com'era il borgo. Le mie impressioni oggi? Beh, mi emoziono quando penso com'era prima e come il restauro sia stato compiuto in maniera così eccellente. È davvero un sogno!”. ●

(www.castellodipostignano.it)

Part of the plans has also been to enable people to come and stay at Postignano. For that reason a small and cozy restaurant, la Casa Rosa, was opened in 2013, were the local chef, Maria, practices a revisited and rustic version of Umbria's cuisine. Then the small winebar, Vini e Oli dell'Umbria, has been opened. Last but not least, in 2014 a so-called *albergo diffuso*, has been opened.

“In Italy it's a new concept. In this case, it's a hotel where the hotel's 15 different apartments are spread out across the town. Each apartment has its own story. One of the apartments has, for example, been made in the building that used to be the town's old school. All apartments have their own kitchen, TV, wi-fi, and all the fabrics are from the local prestigious company, Mastro Raphaël. The tourists that visit Postignano are definitely not looking for the traditional luxury. They are looking for peace and quiet, culture, good food, natural beauty of the landscape and time for reflection”, says Matacena.

And something in this very special hotel concept must have hit the right spot: last year the well-known British travel editor, Condé Nast Johansens, in its annual rewards of luxury hotels, elected Postignano's relais-hotel for the second place.

Despite a history that dates more than thousand years back in time, today the visiting tourists will find the most modern comforts. The whole town has been rebuilt according to the most

modern anti-seismic measures and all the streets have been sealed so rainwater doesn't penetrate and causes damage. You'll find a library filled with books especially about Umbria and a cozy snooker room full of atmosphere. An outdoor swimming pool, facing the valley, has just been completed and right now a new hotel – which will be a neighbor to the *borgo* – is under construction. It will be completed in 2017-18.

And then, last year, another miracle took place in Postignano, when Tommaso, the newborn son of Michele and Maria Fulvia, who both work at Postignano's restaurant, was born. This was the first child birth in Postignano for the past sixty years!

As we walk around the castle we bump into Postignano's handyman, the above-mentioned Nazzareno Brunni. He used to live here as a young man. I ask him about his impressions on “the new Postignano”.

“I was born here in 1948. My family was occupied with agriculture. At the time there was nothing else to do. We moved out when I was about 17-18 years old. But I still remember very clearly how the old *borgo* was. My impressions today? Well, I get really emotional when I remember how it was before, and then when I see how the restoration has been carried out in such an excellent way. It's really a dream!”. ●

(www.castellodipostignano.it)

Ecco perché il prossimo vino
della vostra cantina dovrebbe
essere un Sagrantino di Montefalco
*Why the next wine in your wine cellar
should be a Sagrantino di Montefalco*

L' Umbria è una bellissima zona d'Italia. Ho già sentito i vostri commenti, la maggior parte dell'Italia è bella. È vero. Quindi se ci aggiungo che l'Umbria ha anche alcuni vini incredibili? OK, questo è vero per molte altre regioni italiane.

Tuttavia, l'Umbria continua ad avere alcuni vini veramente unici.

L'Umbria è una piccola regione ma con differenze sostanziali in quanto a stili di vino. Nel sud dell'Umbria, i vigneti sono sparsi nei dintorni della deliziosa cittadina di Montefalco. Come per i loro più famosi vicini del nord in Toscana, qui cresce il Sangiovese ed è utilizzato per il vino Montefalco Rosso. Molti di questi vini sono piacevoli e allo stesso tempo convenienti. Ottimo vino da pasteggio, leggero ed elegante nello stile.

Tuttavia, la grande sorpresa viene dal vitigno di Sagrantino. Questa uva viene utilizzata a Montefalco solo per una piccola parte della produzione. Ma i vini sono sbalorditivi. C'è così tanta complessità e potenziale di invecchiamento che è tutto quello che si può chiedere. Alcuni lo paragonano al Barolo del Piemonte, altri a quella grande uva del sud Italia, l'Aglianico.

Il "Sagrantino deve essere domato", dice un coltivatore, il che significa che si deve veramente invecchiare questo vino. E dopo aver gustato una serie di vini a partire dal 2011, per quanto riguarda l'annata che è stata recentemente messa in vendita, concordo nel dire che i tannini sono molto evidenti. Ma quanto evidenti dipende dal produttore. Ognuno ha il suo modo di trattare l'uva. In realtà, alcuni vini del 2011 erano già molto piacevoli. Amo la struttura in un vino. Non mi piace troppa dolcezza e morbidezza. Quindi il Sagrantino è il mio tipo di uva.



Umbria is a beautiful part of Italy. I already hear your comments, most of Italy is beautiful. This is true. So if I add that Umbria also has some stunning wines? OK, so does a lot of other Italian regions. But still, Umbria has some very rare wines indeed. Umbria is a small region but with distinct differences in wine styles. In the south of Umbria, vineyards are scattered around the pretty town of Montefalco. As in the more famous neighbour to the north, Tuscany, Sangiovese is grown here and used for the wine Montefalco Rosso. Many of these wines are very pleasant and affordable. Great food wine, light and elegant in style. However the big surprise comes from the Sagrantino grape. This grape is used for only a small part of the production in Montefalco. But the wines are stunning. There is as much complexity and ageing potential that you can ask for. Some people compare it with Barolo from Piedmont, others with that great grape of southern Italy, Aglianico. "Sagrantino must be tamed", says one grower, meaning that you really have to age this wine. And after having tasted a number of wines from 2011, the vintage that was recently released, I agree that the tannins are very obvious. But how obvious will depend on the producer. They all have their different ways of dealing with the grape. And actually, some of the 2011s were very pleasant already. I like structure in wine. I don't like too much mellowness and softness. So Sagrantino is my kind of grape.

Il "Sagrantino deve essere domato", dice un coltivatore, il che significa che si deve veramente invecchiare questo vino

"Sagrantino must be tamed", says one grower, meaning that you really have to age this wine



"Il Sagrantino è potente", dice Marcello Lunelli, "e vogliamo mantenerne la sua tipicità, ma rendendolo rotondo e gentile... Inoltre, utilizziamo grandi botti di rovere invece delle piccole barrique"

"Sagrantino is powerful", says Marcello Lunelli, "and we want to keep it typical but round and gentle... And we use large oak barrels instead of small barriques"



La famiglia Lunelli alla Tenuta Castelbuono (con una straordinaria cantina chiamata Carapace) utilizza alcuni trucchi. “Il Sagrantino è potente”, dice Marcello Lunelli, “e vogliamo mantenerne la sua tipicità, ma rendendolo rotondo e gentile. Otteniamo una tannicità morbida con una vendemmia tardiva e un’attenta estrazione durante la fermentazione. Inoltre, utilizziamo grandi botti di rovere invece delle piccole barrique.”

Il Tenuta Castelbuono Sagrantino 2010 ha la giusta quantità di tannini e in abbinamento una fresca acidità, che lo rende un vino molto piacevole. Se conservato per 10 anni, ne guadagnerà in termini di complessità, come

The family Lunelli at Tenuta Castelbuono (with an amazing cellar called Carapace) has a few tricks. “Sagrantino is powerful”, says Marcello Lunelli, “and we want to keep it typical but round and gentle. We get smooth tannins with late harvest and careful extraction during the fermentation. And we use large oak barrels instead of small barriques.” Tenuta Castelbuono Sagrantino 2010 has just the right amount of tannins and paired with a refreshing acidity it is a very pleasant wine. If you keep it for 10 years it will gain in complexity, like

the 2004 that I tasted. Still fresh, still structured, with hints of tobacco, intense fruity aromas.

Peter Heilborn at Tenuta Bellafonte loves Sagrantino. “It is a difficult grape, but also easy because it has a lot of personality. Either you like it or you don’t”, is his opinion. I agree. Wines with personality are not liked by everyone. Which in this case is a good thing because the production of Sagrantino di Montefalco is quite small, coming from an area of only 700 hectares.



Valentino Valentini al Bocale ricava una piccola produzione dai suoi 4½ ettari. Per invecchiare il suo Sagrantino utilizza grandi botti da 1000

Valentino Valentini at Bocale has a tiny production from his 4½ hectares. For his Sagrantino he uses big barrels of 1000 liters for the ageing



Peter Heilborn alla Tenuta Bellafonte ama il Sagrantino. “Si tratta di un vitigno difficile, ma anche facile perché ha molta personalità. O ti piace o non ti piace”

Peter Heilborn at Tenuta Bellafonte loves Sagrantino. “It is a difficult grape, but also easy because it has a lot of personality. Either you like it or you don’t”, is his opinion

la bottiglia del 2004 che ho provato. Ancora fresco, strutturato, con note di tabacco e aromi fruttati intensi. Peter Heilborn alla Tenuta Bellafonte ama il Sagrantino. “Si tratta di un vitigno difficile, ma anche facile perché ha molta personalità. O ti piace o non ti piace”, è la sua opinione. Concordo. I vini con grande personalità non sono amati da tutti. Che in questo caso è un bene perché la produzione di Sagrantino di Montefalco è piuttosto piccola, visto che proviene da un’area di soli 700 ettari.

Marco Caprai at the winery Arnaldo Caprai is the most famous producer here and also the pioneer in bringing fame to Sagrantino. When he started in the business in the 1970s Sagrantino was made as a sweet wine, a *passito*. Some hard working years later with experiments with different rootstocks,

different pruning and a collaboration with University in Milan, Sagrantino emerges as a dry wine. In 1992 Sagrantino di Montefalco was awarded DOCG, the highest Italian wine classification.

Having heard so much about the fierce tannins before coming here I was actually surprised to find so many elegant wines. As the Sagrantino 2009 from Filippo Antonelli at Antonelli San Marco winery. “2009 is admittedly a very warm year, but this is our style”, he says, “we never over extract, we always prefer elegance”.

Valentino Valentini at Bocale has a tiny production from his 4½ hectares. For his Sagrantino he uses big barrels of 1000 liters for the ageing. “2009 was our last year working with barriques”, he says, “I don’t like the taste of wood in a Sagrantino”. The skin maceration, however, lasts 60 days at Bocale which



Marco Caprai, dell’azienda Arnaldo Caprai, è il produttore più famoso della zona e anche un pioniere nel rendere famoso il Sagrantino

Marco Caprai at the winery Arnaldo Caprai is the most famous producer here and also the pioneer in bringing fame to Sagrantino

Per invecchiare il suo Sagrantino utilizza grandi botti da 1000 litri. “Il 2009 è stato il nostro ultimo anno di lavoro con le barrique”, afferma, “Non amo il sapore del legno in un Sagrantino”. La macerazione della buccia, tuttavia, dura 60 giorni al Bocale, che sono molti. Ma i vini non sono affatto invadenti, solamente intensi e molto lunghi al palato.

Il Bocale Sagrantino di Montefalco 2011 è un vino elegante, dagli aromi profumati. Tuttavia, i tannini sono chiaramente presenti, e sebbene io abbia potuto berlo con piacere accompagnato da una grigliata di *côte de boeuf*, questo in realtà è un vino da gustare sdraiati in cantina.

Il 2011 era l’annata che è stata messa sul mercato questa primavera. Le regole sul tempo minimo di invecchiamento dei vini prima della vendita sono tra le più restrittive in Italia. Un Sagrantino di Montefalco deve essere invecchiato per 37 mesi prima di essere immesso sul mercato. Almeno 12 di questi mesi devono essere spesi in botti di rovere. In un mondo con una crescente facilità nel reperire vini da bere per un consumo veloce, il Sagrantino di Montefalco è una rarità. ●

is long. But the wines are not at all overpowering, only intense and very long in the mouth.

The Bocale Sagrantino di Montefalco 2011 is elegant with its perfumed aromas. But the tannins can be clearly felt and even though I could drink this with pleasure with a grilled *côte de boeuf*, this really is a wine for lying down in the cellar.

The 2011 was the vintage that was released this spring. The rules on the minimum time the wines should be aged before selling are among the strictest in Italy. A Sagrantino di Montefalco has to be aged 37 months before being released on the market. At least 12 of these months must be spent in oak. In a world with more and more easy drinking wines for speedy consumption, Sagrantino di Montefalco is a rarity. ●



Un Sagrantino di Montefalco deve essere invecchiato per 37 mesi prima di essere immesso sul mercato

A Sagrantino di Montefalco has to be aged 37 months before being released on the market

Produttori consigliati di Sagrantino di Montefalco e Rosso di Montefalco
Recommended producers of Sagrantino di Montefalco and Rosso di Montefalco

Bocale, www.bocale.it
Antonelli San Marco, www.antonellisanmarco.it
Tenuta Bellafonte, www.tenutabellafonte.it
Arnaldo Caprai, www.arnaldocaprai.it
Tenuta Castelbuono, www.tenutelunelli.it
Romanelli, www.romanelli.se
Il Torrione, www.iltorrione.biz
Milziade Antano, www.fattoriacolleallodole.it
Perticaia, www.perticaia.it
Tabarrini, tabarrini.tumblr.com
Tenuta Rocca di Fabbri, www.roccadifabbri.com
Moretti Omero, www.morettiomero.it





Testo di // Text by
MARIA G. LA PORTA - GIULIA PALTRINIERI

Fonte // Source
quattrocolonne-news.it

BENEDETTA BIRRA

God-sent beer

Arte birraia e cura dello spirito. La storia dei monaci di Norcia e del loro birrificio. E di quell'Umbria che, senza dimenticare la tradizione, sta scoprendo una nuova tecnica: quella del luppolo

The art of brewing and care of the soul. The history of Norcia's monks and of their brewery. And of that Umbria which doesn't forget its traditions and is discovering a new technique: that of hops



laetificet cor. Dio ha dato il pane all'uomo per rinforzare il cuore e il vino per allietarlo. Il salmo 103 recita più o meno così. «Solo che noi al posto del vino preferiamo la birra». Frate Agostino Wilmeth è uno dei monaci benedettini di Norcia. Ha 23 anni e viene dal South Carolina. Al birrificio è lui il manager: cura gli ordini e le spedizioni, segue la corrispondenza. Birra Nursia è nata nel 2012 da un'idea di alcuni frati che, per sostenere le spese dell'abbazia, hanno pensato di far rientrare in quel "labora" della regola di San Benedetto anche la lavorazione di malto e luppolo. «Da quando è arrivata la crisi economica nel 2008 abbiamo capito che dovevamo fare qualcosa di più per sopravvivere». A molti di loro la birra è sempre piaciuta e così hanno deciso di visitare le abbazie belghe dei monaci trappisti per imparare a produrla da soli e apprendere i segreti del mestiere. «Abbiamo fatto una sorta di stage – racconta ridendo Fra Agostino – Tornati a Norcia abbiamo preso un garage dove c'era un'officina meccanica e lì abbiamo iniziato a fare la birra». All'inizio ne hanno prodotto 250 litri, oggi sono 1200. Quasi 30.000 bottiglie al mese.

