

# Super

COVER STORY  
IL BUIOLO

STORIE  
AMORE A PRIMA VISTA

TERRITORIO  
ABOCA MUSEUM

RISTORANTI  
LA TERRAZZA DI PIERO

PEOPLE  
LE FRECCIE DEL BORGO

GIUSEPPE MENCAGLI,  
ALLEVATORE E NORCINO,  
TITOLARE DELL'AZIENDA AGRICOLA *IL BUIOLO*.

ph. marco cerullo

01





ARCHITECTURAL SALVAGE RESOURCES

la bellezza  
salvera' il mondo

**showroom**

Via della Libertà, 56  
Citerna - PG  
phone +39 075 857 94 98  
info@lacole.it | lacole.it

**azienda partner**

Porte del Passato  
portedelpassato.com



inquadra il qr-code  
per un tour del negozio





PROFESSIONALITA'



ACCOGLIENZA



PASSIONE



INNOVAZIONE



*Tanti auguri di buone feste*





**CITTA' DI CASTELLO**  
Corso Vittorio Emanuele, 9  
075 54 53 395

**CITTA' DI CASTELLO**  
Via Giuseppe di Vittorio, 1  
075 85 01 834

**UMBERTIDE**  
Viale Unità d'Italia, 35D  
075 94 11 446

**UMBERTIDE**  
C/C "La Fratta"  
Via Rodolfo Morandi  
075 94 13 124





**cogliendo l'attimo.**

SOMEWHERE IN PERUGIA

ph. Federico Comanducci

# super

## MAGAZINE

iscrizione al tribunale di Perugia n°18 del giorno 11 settembre 2023

### progetto editoriale

Federico e Giulio Comanducci

### direttore responsabile

Cristiana Mapelli

### concept design

Federico e Giulio Comanducci

### super-redazione

Federico Comanducci

Giulio Comanducci

Cristiana Mapelli

*contributors*

Francesco Polidori

Raffaella Fava

Karen Righi

### stampa

Litograf Editor

### editore e proprietario

Federico Comanducci



infoline 327 99748 95 | [info@supermagazine.it](mailto:info@supermagazine.it) | [www.supermagazine.it](http://www.supermagazine.it)





**ALTA VOGUE**  
THE HAIR METAZ CHA

**Città di Castello** - Via Luca della Robbia, 39 | 075 855 74 78

**Sansepolcro** - Viale Osimo, 373 | 0575 13 21 532

AFTERLIFE CLUB - Via della Gomma, 28 - Ponte San Giovanni - PG

**SLAVE TO THE RHYTHM**

club  
culture

REVERSE PRESENTS



05.01.2024 FRIDAY

# ILARIO / ALICANTE

THE REVERSE BROTHERS

reflexbooking  **AFTERLIFE CLUB** REMHERTZ 

«L'energia, l'intensità, la connessione con le persone grazie alla musica». Sono queste le caratteristiche che definiscono una performance di Ilario Alicante e la rendono unica. Perché secondo il dj e producer livornese, «non è tanto un disco piuttosto che un altro, ma è quello che si crea con il mixaggio di diversi dischi a generare un'atmosfera particolare, tipica di ogni dj: quindi penso che ognuno di noi abbia la sua unicità». «Mi sono avvicinato alla musica elettronica per caso», ricorda Alicante tornando alla propria adolescenza: «Un giorno, al posto di andare a scuola, io e un mio amico siamo andati a suonare le percussioni in un capannone dove sua madre, che era una cantante, aveva un piccolo mixer per le voci: iniziai così a mettere della musica per accompagnare le nostre jam session e – prima un disco, poi un altro – è scattata la magia».

inquadra il qr-code per ascoltare *Vacaciones en Chile*



testo da "Rolling Stone" italia



**SALVINI**  
ITALIAN CONTEMPORARY JEWELRY

**SOUL  
SISTERS**



**Agenzia AXA  
Città di Castello  
Umbertide**

Via Carlo Liviero, 2G - Città di Castello (PG)  
Tel. 075 8522252 - Fax 075 8527231

Via Gandi, 2 - Umbertide (PG)  
Tel. 075 9411575

agenzia axa città di castello



Una cosa è AVERE POLIZZE.  
Un'altra cosa è ESSERE ASSICURATI.

**GIOIELLERIA  
CHIATTI**



VIA SCIPIONE LAPPI, 2 | CITTÀ DI CASTELLO | PG

[WWW.GIOIELLERIACHIATTI.COM](http://WWW.GIOIELLERIACHIATTI.COM)

Nessuna sorpresa con l' Agenzia AXA di Città di Castello.  
Le Agenzie di Assicurazione con i propri Agenti e i loro  
intermediari assicurativi possono svolgere un ruolo chiave  
per rendere la vita più sicura, proteggendoti.

Ti aspettiamo nelle Agenzie AXA di Città di Castello e Umbertide.

*/ Messaggio pubblicitario dell'Agenzia AXA di Città di Castello. Prima della sottoscrizione leggere il set informativo su axa.it*

il ristorante  
**MATERIE  
PRIME**



TUTTI I GIOVEDÌ  
DINNER SHOW | DJ SET | LIVE MUSIC

☎ 379 200 0999  
📍 VIA XI SETTEMBRE 1 - CITTÀ DI CASTELLO

# sommario

NUMERO 01

DICEMBRE 2023 - GENNAIO 2024

**14**

COVER STORY  
**IL BUIOLO**

IN COPERTINA:  
GIUSEPPE MENCAGLI, FOTOGRAFATO DA MARCO CERULLO

**24**

LA TERRAZZA DI PIERO

**36**

AMORE A PRIMA VISTA

**44**

QUANDO ERANO SOLO BELLI E MALEDETTI

**30**

ABOCA MUSEUM

**41**

LE FRECCHE DEL BORGO



super cover-story

# IL BUIOLO

THE BUIOLO FARM

a cura della super-redazione

foto di Marco Cerullo e Silvano Bacciardi

**D**a una radicata passione in materia di allevamento biologico suino nasce nel 2016 per volontà di Giuseppe Mencagli, l'azienda agricola *Il Buiolo*. Forte della tradizione ricevuta in eredità dai componenti familiari, Giuseppe decide di trasformare un'appendice delle proprie attività in un vero e proprio mestiere, dando vita a quello che ad oggi rappresenta un'eccellenza del nostro territorio.

