

FLAVIA MILUZZI

---

# Monteleone d'Orvieto

---

Una terrazza sul mondo  
*A terrace over the world*

Guida Turistica  
IT/EN

COMUNE DI MONTELEONE D'ORVIETO



FLAVIA MILUZZI

# Monteleone d'Orvieto

Una terrazza sul mondo  
*A terrace over the world*

Guida Turistica  
IT/EN



COMUNE DI MONTELEONE D'ORVIETO





# Introduzione

## *Introduction*

Questo interessante lavoro di Flavia Miluzzi, una concittadina che nutre un grande affetto per il proprio paese, rappresenta un fondamentale e imprescindibile punto di riferimento per il viandante che desidera visitare e soffermarsi a Monteleone d'Orvieto.

L'opera è una finestra che si apre su un luogo, una selezione d'informazioni, di percorsi, al fine di suggerire, consigliare in modo semplice e comprensibile anche ai non addetti ai lavori la conoscenza del nostro territorio, con particolare riferimento agli aspetti naturalistici e ambientali, ma anche valorizzare gli aspetti più espressivi della cultura e della storia monteleonese.

La pubblicazione vuole essere un'opportunità, in primo luogo per la popolazione locale, per conoscere i luoghi, gli itinerari, i sapori, i prodotti materiali e culturali, al fine di una crescita consapevole e sostenibile.

*This interesting guide book by Flavia Miluzzi, a fellow citizen who has a great affection for her town, represents an essential and indispensable reference point for the traveller willing to visit and stay in Monteleone d'Orvieto.*

*This work is like an open window on a community, full of information and itineraries aiming to advise and guide the visitor in a simple and clear manner through the discovery of our territory. This guide focuses on the natural and environmental features and on the enhancement of the main cultural and historical aspects of the town.*

*The publication is also thought to be an opportunity for the local people to discover the sites, itineraries, flavours, local and cultural products, with a view to a conscious and sustainable growth.*

In essa, tra l'altro, è rappresentata l'identità del territorio e quella dei suoi abitanti, dalla viva cultura, dal loro ambiente e da ciò che hanno ereditato dalle generazioni passate soprattutto tutto ciò che riguarda la tradizione gastronomica locale.

Un sentito grazie all'amica Flavia per la realizzazione di questo importante e utile lavoro, parimenti si ringraziano tutti quelli che hanno contribuito alla realizzazione del libro.

Un cordiale augurio per il visitatore che queste pagine possano suscitare emozioni al termine della sua permanenza a Monteleone d'Orvieto.

*Thus, in the guide book the identity of our territory and its people is presented: from the vibrant culture and environment to the heritage left by the previous generations, first and foremost, the traditional local cuisine.*

*My heartfelt thanks to my friend Flavia, for the realization of this important and useful work, and to those who contributed to the achievement of the book.*

*My cordial best wishes to the visitor, may all these pages arouse emotions at the end of your stay in Monteleone d'Orvieto.*

**Il Sindaco / Mayor**  
**Angelo Larocca**



# Indice

*Index*

|     |                                                                            |     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1   | Benvenuti a Monteleone d'Orvieto<br><i>Welcome to Monteleone d'Orvieto</i> | 8   |
| 2   | Mappa di Monteleone d'Orvieto<br><i>Map of Monteleone d'Orvieto</i>        | 10  |
| 3   | Itinerari<br><i>Itineraries</i>                                            | 12  |
| 3.1 | Itinerario storico-monumentale<br><i>Historical itinerary</i>              | 14  |
| 3.2 | Itinerari naturalistici<br><i>Nature itinerary</i>                         | 46  |
| 3.3 | Itinerari del gusto<br><i>Foodie itinerary</i>                             | 52  |
| 4   | Prodotti tipici<br><i>Traditional products</i>                             | 72  |
| 5   | Le fornaci<br><i>The kilns</i>                                             | 88  |
| 6   | Calendario manifestazioni ed eventi<br><i>Festivals and events</i>         | 92  |
| 7   | Servizi e numeri utili<br><i>Key services and telephone numbers</i>        | 116 |

# 1 Benvenuti a Monteleone d'Orvieto

*Welcome to Monteleone d'Orvieto*

## Un'isola di mattone in un mare di verde

*An island of brick in a sea of green*

Scorci mozzafiato, natura incontaminata, tradizioni antiche e sapori autentici. Un piccolo angolo di paradiso lontano dal turismo di massa, da scoprire e... amare.

Immerso nel verde delle dolci colline umbre, adagiato su un colle a un'altezza di 500 m s.l.m., Monteleone d'Orvieto offre al visitatore una delle vedute più suggestive dell'Italia centrale. Una natura autentica e selvaggia, ricca di boschi rigogliosi e vivaci ruscelli, fa da cornice a una morbida campagna domata dalla sapiente mano dell'uomo, fatta di olivi secolari e floridi vigneti.

Questo pittoresco borgo medievale posto all'estremo nord della provincia di Terni, lungo il confine che separa l'Umbria dalla Toscana, nacque intorno al 1052 come castello del Comune di Orvieto a difesa del confine con l'allora Castel della Pieve e della Val di Chiana.

*Breathtaking views, unspoilt nature, ancient traditions and authentic flavours. A little piece of heaven far from mass tourism, to be discovered and... loved.*

*Immersed in the verdant scenery of the gently rolling hills of Umbria, perched on a hill at an elevation of 500 metres above sea level, Monteleone d'Orvieto offers visitors one of the most beautiful views in central Italy. Here the pleasant countryside tamed by the capable hand of man, cloaked in centuries-old olive trees and thriving vineyards, is surrounded by untouched wild nature, with an abundance of lush woods and bubbling streams.*

*This charming medieval hamlet, which lies in the northern most corner of the province of Terni, on the border between Umbria and Tuscany, began life around 1052 as a castle owned by Orvieto to defend its border with what we now know as the towns of Città della Pieve and Val di Chiana.*

Due sono le ipotesi intorno all'origine del nome: la prima allude alla posizione fortemente strategica e difensiva del Castello che, come un leone disteso lungo il dorso di un'impervia altura, sovrasta tutta la vallata sottostante aprendosi su un paesaggio che spazia dal Monte Arale alla Val di Chiana fino ai monti Cimini, Cetona e Amiata, l'altra vuole che il toponimo sia legato al passaggio in queste terre di un grande personaggio dell'epoca, Papa Leone IX.

Il clima temperato e la vasta area collinare che circonda il centro storico di Monteleone d'Orvieto favoriscono la coltivazione di viti, olivi e alberi da frutto, oltre a numerose tipologie di cereali e ortaggi, tutti lavorati nel rispetto dell'ambiente grazie a tecniche di coltivazione biologiche e biodinamiche fortemente legate alla tradizione.

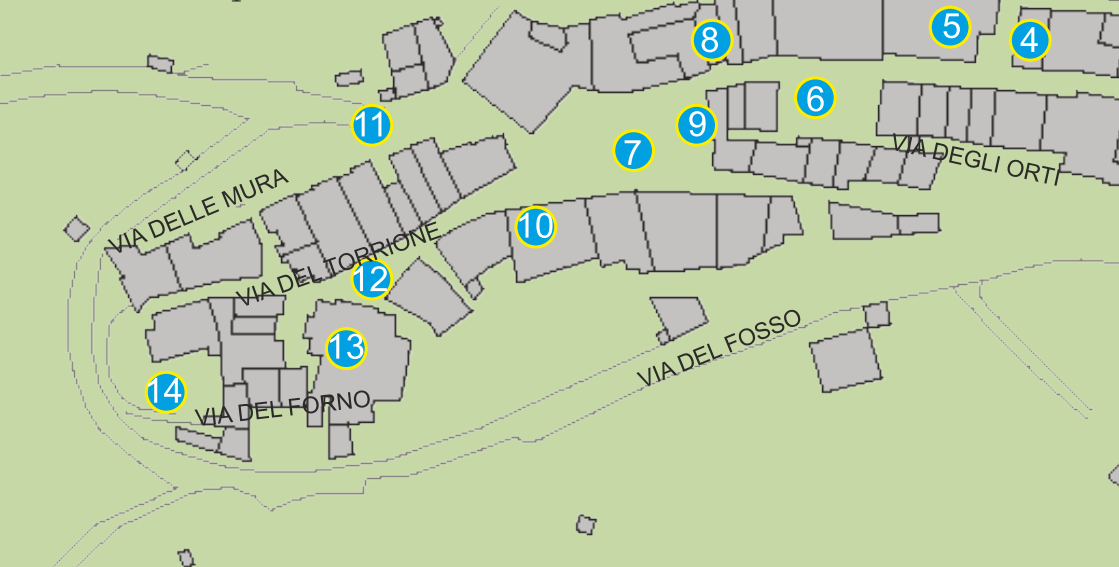
*There are two theories about the origins of the name "Monteleone": the first one refers to the defensive position of the Castle, which dominates the valley below like a lion (leone in Italian) lying on its back on high ground, overlooking Montarale, Val di Chiana, Mt. Cimino, Mt. Cetona and Mt. Amiata. Although according to the second theory, the toponym may relate to a visit to these lands by one of the greatest men of that time, Pope Leo IX (Papa Leone XI).*

*The temperate climate found here and the extensive hilly area that surrounds the old town centre of Monteleone d'Orvieto are perfect for growing vines, olive trees and fruit trees, in addition to several varieties of cereals and vegetables, produced in an environmentally sustainable way, thanks to organic and biodynamic farming methods closely linked to local traditions.*