Ut laetificet cor. God gave us bread to strengthen a man's heart and wine to cheer him. Psalm 103 reads something like this. "Only that instead of wine we prefer beer". Friar Agostino Wilmeth is one of the Benedictine monks of Norcia. He is 23 and comes from South Carolina. He is the brewery manager: he takes care of orders and shipments and of the mail. Birra Nursia was born in 2012

from an idea of some of the friars who, in order to help with the abbey's expenses, thought that the malt and hops production could be introduced into that "labora" Rule of St. Benedict. "Since the economic crisis hit us in 2008, we realised we needed to do something more to survive". Many of them had always liked beer and so they decided to visit the Belgian Trappist abbeys to

learn how to produce it on their own and to learn the secrets of the trade. "We did a kind of internship – Brother Augustine tells us while laughing – back in Norcia we rented a garage where there was a machine shop, and there we started to make beer". At first they were producing 250 litres, today 1200. Almost 30,000 bottles per month.

Ora et labora. La vita monastica è molto rigorosa: il digiuno di San Benedetto impone di mangiare una sola volta alle 17,30 da settembre fino a Pasqua, il canto che inizia alle 4 tutte le mattine, l'obbligo del silenzio e l'astinenza dalla carne. Poi c'è il lavoro manuale, che unisce la comunità. Come nel caso del birrificio. A dirigerlo c'è Fra Martino («lui è il nostro economo», spiega Agostino), insieme a Fra Andrea, che viene dal Canada ed è addetto all'etichettamento, imbottigliamento e preparazione dei bancali. Ma a detenere il segreto della birra è don Francesco, «uomo alto e texano» (come lo definisce Agostino). È lui il mastro birraio. Tutti i confratelli però contribuiscono a mandare avanti lo stabilimento e a gestire il loro punto vendita, Corvus et Columba, a pochi passi da piazza San Benedetto. «Chiediamo alla comunità di aiutarci, ognuno di noi può segnarsi in un elenco e venirci a dare una mano per un'ora. Così tutti possiamo essere orgogliosi del lavoro fatto». Hanno tutti braccia forti a Norcia. Dei sedici frati del monastero, molti hanno meno di trent'anni e sono arrivati da paesi lontani. Vengono per lo più dal nord America e si sono trasferiti in Umbria nel 2000, seguendo padre Cassiano, un benedettino originario dell'Indiana che per anni ha insegnato all'istituto Sant'Anselmo di Roma. Lui li ha convinti a riscoprire la vera tradizione monastica e ridare vita a quell'abbazia "disabitata" dal 1810. Quando le leggi napoleoniche soppressero la comunità di Norcia, il monastero venne chiuso e i palazzi vennero venduti a privati. Ora la congregazione norcina è internazionale e i giovani monaci provengono da tutto il mondo: dagli Stati Uniti ma anche da Canada, Brasile, e Indonesia.

Monastic life is very strict: St. Benedict's fast requires eating only once at 17.30 from September until Easter, they must start singing their laudae at 4 am every morning, be silent and abstain from meat. Then there is the manual work, which creates the community spirit. As in the case of the brewery

Ora et labora. Monastic life is very strict: St. Benedict's fast requires eating only once at 17.30 from September until Easter, they must start singing their laudae at 4 am every morning, be silent and abstain from meat. Then there is the manual work, which creates the community spirit. As in the case of the brewery. Brother Martin manages it ("he is our treasurer," says Augustine), along with Brother André, who is from Canada and is involved in the labelling, bottling and preparation of the pallets. But the one who keeps the secret of the beer is Don Francesco, a "tall man from Texas" (as defined by Augustine). He is the master brewer. All the brothers, however, contribute to manage the establishment and to help in their store, Corvus et Columba, a few steps away from Piazza San Benedetto. "We have asked the community to help us, anyone can write his name down in a list and come and help out for an hour. So we can all be proud of the work done." In Norcia, everybody has strong arms.

La vita monastica è molto rigorosa: il digiuno di San Benedetto impone di mangiare una sola volta alle 17,30 da settembre fino a Pasqua, il canto che inizia alle 4 tutte le mattine, l'obbligo del silenzio e l'astinenza dalla carne. Poi c'è il lavoro manuale, che unisce la comunità. Come nel caso del birrificio

Oltre la birra. Per loro fare la birra è un modo come un altro per restaurare l'abbazia e sostenere le spese. Non sono angeli, ma uomini e devono pur mangiare. Dietro al business del luppolo però c'è una filosofia più profonda: «Prendiamo i frutti della terra, acqua, grano e lievito per creare qualcosa di buono. La birra non è necessaria per vivere, ma le cose importanti non sempre sono necessarie. Neanche noi lo siamo, con la nostra preghiera. Ma questo lavoro ci permette di avvicinarci a tutti perché, nonostante la nostra vita di isolamento e preghiera, sembriamo più 'normali', più vicini alla gente comune». L'arte birraria, dicono, diventa una vera e propria forma di evangelizzazione: «molte persone entrano nel nostro negozio interessate alla birra e poi possono avvicinarsi anche alla religione». La vita di preghiera è sempre meno allettante e i monasteri, in primis quello di Cassino, rischiano di chiudere i battenti. Per i monaci di Norcia la birra vuole essere, in qualche modo, un antidoto alla crisi vocazionale: «Chiamiamolo anche marketing. Vogliamo che i giovani riscoprano questa vita: una vita, sì, di sacrifici ma anche una vita normale».

Beyond beer. For them making beer is a means like any to restore the abbey and to meet the costs. They are not angels, but men and they need to eat. However, behind the business of hops there is a deeper philosophy: "We gather the fruits of the earth, water, grain and yeast to create something good. Beer is not needed to survive, but important things are not always those which are needed. We aren't either with our prayers. But this work allows us to get close to all the people as, despite our life of seclusion and prayer, we

seem more 'normal', closer to ordinary people."The art of brewing, they say, becomes a true form of evangelisation: "Many enter our shop interested in beer and then may even get close to religion". A life of prayer is increasingly less attractive, and monasteries, primarily that of Cassino, are likely to close their doors. Norcia's monks consider beer to be, in some way, an antidote to the vocation crisis: "We can call it marketing. We want young people to get close to all the people as, despite our life of seclusion and prayer, we



La vita di preghiera è sempre meno allettante e i monasteri, in primis quello di Cassino, rischiano di chiudere i battenti

A life of prayer is increasingly less attractive, and monasteries, primarily that of Cassino, are likely to close their doors

Of the Sixteen friars in the monastery, many are less than thirty years old and have arrived from distant countries. They are mostly from North America and moved to Umbria in 2000, following father Cassiano, a Benedictine from Indiana who for years taught at the Institute St. Anselm in Rome. It was he who convinced them to rediscover the true monastic tradition and to revive that abbey which was "uninhabited" from 1810. When the Napoleonic laws destroyed the community of Norcia, the monastery was closed and the buildings were sold to private individuals. Today, Norcia's congregation is worldwide and young monks come from all over the world: from the United States but also from Canada, Brazil, and Indonesia.





Ma una cosa è certa: nella nuova geografia birraria italiana l'Umbria, con i suoi 26 microbirrifici, cerca di puntare non ai grandi numeri ma alla qualità

But one thing is certain: on the new Italian beer maps, Umbria, with its 26 microbreweries, is not trying to aim at achieving big numbers, but quality



A Norcia tutti conoscono la Nursia. E tutti la vendono: nei ristoranti, negli alimentari, nei pub. Accanto ai vini umbri più pregiati e alla norcineria più tradizionale, la birra prodotta dai monaci è d'obbligo. «Ora Norcia è conosciuta anche per questo – ci racconta entusiasta padre Martino – i turisti apprezzano la nostra birra e ritornano qui per comprarla». La bionda di sei gradi è la più leggera e si può usare al posto del vino bianco. La extra di dieci gradi è dolce e secca e va bene con prosciutti e salsiccia. «Entrambe insomma si abbinano perfettamente al cibo di questa terra», confessano i confratelli, seppur per “regola” vegetariani. Le vie della Nursia sono infinite: viene distribuita in tutta Italia e arriva fino a Irlanda e Portogallo. E adesso tramite il sito web i monaci vogliono esportarla anche oltreoceano, negli States.

Le vie della Nursia sono infinite: viene distribuita in tutta Italia e arriva fino a Irlanda e Portogallo. E adesso tramite il sito web i monaci vogliono esportarla anche oltreoceano, negli States

Nursia works in mysterious ways: it is distributed throughout Italy and up to Ireland and Portugal. Now via the website the monks want to export it overseas, to the United States

L'Umbria non è più soltanto la patria del vino. O almeno, così pare. Da qualche tempo infatti sembra che l'arte birraria umbra inizi ad essere apprezzata anche fuori regione. Nell'ultima edizione di “Birra dell'Anno” (il premio assegnato da Unionbirrai ai migliori birrifici dello stivale), l'Umbria è stata eletta regina nel campo delle birre artigianali: 7 medaglie, di cui 5 d'oro, e il riconoscimento per il miglior birrificio dell'anno consegnato a Fabbrica della Birra Perugia. Certo, il centro Italia non eccelle per la coltivazione di luppolo, né può vantare una tradizione antica come quella dei frati trappisti del Belgio. Ma una cosa è certa: nella nuova geografia birraria italiana l'Umbria, con i suoi 26 microbirrifici, cerca di puntare non ai grandi numeri ma alla qualità. Il CERB, centro di eccellenza dell'Università di Perugia, è l'unico istituto italiano di ricerca sulla birra e sulle sue

In Norcia everyone knows Nursia. And everybody sells it: restaurants, food shops, pubs. Alongside the finest Umbrian wines and the more traditional pork butchery, the beer brewed by the monks is a must. “Now Norcia is also known thanks to this – father Martino excitedly tells us – tourists appreciate our beer and come back here to buy it”. The 6% golden ale is the lightest and can be used instead of white wine. The 10% extra ale is sweet and dry and goes well with hams and sausages. “Both are, certainly, a perfect match to the food of this land”, the brothers confess, albeit their “order” is vegetarian. *Nursia works in mysterious ways: it is distributed throughout Italy and up to Ireland and Portugal. Now via the*

website the monks want to export it overseas, to the United States.

Umbria is not just the land of wine. Or so it seems. For some time now, it appears that the brewing art of Umbria is beginning to be appreciated outside the region. In the latest edition of “Beer of the Year” (the prize awarded by Unionbirrai to Italy's best breweries), Umbria was elected queen in the field of craft beers: 7 medals, including 5 gold, and Perugia's Fabbrica della Birra recognised as the best brewery of the year. Of course, Italy's central regions are not famous for growing hops, nor can they boast a tradition as old as that of the Trappist monks in Belgium. *But one thing is certain: on the new*

materie prime. E sempre qui, presso la facoltà di agraria, è stato istituito anche il primo corso di laurea in Italia per diventare tecnici birrai. Ma l'arte birraria perugina era nota già dal lontano 1875, anno della fondazione della Fabbrica della Birra: uno dei primi birrifici sorti in Italia, insieme alla Forst di Merano e alla Peroni di Roma. Il marchio, fatto rinascere da alcuni ragazzi all'inizio degli anni Duemila, è lo stesso che oggi è salito sul gradino più alto del podio di Unionbirrai.

I nomi però sono tanti: Birra dell'Eremo ad Assisi, ad esempio, insieme alla Flea di Gualdo Tadino, San Biagio e Mastri birrai umbri (quest'ultimo è il primo birrificio in Italia per produzione fra gli artigianali). E il “caso Umbria”, la micro regione con più riconoscimenti in senso assoluto, ha fatto discutere gli esperti del settore. «Se n'è parlato tanto – racconta Enrico Ciani dell'Eremo – ma io penso che se dobbiamo cercare un filo conduttore quello è proprio il CERB. Tutti sono passati di lì: ha formato i birrai, gli ha dato un modo di operare all'interno del birrificio, gli ha dato quel qualcosa in più che li ha aiutati a produrre ottime birre. Sono un grande team, se entri lì ti appassioni». Enrico ha studiato agraria a Perugia e, una volta laureatosi, ha aperto un piccolo stabilimento insieme alla moglie Gertrude. Ora la loro birra viene esportata soprattutto all'estero, in Cina, Australia e Norvegia. Una scelta lungimirante: perchè se il settore della birra è sempre in crescita, a crescere è soprattutto l'export (+ 3,5%). Ed è in quella direzione che guarda l'esercito dei piccoli birrifici italiani, che ogni anno produce da solo quasi 378mila ettolitri di birra. Bisogna giocare al meglio quindi anche la carta del brand: «Guardando ad un mercato internazionale – spiega Enrico – abbiamo voluto anche nel nome (Eremo) giocare con l'immagine di Assisi nel mondo. È un incontro tra sacro e profano, vecchio e nuovo, un marchio giovane che guarda anche alla tradizione».