From a deep-rooted passion in the field of organic pig farming was born in 2016 by the will of Giuseppe Mencagli, the farm *Il Buiolo*. Thanks to the tradition inherited by his family members, Giuseppe decided to transform an appendix of his activities into a real profession, giving life to what today represents an excellence of our territory.



**"far scoprire il gusto dei salumi della tradizione norcina di famiglia".**

inquadra il qr-code per il video tour aziendale





*Il Buiolo*, è situato in località San Pietro a Monte, una piccola frazione del Comune di Città di Castello dove i suini, di razza Large White, Cinta Senese e Grigio (un incrocio fra le due razze) vengono allevati all'aperto secondo il disciplinare biologico.

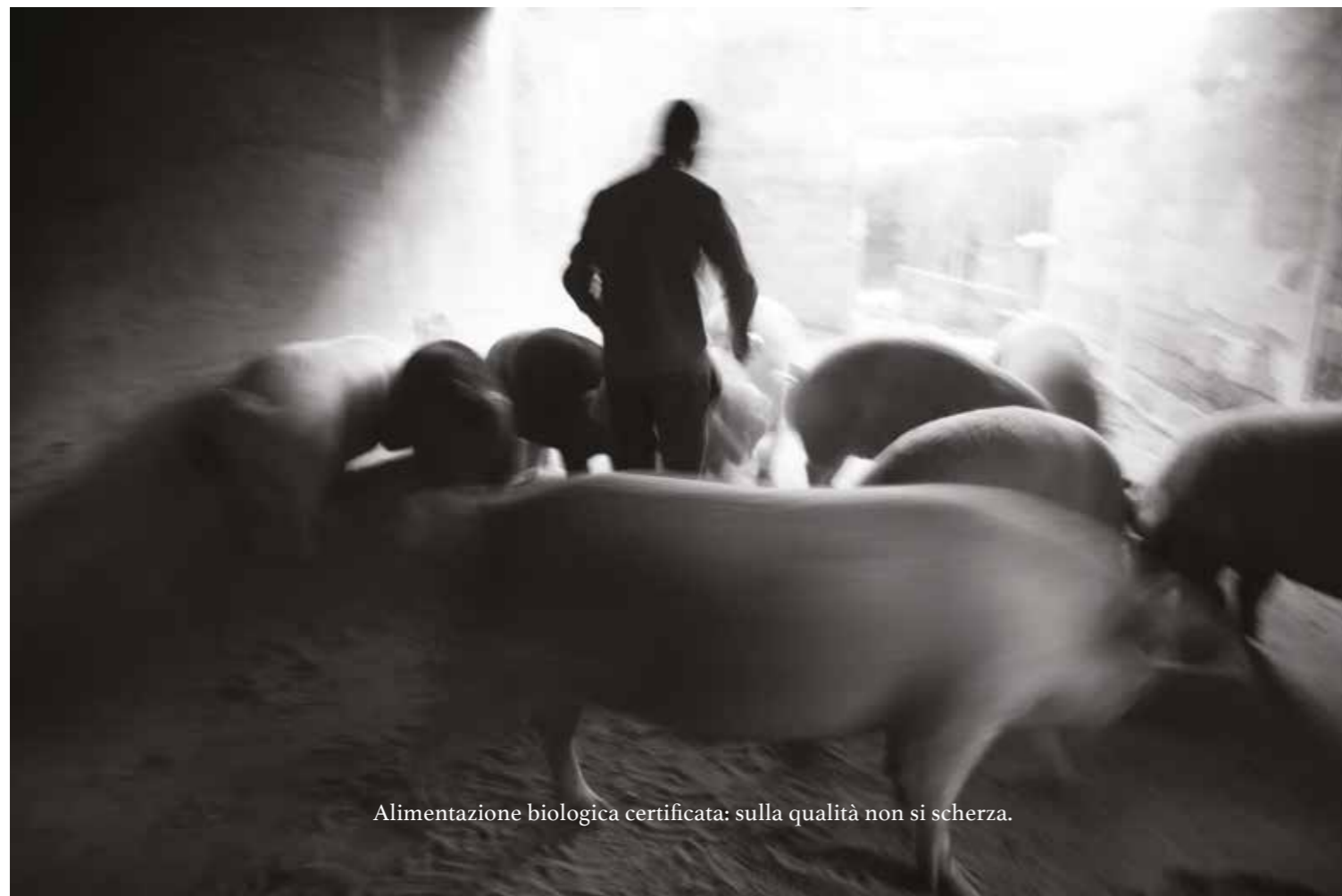
Il fatto di trascorrere la maggior parte del tempo fuori, cibandosi con ciò che trovano in natura è, insieme ad un'alimentazione composta da materie prime di altissima qualità, la garanzia della loro genuinità.

Il pregio di seguire ogni fase di produzione, partendo dalla nascita degli animali, rappresenta la chiave di successo di questa realtà dove autenticità e storicità la fanno da padroni dando vita a prodotti dal sapore tipico di quello una volta.

*The Buiolo*, is located in San Pietro a Monte, a small fraction of the Municipality of Città di Castello where pigs, Large White, Cinta Senese and Grigio (a cross between the two breeds) are bred outdoors according to the biological discipline.