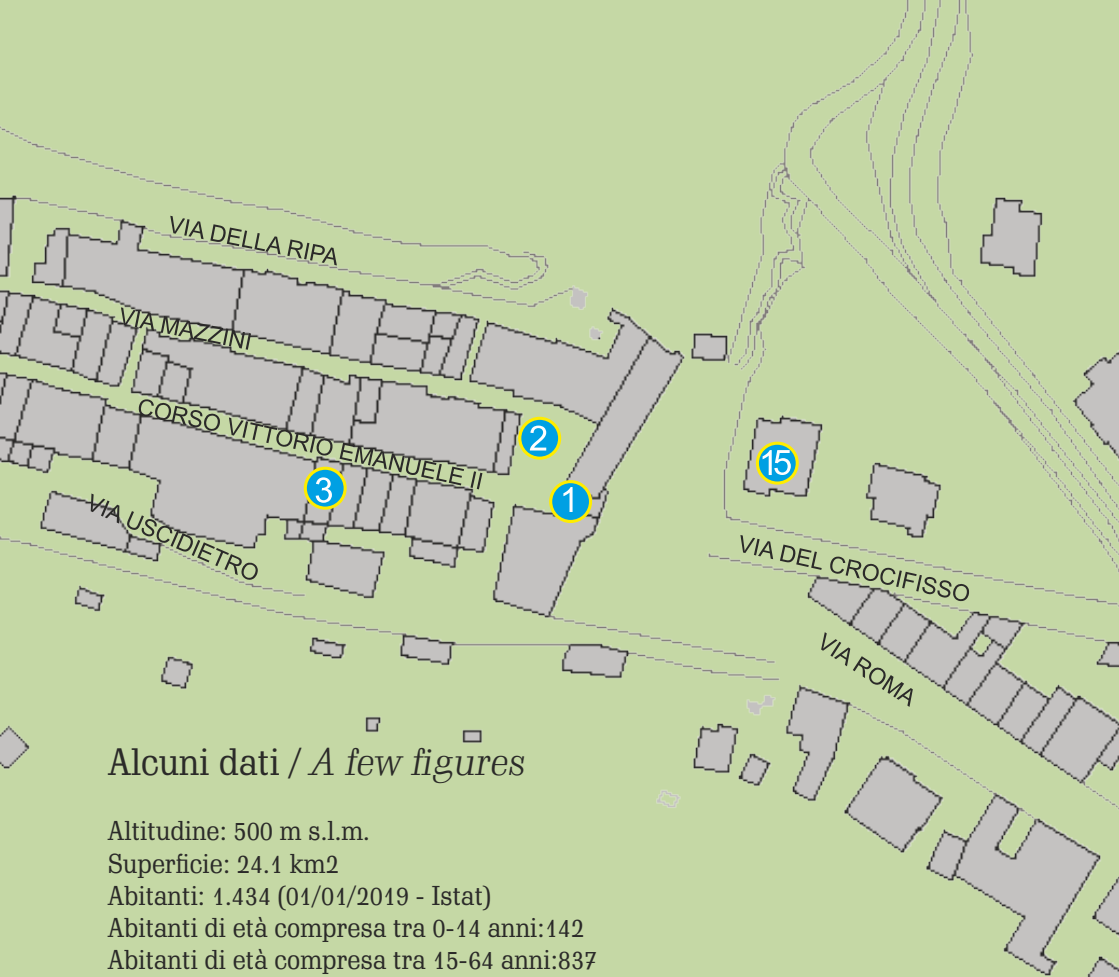
# 2 Mappa di Monteleone d'Orvieto

*Map of Monteleone d'Orvieto*



## Legenda/Legend:

1. Porta Nord (*Northern Gate*)
2. Piazza Garibaldi
3. Chiesa della Santissima Annunziata (*Church*)
4. Casa natale di Attilio Parelli (*House*)
5. Chiesa parrocchiale dei Santi Apostoli Pietro e Paolo (*Church*)
6. Piazza Cavour
7. Piazza Bilancini
8. Chiesa di Sant'Antonio di Padova (*Church*)
9. Torre dell'orologio (*Clock Tower*)
10. Biblioteca comunale  
Centro di Documentazione Attilio Parelli (*Public Library*)
11. Porta Sud (*Southern Gate*)
12. Piazza del Municipio
13. Teatro comunale dei Rustici (*Theatre*)
14. Piazza del Torrione
15. Chiesa del Santissimo Crocifisso



## Alcuni dati / A few figures

Altitudine: 500 m s.l.m.

Superficie: 24.1 km<sup>2</sup>

Abitanti: 1.434 (01/01/2019 - Istat)

Abitanti di età compresa tra 0-14 anni:142

Abitanti di età compresa tra 15-64 anni:837

Abitanti di età superiore agli 65 anni:455

Patroni: S.S. Pietro e Paolo (29 Giugno)

Compatrono: San Teodoro (Quarta domenica di Maggio)

Paese gemellato: Grisignana (Grožnjan)

*Altitude: 500 m a.s.l.*

*Surface: 24.1 km<sup>2</sup>*

*Inhabitants: 1434 (01/01/2019 – Istat,  
Italian National Institute of Statistics)*

*Inhabitants aged between 0-14 years:142*

*Inhabitants aged between 15-64 years:837*

*Inhabitants aged over 65 years: 455*

*Patrons: Saints Peter and Paul (June, 29)*

*Co-patron: Saint Theodore (May, fourth Sunday)*

*Twin Town: Grisignana (Grožnjan)*

# 3 Itinerari

## *Itineraries*

### Siete amanti dell'arte e della cultura?

*Are you an art and culture lover?*

---

Un itinerario storico-monumentale vi guiderà alla scoperta delle bellezze artistiche e architettoniche del centro storico, partendo dall'antica Porta Nord per arrivare allo splendido Torrione e alla storica porta Sud, passando per stretti e caratteristici vicoli, colorate piazzette e fantastici belvedere che richiamano il magnifico paesaggio raffigurato nei celebri dipinti di Pietro Vannucci detto "Il Perugino".

*With the Historical itinerary you will discover the artistic and architectural beauties of the old town centre, starting from the ancient Porta Nord (Northern Gate) to the enchanting Torrione (Big Tower) and the Porta Sud (Southern Gate), walking through picturesque narrow streets, lively squares and stopping at stunning viewpoints over the beautiful landscapes portrayed by the local painter Pietro Vannucci, known as "Perugino", one of the greatest artists of the Italian Renaissance.*

### Ricercate il contatto con la natura e amate le attività all'aperto?

*Looking to spend time in the country doing outdoor activities?*

---

Itinerari naturalistici di diversa lunghezza e difficoltà vi daranno la possibilità di praticare attività fisica all'aria aperta e allo stesso tempo avvistare specie animali e vegetali di vario genere. Sentieri praticabili a piedi, in mountain-bike, a cavallo o in quad vi aspettano per una giornata all'insegna del divertimento a stretto contatto con la natura.

*The Nature itinerary will give you the chance to get outdoors for some exercise and allow you to see a wide variety of animals and plant species. Have a great time in harmony with nature, get off the beaten track, enjoying walking paths of different lengths and difficulties, all accessible on foot, by bicycle, on horseback or by ATV!*

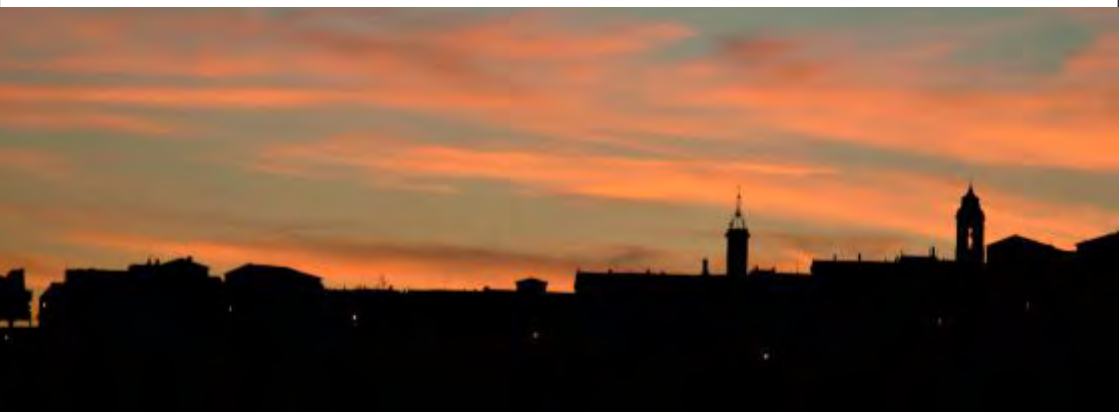
### Preferite la tavola?

*Are you a foodie?*

---

Gli stuzzicanti itinerari del gusto vi condurranno alla scoperta della deliziosa tradizione gastronomica umbra e delle materie prime di ottima qualità prodotte nel territorio. Degustazioni di vini e oli biologici, salumi, formaggi, zafferano, funghi e tartufi, paste fatte a mano... cibi sani e a chilometro zero per i palati più esigenti!

*The tantalising foodie itinerary will help you to discover the exquisite culinary traditions of Umbria and the excellent produce of this area. Come and taste the local organic wines and extra-virgin olive oil, cold cuts, cheeses, saffron, mushrooms and truffles, handmade pasta... healthy and farm-to-table food for the most demanding palates!*



# 3.1 Itinerario storico-monumentale

## *Historical itinerary*

### Cenni storici

#### *A Brief history*

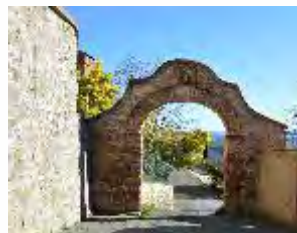
---

Il territorio di Monteleone d'Orvieto vanta un incredibile panorama naturale che abbraccia parte dell'Umbria, del Lazio e della Toscana. Per la sua posizione di dominio sull'orvietano e Città della Pieve, fu per molto tempo un importante luogo strategico.

Il paese è parte integrante dell'Alto Orvietano, un territorio di straordinaria bellezza dal punto di vista paesaggistico, di notevole interesse storico, artistico, architettonico e culturale. Un paesaggio dove i castelli, un tempo luoghi di controllo del territorio ma anche ferventi centri di vita agricola e artigianale, ancora si presentano con la loro struttura originaria. La zona del "viver bene", caratterizzata da un ambiente incontaminato, alimentazione naturale a chilometro zero e ottima qualità della vita.

*The area of Monteleone d'Orvieto boasts incredible natural scenery, which covers parts of Umbria, Lazio and Tuscany. Because of its dominant position overlooking the land around Orvieto and Città della Pieve, it was an important strategic place over the centuries.*

*This municipality is a part of the northern most area around Orvieto, better known as "Alto Orvietano": an area of extraordinary beauty and interest in terms of scenery, history, art, architecture and culture. Countryside where castles, once home to the rulers of the area and flourishing communities based on agriculture and traditional crafts, maintain their original layout to the present day. The land of the "good life", where unspoilt natural surroundings, healthy eating and an excellent quality of life come together.*



Il Castello di Monteleone, eretto per mano degli orvietani tra il Mille e il 1100 a difesa dei confini settentrionali, era caratterizzato da possenti mura, ancora visibili in alcuni tratti. In questa zona, posta all'incrocio di trafficate vie di comunicazione, era forte la presenza di mercanti, pellegrini, eserciti e viandanti. La "via del sale", che collegava Perugia a Tarquinia, correva infatti lungo Monteleone, per poi raggiungere Salci, Trevinano, Acquapendente, Onano, Valentano, Tuscania e infine Tarquinia, da cui si giungeva alle saline.

Il primo documento ufficiale in cui viene citato Monteleone è un atto ufficiale dell'imperatore Federico II di Svevia del 1243, con il quale venivano fissati i nuovi confini di Castel della Pieve, fedele all'imperatore. Nel 1278 il Comune di Orvieto determinava i confini dei propri territori e Monteleone veniva indicato come Piviere. Nel catasto del contado orvietano del 1292 il "Plebarium Montis Leonis" veniva incluso e descritto con relative stime.

Dal punto di vista ecclesiastico fu assoggettato all'antichissima Diocesi di Chiusi, città allora controllata da Orvieto. Nel 1600 entrò a far parte della nuova Diocesi di Città della Pieve.