Italian beer maps, Umbria, with its 26 microbreweries, is not trying to aim at achieving big numbers, but quality. CERB, the centre of excellence of the University of Perugia, is the only Italian institute of research on beer and its raw materials. And here, at the Faculty of Agriculture, the first graduate program in Italy to become brewers has also been established. But Perugia's art of brewing was already known in 1875, the year of the founding of the Fabbrica della Birra: one of the first breweries to spring up in Italy, together with Forst in Merano and Peroni in Rome. The brand, revived by some young people at the beginning of the twenty-first century, is the same that today has risen to the top step of Unionbirrai's podium.

However, there are many names: Birra dell'Eremo in Assisi, for example, along with Flea of Gualdo Tadino, San Biagio and Mastri birrai umbri (the latter being the top brewery in Italy for the quantity of craft beer produced). And the “Umbria case”, the micro region with the highest number of awards, has sparked discussions among industry experts. “There was much talk about

it – says Enrico Ciani of the Eremo – but I think that if we look for a common thread that would be CERB. All have gone through it: it has formed brewers, it allowed them to work in the brewery as well as giving them that extra edge which helped them to produce great beers. They are a great team, if you enter, you'll become passionate about it” Enrico studied agriculture in Perugia and, once graduated, he opened a small establishment together with his wife Gertrude. Now their beer is exported mainly abroad, to China, Australia and Norway. A forward-thinking choice as although the brewing industry is always growing, the main growth is in exports (+ 3.5%). And it is in that direction that the army of small Italian breweries is looking; a horde which each year produces almost 378 thousand hectolitres of beer. It is necessary to also play the brand's trump card: “Looking towards an international market – explains Enrico – we wanted the name (Eremo) to be a play on the image of Assisi throughout the world. It is a mix between sacred and profane, old and new, a young brand which also looks back towards tradition.”





«Acqua, orzo, luppolo e lievito, questi sono elementi necessari per un'ottima birra» ci dice anche Fra Agostino. Ma non sono i soli

“Water, barley, hops and yeast, these are the ingredients necessary for a great beer” says Brother Augustine. But these are not the only ones

Il binomio vincente. «Acqua, orzo, luppolo e lievito, questi sono elementi necessari per un'ottima birra» ci dice anche Fra Agostino. Ma non sono i soli. Che la strada intrapresa sia laica o monastica infatti, i due ingredienti indispensabili per portare il prodotto al successo sono sempre tradizione e innovazione. E i frati di Norcia sono testimoni di questa convivenza.

Non è un mestiere per vecchi. Sono tutti giovani, hanno un'età compresa tra i 23 e i 36 anni e sono tutti figli della nostra epoca. Ecco perché frate Agostino non capisce quando le persone si meravigliano nel vedere lui e i suoi confratelli usare lo smartphone ed essere dei bravissimi utenti della rete. Tuttavia non può non stupire il loro saper stare al passo con i tempi. Da un lato il rigore di una vita monastica antica, fatta di austerità e di privazioni; dall'altro la capacità di arrivare a tutti anche attraverso internet. E non pensiamo solo alle strategie commerciali per vendere la birra. Sul sito – gestito e curato dagli stessi frati – si trovano i podcast delle loro messe, è possibile leggere le omelie della domenica, fare le donazioni e partecipare ai pellegrinaggi da loro organizzati. Sul blog ci sono tutti i link per i social network (facebook, twitter, vimeo e youtube). Inoltre, da poco meno di un anno, i monaci hanno inciso il loro primo album di canti mariani: *Benedicta*. Che, neanche a dirlo, è possibile scaricare direttamente da iTunes. «L'idea di un album con tutti i canti – chiosa Fra Agostino – è stata di una etichetta americana che da sempre ci ha chiesto di registrare».

The winning combination. “Water, barley, hops and yeast, these are the ingredients necessary for a great beer” says Brother Augustine. But these are not the only ones. Whether the road taken is secular or monastic, in fact, the two essential elements which make it a success are tradition and innovation. And the monks of Norcia are witnesses to this coexistence.

Not a job for old men. They are all young, between 23 and 36 years of age and they are all men of our time. That's why Brother Augustine does not understand when people are surprised to see him and his confreres using their smartphones and expertly surfing the web. However, their knowing how to keep up with the times cannot fail to impress. On the one hand the rigor of an ancient monastic life, made up of austerity and hardship; on the other the ability to reach everyone through internet. And we are not thinking only of the marketing strategies for selling the beer. On their website – managed and cared for by the monks – there are podcasts of their Masses, it is possible to read the Sunday sermons, to give donations and to join pilgrimages which are organised by them. Their blog provides all the links to the various social networks (Facebook, twitter, Youtube and

Vimeo). Moreover, less than a year ago, the monks recorded their first album of Marian songs: *Benedicta*. Which, needless to say, can be downloaded directly from iTunes. “The idea of an album with all our songs – says Brother Augustine – was by an American label which constantly asked us to record it”. He continues by explaining that singing teaches them how to pray, and that “these songs represent our daily bread: all prayers are sung and so is the Mass”. Their “eccentricity” is appreciated by everyone, including by the Vatican, where a crate of beers was sent during the last conclave. Brother Augustine laughs and although admitting he had not yet arrived in Norcia at the time, says: “We gave the beer to Pope Benedict, and he, as a good German, appreciated it a great deal. In the conclave? They must have drunk it after the stress of the vote”. The secret of the Norcia friars must be just that: being able to maintain contact with an earthly life, gaining the fruits for a meditative life from manual labour. Our trip to Norcia ends like this. With a chat with Father Martin, the abbey's “paymaster general”. He explains how he and his brothers manage the structure, then says good-bye to us: “Now I must run. I must see my accountant; one must also attend to earthly affairs”. ●



Ci spiega infatti che cantare insegna loro a pregare e che «questi canti per noi sono pane quotidiano: tutte le preghiere sono cantate e anche la messa». La loro “eccentricità” è apprezzata da tutti anche in Vaticano, dove durante l'ultimo conclave fu inviata una cassa di birre. Fra Agostino ride e, pur ammettendo di non essere ancora arrivato a Norcia in quel periodo, racconta: «Abbiamo dato la birra a papa Benedetto e lui, da bravo tedesco, ha gradito molto. In conclave? L'avranno bevuta dopo lo stress delle votazioni».

Il segreto dei frati di Norcia sarà proprio questo: riuscire a mantenere un contatto con la vita terrena, traendo da quel lavoro manuale i frutti per una vita meditativa. Il nostro viaggio a Norcia si conclude così. Con una chiacchierata insieme a padre Martino, “l'economista” dell'abbazia. Ci spiega come lui e i suoi confratelli mandano avanti la struttura, poi ci saluta: «Adesso scappo. Vado dal commercialista, bisogna pur sbrigare le faccende terrene». ●

Il segreto dei frati di Norcia sarà proprio questo: riuscire a mantenere un contatto con la vita terrena, traendo da quel lavoro manuale i frutti per una vita meditativa. Il nostro viaggio a Norcia si conclude così

The secret of the Norcia friars must be just that: being able to maintain contact with an earthly life, gaining the fruits for a meditative life from manual labour. Our trip to Norcia ends like this





Testo di // Text by
ANGELA NOCIONI

Fonte // Source
L'Uomo Vogue

UN'AZIENDA NON CONVENZIONALE IN UMBRIA. LE TERRE DI PORETA

*An unconventional farm in Umbria.
Le Terre di Poreta*



Filippo Montani della Fargna, fiorentino, ha 36 anni, la passione per le moto enduro e un'aria da bravo ragazzo. È nato sotto il segno dell'Acquario, il segno dell'estro artistico, ma il suo curriculum di studi è puramente economico: Economic business school di Londra prima, un'esperienza da private banker poi. "Il senso del bello l'ho comunque nel sangue" dice di sé, "ho sempre visto restaurare, costruire, arredare. Mia madre è architetto, mio nonno ingegnere. Quando mi sono trovato a scegliere come ristrutturare dei vecchi casolari per farne luoghi accoglienti, ho scoperto di saperlo fare. So scegliere i materiali, i colori e mi piace farlo".

Da nove anni vive a Villa della Genga, bella magione secentesca a Frazione Poreta, antico borgo di 180 anime affacciato sulla valle di Spoleto. È l'amministratore delle Terre di Poreta, azienda agricola e alberghiera (le Country Houses di Villa della Genga e il Borgo della Marmotta Farm Resort) creata da suo padre nelle terre da secoli proprietà della famiglia. "Era il posto preferito di un mio avo, il Cardinale Annibale della Genga. Aveva problemi polmonari e l'aria di qui era per lui molto salubre. Questo era il suo casino di caccia". Nel 1823 il cardinale fu eletto papa, prese il nome di Leone XII e la tenuta spoletina venne quasi abbandonata fino a che, tra la prima e la seconda guerra mondiale, il marchese Federico Pucci della Genga decise di farne un centro di produzione agricola.

"Tradizione che rimane. Qui produciamo un ottimo olio. In questa zona duecento anni fa si coltivava zafferano e c'era un allevamento di bachi da seta".

Filippo Montani della Fargna, from Florence, is 36 years old with a passion for off-road bikes and the looks of a nice boy. He was born under the sign of Aquarius, the sign of creativity, but his curriculum is full of economic landmarks: Economic Business School in London to begin with, then an experience as a private banker. "However, the sense of beauty is still in my blood," he says of himself, "I've always seen people restore, build, furnish. My mother is an architect, my grandfather an engineer. When I needed to decide how to renovate some old farmhouses and make them welcoming places, I discovered I knew how to do it. I know how to choose the materials, the colours, and I love doing it." He has been living in Villa della Genga for nine years, a beautiful seventeenth

century mansion in the hamlet of Poreta, an ancient village of 180 souls overlooking the valley of Spoleto. He is the administrator of the Terre di Poreta, a farm and hotel (the Country Houses of Villa della Genga and the Borgo della Marmotta Farm Resort) created by his father on the family lands which they have owned for centuries. "It was the favourite place of one of my ancestors, Cardinal Annibale della Genga. He had lung problems and the air here was good for him. This was his hunting lodge." In 1823 the Cardinal was elected Pope and took the name of Leo XII and the Spoleto real estate was almost abandoned up until, between the first and the second world wars, Marquis Federico Pucci della Genga decided to turn it into an agricultural production centre.

"Il senso del bello l'ho comunque nel sangue" dice di sé, "ho sempre visto restaurare, costruire, arredare. ...So scegliere i materiali, i colori e mi piace farlo"

"However, the sense of beauty is still in my blood," he says of himself, "I've always seen people restore, build, furnish. ...I know how to choose the materials, the colours, and I love doing it"



Da Londra a Frazione Poreta, il salto non è piccolo. “È stato un grande cambiamento, ma interessante. L’ho deciso io. Ero venuto qui a preparare la tesi di laurea. L’idea era quella di starmene un periodo isolato dal mondo a studiare soltanto. Avevo in mente un futuro professionale in una multinazionale, mi immaginavo manager in giro per il mondo. Poi ho scoperto che mi piaceva tanto questo posto. Ho visto ingegneri, nuove macchine agricole. Ho pensato di applicare i miei studi al progetto che mio padre stava sviluppando a Poreta e ho deciso di fermarmi. Certo, rispetto a tutto quello che una grande metropoli ti può offrire, qui è tutto molto diverso. A diciotto anni sono andato a studiare a Londra, dopo la laurea ho vissuto un periodo a Barcellona. Ero abituato ad amici di tante provenienze, feste, situazioni e persone sempre nuove. Lavorando qui mi sono fatto comunque nuovi amici. Anche se molti se ne sono andati. Organizzo feste: quella più informale del Festival dei due mondi di Spoleto si fa da noi. Ci sono gli artisti, gli amici. Si mescolano. Musica live, jazz, è divertente. Mi piace molto l’atmosfera che si crea prima e dopo il festival. L’ultima festa, per Halloween, è durata tre giorni. Dj coreano, uno chef di street food, tanta gente da fuori. Abbiamo mangiato gli hamburger più buoni che io abbia mai assaggiato in vita mia”.
 Amore per la cucina? “Sì, tanto. Ma non so cucinare nemmeno un uovo. Non sono una persona con grandi doti pratiche. Però quando vedo una motocicletta penso a come smontarla e a come rimettere insieme i pezzi”. Quindi, un meccanico mancato? “Quella sarebbe stata un’altra vita possibile. Mi piacciono molto le moto. Sono il mio antistress. Andare per queste stradine sterrate è davvero bellissimo”.
 E Firenze? “Ci sto tornando molto spesso. Pensare che appena arrivato rimanevo a Poreta sette giorni su sette. Faccio consulenze alberghiere e a Firenze sto curando un nuovo progetto. Chissà” . ●

Avevo in mente un futuro professionale in una multinazionale, mi immaginavo manager in giro per il mondo. Poi ho scoperto che mi piaceva tanto questo posto. Ho visto ingegneri, nuove macchine agricole. Ho pensato di applicare i miei studi al progetto che mio padre stava sviluppando a Poreta e ho deciso di fermarmi

I imagined myself as a manager travelling all over the world. Then I discovered that I liked this place so very much. I saw engineers, new agricultural machines. I decided to apply my studies to the project that my father was creating in Poreta and so I decided to stay



“...Quindi, un meccanico mancato? “Quella sarebbe stata un’altra vita possibile. Mi piacciono molto le moto. Sono il mio antistress. Andare per queste stradine sterrate è davvero bellissimo”



“A tradition that remains. Here we produce a great oil. Once, two hundred years ago, this area was cultivated with saffron and there was a silkworm breeding farm”.
 From London to the Poreta hamlet, is certainly a huge step. “It was a big change, but an interesting one. It was I who decided. I came here to write my thesis. The idea was to spend some time away from the world just to study. I was planning a future career in a multinational company, I imagined myself as a manager travelling all over the world. Then I discovered that I liked this place so very much. I saw engineers, new agricultural machines. I decided to apply my studies to the project that my father was creating in Poreta and so I decided to stay. Sure, compared with everything that a big city can offer, here it is all very different. At the age of eighteen, I went to study in London, after my graduation I lived for some time in Barcelona. I was used to having friends from different backgrounds, parties, always new situations and people.