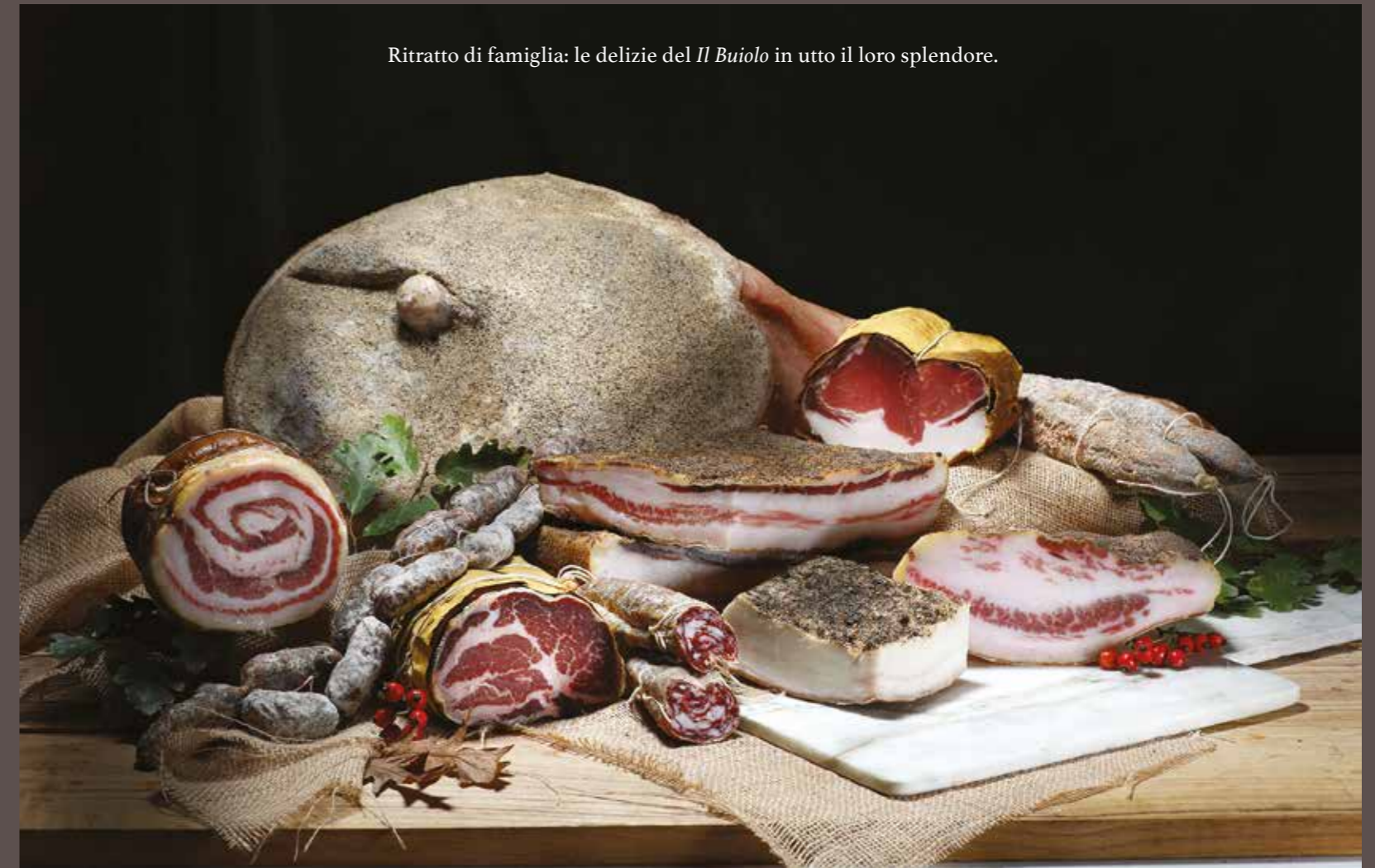
The fact of spending most of the time outside, eating with what they find in nature, together with a diet composed of raw materials of the highest quality, the guarantee of their genuineness.

The value of following every stage of production, starting from the birth of the animals, is the key to success of this reality where authenticity and historicity are the masters giving life to products with an authentic flavor, typical of the past.



Alimentazione biologica certificata: sulla qualità non si scherza.

Ritratto di famiglia: le delizie del *Il Buiolo* in tutto il loro splendore.



La lavorazione dei prodotti infatti, che comprende tutte le tipologie di insaccati e stagionati quali Prosciutti, Salami, Capocolli, Salsicce, lardo di Cinta e Coppa, solamente per citarne alcuni, avviene in termini di perfetta sintonia tra utensili di ultima generazione e rituali della tradizione doppiamente valorizzati dalla assoluta esclusione di ogni genere di conservanti o simili.

Qualità e Tradizione costituiscono dunque il binomio fondante di tutta l'attività affiancati da una totale dedizione che rende ogni prodotto, dal primo momento, il figlio perfetto di un lavoro eseguito a regola d'arte da un vero e proprio maestro della norcineria.

The processing of products in fact, which includes all the types of sausages and seasoned such as Ham, Salami, Capocolli, Sausages, Lardo di Cinta and Coppa, just to name a few, takes place in terms of perfect harmony between last generation tools and traditional rituals doubly valued by the absolute exclusion of all kinds of preservatives or similar.

Quality and Tradition are therefore the founding binomial of the whole activity accompanied by a total dedication that makes each product, from the first moment, the perfect son of a job performed to perfection by a true master of the art of norcineria.





Artigiano all'opera: Giuseppe Mencagli impegnato nella salatura dei prosciutti.

Il tesoro de *Il Buiolo*.



Completa l'azienda un casale rustico recentemente ristrutturato dove avvengono i processi di trasformazione delle carni e dove si trovano anche i caratteristici locali dell'*Osteria del Buiolo* adibiti, su prenotazione, alla degustazione in loco dei tipici prodotti di norcineria, accompagnati anche da piatti della tradizione come la pasta "fatta in casa".

Fra i servizi offerti da *Il Buiolo*, oltre a quelli dell'acquisto e dell'assaggio dei prodotti in loco, c'è anche il servizio di catering per piccoli eventi e cerimonie.

*Il Buiolo* rappresenta una vera e propria esperienza di sapori autentici, frutto dall'amore per il territorio e per le buone tradizioni.

The farm is completed by a recently renovated farmhouse where the meat processing processes take place and where the characteristic rooms of the *Osteria del Buiolo* are also used, upon reservation, to taste the typical products of norcineria, accompanied by traditional dishes such as "homemade" pasta.

Among the services offered by *Il Buiolo*, in addition to those of buying and tasting the products on site, there is also the catering service for small events and ceremonies.

*The Buiolo* is a real experience of authentic flavors, fruit of love for the territory and good traditions.



*L'Osteria del Buiolo* per degustare tutte le prelibatezze della casa.