*The Castle of Monteleone, built by Orvieto between 1000 and 1100 AD as a defensive northern bastion, had imposing walls that are still visible in some points. In this area, located at a crossroads of busy communication routes, there were a great many merchants, pilgrims, armies and travellers. In fact, the "Salt Route", which linked Perugia to Tarquinia, passed through Monteleone, continuing on to Salci, Trevinano, Acquapendente, Onano, Valentano, Tuscania and finally Tarquinia, where you would have found the salt flats.*

*The first official document in which we find Monteleone cited is an official deed drawn up in 1243 by Emperor Frederick II of Swabia to fix the new boundaries with Castel della Pieve, which was loyal to the Emperor. In 1278 the Commune of Orvieto established its own boundaries and Monteleone was defined as a "Piviere": a territory under the jurisdiction of a parish priest, pievano in Italian.*

*From an ecclesiastical point of view, Monteleone belonged to the very ancient diocese of Chiusi, also controlled by Orvieto at that time. In 1600, it joined the new diocese of Città della Pieve.*



È al XIV secolo che risale la prima stesura dello Statuto del castello di Monteleone. Questo antico documento, trascritto in volgare nel 1643, è un interessantissimo strumento per comprendere come veniva regolata la vita collettiva e individuale a quel tempo.

Il Castello di Monteleone rimase sotto il controllo orvietano fino al 1373, data in cui, per volere di Carlo IV, passò al visconte di Turenna, quindi fu ceduto al conte Ugolino di Montemarte da Corbara. Fu sempre conteso dai Conti di Marsciano che possedevano già il vicinissimo Castel Brandetto. Nel 1398 l'allora Papa Bonifacio IX cedette in feudo il castello di Monteleone al Conte Francesco di Montemarte da Corbara al prezzo di un falcone annuo, da pagare nel giorno di San Pietro. Rimasti senza prole i discendenti del Conte Francesco, il castello passò sotto il dominio di Bartolomeo della Rovere, nipote di Sisto IV, per poi essere riacquistato dal Comune di Orvieto. Nel frattempo la contessa Manfilia dei Conti di Montemarte da Corbara, sposatasi con un Bandini di Città della Pieve, rivendicò i suoi diritti ereditari su Monteleone. Da una causa legale ben presto si passò alle vie di fatto e i Bandini invasero parte del territorio orvietano.

*The first draft of the Statute of the Castle dates back to the 14th century. This ancient document, translated in the vernacular in 1643, is an extremely interesting tool to understand how collective and individual life was governed at that time.*

*The Castle of Monteleone remained under the control of Orvieto until 1373, when at the behest of Charles IV it came under the rule of Guillaume III Roger de Beaufort, Viscount of Touraine, to then be transferred to Count Ugolino di Montemarte da Corbara. Rule has always been disputed between the Counts of Montemarte and the Counts of Marsciano, who owned the nearby Castel Brandetto. In 1398 Monteleone was given in fief to Count Francesco di Montemarte da Corbara by Pope Boniface IX. Francesco, in return, had to pay with a falcon every year on Saint Peter's day. Since the descendants of Count Francesco had no heirs, the castle came under the control of Bartolomeo della Rovere, nephew of Pope Sixtus IV, and then finally regained by the Commune of Orvieto. Later, Countess Manfilia of the Montemarte da Corbara Family married Cesario Bandini from Città della Pieve and claimed her inheritance rights over Monteleone. After a legal dispute, they took swift action and the Bandini invaded part of the territory of Orvieto.*



Ciò comportò l'inizio di una guerra durata diversi anni e conclusasi nel 1497 con il "Trattato di Pace di Monteleone" che vedeva Orvieto in posizione sfavorevole.

È nello stesso periodo che il Comune di Orvieto decise di restaurare e rinforzare le costruzioni difensive del castello. La porta Nord del paese divenne una vera e propria rocca con il cassero difeso da possenti mura e da un fossato con ponte levatoio.

Tra il 1643 e il 1644 le sorti di Monteleone cambiarono drasticamente: durante la Guerra di Castro tra il Papa e i Farnese, il castello fu assediato, distrutto e saccheggiato dai fiorentini, alleati dei Farnese. Da quel momento, privato della fortezza e di parte delle mura difensive, Monteleone cessò di essere un vero e proprio castello. Iniziò una fase di lenta e inesorabile decadenza che si protrasse per tutto il Settecento.

La bonifica della Val di Chiana riuscì in parte a risollevarne le sorti del paese. Le terre, tornate fertili, furono ampiamente coltivate e adibite all'allevamento animale e la valle fu così ripopolata nel giro di pochi decenni.

Nel corso dell'Ottocento il paese fu assoggettato per alcuni anni alla dominazione francese, per poi tornare a far parte dei territori dello Stato Pontificio.

*Thus, a war began and the dispute between the two factions ended only in 1497 with the "Monteleone Peace Treaty", which was disadvantageous for the Commune of Orvieto.*

*In the same period, the inhabitants of Orvieto decided to restore and strengthen the defensive constructions of the Castle. The Northern Gate became a real fortified entrance with a bridge house made of mighty walls with a moat and a drawbridge.*

*Between 1643 and 1644, the destiny of Monteleone drastically changed: during the Wars of Castro between the Pope and the Farnese dukes of Parma, the castle was besieged, destroyed and sacked by the Florentine troops, allies of the Farnese Family. From that moment, being deprived of its fortress and part of its defensive walls, Monteleone ceased to be a castle: a slow but inexorable decline, which lasted through to the 18th century.*

*The agricultural reclamation of Val di Chiana partially raised Monteleone from the ashes. The new fertile lands were cultivated and used for farming, thus over a few decades, the valley recovered and was repopulated.*

*During the 19th century, the town was subject to French domination and after a few years it returned under the Papal State.*

La sua storia millenaria ha visto nascere a Monteleone d'Orvieto attività e personaggi importanti: dalle fornaci per la fabbricazione di laterizi, materiali musivi e vetri usati anche nella costruzione del Duomo di Orvieto, a Mastro Consilio Dardalini (XIII secolo), maestro vetraio e mosaicista che ne dirigeva i lavori, fino ad arrivare al poeta e critico letterario Pietro Bilancini (1864-1895) e ad Attilio Parelli (1874-1944), direttore d'orchestra e compositore.

*Monteleone d'Orvieto has been home to various important industries and well known figures over its long history: from furnaces for the production of bricks, mosaics and glass, which were used for building the Cathedral in Orvieto, to Mastro Consilio Dardalini (14th century), master glassmaker and mosaicist who worked there as a construction manager, to the poet and literary critic Pietro Bilancini (1864-1895) and the orchestra director and composer Attilio Parelli (1874-1944).*





## Passeggiando per il centro storico

*A walk through the town centre*

Un lungo viale alberato di ippocastani, platani e tigli conduce al centro storico che, caratterizzato dall'utilizzo del laterizio, conserva ancora intatta la struttura medievale di centro fortificato.

Oltrepassando l'antica **Porta Nord**, porta di accesso aperta alla base della "Torre Mozza" un tempo parte della poderosa cinta muraria che proteggeva il castello, si giunge alla via principale, anticamente denominata "Via Dritta", oggi Corso Vittorio Emanuele II. La strada parallela, un tempo "Via Torta", è oggi chiamata Via Mazzini. Non tutte le strade del paese hanno mutato il loro nome. Alcune hanno infatti conservato i loro antichi e caratteristici appellativi, come Via Uscidietro e Via degli Orti, che si affacciano verso il Monte Arale e Montegabbione, e **Via della Ripa**, da cui lo scenario si apre sul versante occidentale, dalla Val di Chiana fino al monte Cetona.

*A long boulevard lined with horse chestnuts, plane trees and lime trees leads to the town centre, built mostly in brick, which preserves its medieval structure of fortified outpost.*

*From the ancient **Porta Nord** (Northern Gate), an access gate open at the base of the "Torre Mozza" (Halved Tower), once part of the mighty city walls that protected the castle, you reach the main street Corso Vittorio Emanuele II. It was formerly called "Via Dritta" (Straight Street) and now it is dedicated to Victor Emmanuel II, first King of Italy. The street that runs parallel, formerly called "Via Torta" (Crooked Street), is now called Via Mazzini. Not all the town's streets have changed their names. Indeed, some of them still bear their old and idiosyncratic names, such as Via Uscidietro (Rear Exit Street) and Via degli Orti (Garden Street), overlooking Mt. Arale and Montegabbione, and **Via della Ripa** (Cliff Street), from which the view opens over the western side, giving views of scenery from Val di Chiana to Mt. Cetona.*







Alla destra della porta si apre **Piazza Garibaldi**, che conserva ancora oggi la pavimentazione a basole di basalto provenienti da Bagnoregio. La piazza, ornata da una fontanella nella quale è visibile lo stemma comunale, ospitava un tempo la vera di un pozzo, sommità di una cisterna ancora esistente sotto la piazza, che garantiva l'approvvigionamento di acqua al castello.

Lungo il corso principale, nel punto più alto del colle, sorge la **Chiesa della Santissima Annunziata**. Era la sede dell'antica e omonima Confraternita, poi unita a quella del Santissimo Sacramento. Al suo interno è conservata la statua della Madonna Assunta, che ogni anno viene portata in processione nel giorno di Ferragosto. La casa attigua, acquistata dalla Confraternita come abitazione per il cappellano, è oggi la sede del Presepio Vivente, una tradizionale manifestazione che nel periodo natalizio anima le vie e piazze del paese.

Poco più avanti si incontra sulla destra la casa natale di Attilio Parelli, riconoscibile da una lapide in suo ricordo.

*As you pass through the gate, on your right you will find **Piazza Garibaldi** (Garibaldi Square), which still has basalt paving from the quarry of Bagnoregio. This square, adorned with a fountain on which you can see the municipal coat of arms, originally housed a well curb, a cover for a reservoir that still lies under the square and once supplied water to the castle.*

*Along the main street, at the highest point on the hill, stands the **Church of Santissima Annunziata**. It was the seat of the ancient Confraternity bearing the same name, later merged with the Confraternity of the Holy Sacrament. Inside there is a statue of the Madonna Assunta (Our Lady of the Assumption), carried in a procession every year on the 15th of August, Assumption Day. The house next door, bought from the Confraternity as a house for the chaplain, is now the headquarters for the "Presepio Vivente" (Living Nativity), a traditional event that livens up the town's lanes and squares during the Christmas period.*

*A little further on, you will find the house of Attilio Parelli on your right, recognisable from a memorial plaque on its façade.*

Si giunge poi alla **Chiesa parrocchiale dei Santi Apostoli Pietro e Paolo**, che ospita al suo interno una pregevole pala d'altare della scuola di Pietro Vannucci detto il Perugino (1450 ca. – 1523), raffigurante la Madonna in trono con il Bambino tra gli angeli e i santi apostoli Pietro e Paolo, con in mano le chiavi l'uno e la spada e il libro l'altro.