However, I have made new friends working here. Although many have left. I organise parties: the more casual one for the Spoleto’s Festival “dei due mondi” is held here. There are artists, friends. They mingle. Live music, jazz, it’s fun. I really like the atmosphere there is before and after the festival. Our last party, for Halloween, lasted three days. A Korean Dj, a street food chef and lots of people from all over. We ate the most delicious burgers I’ve ever tasted in my life”.
 A cuisine lover? “Yes, very much. But I can’t even cook an egg. I am not a person with great practical skills. But when I see a motorcycle I think how to take it apart and then put the pieces back together”. “A failed mechanic then? That could have been another possible life. I love bikes. They are my own stress solution. Riding along these dirt tracks is really great”. And Florence? “I go back very often. To think that when I arrived in Poreta I stayed here 24/7. I provide advice to hotels and in Florence I’m taking care of a new project. Who knows?” ●



Azienda Dolci Giuseppina,
sapore e anima della montagna
umbra in una spiga di farro
*Azienda Dolci Giuseppina,
the taste and soul of the mountains
of Umbria in an ear of spelt*

*Tappa a Trivio, frazione di Monteleone di Spoleto, per assaporare cereali e legumi biologici
Dop coltivati a 1.100 metri. I punti di forza: ambiente, selezione genetica e spirito familiare
A stop in Trivio, a hamlet of Monteleone di Spoleto, in order to taste PDO biological cereals
and legumes cultivated 1,100 metres above sea level. The strengths: the environment,
genetic selection and a family spirit*

Testo di // Text by
EMANUELA DE PINTO

Fonte // Source
saperefood.it



"...Abbiamo iniziato con le lenticchie, portandole alla sagra del paese vicino, Leonessa. Fu un successo, e da allora abbiamo capito che la terra poteva darci tutto quello di cui avevamo bisogno, se trattata con amore e rispetto"

"...We started with lentils, taking them to the fair in the village next door, Leonessa. It was a success and that is how we understood that the land could give us everything we needed, if treated with love and respect"



mille metri di altezza basta un colpo d'occhio per restare senza fiato. Siamo nel grembo delle montagne mantellate di verde, i Monti Aspra e Cornuvolo, un cielo così terso che sembra dipinto e poche case intorno, costruite

nelle insenature pianeggianti dell'Alta Valle del Corno: l'Umbria più pura e incontaminata. È qui che nascono legumi e cereali dell'Azienda agricola biologica Dolci Giuseppina. Siamo a Trivio, piccola frazione di Monteleone di Spoleto. Domenico, Alessandro e Gloria, i tre figli di Giuseppina e Antonio, ci attendono per una visita in azienda e una passeggiata tra i campi coltivati, scorcio di un paesaggio che fa venire voglia di 'mettere radici'. L'azienda nasce 18 anni fa, nel 1994, quasi per scherzo. "Coltivare i terreni era allora solo un hobby tramandato dai nostri genitori – raccontano Giuseppina e il marito Antonio – Abbiamo iniziato con le lenticchie, portandole alla sagra del paese vicino, Leonessa. Fu un successo, e da allora abbiamo capito che la terra poteva darci tutto quello di cui avevamo bisogno, se trattata con amore e rispetto".

Nei 25 ettari dell'azienda di famiglia, stagione dopo stagione, spuntano le piantine di lenticchia, ceci, fagio-

li, cicerchie e roveja: ma non chiamateli semplicemente legumi. Ogni seme è il frutto di una passione quasi maniacale, che Domenico e Alessandro, 32 e 29 anni, i due figli maggiori di Giuseppina e Antonio, selezionano con cura certosina. Ma in casa Dolci si coltivano e si commercializzano anche due cereali: l'orzo e il Farro di Monteleone di Spoleto, l'unico farro in Europa che ha ottenuto la certificazione Dop.

"Oltre alla cariopsis dal colore ambrato, la particolarità del nostro farro Dop è la consistenza vitrea. Quando si spezza il chicco, all'interno il colore è vitreo e non bianco perché – spiega Domenico – le condizioni climatiche del territorio e i terreni calcarei sassosi di montagna impediscono il ristagno dell'acqua nelle stagioni umide. È quindi ottimo per le minestre, i risotti e le insalate fredde, e meno consigliato per la farina". Oltre il 70% delle coltivazioni di farro dell'Azienda Dolci Giuseppina sono sopra i 1.100 metri, ed essendo il farro il prodotto top della produzione, l'azienda lo lavora in diverse tipologie. C'è il farro integrale, che non subisce alcun processo di lavorazione ed è ricco di fibre. Poi il farro semiperlato Dop, più veloce da cucinare. Altre lavorazioni sono la polenta, il semolino di farro, ideale per gli gnocchi, e il farro spezzato, adatto alle minestre.



Ogni seme è il frutto di una passione quasi maniacale, che Domenico e Alessandro, 32 e 29 anni, i due figli maggiori di Giuseppina e Antonio, selezionano con cura certosina. Ma in casa Dolci si coltivano e si commercializzano anche due cereali: l'orzo e il Farro di Monteleone di Spoleto, l'unico farro in Europa che ha ottenuto la certificazione Dop

Each seed is the result of an almost manic passion, which Domenico and Alessandro, 32 and 29 years old, Giuseppina and Antonio's two eldest sons, select with painstaking care. But at the Dolci farmhouse, two cereals are also grown and sold: barley and the Spelt from Monteleone di Spoleto, the only European spelt to have gained the PDO certificate



Siamo nel grembo delle montagne mantellate di verde, i Monti Aspra e Cornuvolo, un cielo così terso che sembra dipinto e poche case intorno, costruite nelle insenature pianeggianti dell'Alta Valle del Corno: l'Umbria più pura e incontaminata

We are in the heart of green-cloaked mountains, Mounts Aspra and Comuvolo, a sky so clear that it appears painted and very few houses around, built in the flat inlets of the Upper Valle del Corno: Umbria at its purest and most unspoilt

One thousand metres up and all you need is a single glance to have your breath taken away. We are in the heart of green-cloaked mountains, Mounts Aspra and Comuvolo, a sky so clear that it appears painted and very few houses around, built in the flat inlets of the Upper Valle del Corno: Umbria at its purest and most unspoilt. This is where the legumes and cereals by the Dolci Giuseppina Organic Farm are born. We are in Trivio, a small hamlet of Monteleone di Spoleto. Domenico, Alessandro and Gloria, Giuseppina and Antonio's three children are expecting us for a visit to the farm and a stroll through the sown fields, glimpses of a scenery which makes us want to 'put down roots'.

The company was established 18 years ago, almost as a joke. "Cultivating the land was only a hobby we inherited from our parents – say Giuseppina and her husband Antonio – We started with lentils, taking them to the fair in the village next door, Leonessa. It was a success and that is how we understood that the land could give us everything we needed, if treated with love and respect". Season after season, the family's 25 hectares grow lentils, chickpeas, beans, grass peas and roveja: but don't just call them legumes. Each seed is the result of an almost manic passion, which Domenico and Alessandro, 32 and 29 years old, Giuseppina and Antonio's two eldest sons, select with painstaking care. But at the Dolci farmhouse, two

cereals are also grown and sold: barley and the Spelt from Monteleone di Spoleto, the only European spelt to have gained the PDO certificate.

"In addition to the amber-coloured cariopsis, the characteristic of our spelt is its vitreous consistency. When you break a grain, inside it is vitreous and not white because – Domenico explains – the climatic conditions of the territory and the calcareous stony land of the mountains stop water stagnation during the damp seasons. It is therefore excellent for soups, risottos and cold salads, and less suitable for flour." More than 70% of the Dolci Giuseppina firm's cultivations lies above 1,100 metres and as the spelt is their top product, the company processes it in various ways. There is whole spelt, which undergoes no processing and is rich in fibre. Then the semi-pearled PDO spelt, which cooks faster. Other processing includes polenta, spelt semolina, ideal for gnocchi, and cracked spelt, suitable for soups.



Di recente, l'azienda è stata insignita del Premio Medusa, a Roma, dalla Fondazione accademica "Iusm Sapientia Mundi" per la coltivazione di questo straordinario prodotto e per la filosofia aziendale, certificata biologica

The company has recently been awarded the Premio Medusa in Rome by the academic Foundation "Iusm Sapientia Mundi" for its cultivation of this extraordinary product and for its corporate philosophy, organically certified

Lo spirito familiare è la grande forza di questa azienda: "Qui tutti danno una mano – racconta il padre Antonio – e non c'è mai un periodo dell'anno fermo. Il lavoro è faticoso, e quando il clima e gli animali selvatici giocano brutti scherzi, si rischia di restare a mani vuote dopo tanto lavoro..."

Di recente, l'azienda è stata insignita del Premio Medusa, a Roma, dalla Fondazione accademica "Iusm Sapientia Mundi" per la coltivazione di questo straordinario prodotto e per la filosofia aziendale, certificata biologica. Anzi, praticamente biodinamica se si pensa che, oggi come un tempo, per la semina e la raccolta si seguono le fasi lunari. Dietro ogni confezione di prodotto, la signora Giuseppina ha pensato a una ricetta tipica tradizionale della Valnerina. Sul sito aziendale si può trovare un intero menù dall'antipasto al dolce: le polpette di lenticchie, quelle di farro e tartufo per i vegetariani, lo spezzatino e i crostoni di roveja, la crostata con farina di farro fino ai pancake rustici con farina di roveja e frutta essiccata. Domenico e Alessandro hanno un animo da chef: le ultime ricette ideate sono le olive ascolane rivisitate con farro spezzato al posto della carne, e la pizza al farro, fatta semplicemente con il farro bollito, scolato, e poi centrifugato. Niente farine e niente lievito.

Gloria, 21 anni, studentessa alla facoltà di Agraria di Perugia, vuole diventare una nutrizionista. "Vorrei far capire a chi acquista i nostri prodotti l'importanza di una corretta alimentazione. Legumi e cereali sostituiscono perfettamente, se mangiati insieme, le proteine della carne". Lo spirito familiare è la grande forza di questa azienda: "Qui tutti danno una mano – racconta il padre Antonio – e non c'è mai un periodo dell'anno fermo. Il lavoro è faticoso, e quando il clima e gli animali selvatici giocano brutti scherzi, si rischia di restare a mani vuote dopo tanto lavoro. Ma i complimenti dei clienti da un lato, e la passione per la natura che siamo riusciti a trasmettere ai nostri giovani figli dall'altro, ci danno molta soddisfazione".



The company has recently been awarded the Premio Medusa in Rome by the academic Foundation "Iusm Sapientia Mundi" for its cultivation of this extraordinary product and for its corporate philosophy, organically certified. Actually, practically biodynamic, if you consider that today, as occurred in the old days, the company follows the lunar phases for sowing and reaping. Every product package has a typical traditional recipe of the Valnerina thought up by Mrs Giuseppina. The company website provides an entire menu, from appetizer to dessert: lentil, spelt and truffle meatballs for vegetarians, roveja stew and crostone, Crostata with spelt flour right up to rustic pancakes with roveja flour and dried fruit. Domenico and Alessandro have the souls of chefs, their latest recipes consist of olive ascolane revisited with cracked spelt instead of meat, and spelt pizza,

simply made with boiled and drained spelt which is then centrifuged. No flour and no yeast. Gloria is 21 and a student at the faculty of Agriculture in Perugia who wants to become a nutritionist. "I would like to make everyone who buys our products understand the importance of a correct nutrition. When eaten together, legumes and cereals perfectly substitute meat protein." The family spirit is the great strength of this company: everyone gives a hand – says dad Antonio – there is never a time of year when things stop. The work is hard, and when the weather or wild animals play up, we risk remaining empty-handed after so much work. However, compliments from customers on the one hand and a passion for nature which we have managed to convey to our children on the other, give us a great deal of satisfaction".

The family spirit is the great strength of this company: everyone gives a hand – says dad Antonio – there is never a time of year when things stop. The work is hard, and when the weather or wild animals play up, we risk remaining empty-handed after so much work..."