**IL BUIOLO** | Vocabolo Buiolo, San Pietro a Monte - Città di Castello



infoline 366 41 20 969





**NOVITA'**

inquadra il qr-code e scopri le caratteristiche della cucina



Young

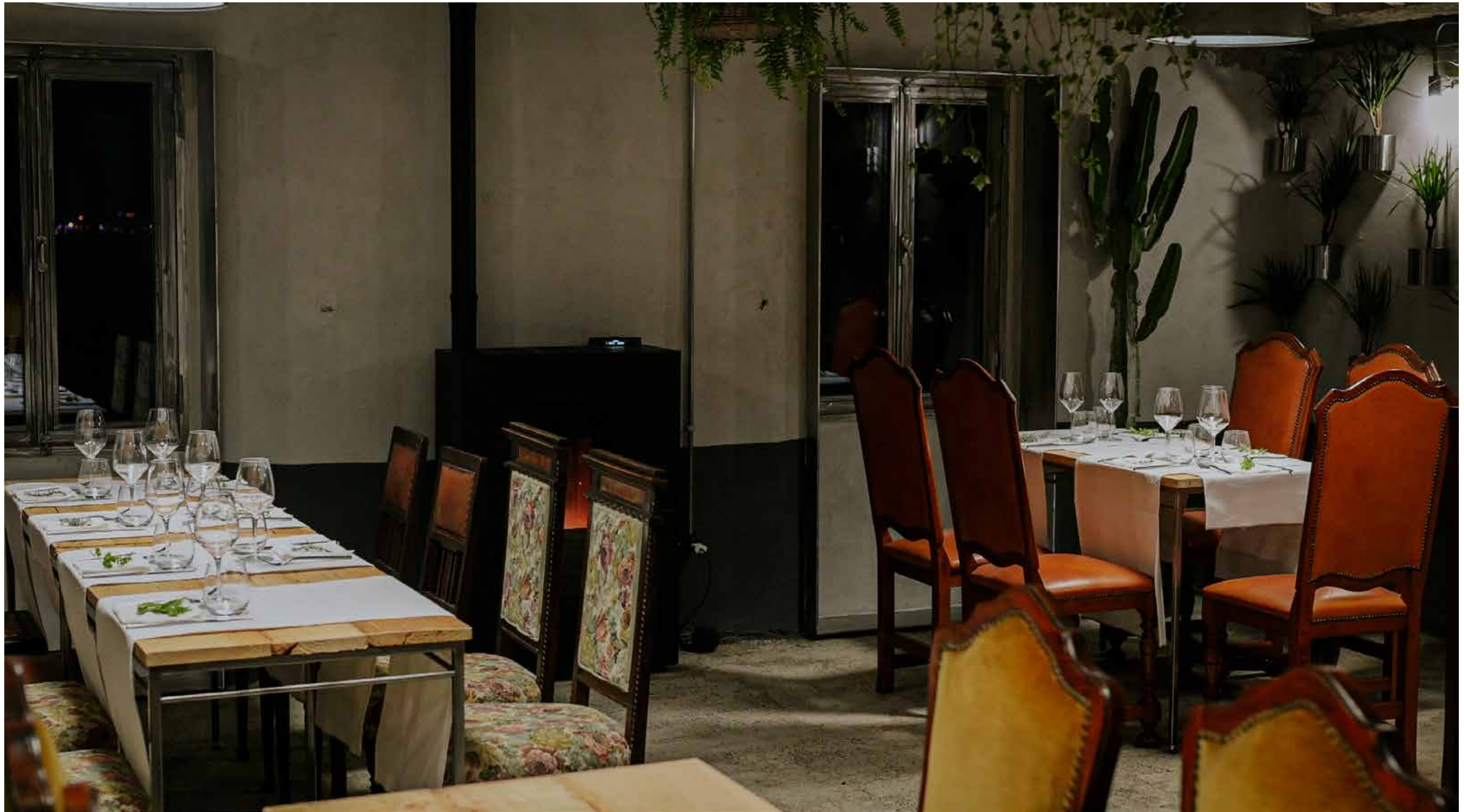
inquadra il qr-code per un tour del negozio



FRATINI INTERNI - Via Morandi, 5 - Città di Castello - 075 99 77 383

[www.stosacucine.com](http://www.stosacucine.com) - [fratiniinterni@gmail.com](mailto:fratiniinterni@gmail.com)





Podere Tovari - Anghiari (AR) - 353 41 28 041  
info@poderetovari.com - poderetovari.com



inquadra il qr-code per un tour di pura emozione



la nuova sala è pronta ad accogliervi

  
**PODERE TOVARI**  
ANGHIARI\_TUSCANY



# LA TERRAZZA DI PIERO

## LA TERRAZZA DI PIERO RESTAURANT

a cura di Federico Comanducci



Da cartolina, l'esterno del ristorante con il tipico portone in stile.

Appena fuori dalla cinta muraria del piccolo borgo medioevale di Monterchi, a due passi dal museo della Madonna del Parto di Piero della Francesca, in una sorta di terrazza che volge lo sguardo verso un antico convento troviamo il ristorante “La Terrazza di Piero”. L'ideale per apprezzare ricette della tradizione e gustosi piatti di mare.

Just outside the walls of the small medieval village of Monterchi, a few steps from the museum of the Madonna del Parto by Piero della Francesca, in a sort of terrace that looks towards an ancient convent we find the restaurant “La Terrazza di Piero”. Ideal for enjoying traditional recipes and tasty seafood dishes.

inquadra il qr-code per il video



Vini di prim'ordine, la cantina super fornita de *La Terrazza di Piero*.



A pochi minuti da tutti i principali centri dell'Alta Val Tiberina e dotato di un ampio parcheggio adiacente, questo ristorante rappresenta un'ottima scelta per trascorrere piacevoli momenti fra gusto e relax. Da fuori si è subito colpiti dall'ingresso simile a quello delle tipiche botteghe di una volta, a due passi da un grande arco che conduce all'interno della cinta muraria. Appena entrati l'accogliente atmosfera fatta di volte a mattoncini, mette subito a proprio agio, facendo venire voglia di sedersi al tavolo, non prima però di aver dato un'occhiata alle etichette dei vini e delle bollicine sistemate sulle nicchie dei muri o sopra le casse delle prestigiose cantine.