*We then arrive at the parish **Church of the Holy Apostles Peter and Paul**, which hosts a fine altarpiece by the School of Pietro Vannucci, Perugino (1450 - 1523). It portrays the Enthroned Virgin with Child between angels and the Holy Apostles Peter and Paul, the former depicted with keys and the latter with his sword and book.*



Nel luogo dove anticamente sorgeva il coro è stata ricavata l'abside, al di sotto della quale si trova la cripta affrescata in cui sono custodite le reliquie di San Teodoro Martire, portate a Monteleone nel 1778, molto amate e venerate dalla popolazione monteleonese. Era il cuore pulsante della vita all'interno del castello, davanti e di lato presentava un portico di cui oggi rimane traccia sul muro del lato nord e accanto vi era un cimitero.

Da una struttura a navata singola con quattro cappelle laterali, a seguito di vari ampliamenti e trasformazioni, nel corso dei secoli si è passati a una struttura a tre navate. All'Ottocento risalgono la facciata e il campanile realizzato in laterizi, provenienti dalle fornaci locali.

Nel campanile vi sono quattro campane - la più grande delle quali per il suo timbro armonico e maestoso è detta "Campanone" - che con i loro rintocchi scandiscono le varie fasi della giornata all'interno del paese e annunciano le funzioni religiose.

*Where the choir once was we now find the apse, underneath which is a frescoed crypt where the relics of Saint Theodore Martyr are kept. The remains of the Saint were brought to Monteleone in 1778 and since that time the community has always been extremely devoted to him. The church was the beating heart of life inside the castle; on its façade and north side it had a porch, still visible on the external left wall, and a cemetery.*

*Starting from a single nave structure with four lateral chapels, after several extensions and renovations over the centuries, it changed to a three-nave structure. Both the façade and the bell tower are from the 19th century and were built using bricks from the local furnaces.*

*The bell tower has four bells – the biggest one is called “Campanone” (Big Bell) for its harmonious and majestic timber – that marks the passing of time during the day in the town centre and announces religious rites.*







Uscendo dalla chiesa si incontra la deliziosa **Piazza Cavour**, caratterizzata dalla presenza della "cisterna" che un tempo dava il nome alla piazza stessa. La costruzione ottocentesca in laterizi venne realizzata a copertura di un antico deposito per la riserva di acqua del castello.

La vera del pozzo, ricostruita negli anni Ottanta del Novecento sulla base dei disegni originali, presenta alcuni dei materiali e manufatti iniziali, quali la grata di chiusura, il braccio di sostegno alla carrucola e le pietre della base e della bordatura. Da un atto notarile conservato presso l'Archivio di Orvieto, si è scoperto che la "ferratam" fu eseguita nei primi del Seicento dal fabbro ferraio Luca Raffaele di Pienza, su disegno del noto architetto e scultore orvietano Ippolito Scalza. Il pozzo è ornato da bellissimi vasi in terracotta che nelle stagioni calde strabordano di gerani e rose, curati dalle anziane signore che sono solite radunarsi in chiacchiere sul muretto circostante.

*After the church, we find the delightful **Piazza Cavour** (Cavour Square), where you will see the "cisterna" (reservoir) that formerly gave the square its name. The brick construction you see from the 19th century was built to cover an ancient reservoir, another water source for the castle.*

*The well curb, reconstructed in the 1980s based on the original drawings, is made with some of the original materials and artefacts, such as the well cover, the fixed support for the pulley and the stones used at the bottom and border. From a notarial deed filed in the Archives of Orvieto, we know that the "ferratam" (the iron cover) was made by the blacksmith Luca Raffaele di Pienza, and designed by the famous architect and sculptor Ippolito Scalza from Orvieto. The well is adorned with beautiful terracotta vases, overflowing with geraniums and roses in the warmer seasons thanks to the caring hands of the elderly ladies who usually meet and chat on the wall around it.*





Proseguendo lungo la piccola discesa si raggiunge **Piazza Pietro Bilancini**, anche nota come "Piazza dell'Orologio" e precedentemente denominata Piazza Umberto I. Dal 1956 porta il nome del poeta e critico letterario che nella seconda metà dell'Ottocento vi trovò i natali. La casa paterna è riconoscibile grazie alla lapide che vi è stata collocata in sua memoria. La vita e le opere di questo sfortunato artista vissuto poco più di trent'anni sono raccolte in una interessante pubblicazione dal titolo "Pietro Bilancini poesie e saggi critici", curata da Roberto Cherubini e Nicolò Paraciani ed edita nella collana "Classici Umbri della Letteratura dalle Origini al Novecento".

*Walking down the main street we arrive in **Piazza Pietro Bilancini** (Pietro Bilancini Square), also known as "Piazza dell'Orologio" (Clock Square) and formerly called Piazza Umberto I. Since 1956, it has borne the name of the poet and literary critic who was born here in the first half of the 19th century. His father's house can be identified from the memorial plaque on its façade. The life and works of this unfortunate artist, who lived little more than thirty years, are collected in an interesting book entitled "Pietro Bilancini poesie e saggi critici" (Pietro Bilancini poems and critical essays), published in the series "Classici Umbri della Letteratura dalle Origini al Novecento" (Classics of Umbrian Literature from the Origins to the 20th Century, only available in Italian) by Roberto Cherubini and Nicolò Paraciani.*







Sulla piazza si trova anche la **Chiesa di Sant'Antonio di Padova**, già oratorio della Confraternita della Morte e oggi sede del piccolo Museo Parrocchiale, nel quale sono conservati dipinti, statue, reliquie e paramenti sacri provenienti dalle varie chiese del territorio. Un affascinante percorso artistico che ricostruisce e testimonia la storia importante che ha avuto la collegiata di Monteleone.

*In this square we can also find the **Church of Saint Anthony of Padua**, once the oratory for the Confraternity of Death, now housing the Parish Museum where paintings, statues, relics and sacred vestments from the various churches in the area are preserved. A fascinating artistic journey that traces and bears witness to the important history of the Collegiate Church of Monteleone.*

Domina il lato nord della piazza l'imponente **Torre dell'orologio**, costruita a fine Ottocento su disegno dell'architetto monteleonese Filidio Lemmi. Al suo posto vi era uno dei forni della comunità e un'altra torre con un antichissimo orologio, di cui si hanno notizie già dal Seicento. La torre, inizialmente concepita come nuova sede del municipio, fu costruita con i laterizi fabbricati nelle locali fornaci. È sormontata da un elegante traliccio in ferro, anch'esso fabbricato dalle sapienti mani degli artigiani monteleonesi, che sostiene le due grandi campane.

*The imposing **Clock Tower**, built at the end of the 19th century by Filidio Lemmi, dominates the northern side of the square. On this site there used to be one of the community ovens and another tower with a very ancient clock, which dated back to the 17th century. The present tower, at first meant to be the new town hall, was built with bricks produced in the local furnaces. It is crowned with an elegant iron trellis, further evidence of the mastery of the artisans living in Monteleone, which supports the weight of the two large bells.*

Le lancette del grande orologio erano mosse da un'elaborata, monumentale macchina a pendolo costruita dagli orologiai Salvatorelli di Marsciano. Oggi il marchingegno, fatto di pesi che scendevano lungo la torre, è stato sostituito da un più moderno meccanismo elettronico.

Sotto il quadrante dell'orologio si può ammirare il bassorilievo in laterizio raffigurante lo **stemma di Monteleone d'Orvieto**, realizzato dal Professore Michele Lemmi. Risalgono alla fine del XV secolo i primi documenti d'archivio in cui si può osservare su sigilli di ceralacca lo stemma comunale ancora oggi in uso, che vede il leone rampante su tre colli con corona signorile in capo, circondato da due rami di ulivo e quercia. Il leone sui colli rappresenta il nome stesso del Comune e in araldica simboleggia forza, coraggio, grandezza e magnanimità. La corona è invece simbolo del dominio feudale e della nobile signoria. Il ramo di quercia simboleggia fin dall'antichità forza, potenza, virtù, coraggio, dignità e perseveranza, mentre l'ulivo è segno di pace.

*A complex, monumental pendulum system created by the clockmakers Salvatorelli from Marsciano, moved the clock's hands. Now, in place of this mechanism, which consisted of weights hanging from the tower, we find a more modern electric mechanism.*

*Below the clock dial, you can admire the brick bas-relief depicting the **coat of arms of Monteleone d'Orvieto** by the Professor Michele Lemmi. The first archival documents in which we can see this coat of arms in wax seals are from the 15th century. It shows a rampant lion on three hills with a stately crown on its head, surrounded by two branches, one of olive tree and the other of oak. The lion on top of the hills represents the name of the municipality and in heraldry it symbolises strength, courage, grandeur and magnanimity. The crown, instead, is a symbol of feudal rule and lordship. Since ancient times the oak branch has been symbol of fortitude, power, virtue, courage, dignity and perseverance, while the olive branch has always been a symbol of peace.*





In fondo alla piazza vi è la canonica, nei cui locali a pianterreno ha sede la Biblioteca Comunale che ospita al suo interno il **Centro di Documentazione Attilio Parelli**, un ricco fondo archivistico costituito grazie alle donazioni di un privato che raccoglie documenti, manoscritti, partiture autografe e fotografie appartenuti al maestro monteleonese, compositore nonché direttore d'orchestra della RAI.

Un muraglione in mattoni e pietre separa la piazza dalla "Strada del Sassone", alla quale vi si arriva oltrepassando la **Porta Sud**, antica costruzione di pregevole manifattura che si apre sulla campagna monteleonese del versante occidentale.

*At the end of the square is the clergyman's house, where the ground floor rooms are now the Public Library. It also houses the **Documentation Centre of Attilio Parelli**, a rich archival collection created thanks to private donations of documents, manuscripts, handwritten scores and photographs that belonged to the local composer and orchestra director of the national RAI orchestra.*

*An imposing wall made of brick and stone divides the square from the "Strada del Sassone", an unsurfaced road which can be reached by crossing the **Porta Sud** (the Southern Gate), an old and finely crafted construction overlooking the western countryside.*



Procedendo in direzione dritta si giunge alla **Piazza del Municipio**. Qui, nell'antica sede dell'Ospedale di San Giuseppe, utilizzato anche come ostello e ricovero per pellegrini e viandanti e in seguito come sede della Congregazione di Carità, si trova appunto il Municipio. L'edificio ha ospitato in passato anche le scuole, la **Banda Musicale e la caserma dei Carabinieri**.

Di fronte al Municipio vi è inoltre il **Teatro Comunale dei Rustici**, preziosissimo gioiello della comunità annoverato fra i più piccoli teatri al mondo, conta solo 96 posti.

Era l'antico palazzo pubblico, sede e abitazione del Vicario o Podestà, inviato dal Comune di Orvieto o da una delle famiglie dominanti a governare il castello. Lo stesso edificio presentava un granaio per la conservazione delle scorte di cereali, le carceri e, al pianterreno, dei frantoi per la produzione dell'olio di oliva.