Andiamo sui campi per guardare con i nostri occhi la meraviglia delle piante di farro quasi pronte per la raccolta. Siamo su un'altura poco distante dal laboratorio di trasformazione. Da qui si scorge il paese di Monteleone di Spoleto: una cartolina. Il vento accarezza le spighe dorate, le fa ondeggiare silenziose, sembrano danzare sotto il sole cocente. L'aria è leggera e pulita. Visitiamo anche i campi di fagioli e della roveja, con i piccoli fiori che sembrano un tappeto bianco sull'erba verde.

Torniamo in azienda perché c'è ancora qualcosa da vedere e raccontare: è la stanza in cui viene conservato il patrimonio genetico aziendale. Riposti sulle mensole ci sono circa 35 barattoli, ciascuno contenente una varietà diversa di legumi: 25 i tipi di fagioli che vengono coltivati, a rotazione e in anni diversi, per mantenere il seme originale e migliorarne la qualità. Stupiscono per dimensioni e colori diversi. In particolare, il fagiolo detto "Tramonto di Trebua", dall'antico nome della frazione Trivio, nero con striature marroni; e il fagiolo "Merletto di Maria", nome omaggio alla nonna materna, varietà creata proprio dai figli di Giuseppina incrociando fagioli ciabattoni e borlotti. "Sono semi antichi – spiega Alessandro, giovane ingegnere che si divide tra la costruzione di grattacieli in uno studio di Londra e l'amore primitivo per i luoghi dove è nato e cresciuto – che conservano intatte le informazioni genetiche e si portano dietro il bagaglio di conoscenza del contadino. Proprio per questo molte di queste varietà qui conservate, ci vengono richieste anche da coltivatori biologici di altre regioni. La prossima sfida – dice – è la creazione delle lenticchie striate".

Dove comprare queste delizie? Se siete stati ad Expo nel mese di giugno, le avete sicuramente trovate. Così come sono presenti in quasi tutte le fiere del food italiano. Eventi a parte, fare tappa in questo fazzoletto di paradiso umbro per l'acquisto diretto in azienda è la cosa che consigliamo, ma potete acquistarli anche dal sito internet aziendale, nei negozi e nelle botteghe specializzate in prodotti biologici nelle gastronomie di alta qualità dell'Umbria e del Centro Italia. L'essenza di questi territori, della gente che abita qui, sta tutta nella semplicità e nella bellezza di una spiga di farro. ●



Dove comprare queste delizie? Se siete stati ad Expo nel mese di giugno, le avete sicuramente trovate. Così come sono presenti in quasi tutte le fiere del food italiano

Where to buy these delicacies? If you visited Expo during the month of June, you would certainly have found them. They are also present at almost all Italian food events



Riposti sulle mensole ci sono circa 35 barattoli, ciascuno contenente una varietà diversa di legumi: 25 i tipi di fagioli che vengono coltivati, a rotazione e in anni diversi, per mantenere il seme originale e migliorarne la qualità. Stupiscono per dimensioni e colori diversi

The shelves hold about 35 jars, each with a different type of legume: 25 types of beans are cultivated, by rotation and in different years, in order to preserve the original seed and to improve its quality. They amaze us with their different colours and sizes

We go out to the fields to see with our own eyes the beauty of the spelt plants nearly ready for harvesting. We are on a hill not far from the processing plant. From here we can see the village of Monteleone di Spoleto: a picture postcard. The wind rustles through the golden ears and they sway silently, like dancers under a hot sun. The air is light and clean. We also visit the bean and roveja fields, with their small flowers which look like a white carpet on the green grass.

We go back to the firm because there is still something to see and to tell: it is the room where the company's genetic heritage is kept. The shelves hold about 35 jars, each with a different type of legume: 25 types of beans are cultivated, by rotation and in different years, in order to preserve the original seed and to improve its quality. They amaze us with their different colours and sizes. In particular the bean called "Tramonto di Trebua", from the ancient name of the hamlet of Trivio, black with brown stripes; and the "Merletto di Maria" bean, a name given as a homage to the maternal grandmother, a variety actually bred by Giuseppina's sons, by crossing



ciabattoni and borlotti beans. "These are ancient seeds – explains Alessandro – a young engineer who divides his time between building skyscrapers from a London office and the primitive love for the places where he was born and bred – which keep their genetic information intact and carry with them the farmer's knowledge. This is why many of the varieties we keep here are also requested by organic growers from other regions. The next challenge – he says – is creating striped lentils".

Where to buy these delicacies? If you visited Expo during the month of June, you would certainly have found them. They are also present at almost all Italian food events. In addition to these events, we suggest a stopover in this pocket-sized paradise in Umbria in order to buy them directly from the farm, but you can also purchase from the company's website, in shops specialising in organic foodstuffs and in top quality delis in Umbria and Central Italy. The essence of these lands and of the people who live here is encapsulated by the simplicity and beauty of an ear of spelt. ●



Testo di // Text by
MASSIMILIANO RELLA

Fonte // Source
Alice Cucina

*Da Montefalco a Bevagna, da Assisi a Spello:
un tour tra spiritualità e peccati di gola,
in alcuni dei borghi più belli della regione.
Lungo la strada del Sagrantino è quella del
Cantico, che mettono pace tra spirito e materia*

*From Montefalco to Bevagna, from Assisi
to Spello: a tour ranging between spirituality
and the sin of gluttony, in some of the most
beautiful towns of the region.
Along the Sagrantino and Cantico routes,
which bring peace between spirit and matter*

UMBRIA MISTICA E SENSUALE

Mystic and sensual Umbria



li affreschi di Benozzo Gozzoli e gli gnocchi al Sagrantino di Montefalco. I vicoli e le piazze di Bevagna, vero gioiello medievale, e l'extravergine dei Colli Martani. E poi le chiese di Todi, il panorama mozzafiato di Monte Castello di Vibio, l'arte a cielo aperto nel borgo di Brufa, il giardino biodinamico della fondazione Barbanera a Spello.

E molto di più. Nel cuore dell'Umbria, terra di arte, santi e peccati della gola, ci sono due Strade del Vino che mettono in fila così tante attrazioni da sfidare il tempo e la pazienza dei viaggiatori più meticolosi: la Strada del Sagrantino e la Strada del Cantico, due itinerari che si sfiorano a sud di Perugia, toccando paesi simbolo della regione: Todi, Bevagna e Montefalco, ma anche Assisi, Torgiano e Spello. Uno spettacolo che fa riflettere: che sapore ha la bellezza? Anima o corpo? Spirito o sensi? Territori di borghi medievali e boschi incantati, di quei luoghi che mettono pace tra gli opposti, sciogliendo ogni tensione.



Uno spettacolo che fa riflettere: che sapore ha la bellezza? Anima o corpo? Spirito o sensi? Territori di borghi medievali e boschi incantati, di quei luoghi che mettono pace tra gli opposti, sciogliendo ogni tensione

A sight which leads to reflection: what is the taste of beauty? Soul or body? Spirit or senses? These are medieval village lands and enchanted woods; places which reconcile opposites, loosening all tension



Frescoes by Benozzo Gozzoli and gnocchi with Sagrantino di Montefalco. The alleys and squares of Bevagna, a true medieval gem, and extra-virgin oil from the Colli Martani. And again, the churches in Todi, the breath-taking scenery from Monte Castello di Vibio, open-air art in the village of Brufa, the biodynamic garden of the Barbanera foundation in Spello. And much more. In the heart of Umbria, the land of art, saints and sins of gluttony, there are two Wine Itineraries which test the time and patience of

even the most painstaking travellers: the Sagrantino route and the Cantico route, two itineraries which lightly brush each other south of Perugia, touching villages which are regional symbols: Todi, Bevagna and Montefalco. but also Assisi, Torgiano and Spello. A sight which leads to reflection: what is the taste of beauty? Soul or body? Spirit or senses? These are medieval village lands and enchanted woods; places which reconcile opposites, loosening all tension. Torgiano lies at the beginning of our journey,

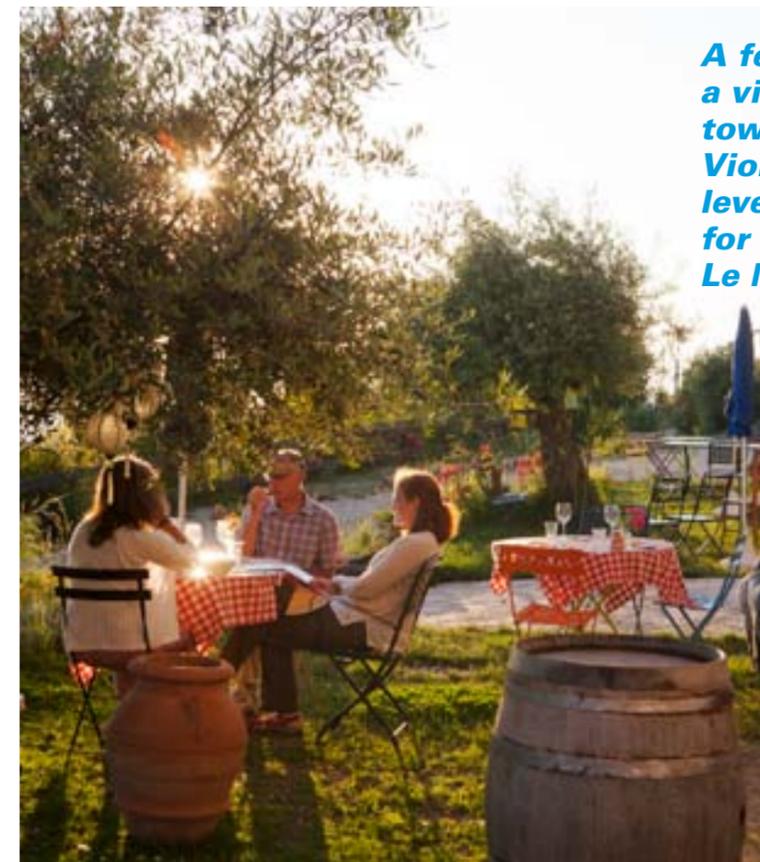
Torgiano è l'inizio del nostro percorso, un'introduzione in tempo reale alle cose belle e buone che ci aspettano. Nel Museo d'Arte Ceramica Contemporanea la collezione delle vaselle d'autore, originali caraffe per il vino novello di artisti italiani e stranieri e, appena fuori il paese, ecco un mirabile esempio di land art, con le installazioni e le sculture nel parco di Brufa. Per un assaggio di vino andiamo alla cantina Lungarotti, per l'olio extravergine d'oliva a La Montagnola, un agriturismo sulle colline tappezzate di ulivi (moraiolo, frantoio e leccino, le varietà della dop Umbria Colli Martani). A pochi km, dopo una visita ad Assisi, paese di San Francesco, risaliamo con tutta calma in località Viole, a 700 metri sul monte Subasio, per una sosta gourmand nell'agriturismo Le Mandrie. La vista sulla media valle del Tevere è spettacolare, le camere accoglienti e d'atmosfera, la cucina saporita e di sostanza, basati sui propri prodotti: extravergine d'oliva, grigliate d'agnello, pasta fatta in casa, farina, salumi e animali da cortile. Nella vicina Spello meritano una visita la cappella Baglioni, capolavoro del Pinturicchio dentro la chiesa di S. Maria Maggiore. Ma appena fuori il paese gli appassionati di cucina troveranno un'altra curiosità, il giardino biodinamico della fondazione Barbanera, sotto al palazzo d'epoca che ospita la redazione del famoso Almanacco Barbanera: piante, fiori, statue e accanto anche un piccolo museo con stampe e vecchie edizioni.

A pochi km, dopo una visita ad Assisi, paese di San Francesco, risaliamo con tutta calma in località Viole, a 700 metri sul monte Subasio, per una sosta gourmand nell'agriturismo Le Mandrie



a real-time introduction to all the good and beautiful things that await us. The collection of Author vases in the Contemporary Ceramics Art Museum, the original jugs by Italian and foreign artists for novello wine and just outside the village, a wonderful example of land art with the installations and sculptures in the Brufa Park. For a wine tasting, we go to the Lungarotti cellars, for extra-virgin olive oil to La Montagnola, a tourist farm among hills covered with olive trees (moraiolo, frantoio and leccino, the PDO varieties of Umbria's Colli Martani). A few kilometres on, after

A few kilometres on, after a visit to Assisi, St. Francis' town, we calmly move on to Viole, 700 metres above sea level on mount Subasio, for a gourmand stop in the Le Mandrie tourist farm



a visit to Assisi, St. Francis' town, we calmly move on to Viole, 700 metres above sea level on mount Subasio, for a gourmand stop in the Le Mandrie tourist farm. The view over the middle Tevere valley is spectacular, the rooms are welcoming and full of ambience, cooking is savoury and substantial, based on their own products: extra-virgin olive oil, barbecued lamb, homemade pasta, flour, salamis and farmyard animals. The Baglioni chapel, a masterpiece by Pinturicchio inside the church of S. Maria Maggiore, is well worth visiting in nearby Spello; and just outside the village, cuisine enthusiasts will find another rarity, the biodynamic garden of the Barbanera foundation, under the historical building which hosts the newsroom of the famous Barbanera Almanac: plants, flowers, statues and even a small museum with prints and old editions.