Just a few minutes from all the main centres of the Upper Tiberina Valley and with a large adjacent parking, this restaurant is an excellent choice for spending pleasant moments of taste and relaxation. From outside you are immediately struck by the entrance similar to that of the typical shops of the past, a short walk from a large arch that leads inside the walls. As soon as you enter the cozy atmosphere made of brick vaults, puts immediately at ease, making you want to sit at the table, not before having taken a look at the labels of the wines and bubbles placed on the niches of the walls or on the chests of the prestigious wineries.



Prelibatezze sul piatto, l'antipasto della casa.



Il mare in tavola: moscardini sapientemente cucinati.



Dietro le sbarre: etichette prestigiose gelosamente custodite!





La pasta fatta in casa, regina dei primi piatti.

Il menù propone piatti dal sapore autentico: antipasti, primi, secondi, contorni e dessert denotano cura e attenzione anche nell'impattamento (ci sono piaciute molto le posate, stilosissime). Si passa da portate tipiche della cucina Umbro-Toscana come le lasagne, i ravioli e i cappelletti in brodo, tutti fatti in casa, a proposte più ricercate a base di funghi e tartufo. Un'ottima proposta è rappresentata anche dai piatti di carne cotti alla griglia, realizzati con tagli selezionati, teneri e gustosi, da accompagnare con uno o più contorni sfiziosi.

The menu offers dishes with an authentic flavor: appetizers, first courses, second courses, side dishes and desserts denote care and attention also in the serving (we loved the cutlery, very stylish). It goes from typical Umbrian-Tuscan dishes such as lasagne, ravioli and cappelletti in broth, all homemade, to more refined proposals based on mushrooms and truffles. An excellent proposal is also represented by grilled meat dishes, made with selected cuts, tender and tasty, to accompany one or more delicious side dishes.



Spettacolo per il palato: la tagliata ai funghi porcini.



Famigerato e prelibato, il granchio blu, protagonista in cucina del ristorante.

Una menzione speciale la meritano sicuramente anche i piatti di pesce e i crostacei. Deliziosi i moscardini e i primi a base di astice, oltre alle cozze e alle vongole, ideali per aprire una cena a base di piatti di mare (abbiamo trovato anche il "famigerato" granchio blu: davvero prelibato).

La Terrazza di Piero, può ospitare anche banchetti e piccole cerimonie, cene aziendali e ricorrenze. Quando la stagione lo permette è possibile anche godere degli spazi esterni sulla veranda panoramica che domina la vallata sottostante. Ci vediamo da Piero, dunque!

A special mention is certainly also worth the seafood dishes and shellfish. Delicious octopus and lobster-based first courses, in addition to mussels and clams, ideal for opening a dinner of seafood dishes (we also found the "infamous" blue crab: really delicious).

The Piero's Terrace can also host banquets and small ceremonies, company dinners and anniversaries. When the season allows you can also enjoy the outdoor spaces of the panoramic veranda overlooking the valley below. See you at Piero's, then!

## aperture festive

PRANZO DI NATALE  
CENONE DI SAN SILVESTRO  
PRANZO 01 GENNAIO

SEMPRE APERTO A CENA  
SABATO E DOMENICA ANCHE A PRANZO  
CHIUSO IL LUNEDI'



Spazi curati, perfetti anche per banchetti e piccole cerimonie.

**LA TERRAZZA DI PIERO**  
Via dell'Ospedale, 16 - Monterchi (AR)  
telefono 376 18 91 824



# ABOCA MUSEUM



## THE ABOCA MUSEUM

a cura della super-redazione

Il museo della healthcare company toscana dedicato ad erbe e salute nei secoli, si arricchisce con una nuova sezione corporate interattiva. Cinque nuove sale e tanti allestimenti multimediali per riflettere sull'innovazione scientifica, sulla cura dell'uomo e sulla sostenibilità ambientale.

The museum of the Tuscan healthcare company dedicated to herbs and health over the centuries, is enriched with a new interactive corporate section. Five new rooms and many multimedia installations to reflect on scientific innovation, human care and environmental sustainability.



Una delle sale espositive di Aboca Museum.

*Aboca Experience* proietta nel mondo digitale l'esperienza della visita in azienda: dall'agricoltura biologica alla ricerca scientifica con le più moderne biotecnologie, agli stabilimenti di produzione, fino agli eventi culturali e alle edizioni.

Una nuova esposizione per conoscere come Aboca, Società Benefit Certificata B Corp, da sempre ricerca con il proprio lavoro anche un beneficio per la comunità e per l'ambiente.

*Aboca Experience* projects into the digital world the experience of visiting the company: from organic farming to scientific research with the most modern biotechnologies, production plants, cultural events and editions.

A new exhibition to learn about how Aboca, Certified Benefit Company B Corp, has always researched with its work also a benefit for the community and the environment.





La sede di Aboca Museum, nel rinascimentale *Palazzo Bourbon del Monte* a Sansepolcro.



Una delle sale dedicate alla sezione interattiva *Aboca Experience*.

Anche questa nuova sezione multimediale di Aboca Museum ha sede a Sansepolcro nel rinascimentale Palazzo Bourbon del Monte, che da oggi quindi non solo offre un itinerario storico unico al mondo, ma anche delle nuove sale totalmente interattive e immersive.

La nuova area nasce con la volontà di raccontare Aboca, la sua storia, i suoi valori e il suo contributo innovativo al mondo della salute attraverso la ricerca scientifica e lo sviluppo di prodotti 100% naturali e biodegradabili.

Un'opportunità di visita per conoscere una nuova visione della relazione tra l'uomo e l'ambiente grazie ad un viaggio innovativo - tanto verde quanto tecnologico - e per scoprire un nuovo paradigma d'impresa orientato al raggiungimento del bene comune.

Pannelli tattili, contributi sonori e animazioni digitali; all'interno di *Aboca Experience* i visitatori possono interagire direttamente con tutte le installazioni.

Animando ad esempio la timeline sulle tappe storiche di Aboca, attivando i sensori che permettono di scoprire le proprietà delle piante officinali, o immergendosi grazie alla ricerca scientifica nella profondità del linguaggio della natura.