*If you continue straight on you will reach **Piazza del Municipio** (Town Hall Square). Here we find the town hall, formerly Saint Joseph's Hospital, which was also used as a hostel for pilgrims and travellers, and later as the seat of the Charitable Congregation. This building has also housed the school, Concert **Band and Carabinieri barracks** over the years.*

*In front of the town hall we find the **Teatro Comunale dei Rustici**, the most precious jewel of the community, ranked among the smallest theatres in the world with just 96 seats.*

*It was the ancient public palace, seat and home of the Priest or Podestà, nominated by the Commune of Orvieto or by one of the ruling families to govern the castle. This building included a granary for the storage of cereal stocks, in addition to prisons and mills for olive oil production on the ground floor.*



Per volontà di alcuni giovani monteleonesi, nel 1732 si ottenne dal Comune l'autorizzazione a rappresentare, nel periodo di Carnevale, alcune commedie. Fu l'inizio di un'attività teatrale che non solo vinse il tempo e le avversità da parte del governo pontificio - che temeva la diffusione di idee rivoluzionarie attraverso il palcoscenico - ma portò anche alla costruzione di un vero e proprio teatro, divenuto fervente luogo di incontro e svago della comunità.

Svoltando a sinistra del teatro, passando per uno stretto e caratteristico vicolo, si possono scorgere alcuni frammenti delle antiche mura castellane. È la Via del Forno, nella quale si trova l'unico dei forni della comunità rimasto fino ai giorni nostri. Se si scende sulla destra si arriva invece alla Via del Muro, dalla quale si può ammirare il bellissimo panorama a perdita d'occhio sulla vallata.

*On the initiative of a group of young inhabitants, in 1732 the Commune gave its authorisation to perform a series of plays during Carnival period. Thus, the town began its long history of theatrical productions, that would stand the tests of time and papal power, leading to the building of an actual theatre, which became a flourishing meeting place for the enjoyment of the whole community.*

*Turning left from the theatre, across a pretty little lane, you can see a part of the ancient city wall. It is called Via del Forno (Oven Street), where you can find the only community oven still in existence. Turning right instead you will find Via del Muro (Wall Street), from which you can admire a beautiful view over the valley as far as the eye can see.*





Proseguendo dritti rispetto al teatro, percorrendo l'antica Via del Torrione, si giunge infine alla meravigliosa **Piazza del Torrione**.

Deve il suo nome al possente muraglione costruito a fine Ottocento a sostegno del terreno scosceso, dove un tempo esistevano le antiche mura di cinta.

È la piazza che chiude l'estremo lato Sud del paese, un'incredibile "Terrazza sul Mondo" che si affaccia su un ampiissimo panorama mozzafiato, aperto sulla dolce campagna umbra e sulla vallata del Chiani, fino a raggiungere i monti della Toscana e del Lazio. Ecco che si scorgono in lontananza il Monte Cetona e il Monte Amiata a Ovest, i Monti Cimini a Sud, quindi il Monte Peglia a Est, dove si può ammirare il vicino borgo di Montegabbione e ancora il vicinissimo Castel Brandetto, oggi elegante casale finemente ristrutturato ma un tempo antichissimo fortilizio di proprietà dei Conti di Marsciano, addirittura precedente alla fondazione dello stesso Monteleone d'Orvieto.

*Further along from the theatre, crossing Via del Torrione (Big Tower Street), you will reach the marvellous **Piazza del Torrione** (Big Tower Square).*

*Its name comes from the imposing wall, built at the end of the 19th century, to support the steep ground on the same site as the city walls formerly stood.*

*This elevated square sits on the southern side of the town: an incredible "Terrace over the World", with a vast breathtaking view over the gently rolling hills of the Umbrian countryside and the Chiani valley, with Mt. Cimini to the South and Mt. Peglia to the East, where you can see the nearby village of Montegabbione, and Castel Brandetto, now a renovated and beautifully restored farmhouse but once a very ancient fortress stood here, owned by the Counts of Marsciano, predating Monteleone d'Orvieto itself.*







Se si torna alla Porta Nord, scendendo lungo la Via del Crocefisso, si giunge all'omonima chiesa risalente al XVII secolo. Dopo un lungo e sapiente lavoro di restauro, nel 2004 la **Chiesa del Santissimo Crocefisso** è stata riaperta al culto e ai turisti.

Fu edificata per volontà della comunità monteleonese intorno a una piccola cappella, decorata nella parete di fondo da una Crocifissione considerata miracolosa al punto di raccogliere al suo interno ingenti elemosine.

*Returning to the Porta Nord, going down Via del Crocefisso, you will find the church bearing the same name from the 17th century. After long and careful restoration works, the **Church of the Holy Crucifix** reopened for worship and tourists in 2004.*

*The inhabitants of Monteleone originally wanted to build a church around a small chapel, decorated with a depiction of the Crucifixion on its rear wall. They attributed so many miracles to this painting that they collected large sums from donations made in gratitude.*

Il progetto dell'edificio, aperto al culto nel 1630, fu con molta probabilità realizzato dall'architetto Francesco Scalza, figlio di Ippolito di Orvieto. I sei dipinti delle paraste, che riproducono scene legate alla Passione di Gesù, risalgono allo stesso periodo.

Al secolo successivo risalgono invece il bellissimo altare ligneo in stile barocco, al centro del quale è conservato il dipinto del SS.mo Crocifisso, e le due cappelle laterali. La cappella di sinistra è dedicata alla Madonna del Buon Consiglio, molto venerata dai monteleonesi, mentre quella di destra è dedicata alla Madonna Addolorata e conserva al suo interno la statua utilizzata nella processione del Venerdì Santo.

*The design of this building, opened for worship in 1630, is thought to have been done by Francesco Scalza, son of Ippolito from Orvieto. The six paintings on the columns, representing scenes from the Passion of Christ, are from the same period.*

*There is a beautiful wooden altar in baroque style, with a painting of the Holy Crucifix at its centre, and two lateral chapels all dating from the 18th century. The chapel on the left is dedicated to Our Lady of Good Counsel, greatly revered by the town's inhabitants, while the chapel on the right is dedicated to Our Lady of Sorrows and houses the statue carried in the Good Friday procession.*



Degna di menzione è anche la piccola **Chiesa di Pian Pistolla**, che sorge lungo la strada che da Monteleone d'Orvieto porta a Città della Pieve. La chiesa fu costruita a protezione dell'immagine di un'edicola posta all'incrocio della strada per Perumpetto. Si narra che tale costruzione derivi da un atto di pietà popolare per riparare a un atto sacrilego compiuto da un contadino che, in un momento d'ira, gettò la falce contro l'immagine sacra della Madonna. Tipica di questa chiesetta è la celebrazione della messa del Lunedì di Pasqua, un tempo celebrata il martedì dopo Pasqua e seguita da una festa con mercatini, musica e giochi popolari.

*The **Church of Pian Pistolla**, along the road that goes from Monteleone d'Orvieto to Città della Pieve, is noteworthy. This church was built to protect the painting on a shrine located at the crossroads for Perumpetto. This building is said to have been erected by an outraged community in reaction to the sacrilegious act of a peasant farmer, who threw his sickle against the sacred painting of the Madonna in a fit of anger. The church is traditionally used for the Holy Mass on Easter Monday, which was once celebrated on Tuesday and followed by a feast with markets, music and popular games.*





## Le Frazioni

*Nearby hamlets*

---

Nei dintorni del centro storico di Monteleone vi sono poi le frazioni, piccoli borghi di particolare interesse.

Il più esteso è Santa Maria, dove nel 1989 sono stati rivenuti gli antichissimi resti di una fornace e di una tomba alla cappuccina risalente al I-II secolo d.C. Il primo interessante manufatto, costituito da due cupole in argilla, doveva essere dedicato alla cottura di calce o laterizi, non è casuale la prossimità a una sorgente d'acqua. La struttura della fornace era stata ricavata in una cavità del terreno e presentava pareti cosparse di argilla cotta. La tomba vicina presentava una struttura piuttosto semplice: scavata nel terreno con pavimento e pareti di laterizi, conservava al suo interno i resti di una persona adulta, presumibilmente un pastore, e un corredo funebre costituito da piccoli oggetti, tra i quali una brocca e un piattino. Si tratta della testimonianza più antica di insediamento umano nel territorio di Monteleone d'Orvieto. Gli esperti della Soprintendenza Archeologica dell'Umbria che hanno condotto lo scavo non escludono, nelle immediate vicinanze della tomba, la presenza di un insediamento più vasto e di altri reperti.

*In the area surrounding the town centre of Monteleone there are several interesting hamlets, Frazioni in Italian.*

*The largest one is Santa Maria, where the ancient remains of a kiln and a Capuchin tomb that date back to the 1st-2nd century*

*A.D. were discovered in 1989. The former is an interesting structure, which consisted of two clay domes, built for firing lime and brick. The site was probably chosen due to its proximity to a water source. The structure of the kiln was set into a natural hollow in the land and had inner walls lined with fired clay. The nearby tomb had a simple structure: dug into the ground with both floor and lateral walls in brick, it contained the remains of an adult person, probably a pastor, and small burial artefacts such as a jug and a saucer. This is the oldest evidence of a human settlement in the area of Monteleone d'Orvieto. According to experts from the Superintendence for Archaeological Heritage in Umbria, who conducted the excavation, there could be a larger settlement and other sites in close proximity to the tomb.*

A pochi chilometri da Santa Maria, si trova Colle. L'abitato più antico è Colle Alto, che custodisce una piccola chiesa del 1749 dedicata a San Cristoforo. Vi è poi Colle Basso, in cui si trova la Chiesa della Madonna del Soccorso, di proprietà privata ma messa a disposizione dei fedeli. Caratteristica è la messa, nel periodo pasquale, dedicata alla benedizione delle uova sode utilizzate per la tradizionale colazione di Pasqua, in abbinamento alla celebre Torta di Pasqua al formaggio con sopra capocollo o lombetto.

Vi è infine San Lorenzo: questo piccolo centro abitato prende il nome dall'antica chiesetta che vi si trova, completamente ricostruita negli anni Sessanta del Novecento, ed è caratterizzato da antiche abitazioni ristrutturate dai residenti lasciando immutata la bellezza originaria.

*A few kilometres from Santa Maria, we find Colle. The oldest part of the hamlet is Colle Alto, where there is a small church completed in 1749, dedicated to Saint Christopher. In the lower part of the hamlet, Colle Basso, we find the Church of the Madonna del Soccorso, which is private property but open to the faithful. Here, during Easter, they usually celebrate a special Mass for the blessing of boiled eggs. They are served as part of the traditional Easter breakfast with the famous Torta di Pasqua, a delicious savoury cheese bread, and “capocollo” or “lombetto”, two excellent Umbrian cold cuts.*

*Last but not least there is the hamlet of San Lorenzo: it takes its name from a small old church located there, which was completely reconstructed in the 1960s. Most of the old residential buildings here have been lovingly restored in keeping with their original beauty.*





## 3.2 Itinerari Naturalistici

### *Nature itinerary*

---

Monteleone d'Orvieto è il luogo ideale in cui ritrovare del tempo per sé stessi e per il proprio benessere fisico e mentale. Infiniti sentieri praticabili a piedi, in mountain-bike, a cavallo o in quad vi condurranno alla scoperta della parte più autentica e selvaggia di questo paese, regalando scorci suggestivi su distese di prati fioriti, verdi colline, antichi ruderi e casali dispersi nella vegetazione.