Proseguendo lungo la Strada del Vino del Cantico passiamo per Collelungo, dove si fa sosta alla cantina Conti Faina, e non solo per le spettacolari cantine; risaliamo per il borgo di Monte Castello di Vibio, con una terrazza da cui si ammira un panorama spettacolare e dove lo zio Totò ci accoglie al ristorante Il Grottino; dopo una puntata all'imperdibile Teatro della Concordia, un "teatro-bonsai" di appena 99 posti, custodito con amore da alcuni volontari e mantenuto in vita da un cartellone di opere e commedie. Gli interni furono affrescati dai perugini Cesare Agnetti e dal figlio quattordicenne Luigi. Infine arriviamo a Todi, il paese del celebre Iacopone, del Tempio di S. Fortunato (raro esempio di gotico a sala, del 1292, con un campanile che si raggiunge salendo 153 scalini e offre una veduta panoramica sulla città medievale), della Cattedrale e del Grechetto di Todi, un vino bianco che fa ottima compagnia ai saporiti cibi locali. Lo assaggiamo alla cantina Peppucci, in bella posizione panoramica.

Proseguendo lungo la Strada del Vino del Cantico passiamo per Collelungo, dove si fa sosta alla cantina Conti Faina, e non solo per le spettacolari cantine; risaliamo per il borgo di Monte Castello di Vibio, con una terrazza da cui si ammira un panorama spettacolare...

Moving along the Cantico Wine route, we go through Collelungo, where a stop at the Conti Faina cellars is a must and not just because of its spectacular cellars; we go upwards to the village of Monte Castello di Vibio, with a terrace from which to admire a breath-taking scenery and where Uncle Totò greets us at Il Grottino restaurant; afterwards a visit to

the unmissable Teatro della Concordia, a "bonsai-theatre" with only 99 seats, lovingly looked after by volunteer caretakers and kept in life by a repertoire of plays. The inside was frescoed by Cesare Agnetti and his fourteen-year old son Luigi, from Perugia. We finally reach Todi, the village of the famous Iacopone, of the Temple of S. Fortunato

Moving along the Cantico Wine route, we go through Collelungo, where a stop at the Conti Faina cellars is a must and not just because of its spectacular cellars; we go upwards to the village of Monte Castello di Vibio, with a terrace from which to admire a breath-taking scenery...

(a rare example of gothic hall dating to 1292, with a bell tower whose top can be reached by climbing 153 steps and which offers a scenic overview of the medieval town), of the Cathedral and of the Grechetto di Todi, a white wine which beautifully accompanies the tasty local food. We have a taste at the Peppucci cellar, located in a panoramic position.

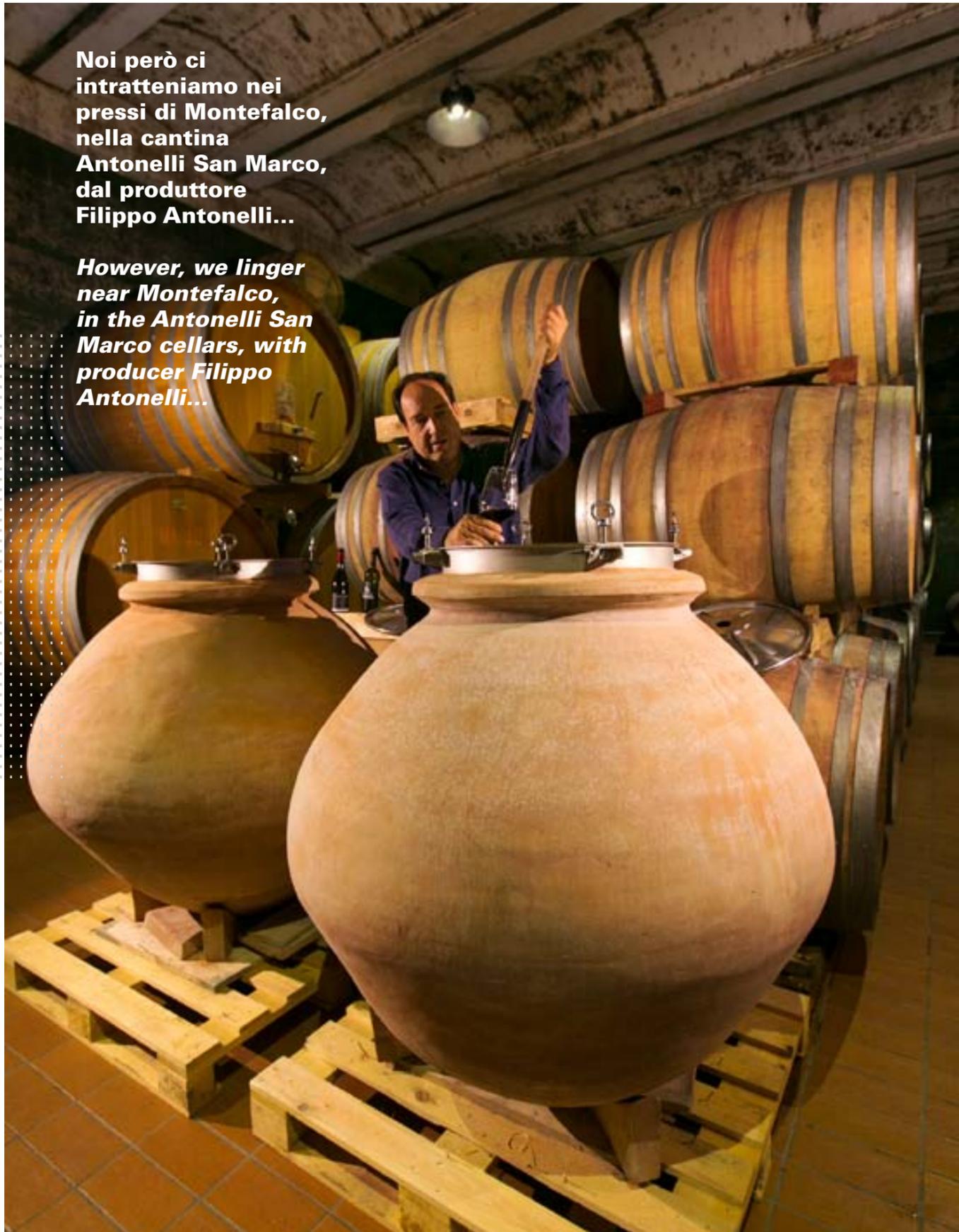
Da qui, guidando pochi km lungo un itinerario collinare, arriviamo nel cuore della Strada del Sagrantino...

From here, by driving a few kilometres along the hills, we reach the heart of the Sagrantino route...



Noi però ci intratteniamo nei pressi di Montefalco, nella cantina Antonelli San Marco, dal produttore Filippo Antonelli...

However, we linger near Montefalco, in the Antonelli San Marco cellars, with producer Filippo Antonelli...



Seguiti passo passo da Wendy e dalle sue cuoche casalinghe impariamo a fare qualche buon piatto della tradizione, come gli gnocchi al Sagrantino e la rocciata. Il Sagrantino è trattato sia come ingrediente che in abbinamento

Followed step by step by Wendy and her housewife cooks, we learn how to cook a few traditional dishes, such as gnocchi with Sagrantino and the Rocciata. Sagrantino is used both as an ingredient and as a match-up wine for the dishes

Da qui, guidando pochi km lungo un itinerario collinare, arriviamo nel cuore della Strada del Sagrantino, che vanta cantine come Adanti, Caprai, Scacciadiavoli, Tenuta Castelbuono; quest'ultima merita anche per la spettacolare scultura-tetto di Arnaldo Pomodoro, il Carapace. Noi però ci intratteniamo nei pressi di Montefalco, nella cantina Antonelli San Marco, dal produttore Filippo Antonelli, per l'ottimo Trebbiano Spoletino, il cru di Sagrantino Chiusa di Pannone e – la cosa è divertente – le lezioni di Wendy Aulsebrook, che guida la scuola "Cucina in Cantina", tra le ultime novità dell'azienda vinicola. Seguiti passo passo da Wendy e dalle sue cuoche casalinghe impariamo a fare qualche buon piatto della tradizione, come gli gnocchi al Sagrantino e la rocciata (vedi ricette). Il Sagrantino è trattato sia come ingrediente che in abbinamento. Del resto questo rosso strutturato, secco o passito, è un'altra gemma di queste terre che ruotano attorno a Montefalco, paese dove fece tappa il pittore medievale Benozzo Gozzoli, e Bevagna. Tra le principali attrazioni storiche di Montefalco c'è il Complesso museale di S. Francesco, che custodisce un gioiello come l'abside della chiesa interamente affrescata nel 1452 dal pittore fiorentino Benozzo Gozzoli, con uno straordinario ciclo sulla vita del Santo. La controfacciata conserva l'Annunciazione con Eterno in gloria tra gli angeli e Natività, opera dipinta dal Perugino nel 1503.



Le chiese romaniche di S. Michele Arcangelo e di S. Silvestro, e il gotico palazzo dei Consoli che include il Teatro Torti, abbelliscono la piazza Filippo Silvestri, il cuore di Bevagna, dall'assetto medievale. Ci riporta nel passato anche la Casa di Cecco, dimora di un mercante nell'ambulacro maggiore del teatro Romano (I sec. d.C.) magnificamente conservato. Non per niente, Bevagna è iscritta al circuito dei Borghi Più Belli d'Italia. Ed è bella davvero, mica per scherzo. ●

From here, by driving a few kilometres along the hills, we reach the heart of the Sagrantino route, which boasts cellars such as Adanti, Caprai, Scacciadiavoli, Tenuta Castelbuono; the latter is also worth visiting because of its spectacular roof-sculpture by Arnaldo Pomodoro, the Carapace. However, we linger near Montefalco, in the Antonelli San Marco cellars, with producer Filippo Antonelli, to taste an excellent Trebbiano Spoletino, the cru of Sagrantino Chiusa di Pannone and – and this is amusing – Wendy Aulsebrook's lessons for "Cucina in Cantina" (Cooking in the Cellars), one of the latest innovations of the winery. Followed step by step by Wendy and her housewife cooks, we learn how to cook

a few traditional dishes, such as gnocchi with Sagrantino and the Rocciata (see recipes). Sagrantino is used both as an ingredient and as a match-up wine for the dishes. After all, this full-bodied red wine, dry or passito, is another gem from these lands which orbit around Montefalco, the village where the medieval painter Benozzo Gozzoli once stopped, and Bevagna. One of the main historic attractions in Montefalco is the museum complex of S. Francesco, which houses a jewel such as the church's apse which was entirely frescoed in 1452 by the Florentine painter Benozzo Gozzoli, with an extraordinary life cycle of the Saint. The counter-façade still contains the Annunciation with the

Eternal One between the Angels and the Nativity, a work by Perugino in 1503. The Romanesque churches of S. Michele Arcangelo and S. Silvestro, and the gothic Palazzo dei Consoli which includes the Torti Theatre, grace the square of Filippo Silvestri, the heart of Bevagna, with its medieval layout. The magnificently preserved Casa di Cecco, the home of a merchant in the main Ambulatory of the Roman theatre (1st Century A.D.) also takes us back to the past. It's no coincidence that Bevagna belongs to the Most Beautiful Villages in Italy. And it really is beautiful, it's no joke. ●

La giuria, i vincitori, i candidati

The jury, the winners, the nominees

*In questa settima edizione del Premio la giuria ha valutato 64 candidature di giornalisti, blogger, reporter, autori e produttori di contenuti audiovisivi italiani e stranieri. Nel dettaglio: 36 per la sezione **Turismo, Ambiente e Cultura**, 13 per la sezione **Mestieri, Imprese e Prodotti** e 15 per la sezione **Video**. Le candidature sono arrivate da Italia, Gran Bretagna, Stati Uniti, Danimarca, Olanda, Germania, Russia, Canada e Australia. La cerimonia di premiazione si è tenuta a Perugia l'11 giugno 2016*

The 2016 "Stories on Umbria" award accepted 64 entries from journalists, web writers, reporters, authors and producers of television features from several countries: Italy, United Kingdom, USA, Denmark, Netherlands, Germany, Russia, Canada and Australia. In detail: 36 entries for "**Tourism, Nature and Culture**" section, 13 for "**Business, Products and Jobs**" section and 15 for "**Video**" section. The awards ceremony took place in Perugia, June 11, 2016

LA GIURIA DELL'EDIZIONE 2016 // THE JURY PANEL, EDITION 2016

Dennis Redmont

Giornalista e Presidente della Giuria
Journalist and President of the Jury

Giorgio Mencaroni

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

Giuseppe Flamini

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

Mario Pera

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

Giuliana Piandoro

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

Bruno Gambacorta

Giornalista televisivo
Journalist and President of the Jury

Federico Fioravanti

Giornalista
Journalist

Paola Buonomo

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

Egidio Urbanella

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

Simona Maggi

Vice presidente Ordine dei giornalisti dell'Umbria
Vice President Umbria Journalists Order

SEZIONE MESTIERI, IMPRESE E PRODOTTI

Vincitore

RITA BERTAZZONI (Italia)

Nella tana del norcino

Dove

Laureata in lingue a Bologna, giornalista freelance, collabora con varie testate del gruppo RCS (Dove, Corriere della Sera, Io Donna, Style magazine), Fior fiore in cucina, nelle pagine di viaggi-turismo, occupandosi di itinerari, arte, cultura ed enogastronomia.

Finalista

ANGELA NOCIONI (Italia)

An unconventional farm in Umbria.