This new multimedia section of the Aboca Museum is also located in Sansepolcro in the Renaissance Palazzo Bourbon del Monte, which from today therefore not only offers a historical itinerary unique in the world, but also new rooms totally interactive and immersive.

The new area was born with the will to tell Aboca, its history, its values and its innovative contribution to the world of health through scientific research and the development of 100% natural and biodegradable products.

An opportunity to visit to learn about a new vision of the relationship between man and the environment thanks to an innovative journey - both green and technological - and to discover a new paradigm of enterprise oriented to the achievement of the common good.

Touch panels, sound contributions and digital animations; within *Aboca Experience* visitors can interact directly with all installations. For example, animating the timeline on the historical stages of Aboca, activating sensors that allow you to discover the properties of medicinal plants, or immersing yourself thanks to scientific research in the depth of the language of nature.

**ABOCA MUSEUM**

Via Niccolò Aggiunti, 75 - Sansepolcro (AR)  
0575 73 35 89 - [museum@aboca.it](mailto:museum@aboca.it)  
[www.abocamuseum.it](http://www.abocamuseum.it)



Per il mio stomaco  
ho scelto un prodotto  
**rapido e senza  
sostanze artificiali.**



AZIONE NON FARMACOLOGICA

PER ADULTI E BAMBINI

SONO DISPOSITIVI MEDICI CE 0373

È UN DISPOSITIVO MEDICO CE 0477

Con la sua barriera protettiva, NeoBianacid  
**contrasta acidità, reflusso e difficoltà di digestione,**  
rispettando il tuo organismo.



AZIENDA  
SOSTENIBILE



Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso.  
Aut. Min. del 13/07/2022

Certified  
**(B)**  
Corporation  
Aboca è una Società Benefit  
ed è certificata B Corp  
[www.aboca.com/bene-comune](http://www.aboca.com/bene-comune)  
Aboca S.p.A. Società Agricola  
Sansepolcro (AR)

Aboca

  
**HOUSE**  
immobiliare

COMPRAVENDITA E LOCAZIONE DI IMMOBILI  
RESIDENZIALI E COMMERCIALI

SUPPORTO PRE E POST VENDITA

CONSULENZA LEGALE

GESTIONE DELLA PROPRIETA'

PROMOZIONE SULLE PIATTAFORME DIGITALI

OPEN HOUSE



Contatta l'agenzia più vicino a te  
per scoprire tutti gli altri servizi e avere una consulenza gratuita.

CITTÀ DI CASTELLO  
Corso V. Emanuele, 7A

UMBERTIDE  
Viale Unità d'Italia, 6A

SANSEPOLCRO  
Via dei Malatesta, 52

TRESTINA  
via R. Lambruschini, 1

infoline - 075 855 91 37



# AMORE A PRIMA VISTA



## LOVE AT FIRST SIGHT

a cura di Federico Comanducci

**L**a prima volta che è sbarcato a Roma, è scoppiato in lacrime di commozione. Era un ragazzo di 23 anni appena laureato. Aveva comprato il biglietto per l'Italia con i suoi magri risparmi e non sapeva nemmeno perché ci andasse, ma ci andò e se ne innamorò. Un amore che si rinnova ogni volta che torna indietro, come se avesse vissuto una vita precedente e stesse semplicemente tornando a casa.

*The first time he landed in Rome, he burst into tears of emotion. He was a recently graduated 23-year-old. He'd bought his ticket to Italy with his meagre savings and he didn't even know why he was going, but he went and fell in love. A love that is renewed each time he goes back, as if he had lived a previous life and is simply going home.*



Nato e cresciuto in Australia, Brian Reberger non riesce a ricordare alcun motivo specifico per cui dovrebbe essere così affascinato dall'Italia. Era come se l'Italia lo chiamasse e lui rispondesse. Dopo questo primo viaggio, l'Italia è diventata un sogno da inseguire, una terra da dipingere.

Il mezzo era pastello a gesso e olio su tela.

Tutti i pezzi di Reberger colgono angoli, momenti, scorci di un Paese che lui, dopo più di 20 anni, è ancora desideroso di scoprire nei suoi aspetti più intimi. Brian parte sempre da una delle sue foto. Ciò che sorprende è che non segue uno schema specifico.

Non esce con la macchina fotografica per caturare una scena da ritrarre, piuttosto, quando ha bisogno di ispirazione, inizia a esaminare tutta la sua collezione di foto.

Potrebbe trovare ispirazione da un'immagine scattata anni prima, qualcosa che all'epoca non significava niente di speciale, ma che ora diventa rilevante per esprimersi. Un mezzo per comunicare la sua visione al mondo.

L'artista sta attualmente lavorando in bianco e nero. Brian, le cui prime opere erano oli e pastelli colorati e luminosi, sta riducendo al minimo la sua tecnica per aumentare la forza del messaggio. Recentemente ha aggiunto foglie d'argento e d'oro, che ricordano le pareti delle chiese italiane, e si ispirano ai capolavori di Bernini e Cellini. Il classico *italian touch*. Lo stile dell'artista è diventato più minimalista. Meno dettagli, meno colori, più emozioni.

Born and educated in Australia, Brian Reberger can't recall any specific reasons why he should be so fascinated by Italy. It was as though Italy was calling him, and he answered.

After this first trip, Italy became a dream to chase, a land to depict. The medium was chalk pastel and oil on canvas.

All of Reberger's pieces catch corners, moments, views of a country that he is, after more than 20 years, still eager to discover in this more intimate aspects. Brian always starts from one of his photos.

He doesn't go out with the camera to catch a scene to depict, rather, when he needs inspiration, he starts looking into his entire photo collection. He might find inspiration from an image shot years before, something that at the time didn't mean anything special, but now becomes relevant to express himself. A medium to communicate his vision to the world.

The artist is currently working in black and white. Brian, whose first oeuvres were colourful and bright oils and pastels, is minimalizing his technique to increase the strength of strength of the message.

Recently he has added silver and gold leaf, reminiscent of the walls of Italian churches, from the Renaissance Italian painters like Bernini and Cellini. It's a *touch of Italy* itself.

The artist's style is now even more confidently minimalist. Less details, less colours, more emotions.