*Monteleone d'Orvieto is an ideal place to take time for yourselves dedicated to your physical and mental well-being. There are endless tracks accessible on foot, by bicycle, on horseback or by ATV helping you to discover the most authentic wildest part of this town, with stunning views over flower meadows, green hills, ancient ruins and farmhouses immersed in the lush vegetation.*

## Percorso d'Arte

### Art Path

**Partenza e arrivo:** da S. Maria di Monteleone d'Orvieto a Fabro Scalo

**Distanza:** 2,5 km

**Dislivello:** 10 m

**Durata:** 45 min

**Difficoltà:** facile

**Fondo stradale:** strada sterrata, sentiero, asfalto

Un percorso di valenza artistica e didattico-ambientale che partendo dal centro abitato di Santa Maria (frazione di Monteleone d'Orvieto) giunge fino a Fabro Scalo. Il progetto, che in gran parte ricalca vecchi tracciati ad uso dei locali, attraversa un piccolo corso d'acqua con un guado e poi scende a valle fra boschi di quercia e campi ancora oggi coltivati fino a giungere alla Strada Statale 71, ove è previsto un attraversamento pedonale.

Da qui, costeggiando la strada asfaltata con un marciapiede, giunge fino al comune di Fabro. Ai quattro ingressi del percorso vi sono posizionate opere scultoree figurative, mentre all'interno di un'area boschiva è stato realizzato un "microgiardino d'artista", un'area dove l'artista Marco Gabriel Perli si confronta con la natura.

**Departure and arrival points:** from Santa Maria of Monteleone d'Orvieto to Fabro Scalo

**Length:** 2.5 km

**Total elevation change:** 10 m

**Average duration:** 45 min

**Difficulty:** easy

**Road surface:** dirt road, trail, asphalt

*A path of artistic, educational and environmental interest starting from Santa Maria (a hamlet of Monteleone d'Orvieto) and arriving in Fabro Scalo. This project, which mostly covers the old paths local people used to walk, crosses a small stream with a ford where you can cross then goes down the valley through oak woods and farm land to the main SS 71 road, where you will find a crossing.*

*From this point, walking on the sidewalk along the paved road, you will reach Fabro. At the four entrances to the path you can admire figurative sculptures, while inside the wood you will find an "artist's microgarden", an area where the artist Marco Gabriel Perli creates land art.*

## Da Piegaro a Città della Pieve, passando per Monteleone d'Orvieto

*From Piegaro to Città della Pieve, through Monteleone d'Orvieto*

**Partenza e arrivo:** da Piegaro a Città della Pieve

**Distanza:** 21 km

**Dislivello:** 615 m

**Durata:** 6 h

**Difficoltà:** media

**Fondo stradale:** strada sterrata, sentiero, asfalto

Dal centro di Piegaro si sale per la strada asfaltata in direzione di Montegabbione, si piega poi sulla destra per una strada sterrata che si inoltra nel bosco per lo più costituito da querce ed altre essenze forestali, quali lecci, faggi, castagni e pini. Ci troviamo non a caso in una delle aree di interesse naturalistico individuate dalla Regione Umbria per conto della Commissione Europea. Si continua sempre nel bosco sino a raggiungere la strada che porta al pittoresco borgo medievale di Monteleone d'Orvieto, in Provincia di Terni. Dopo una piacevole passeggiata fra i caratteristici vicoli del centro storico si continua scendendo per una discesa sterrata denominata "Strada del Sassone" in direzione della Valdichiana. Lungo la via si aprono panorami e scorci mozzafiato sulla valle, mentre si rimane come immersi in un armonioso contesto agricolo ove qua e là si incontrano casali sapientemente

**Departure and arrival points:** from Piegaro to Città della Pieve

**Length:** 21 km

**Total elevation change:** 615 m

**Average duration:** 6 h

**Difficulty:** medium

**Road surface:** dirt road, trail, asphalt

*From the town centre of Piegaro go up to the main road to Montegabbione, then turn right and take the dirt road that goes into the woods, where you will find oak trees and other species, such as holm oaks, beeches, chestnuts and pine trees. You won't be surprised to learn that you are in one of the region's areas of greatest natural interest and beauty, defined thus by the local authorities under a European Commission program. Keep walking through the woods until you reach the road that leads to the picturesque medieval hamlet of Monteleone d'Orvieto. After a stroll through the evocative lanes of the town centre, go down the dirt road - "Strada del Sassone" in Valdichiana direction. All along the road, you will have breathtaking views over the valley, while also being surrounded by peaceful agricultural land, dotted with beautifully restored farmhouses, which are often home to accommodation facilities or private homes.*

ristrutturati, utilizzati per ospitalità ricettiva o per abitazione.

Giunti nel fondo valle si continua in direzione Nord verso Chiusi sino a prendere sulla destra una via denominata "Strada del Cavacchione" che sale in maniera continua e ripida sino a raggiungere, in cima, il bivio sulla sinistra che conduce al centro storico di Città della Pieve.

*At the foot of the hill, go north towards to Chiusi and turn right onto the road called "Strada del Cavacchione", which rises steeply towards the road, where the road forks go left and you will reach the town centre of Città della Pieve.*

Per ulteriori  
informazioni sul percorso:  
*For further information  
on the route:*



## Il grande Anello dell'Orvietano

*The great Ring-route of the Orvieto area*

**Partenza e arrivo:** Orvieto Distanza: 168 km

**Dislivello:** 4754 m

**Durata:** 11 giorni Difficoltà: medio-elevata

**Fondo stradale:** strada sterrata, sentiero, asfalto

Il Grande Anello dell'Orvietano (GAO) è un impegnativo trekking progettato in 11 tappe per uno sviluppo complessivo di 168 chilometri, percorribile a piedi, a cavallo o in mountain bike e dedicato agli escursionisti che desiderano fruire nel modo più completo di tutti gli aspetti turistici, naturalistici e culturali del territorio dell'Orvietano. Per la percorrenza a piedi è possibile suddividere ulteriormente le tappe e sostare usufruendo delle numerose strutture ricettive della zona. L'anello non presenta particolari difficoltà escursionistiche, i dislivelli non sono mai elevati e una consistente cartellonistica facilita l'orientamento. Punto di partenza e di arrivo è Orvieto, la "città vecchia" degli etruschi, luogo di grande richiamo turistico, oltre che per il famoso Duomo, anche per le numerosissime emergenze archeologiche e storiche.

**Departure and arrival points:** Orvieto

**Length:** 168 km

**Total elevation change:** 4754 m

**Average duration:** 11 days Difficulty: medium-high

**Road surface:** dirt road, trail, asphalt

*The Great Ring-route of the Orvieto area (GRO) is a challenging trek divided into 11 sections for a total length of 168 kilometres that can either be covered on foot, horseback or mountain bike. It has been designed to allow hikers to fully enjoy all the tourist, natural and cultural features of the area around Orvieto. Each section can be further divided into shorter hikes, so that you can enjoy overnight stays in some of the accommodation facilities along the way. This ring-route does not require particular hiking skills, as there are not many steep drops or rises and the trail is clearly signposted all along. The route starts and ends in Orvieto, the Etruscan "old city", whose well-known Cathedral and many other archaeological and historical heritage sights attract many tourists every year.*



Progettato per essere percorso in senso antiorario, il GAO tocca tutti i più interessanti centri dell'Orvietano, dove si possono vivere la cultura, l'artigianato e l'enogastronomia locali: Castel

S. Giorgio, Castel Viscardo, Monte Rubiaglio, Allerona, Fabro, Monteleone d'Orvieto, Montegabbione, Castel di Fiori, Montegiove, San Vito in Monte, San Venanzo, Ospedaletto, Prodo e Corbara. I motivi di interesse paesaggistico sono altresì notevoli: la Selva di Meana, le zone calanchive, le forre (prima fra tutte quella di Prodo), il Parco Vulcanologico di S. Venanzo, il bacino del Lago di Corbara.

*Best followed anti-clockwise, the Great Ring-route of the Orvieto area reaches all the most interesting cities and hamlets, where visitors can enjoy cultural heritage, as well as handicrafts and gastronomic delights: Castel S. Giorgio, Castel Viscardo, Allerona, Monte Rubiaglio, Fabro, Monteleone d'Orvieto, Montegabbione, Castel di Fiori, Montegiove, San Vito in Monte, San Venanzo, Ospedaletto, Prodo and Corbara. This area is also rich in natural and environmental treasures: the Selva of Meana, a number of gullies and ravines (such as the area of Prodo), the Volcanologic Park of S. Venanzo and Corbara Lake.*

Per ulteriori  
informazioni sul percorso:  
*For further information  
on the route:*



## 3.3 Itinerari del gusto

### *Foodie itinerary*

Sapori inconfondibili che resistono nel tempo, la tradizione e la semplicità in tavola

*Unmistakable flavours that have stood the test of time; tradition and simplicity are served*

### Un assaggio di territorio

*A land to be savoured*

---

La cucina dell'Orvietano è profondamente segnata dalla posizione geografica in cui esso si trova.

*The cuisine from the area of Orvieto is deeply influenced by the geographical position in which it has developed.*

Siamo al confine tra tre regioni differenti: Umbria, Lazio e Toscana, in cui arte, tradizione e gastronomia si incontrano e si fondono insieme, fino a ottenere una cucina di confine fortemente legata alla tradizione e al territorio.

*The area lies on the border between three different regions: Umbria, Lazio and Tuscany, where art, tradition and gastronomy meet and blend, creating a crossover cuisine strongly interwoven with the area's geography and its traditions.*

I ricchi e folti boschi che vi si trovano sono sempre stati luoghi di caccia in cui la selvaggina abbonda, insieme a tartufi, funghi e ancora asparagi ed erbe selvatiche. Proprio per questo sono numerose le ricette a base di selvaggina, come le pappardelle alla lepre, il cinghiale alla monteleonese e gli uccelletti allo spiedo.

*The rich lush woods here have always been a rich hunting ground, where wildlife abounds along with truffles, mushrooms, wild asparagus and aromatic herbs. That is why there are many game recipes, such as pappardelle with hare sauce, wild boar stew "alla monteleonese", and wild birds roasted on the spit.*

Tartufi e funghi sono l'ingrediente principale di bruschette e sughi, mentre gli asparagi e le erbe selvatiche vengono spesso utilizzati nella preparazione di gustose frittate.