Le terre di Poreta

L'Uomo Vogue

Corrispondente dal 2012 dall'Italia del giornale argentino Perfil, collabora anche con Il Foglio, L'Espresso, Panorama, Vogue Uomo. Angela Nocioni ha collaborato con Limes, La Tercera, D di Repubblica, Il Venerdì di Repubblica, Diario, Il fatto quotidiano, Il Garantista, Liberazione.

Finalista

MASSIMILIANO RELLA (Italia)

Umbria mistica e sensuale

Alice Cucina

Giornalista, fotografo e comunicatore, curioso e attratto dalle novità, gli stili di vita, la natura, i consumi, Massimiliano Rella, 49enne romano, collabora da tempo con riviste di turismo, come Bell'Italia, Bell'Europa, In Viaggi, Viaggi di Repubblica, Marco Polo, Plein Air, Touring e con riviste di gastronomia e vino, quali Alice Cucina, Gambero Rosso, Bargiornale, Ristoranti, Vigne&Vini, Premiata Salumeria Italiana.

Menzione Speciale

MARIA GIOVANNA LA PORTA

GIULIA PALTRINIERI

Benedetta Birra

quattrocolonne-news.it

Maria Giovanna La Porta è nata ad Ariano Irpino e si è laureata in Giurisprudenza all'Università di Perugia. Attualmente è giornalista praticante presso la Scuola di Giornalismo Radiotelevisivo di Perugia.

Giulia Paltrinieri, nata a Reggio Emilia, si è laureata in Lettere Moderne presso l'Università di Bologna. È giornalista praticante alla Scuola di Giornalismo Radiotelevisivo di Perugia.

SEZIONE TURISMO, AMBIENTE E CULTURA

Vincitore

LISA CHAMBERS (USA)

Scaling the Heights:

Two Days in Orvieto

www.dreamofitaly.com

Scrittrice freelance ed editor statunitense, abita a Roma. È stata Managing Editor di TV Guide Magazine e capo redattore per Written By, il magazine del premio Writers Guild of America a Los Angeles.

Finalista

GAMER BAUTDINOV (Russia)

TATIANA BASSOVA (Russia)

L'Umbria nella cultura russa

del Secolo d'Argento

www.vesprokat.ru

Giornalista e studioso, Gamer Bautdinov è laureato in lingue straniere all'Università Linguistica Statale di Mosca con indirizzo particolare verso la lingua, la storia e la cultura italiana. Da giornalista lavora per molti anni nell'Agenzia Novosti, con la carica del Direttore responsabile, sezione Paesi Europei. È stato vice-presidente dell'Associazione URSS-Italia a Mosca. Ha insegnato all'Università di Bologna. Tatiana Bassova laureata in biochimica, è giornalista e interprete. Ha lavorato all'Ufficio dell'Agenzia di stampa Novosti a Roma ed è autrice di numerose pubblicazioni e traduzioni di brochure degli APT e EPT italiani su diverse Regioni d'Italia.

Finalista

JESPER STORGAARD JENSEN

(Danimarca)

A modern miracle

Italianicious (Australia)

Giornalista e fotografo freelance danese, vive a Roma dal 1997. Si occupa di lifestyle italiano (vino, cibo, cultura), articoli di viaggio nonché interviste con personalità italiane. I suoi articoli sono stati pubblicati in 18 Paesi diversi.

SEZIONE VIDEO

Vincitori

PATRIZIO ROVERSI

MARCO LUCI (Italia)

Viaggio in Umbria alla scoperta

di DOP, IGP ed altre eccellenze

RAI1 Linea Verde

Patrizio Roversi, mantovano ma bolognese di adozione, notissimo conduttore televisivo, ha lavorato molti anni in RAI ed in precedenza in tv private. Dopo l'esordio a Mixer, il successo arriva nel 1987 con la trasmissione satirica Lupo Solitario su Italia1. Seguono L'araba fenice, Porca Miseria, Se rinasco, Per un pugno di libri e poi la consacrazione con Turisti, Velisti ed Evoluti per caso. Dal settembre 2013 conduce Linea verde per RAI 1.

Marco Luci, 60 anni, è autore televisivo e teatrale. Collabora con vari festival come La Versiliana, Bolgheri Melody e Taormina Arte ed ha lavorato in Rai e Mediaset con Pippo Baudo, Raffaella Carrà, Carlo Conti, Fabrizio Frissi, Paolo Bonolis, Mara Venier ed altri. Da due anni è autore di Linea Verde.

Finalista

CAROLA CARULLI (Italia)

Orvieto sotterranea

RaiDue - Tg2 Sì, Viaggiare

Carola Carulli giornalista RAI cura la rubrica di viaggi e approfondimenti culturali del Tg2 Sì Viaggiare.

Finalista

MARCO HAGGE (Italia)

Bevagna: alle radici del made in Italy

Bell'Italia - Rai 3

Alla RAI dal 1978, Marco Hagge si occupa di beni culturali nel senso più ampio del termine.

Menzione Speciale

KATHY MCCABE (USA)

Dream of Italy: Umbria Episode

PBS

Americana di Denver, Colorado, giornalista, direttrice di un Blog sulle esperienze di turismo in Italia e autrice di una serie tv in onda su un importante canale televisivo americano.

SECTION BUSINESS, PRODUCTS AND JOBS

Winner

RITA BERTAZZONI (Italy)

Nella tana del norcino

Dove

Bologna University language graduate and freelance journalist, she works with a range of RCS group publications (Dove, Corriere della Sera, Io Donna, Style magazine), Fior fiore culinary magazine and on travel and tourism where she writes on itineraries, art, cuisine and food and wine.

Finalist

ANGELA NOCIONI (Italy)

An unconventional farm in Umbria.

Le terre di Poreta

L'Uomo Vogue

Italian correspondent since 2012 for Argentine newspaper Perfil, she also works with Il Foglio, L'Espresso, Panorama and Vogue Uomo. Angela Nocioni has worked with Limes, La Tercera, D di Repubblica, Il Venerdì di Repubblica, Diario, Il Fatto Quotidiano, Il Garantista, Liberazione.

Finalist

MASSIMILIANO RELLA (Italy)

Umbria mistica e sensuale

Alice Cucina

Journalist, photographer and communicator, a curious person attracted to all things new, nature and consumer goods, Massimiliano Rella, 49 years old from Rome, has been working for years with tourist publications such as Bell'Italia, Bell'Europa, In Viaggi, Viaggi di Repubblica, Marco Polo, Plein Air, Touring and with culinary and wine publications such as Alice Cucina, Gambero Rosso, Bargiornale, Ristoranti, Vigne&Vini and Premiata Salumeria Italiana.

Special Mention

MARIA GIOVANNA LA PORTA

GIULIA PALTRINIERI

Benedetta Birra

quattrocolonne-news.it

Maria Giovanna La Porta was born in Ariano Irpino and graduated in law from Perugia University. She is currently working as a journalist at the Perugia School of Radio and Television Journalism.

Born in Reggio Emilia, Giulia Paltrinieri graduated in Modern Languages at Bologna University. She is currently working as a journalist at the Perugia School of Radio and Television Journalism.

SECTION TOURISM, NATURE AND CULTURE

Winner

LISA CHAMBERS (USA)

Scaling the heights:

two days in Orvieto

www.dreamofitaly.com

American freelance writer and editor living in Rome. He has worked as Managing Editor for TV Guide Magazine and head editor for Written By, the Writers Guild of America prize magazine in Los Angeles.

Finalist

GAMER BAUTDINOV (Russia)

TATIANA BASSOVA (Russia)

L'Umbria nella cultura russa

del Secolo d'Argento

www.vesprokat.ru

Journalist and scholar Gamer Bautdinov graduated in foreign languages from the Moscow State University with a specialisation in Italian language, history and culture. In a journalistic capacity he has been working for many years with the Novosti Agency as director responsible for European countries. He has also acted as vice-president of the USSR-Italy Association in Moscow. He has taught at Bologna University.

Tatiana Bassova is a biochemistry graduate, journalist and interpreter. She has worked for the Novosti press agency in Rome and written a great many publications and brochure translations for local and provincial tourist boards in the various Italian regions.

Finalist

JESPER STORGAARD JENSEN

(Denmark)

A modern miracle

Italianicious (Australia)

A Danish freelance journalist and photographer, he has lived in Rome since 1997 working in the Italian lifestyle (wine, food, culture) sector and writing travel articles and interviews with Italian figures. His articles have been published in 18 different countries.

SECTION VIDEO

Winners

PATRIZIO ROVERSI

MARCO LUCI (Italy)

Viaggio in Umbria alla scoperta

di DOP, IGP ed altre eccellenze

RAI1 Linea Verde

Patrizio Roversi, born in Mantua but living in Bologna, is an ultra-well-known TV presenter who has worked for many years at RAI and before that for private TV channels. His debut was with Mixer and success came in 1987 with the satirical programme Lupo Solitario on Italia1. This was followed by L'Araba Fenice, Porca Miseria, Se Rinasco, Per un Pugno di Libri and then his apotheosis with Turisti, Velisti ed Evoluti per caso. Since September 2013 he has been presenting Linea Verde for RAI 1.

Marco Luci, aged 60, is a TV and theatre writer. He works with a number of festivals such as La Versiliana, Bolgheri Melody and Taormina Arte and has worked in Rai and Mediaset with Pippo Baudo, Raffaella Carrà, Carlo Conti, Fabrizio Frissi, Paolo Bonolis, Mara Venier and others. He has been writing for Linea Verde for two years.

Finalist

CAROLA CARULLI (Italy)

Orvieto sotterranea

RaiDue - Tg2 Sì, Viaggiare

Carola Carulli is a RAI journalist for the travel and culture sector for Tg2 Sì Viaggiare.

Finalist

MARCO HAGGE (Italy)

Bevagna: alle radici del made in Italy

Bell'Italia - Rai 3

At RAI since 1978 Marco Hagge works in cultural heritage in the widest sense of the term.

Special Mention

KATHY MCCABE (USA)

Dream of Italy: Umbria Episode

PBS

A Denver, Colorado-born American journalist and director of a blog on tourism experiences in Italy, she has written a TV series currently being shown on an important American TV channel.

CANDIDATURE UFFICIALI // OFFICIAL NOMINEES

SEZIONE / SECTION: **TAC** TURISMO, AMBIENTE E CULTURA / TOURISM, NATURE AND CULTURE

AUS AUSTRALIA **A** AUSTRIA **CAN** CANADA **D** GERMANIA
GB GRAN BRETAGNA **I** ITALIA **USA** STATI UNITI **NED** OLANDA **RUS** RUSSIA