Tempesta Città di Castello: Fotografia in bianco e nero e foglia argento (71x54)



Benedetti Girasoli: Carboncino su carta Fabriano con foglia oro (66x120)

Le creazioni di Reberger cercano di catturare l'essenza della scena, sia che si tratti di un panorama, di un angolo di un borgo di campagna, di una piazza o di un monumento. Brian ora divide il suo tempo tra l'Australia e l'Umbria, dove l'artista raccoglie ispirazione e crea opere da condividere tra la comunità australiana e quella italiana.

Reberger's creations capture the essence of the scene regardless of whether it is a panorama, a corner of a country village, a piazza or a monument. Brian now divides his time between Australia and Umbria, where the artist gathers inspiration and creates masterpieces to share with the Australian (and now Italian) community.

*"Come visto su Segmento Magazine, Australia, in un articolo intitolato: "Al di là di schemi e abitudini si nasconde una terra da rappresentare"*

*'As seen in Segmento Magazine, Australia, in an article titled 'Beyond patterns and habits lurks a land to depict'*

*'Cerchi un regalo di Natale per una persona speciale? Scegli un'opera d'arte originale!'*

Per tutti i dettagli contattat'artista Brian Reberger.

*'Looking for a Christmas gift for the special person in your life? Perhaps consider an original Work of Art?'*

Please contact the Artist Brian Reberger for details.

Whats App +39 366 37 11 685


brianreberger@gmail.com - brianreberger.com



Via Morandi, 16 D | Città di Castello

075 855 32 50 - 333 35 66 780

gabbo.giemme@gmail.com

 giemme\_centrocornici





# COLOR GLO

specialisti in **rigenerazione** pelle e **plastica**

automotive



arredamento



nautica



accessori



inquadra il qr-code e **guarda il video**



colorglo | Via G. toniolo, 11 | citta' di castello | 366 71 84 442

cittadicastello@colorglo.it



# LE FRECCE DEL BORGHO

LE FRECCE DEL BORGHO MOTOCLUB

a cura di Francesco Polidori

Il Motoclub *Le Freccce del Borgo*, nasce da una passione condivisa per le moto. Per il 2024 le ragazze del motoclub, hanno realizzato il *Calendario Lady Riders*, un modo per unire la passione per la moto con l'attività di responsabilità sociali nel territorio.

The Motoclub *Le Freccce del Borgo*, born from a shared passion for motorcycles. For 2024 the girls of the motoclub, have realized the *Calendar Lady Riders*, a way to combine the passion for the bike with the activity of social responsibility in the territory.



Foto di gruppo: le rider protagoniste del calendario.



Il progetto, supportato anche da diverse attività e professionisti della zona, celebra la forza e l'entusiasmo di queste rider, che non hanno esitato a partecipare ad una iniziativa volta a sostenere il sociale del nostro territorio.

I proventi derivanti dall'acquisto dei calendari infatti, supporteranno la *Ludoteca Attivissimo Me*, una realtà del Comune di Sansepolcro che ospita ad oggi circa 20 bambini con disturbo dello spettro autistico garantendo loro attività personalizzate coordinate dall'equipe multidisciplinare delle educatrici e degli specialisti della ASL Valtiberina. Il *Calendario Lady Riders 2024* presenta ogni mese una Freccia diversa, affiancata dalla sua moto.

The project, also supported by various activities and professionals in the area, celebrates the strength and enthusiasm of these riders, who did not hesitate to participate in an initiative aimed at supporting the social of our territory.

The proceeds from the purchase of calendars, in fact, will support the *Ludoteca Attivissimo Me*, a reality of the Municipality of Sansepolcro that today hosts about 20 children with autism spectrum disorder ensuring them personalized activities coordinated by the multidisciplinary team of educators and specialists of ASL Valtiberina. The *Lady Riders 2024 Calendar* presents a different Arrow every month, flanked by its bike.

*Il costo del calendario è di 10 euro.*

*L'intero ricavato sarà devoluto in beneficenza.*

*Per acquistare il calendario 348 9145222 oppure in uno dei seguenti punti: Zio Svapo, Bar Tacconi e B Bar a Sansepolcro oppure Dogana Market a San Giustino..*



Ilaria Scussel e la sua moto, protagoniste del mese di settembre.



*a natale, lascia il segno!*



inquadra il qr-code e guarda il video



# Quando erano solo belli e maledetti

WHEN THEY WERE JUST BEAUTIFUL AND CURSED

di Raffaella Fava



Pur trattandosi di una tematica di diffusione estremamente contemporanea ed incredibilmente attuale (vi invito a farvi un giro su Instagram per farvi una cultura sull'argomento), il concetto di narcisismo inteso in senso patologico affonda le sue infime radici nel lontano 1892, anno in cui il Dr. H.H. Ellis, affascinante e barbuto studioso della sessualità umana, classificò con questo epiteto il soggetto dedito all'autoerotismo che guarda al proprio corpo come fonte di bramosia e sordido piacere.

E a ben pensarci non è che i tratti di questa personalità si siano evoluti così tanto da allora; ma chi è, in fondo, il narcisista patologico?

Secondo la mia interpretazione personale, niente altri che il caro vecchio "bello e maledetto" ma in una versione aggiornata e potenziata nella sua spietatezza; colui che, sin dalla notte dei tempi, come un sadico scultore plasma le menti femminili più pure, romantiche e inclini all'autoleisionismo sentimentale. Il maschio Alfa che ai tempi delle superiori turbava i nostri sogni adolescenziali, il tipo sul pullman della scuola capello-lungo-e-felpa per il quale se ne andava l'appetito e che, se ci degnava di uno sguardo, era perché gli piaceva l'amica nostra e gli occorreva un gancio.

Una volta, però, da queste testosteroniche e malefiche grinfie se ne usciva con qualche giorno di pianto chiuse in bagno, mentre oggi se tutto va bene ti giochi pure la pensione in anni di psicoterapia.

Concluderei elegantemente con un'incursione cinematografica fra le mie preferite citando il conturbante Brad Pitt in "Vento di Passioni" che dapprima seduce l'aristocratica moglie del fratello e subito dopo l'abbandona - inducendola al suicidio - per metter su famiglia con la sensuale apache figlia dello stalliere, poi morta ammazzata pure lei fra i suoi stessi bicipiti; perché il karma non perdona se fai cazzate, anche se sei un bono da paura.