I piatti della tradizione popolare e della cucina povera di Monteleone d'Orvieto, che si possono assaporare nei ristoranti, negli agriturismi e nelle sagre paesane, sono ancora presenti nelle tavole di molte famiglie, immancabili soprattutto in occasione delle varie festività. Scopriamone alcuni!

*Truffles and mushrooms are the perfect ingredients for bruschetta toppings and pasta sauces, while asparagus and aromatic herbs are usually used to make tasty egg frittatas.*

*You can taste dishes from the popular traditional rustic cuisine of Monteleone d'Orvieto in the local restaurants, farm guest houses and at country festivals. Still present at most family tables, they are a must for all the main festivities. Let's discover some of the most famous ones!*





## Panzanella

### *Panzanella*

---

Umile e semplice piatto del recupero, tipico dell'Italia centrale, la panzanella deriverebbe dall'usanza contadina di bagnare il pane vecchio e secco per mescolarlo con le verdure disponibili nell'orto.

La preparazione di questa ricetta varia da regione a regione, da paese a paese e addirittura di famiglia in famiglia.

La ricetta della panzanella, a Monteleone d'Orvieto, prevede l'utilizzo di pane raffermo messo in ammollo con acqua e aceto, che una volta ammorbidito viene strizzato, sbriciolato e condito con cipollotto fresco, basilico, cetriolo, pomodoro, olio d'oliva e sale.

È un piatto molto fresco che viene preparato soprattutto nel periodo estivo e consumato come portata principale sia a pranzo che a cena.

*This simple rustic dish, originally created to use up leftover bread, most common in Central Italy, comes from the peasant custom of soaking stale crusty bread to then mix it with the vegetables available from the garden.*

*The panzanella recipe varies from region to region, town to town and even family to family.*

*The ingredients for panzanella as it is made in Monteleone d'Orvieto are: stale unsalted crusty bread, soaked in water and vinegar and squeezed out once softened, crumbled, then dressed with fresh onion, cucumber, tomato, extra-virgin olive oil, salt and basil.*

*It is a very light refreshing dish, prepared especially in summer time and enjoyed as a main course for either lunch or dinner.*



## Minestra di Pane

### *Bread Soup*

---

Un altro piatto del recupero a base di pane raffermo presente nella tradizione monteleonese è la minestra di pane.

Questa pietanza, consumata prevalentemente in inverno, veniva preparata nel periodo natalizio e in particolare per la vigilia di Natale.

*Another traditional dish from Monteleone for using up leftovers, based on stale bread, is “minestra di pane”.*

*This dish, mainly eaten in the winter months, was prepared during the Christmas period, in particular for Christmas Eve.*



A strati di fette di pane raffermo si alternano strati di zuppa di verdure composta da bieta, legumi locali come ceci e fagioli, castagne, patate e altre verdure di stagione che vengono dapprima scottate in padella su un soffritto di carota, sedano e cipolla, per poi essere cotte per diverse ore a fuoco lento in una pentola o "pignatta" di terracotta. Il tutto viene ricoperto da uno strato di formaggio grattugiato che, con il calore della zuppa, si fonde e crea una crosta saporita in superficie.

Per essere gustata al meglio, la minestra di pane deve essere lasciata riposare e intiepidire. È un piatto che richiede molta cura e attenzione, ma che ripaga con il suo sapore inconfondibile. Ottimo da gustare anche nei giorni successivi, riscaldato e condito a crudo con un filo di olio extravergine di oliva.

*Stale bread is layered with vegetable soup made with chard, local legumes such as chickpeas and beans, chestnuts, potatoes and other seasonal vegetables, which are first lightly fried in a pan with sautéed onions, celery and carrots, to then be boiled for several hours over a low heat in a terracotta pot, also known as "pignatta". Everything must finally be covered with a layer of grated cheese that melts in the heat of the pot, creating a savoury crust on top.*

*To best enjoy it, leave to rest and cool. This dish takes care and attention, but it repays the effort with an unmistakable flavour. Excellent eaten a day or two later too, reheated and seasoned with a drizzle of fresh extra-virgin olive oil.*

## Tagliatelle al sugo d'oca

*Tagliatelle with goose sauce*

---

Le tagliatelle al sugo d'oca, comunemente chiamato "sugo della trebbiatura", rappresentano un piatto prelibato tradizionalmente legato al periodo estivo in cui le famiglie si ritrovavano per mietere e trebbiare il grano.

Finito il lavoro nei campi, dopo giorni di fatica estenuante, caldo e sudore, nelle aie seguiva un grande momento conviviale: il pranzo della trebbiatura. Nelle lunghe e popolate tavolate il menù rurale del giorno di festa era orientato verso la carne di oca, in quel periodo dell'anno pronta e ancora tenera.

Nei forni di casa le massaie cuocevano dapprima il pane e, una volta diminuita la temperatura, infornavano gli arrosti. Nel frattempo nelle cucine, mentre i sughi con le rigaglie avanzate dell'oca cuocevano sopra il fuoco, le donne di casa impastavano le tagliatelle all'uovo.

La ricetta del sugo d'oca varia da famiglia a famiglia, tuttavia vede come ingredienti principali le rigaglie dell'oca (fegato, cuore, ventriglio – conosciuto come "mazzigo" o "maghetto" – e cresta), vino bianco, passata di pomodoro, cipolla, sedano, carota, sale e pepe a piacere.

*Tagliatelle with goose sauce, commonly called "threshing sauce", is a delicious pasta dish traditionally eaten in the summer time, when families used to gather to harvest and thresh wheat.*

*Once the working days in the fields had finished, after exhaustingly hard work, heat, sweat and tears, the time came for great conviviality: the threshing lunch. At long crowded tables, the wholesome menu for this feast day centred around goose, the animals being ready and still tender at that time of year.*

*Housewives baked the bread first in the outdoor wood-fired ovens and, once the temperature had dropped, they roasted meat. Meanwhile, as they waited for the sauce made with the goose giblets to cook, simmering over a wood fire, they made egg tagliatelle in their kitchens.*

*The goose sauce recipe changes from family to family, although it always contains goose giblets as a main ingredient (liver, heart and gizzard – called the "mazzigo" or "maghetto" in dialect – and the crest), white wine, fresh tomato sauce, onion, celery, carrot, salt and pepper to taste.*

In un tegame viene fatta imbiondire con l'olio la cipolla tagliata finemente, insieme al sedano e alla carota. Si aggiungono poi le rigaglie, che devono rosolare a fiamma viva per alcuni minuti, per poi essere sfumate con del vino bianco. A questo punto le rigaglie vengono tagliate al coltello e rimesse a cuocere a fuoco lento con la passata di pomodoro finché quest'ultima non risulti densa.

Ed ecco pronta la magia di una pasta buona e porosa, ricoperta da un sugo ricco e corposo, incredibilmente profumato e con un gusto deciso e intenso.

*In a saucepan sauté finely chopped onion, together with celery and carrots in olive oil. Add the giblets, which need to sear over a high heat for few minutes, and then deglaze with white wine. Then chop the giblets and simmer over a low heat with the tomato sauce until thickened.*

*Enjoy all the magic of a good and porous pasta, coated with an extremely rich fragrant sauce with an intense distinctive taste.*



## Cappelletti in brodo

*Cappelletti in broth*

---

Ogni piatto della tradizione ha una storia da raccontare, ma mai nessun piatto regala emozioni intense e ricordi unici quanto i cappelletti in brodo, sovrani in una tavola di Natale che si rispetti.

Dietro questo piatto si nasconde la preparazione e l'attesa della festa, l'amore e il calore della famiglia, il piacere e il divertimento: un mix di emozioni racchiusi in piccoli cappelli di pasta con un cuore di carne che donano un'esplosione di sapore in bocca.

Per la pasta occorrono farina e uova, mentre per il ripieno la ricetta della tradizione monteleonese prevede l'utilizzo di carne di pollo, maiale e manzo, prosciutto crudo o mortadella. Per il brodo si utilizzano invece gli "odori" e il cappone.

Il ripieno è formato dalla carne, ben tritata, scaldata in un'ampia padella a fuoco vivo con burro, sale e pepe. Quasi a fine cottura vi si aggiunge il prosciutto o la mortadella, a seconda dei gusti, insieme al parmigiano e alla noce moscata.

*Every traditional dish has its own story to tell, but never has a dish given such intense emotions and unique memories as cappelletti in broth, the crowning glory of any Christmas table worth mentioning.*

*Behind this dish lies the preparation for and expectation of the feast, love and warmth of the family, joy and amusement: a mix of emotions all wrapped up in little pasta hats with a meat filling that is an explosion of flavour on the palate.*

*To make the pasta you need flour and eggs, while for the filling the traditional recipe in Monteleone requires chicken, pork and veal, as well as ham or mortadella. While for the broth you need onions, celery, carrots and a capon.*

*The filling is made with finely minced meat, seasoned with salt and pepper and cooked in a wide pan with butter, over a high heat. Just before it's done, add the ham or mortadella, whatever you prefer, together with parmigiano cheese and nutmeg.*

La pasta viene rigorosamente tirata a mano: al centro della spianatoia viene posta una montagnetta di farina, al centro della quale si apre uno spazio dove vengono aperte le uova. Il composto, dapprima battuto con la forchetta, viene poi impastato a mano e spianato poco alla volta con un mattarello, fino a ottenere una sfoglia sottilissima. Con una tazzina o un bicchiere da caffè la sfoglia viene tagliata a piccoli cerchi, al centro dei quali si pone un pizzico di impasto. Si procede ripiegando la pasta a mezzaluna, congiungendone le estremità, e si termina chiudendola conferendole la tipica forma a "cappelletto".

Il brodo si ottiene facendo cuocere a lungo il cappone in abbondante acqua con carote, sedano e cipolla. Di tanto in tanto la schiuma che si forma in superficie viene eliminata con un mestolo e, prima di cuocervi i cappelletti, il brodo viene passato con un passino o con un panno bagnato e strizzato.

I cappelletti vengono serviti caldi e rappresentano il piatto tipico del pranzo di Natale. Più recentemente vengono preparati anche nella versione asciutta, conditi con il ragù di carne.



*The pasta must be hand-made: in the centre of a pastry board, make a hill with your flour and then create a hole in the middle to crack the eggs into. First whisk the eggs with a fork and then slowly incorporate the flour into the wet mixture, then knead the dough by hand, stretching and folding it frequently. Once the dough is soft and elastic, flour the pastry board and put the pasta dough back onto it, then press to flatten. Using a mattarello (rolling-pin) start to roll-out the dough, turning it after every roll to get a round shape; roll and stretch the dough with the mattarello and keep turning it until you get a very thin sheet of pasta. With an espresso cup or a small glass, cut the sheet of pasta into circles and put a little filling in the centre of each one. Fold the circles into a half-moon, sealing them well, and then join their extremities to get the traditional "cappelletti" shape.*

*For the broth, simmer the capon in plenty of water with carrots, celery and onion, until the meat is tender. From time to time, use a skimmer to remove the foam that collects at the top and, before boiling the cappelletti, remove the capon and strain the soup through a strainer or a dampened cloth.*

*The Cappelletti must be served hot and they are the centre piece of the traditional Christmas lunch in this area. More recently, they are sometimes also served in the "dry broth" version, that is dressed with meat ragù.*





## Pollo alla rabbiona

*Braised chicken "alla rabbiona"*

---

Un altro piatto immancabile sulle tavole dei monteleonesi è il pollo alla "rabbiona", ovvero all'arrabbiata, un secondo piatto di carne semplice e succulento, da abbinare alla torta cotta sotto la brace e alle erbette campagnole ripassate in padella. Il pollo viene fatto rosolare in padella con aglio, olio, peperoncino e rosmarino, poi sfumato con del vino bianco e finito di cuocere a fuoco lento con la polpa di pomodoro.