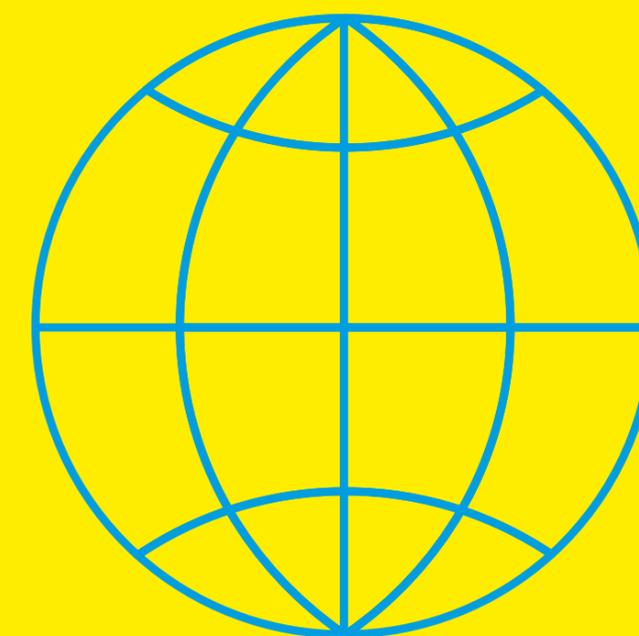
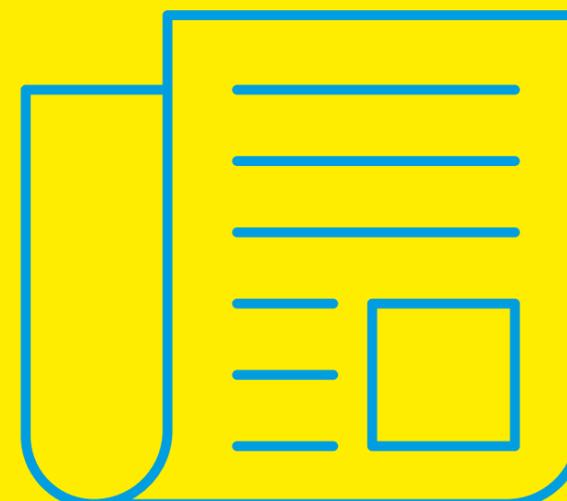
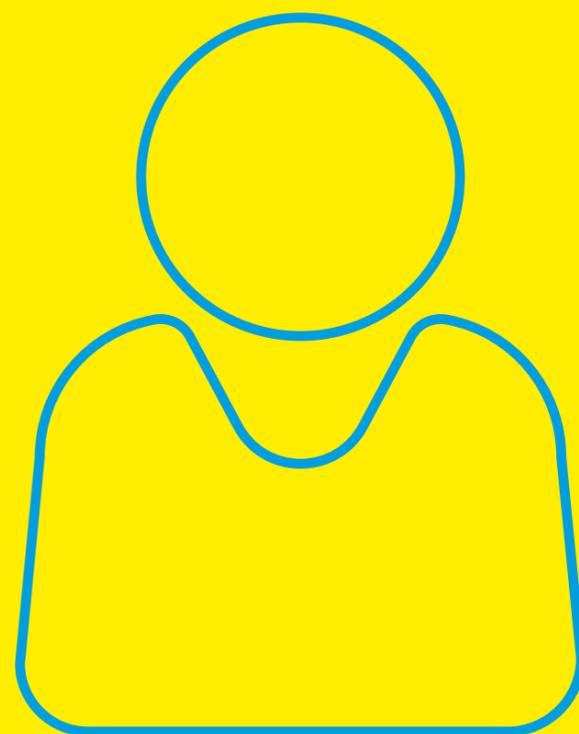
AUTORE // AUTHOR	TESTATA // MEDIA ENTITY	SEZIONE // SECTION	PAESE // COUNTRY	TITOLO // TITLE
Lorenza Bacino (ITA)	Italia!	TAC	GB	Umbria's Heart, 48 Hours in the stunning city of Perugia
Marilena Badolato	umbriatouring.it	TAC	I	Il popolo dei ceri
Gamer Bautdinov - Tatiana Bassova	vesprokat.ru	TAC	RUS	L'Umbria nella cultura russa del secolo d'argento (titolo tradotto)
Rita Bertazzoni (con pseudonimo Gioia)	Fior fiore in cucina	TAC	I	Amelia
Sara Boccolini	viaggioanimamente.it	TAC	I	Cosa fare a Gualdo Tadino
Federica Botta	Plen Air	TAC	I	La Rupe dei Papi
Julia Buckley	The Independent	TAC	GB	A hermit's life shows the importance of being idle
Giulia Calligaro	Io Donna	TAC	I	Noi figli dei figli dei fiori
Arnaldo Casali	Il Giornale dell'Umbria	TAC	I	La commedia ternana approda in Iran
Lisa Chambers	Dream of Italy	TAC	USA	Scaling the heights: two days in Orvieto
Simona Cortopassi	Vero Cucina	TAC	I	Umbria, prodotti genuini nel cuore verde d'Italia
Nicoletta Curradi	italoamericano.com	TAC	USA	Cascata delle Marmore, uno spettacolare salto nella natura umbra
Generoso D'Agnese	italoamericano.com	TAC	USA	Giostra della Quintana a Foligno
Fabrizio Del Bimbo	L'ora di Ottawa	TAC	CAN	Arrone e Amelia, splendori medievali umbri
Michela Di Carlo	Repubblica Viaggi & Sapori	TAC	I	Montefalco, in bici fra i tesori del Sagrantino
Nicole Di Giulio - Antonella Spinelli	lavocedineewyork.com	TAC	USA	Gli antichi frutti dell'Umbria
Andrea Ferraretto	La Stampa Tuttogreen	TAC	I	Stroncone, il Medioevo nella sua bellezza più vera
Anna Lia Sabelli Fioretti	Corriere dell'Umbria	TAC	I	Rasiglia, il paese museo
Francesco Frigida	viaggimedievali.com	TAC	I	Castelluccio di Norcia - la magia della natura
Francesco Frigida	viaggimedievali.com	TAC	I	Una passeggiata di preghiera all'Eremo delle Carceri
Jesper Storgaard Jensen	Italianicious	TAC	AUS	A modern miracle
Britt Karlsson	forbes.com	TAC	USA	Why the next wine in your wine cellar should be a Sagrantino di Montefalco
Camilla Orsini	Il Messaggero	TAC	I	Il condottiero di Alviano tra storia e videogiochi
Camilla Orsini	umbriatouring.it	TAC	I	Macerino, un borgo da riscoprire
Jenny Perelli	weser-kurier.de	TAC	D	Ein Kleinod von Theater
Jenny Perelli	sternzeit-online.de	TAC	D	Tod aus dem Weltall
Lucrezia Pettinato	peekabootravelbaby.it	TAC	I	Frantoi aperti con bambini: nel mondo inverosimile delle meraviglie umbre
Massimiliano Rella	Gambero Rosso	TAC	I	Umbria mistica
Gabriele Salari	La Stampa	TAC	I	Come Mosè sulla montagna sacra pregò per chi combatte a valle
Maria Teresa Santaguida - Gianluca De Rosa	quattrocolonne-news.it	TAC	I	L'eremo del terzo millennio è fra i colli umbri
Lorenza S.Tomaro, Maria G. La Porta, Davide Giuliani	quattrocolonne-news.it	TAC	I	Fatti amare Italia
Mario Timio	Riflesso Luxury	TAC	I	Alla ricerca del lusso meditativo
Benedetta Tintillini	umbriaecultura.it	TAC	I	La Madonna della Cintola torna e fa "miracoli"
Benedetta Tintillini	umbriaecultura.it	TAC	I	Museo della memoria Assisi 1943-44
Claudia Vannucci	viaggiverdeacido.com	TAC	I	A Trevi per Frantoi Aperti
Veerle Witte	National Geographic Traveler	TAC	NED	Hetgeheim van Umbrie

CANDIDATURE UFFICIALI // OFFICIAL NOMINEES

SEZIONE / SECTION: **MIP** MESTIERI, IMPRESE E PRODOTTI / BUSINESS, PRODUCTS AND JOBS

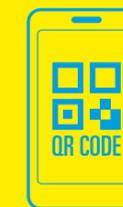
AUS AUSTRALIA **A** AUSTRIA **CAN** CANADA **D** GERMANIA
GB GRAN BRETAGNA **I** ITALIA **USA** STATI UNITI **NED** OLANDA **RUS** RUSSIA

AUTORE // AUTHOR	TESTATA // MEDIA ENTITY	SEZIONE // SECTION	PAESE // COUNTRY	TITOLO // TITLE
Marilena Badolato	umbriatouring.it	MIP	I	L'olivo, skyline dell'Umbria
Alice Bellincioni, Gianluca De Rosa	quattrocolonne-news.it	MIP	I	Le mani di Perugia
Rita Bertazzoni	Dove	MIP	I	Nella tana del norcino
Arnaldo Casali	Il Giornale dell'Umbria	MIP	I	"Metto le ali alle bici": il sogno diventa impresa
Emanuela De Pinto	saperefood.it	MIP	I	Azienda Dolci Giuseppina, sapore e anima della montagna umbra in una spiga di farro
Emanuela De Pinto	saperefood.it	MIP	I	Dal campo di grano al pane d'autore: Granarium fa scuola di filiera corta
Federica Giuliani	ridersmag.com	MIP	I	In Umbria, alla ricerca del vino sacro
Maria Giovanna La Porta - Giulia Paltrinieri	quattrocolonne-news.it	MIP	I	Benedetta birra
Angela Nocioni	L'Uomo Vogue	MIP	I	An unconventional farm in Umbria. Le terre di Poreta
Massimiliano Rella	Alice Cucina	MIP	I	Umbria mistica e sensuale
Anna Lia Sabelli Fioretti	Corriere dell'Umbria	MIP	I	Se il gusto del bello si abbina all'arte del vetro
Gabriele Salari	Famiglia Cristiana	MIP	I	In Umbria si circola "in verde"
Martin Swoboda	wiener.at	MIP	A	Der gute Mensch von Solomeo



CANDIDATURE UFFICIALI // OFFICIAL NOMINEES

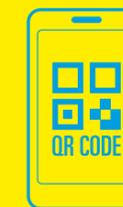
SEZIONE / SECTION: VIDEO



AUTORE // AUTHOR	TESTATA // MEDIA ENTITY	SEZIONE // SECTION	PAESE // COUNTRY	TITOLO // TITLE	QR CODE
Marco Calabrese (Plan-B Comm.)	duemondinews.com	VIDEO	I	L'Umbria nascosta	
Carola Carulli	RaiDue - Tg2 Si, Viaggiare	VIDEO	I	Assisi	
Carola Carulli	RaiDue - Tg2 Si, Viaggiare	VIDEO	I	Orvieto sotterranea	
Mauro Fermariello	foodstories.it	VIDEO	I	Archeologia Arborea	
Fabrizio Frullani	RaiDue - Tg2 Si, Viaggiare	VIDEO	I	Montefalco	
Marco Hagge	Rai 3 - BellItalia	VIDEO	I	Bevagna: alle radici del made in Italy	
Marco Hagge	Rai 3 - BellItalia	VIDEO	I	La città e il suo doppio	
Kathy McCabe	PBS	VIDEO	USA	Dream of Italy: Umbria Episode	

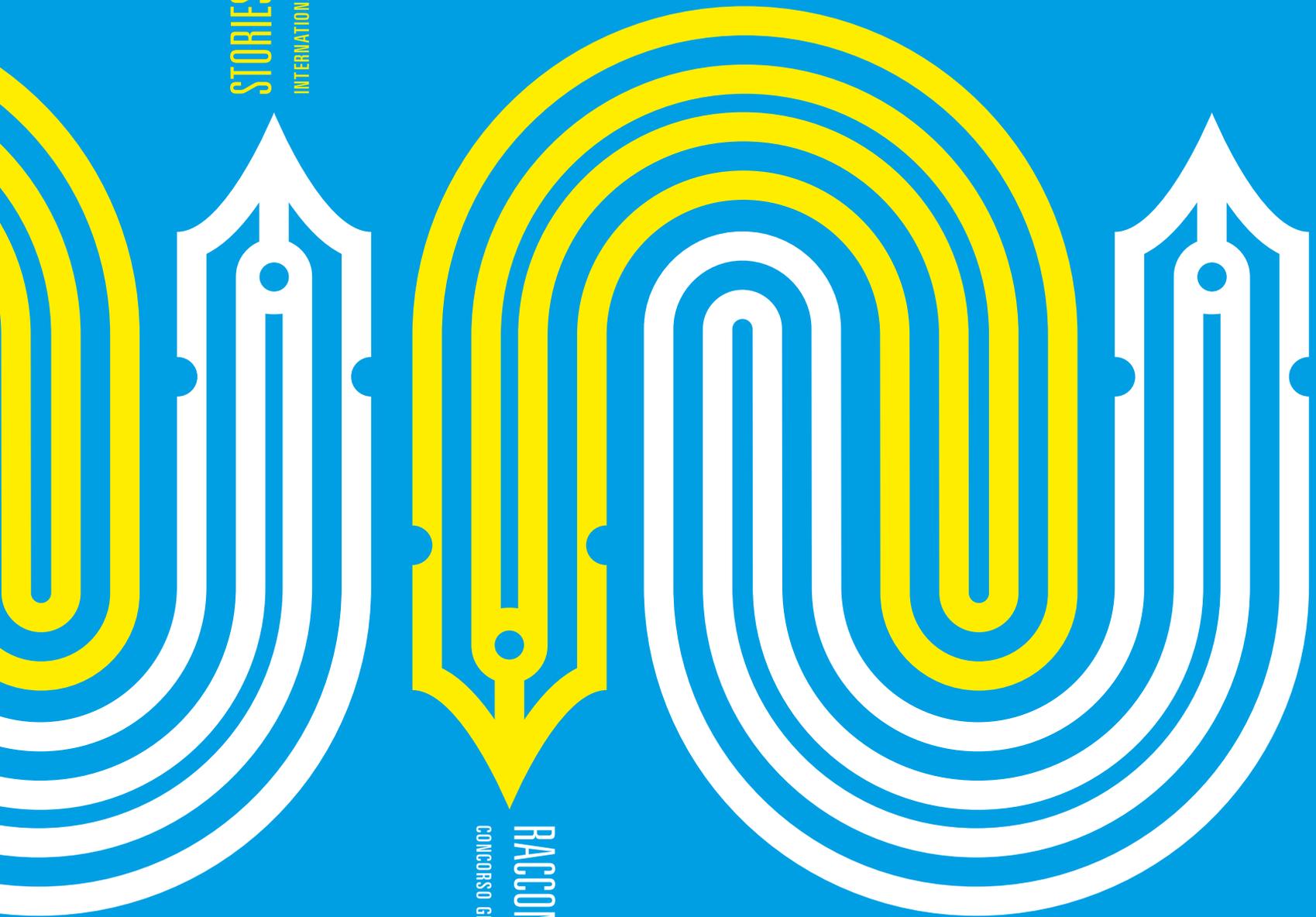
CANDIDATURE UFFICIALI // OFFICIAL NOMINEES

SEZIONE / SECTION: VIDEO



AUTORE // AUTHOR	TESTATA // MEDIA ENTITY	SEZIONE // SECTION	PAESE // COUNTRY	TITOLO // TITLE	QR CODE
Gabriella Pirazzini	Emilia Romagna tv	VIDEO 		La zootecnia umbra	
Patrizio Roversi - Marco Luci	RAI 1 - Linea Verde	VIDEO 		Viaggio in Umbria alla scoperta di DOP, IGP ed altre eccellenze	
Maria Teresa Santaguida - Alessia Benelli	quattrocolonne-news.it	VIDEO 		Le dimore storiche dell'Umbria	
Lorenza Sbroma Tomaro	youtube	VIDEO 		Perugia Underground	
Nicola Tupputi	youtube	VIDEO 		La scommessa vincente della "Sartoria Eugubina"	
Silvia Vaccarezza	RAI 2 - Tg2 Sì, Viaggiare	VIDEO 		Lago Trasimeno	
Silvia Vaccarezza	RAI 2 - Tg2 Sì, Viaggiare	VIDEO 		Perugia	





STORIES ON UMBRIA
INTERNATIONAL JOURNALISM AWARD

RACCONTAMI L'UMBRIA
CONCORSO GIORNALISTICO INTERNAZIONALE