Insomma, senza scomodare i grandi nomi della psicologia, sul narcisismo noi ragazze potremmo tenere fior di seminari raccontando per ore le prodezze manipolatorie di questi personaggi tanto studiati come casi clinici e che in larga misura sarebbe sufficiente archiviare sotto una semplice, unica etichetta: quella degli *stronzi*.

Although this is an extremely contemporary and incredibly topical issue (I invite you to take a tour on Instagram to get a culture on the subject), the concept of narcissism understood in a pathological sense has its lowest roots in 1892, year in which the

Dr. H.H. Ellis, fascinating and bearded scholar of human sexuality, classified with this epithet the subject devoted to autoeroticism that looks to his body as a source of greed and sordid pleasure.

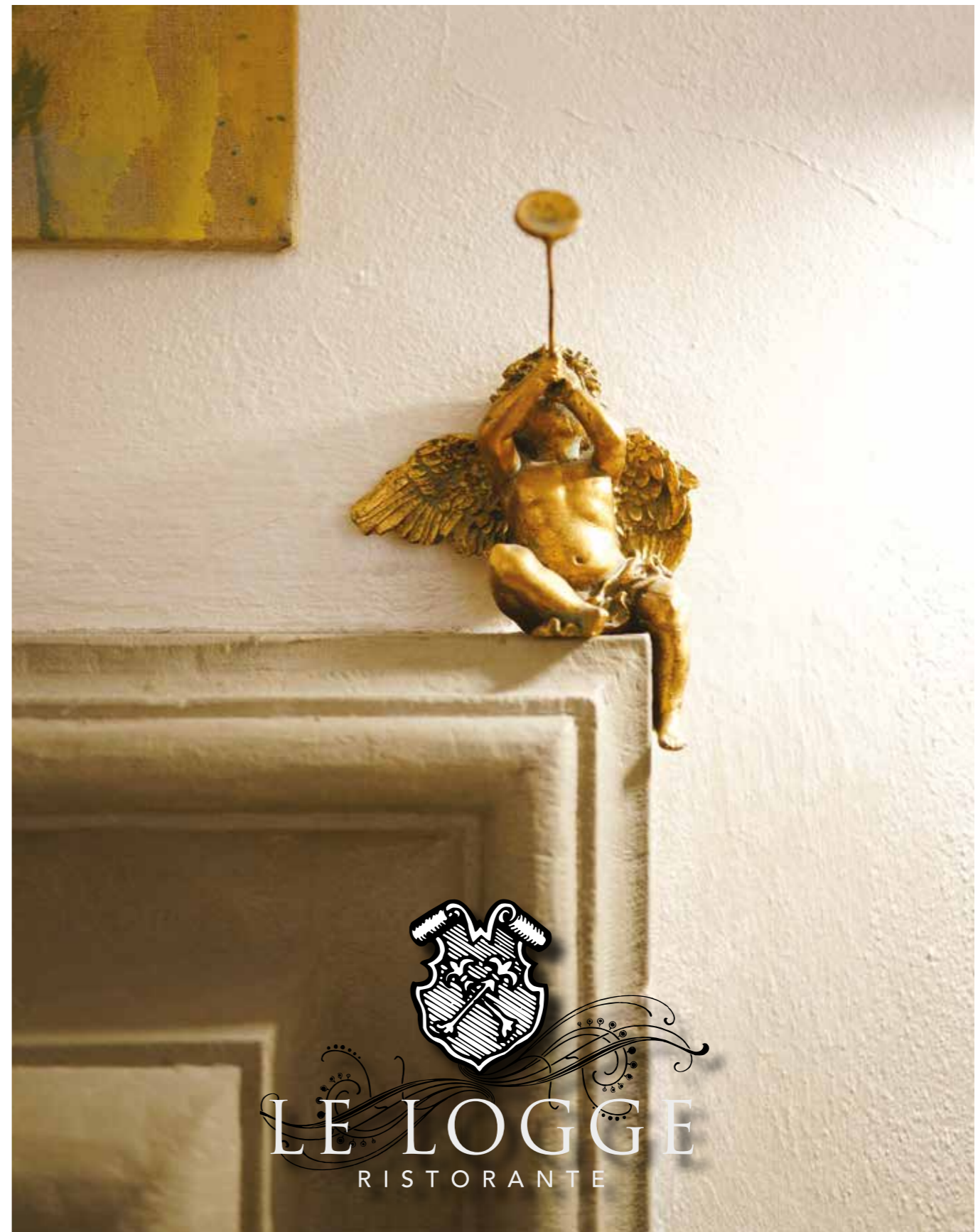
And when you think about it, it's not that the traits of this personality have evolved so much since then, but who is the pathological narcissist?

According to my personal interpretation, nothing but the dear old "beautiful and cursed" but in an updated and enhanced version in his ruthlessness; the one who, since the dawn of time, as a sadistic sculptor shapes the purest female minds, romantic and prone to sentimental self-harm. The Alpha male who, back in high school, disturbed our teenage dreams, the guy on the long-hair-and-sweatshirt school bus who had no appetite and who, if he looked at us, was because he liked our friend and needed a hook.

Once, however, from these testosterone and evil clutches he came out with a few days of crying closed in the bathroom, while today if all goes well you also play the pension in years of psychotherapy.

I would end elegantly with a cinematic foray among my favorites quoting the troublesome Brad Pitt in "Wind of Passions" that at first seduces the aristocratic wife of his brother and immediately after abandons it - inducing her to suicide - to start a family with the sensual Apache daughter of the groom, then died also killed her between his own biceps; because karma does not forgive if you do shit, even if you are a bono scary. I mean, without bothering the big names in psychology, on narcissism we girls could hold fine seminars telling for hours the manipulative feats of these characters much studied as clinical cases and that to a large extent would be enough to store under a simple, single label: that of *assholes*.

buone feste



Piazza Matteotti - c/o Logge Bufalini

075 864 23 04 - 320 836 83 43

ristorantelelogge.com | info@ristorantelelogge.com





**casaami**   
SHOP · EXPERIENCE



Piazza Porta San Florido, 12 - Città di Castello - 075 855 7682