Viene tradizionalmente servito con la torta cotta sotto la brace, anche conosciuta come "torta al testo": un'alternativa al pane preparata con farina, acqua, un pizzico di sale e bicarbonato, cotta sotto la cenere del camino. La preparazione di questa torta coincideva spesso con i grandi lavori dei campi come la mietitura, la vendemmia o l'uccisione del maiale. Occorreva allora saziare uomini robusti con un cibo di lunga digestione, che permettesse di risparmiare il più prezioso pane.



*Another must on the tables of the inhabitants of Monteleone is chicken "alla rabbiona", or angry chicken: a simple succulent meat dish, excellent combined with "torta cotta sotto la brace", a traditional flatbread cooked under the ashes of an open fire, and cooked greens. Brown the chicken in a pan with garlic, extra-virgin olive oil, chili pepper and rosemary, deglaze with white wine and braise over a low heat with chopped tomatoes.*

*This dish is traditionally served with "torta cotta sotto la brace", also called "torta al testo": an alternative to bread made with flour, water, a pinch of salt and baking soda, which was once cooked under the hot ashes of an open fire. This "torta" was usually made whenever there was hard work to be done on the farm, such as wheat and grape harvesting or killing the pig. At these times it was necessary to feed strong hard-working men with hearty food that would take a while to digest and allow peasants to save their more precious bread for another time.*

## La Tradizione in forno

### *Traditional baking*

---

Elemento che caratterizzava in passato le abitazioni contadine, il forno a legna era considerato l'anima della casa in quanto forniva calore e cibi fragranti, preparati secondo tradizioni antiche. Eccone alcuni esempi, facili da trovare anche nelle panetterie locali.

*The wood-fired oven was once considered the heart and soul of any farmhouse and it was an essential feature to have. In fact, it provided heat and fragrant food, prepared according to age-old traditions. Here are a few examples, easily found in the local bakeries.*

## Lumachelle

### *Lumachelle*

Le lumachelle sono rustici antichi e gustosi, preparati con farina, uova, lievito, strutto, pecorino, pancetta e un pizzico di sale e pepe, arrotolati su sé stessi e cotti in forno.

Il nome di questa specialità deriva con ogni probabilità dalla forma che presenta, molto simile a una chiocciola.

*Lumachelle are tasty traditional pastries made with flour, eggs, yeast, lard, pecorino cheese, pancetta and a pinch of salt and pepper, rolled in a snail shape and baked.*

*In all probability, the name of this delicacy comes from its shape, very similar to a “small snail” or lumachella.*



## Torta co'le friccirole (torta con i friccioli o ciccioli)

*"Torta co' le friccirole" ("Friccioli" or "ciccioli bread")*



Una variante molto simile alle lumachelle è la torta con i ciccioli del maiale, in monteleonese nota come "Torta co' le friccirole".

Gli ingredienti sono: farina, uova, lievito, parmigiano o pecorino romano, strutto o olio extravergine di oliva e ciccioli.

Farina, uova, lievito e strutto vengono impastati a mano fino a ottenere un composto omogeneo, che viene poi messo a lievitare. Vi si aggiunge poi un pizzico di farina, insieme al parmigiano o pecorino e ai ciccioli e si impasta di nuovo. Una volta pronto, l'impasto viene disposto in una taglia e viene cotto in forno per circa un'ora.

*This bread called "torta co' le friccirole" in Monteleone, better known as "torta con i friccioli" in standard Italian, is a very similar to lumachelle.*

*The ingredients for this flat bread are: flour, eggs, yeast, parmigiano cheese or pecorino romano cheese, lard or extra- virgin olive oil and ciccioli: the leftover crispy bits of pork fat, obtained when rendering its fat into lard, similar to pork scratchings.*

*Whisk the eggs and then mix them with the flour, yeast and lard, knead until you get a soft dough. Let the dough rest and prove. Add a pinch of flour, together with parmigiano or pecorino cheese and the ciccioli, then knead again. Once proved again, put the dough on a baking tray and bake for about one hour.*

Questa torta o pizza veniva preparata in inverno, durante il periodo dell'uccisione del maiale. Oggi viene invece prodotta durante tutto l'anno.

La zona collinosa e boschiva di Monteleone d'Orvieto e dell'Umbria in generale è sempre stata il luogo ideale per l'allevamento del maiale. È per questa ragione che molti piatti hanno come ingrediente principale questa carne saporita. Un antico detto recita "del maiale nun se butta gnente" (del maiale non si butta niente), tutte le parti dell'animale vengono infatti cucinate e mangiate, dalle orecchie, alla cotenna, alle zampe.

Il condimento della cucina di un tempo si basava quasi esclusivamente sul grasso del maiale, l'olio di oliva era infatti più prezioso e caro, veniva prodotto in quantità esigue e fungeva da merce di scambio per consentire l'approvvigionamento di generi alimentari di primo consumo.

La sugna, ovvero il grasso che ricopre gli intestini del maiale, veniva fusa e versata in un canovaccio, spremuta e infine insaporita con l'aggiunta di aromi. La parte colata era il famoso e tanto utilizzato strutto, mentre la parte di carne residua formava i ciccioli o "friccioli", appetitosi bocconcini che venivano salati e utilizzati in varie ricette.

*This bread or 'pizza' was traditionally prepared in winter time, after killing the pig, while now it is made all year round.*

*The hilly forest land of Monteleone d'Orvieto, and Umbria in general, have always been an ideal place for pig farming. For this reason, most of the traditional dishes use this tasty meat as their main ingredient. There is an old saying in dialect "del maiale nun se butta gnente" (nothing is thrown away from the pig). Indeed, every part of the animal, from the ears and the rind to the trotters is cooked and eaten here.*

*In the past, dishes were usually dressed and made tastier with pork fat, extra-virgin olive oil was in fact more valuable and expensive; it was produced in small quantities and used as a commodity to trade for essential foodstuffs.*

*The flare fat, which is the fat surrounding the digestive organs of the pig, was rendered and strained through a cloth, squeezed and finally flavoured with herbs and spices. The filtered fat was the better known and more widely used leaf lard, while the leftover fat membrane formed the ciccioli or friccioli, tasty morsels that were salted and used in various recipes.*

## Biscotti all'anice

*Biscotti all'anice (Savoury Aniseed Biscuits)*

I biscotti all'anice sono delle squisite ciambelline di origine medievale a base di farina, acqua, strutto, anice e un pizzico di sale.

Nascono dalla tradizione contadina e, per la loro lavorazione, costituiscono un prodotto a lunga conservazione in grado di mantenersi croccante e saporito per diversi giorni.

Caratteristica principale dei biscotti all'anice è la doppia cottura. Dopo aver allungato l'impasto e conferito ai biscotti la tipica forma intrecciata, si procede con l'immersione in acqua bollente per alcuni minuti, per poi terminare con la cottura in forno.

*Biscotti all'anice are exquisite savoury biscuits, made in the shape of a figure-of-eight. The recipe is of medieval origins and the biscuits are made with flour, water, lard, aniseed and a pinch of salt.*

*This is a traditional country recipe and, because of how they are prepared, they keep well and remain crunchy and tasty for several days.*

*The most important element in preparing biscotti all'anice is the double cooking process. Roll-out small pieces of dough with your palms to get long thick spaghetti, then make the traditional shape of a figure eight and cook them in boiling water for a few minutes. Lay on a dry cloth, then bake until the surface is brown and crispy.*



## Torte di Pasqua

*Torte di Pasqua (Easter Bread)*

Questa prelibatezza tipica della tradizione umbra è presente in tutte le tavole nel periodo pasquale. Ne esistono due varianti: una al formaggio da accompagnare a capocollo, lombetto o uova sode benedette e da gustare durante la tradizionale colazione della mattina di Pasqua, e una dolce all'anice e cannella, da abbinare alle uova di cioccolato.

Per la preparazione della torta al formaggio si utilizzano chiodi di garofano, noce moscata e cannella, farina, uova, lievito, strutto, pecorino tagliato a cubetti, parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Per le torte dolci si utilizzano invece anice, cannella, farina, zucchero, uova, lievito, strutto e buccia di limone. Entrambe le torte richiedono tempi di lavorazione e lievitazione piuttosto lunghi e sono caratterizzate dalla forma a panettone ottenuta grazie a particolari stampi in alluminio, un tempo in coccio, che conferiscono loro una consistenza molto soffice e leggera.

La tradizione vuole ancora oggi che una parte dell'impasto delle torte di Pasqua al formaggio venga lasciata per la preparazione delle pupe e dei galletti. Le nonne o le zie erano infatti solite utilizzare la rimanenza dell'impasto per creare delle bambole da donare alle nipotine e dei galletti per i nipotini. All'interno dell'impasto vi si poneva poi un uovo benedetto in segno di buon auspicio.

*This traditional Umbrian delicacy is served at every Easter meal. Two versions do exist: the savoury cheese version, enjoyed with capocollo, lombetto or the blessed boiled eggs, and the sweet version with aniseed and cinnamon, excellent with chocolate Easter eggs.*

*To make the cheese torta di Pasqua you need cloves, nutmeg and cinnamon, flour, eggs, yeast, lard, pecorino cheese cut into cubes, grated parmigiano cheese, salt and pepper.*

*To make the sweet torta di Pasqua you need instead aniseed, cinnamon, flour, sugar, eggs, yeast, lard and lemon zest.*

*Both recipes take a long time to prepare and prove and are characterized by their traditional panettone shape, obtained using special aluminium moulds, once made of terracotta, giving them a very soft light consistency.*

*According to tradition, some of the dough must be used for the preparation of the "pupe" (dolls) and "galletti" (cockerels). Grandmothers or aunts used to make cheese bread dolls for their granddaughters and nieces and cheese bread cockerels for their grandsons and nephews with any leftover dough. A blessed egg was often put inside to wish the recipient good luck.*



LE TRE SORELLE SRLS  
PANE PIZZE E DOLCI TRADIZIONALI

ANICE

LE TRE SORELLE SRLS  
PANE PIZZE E DOLCI TRADIZIONALI

TORTA AL TESTO



# 4 Prodotti tipici

## *Traditional products*



### La cultura del vino e dell'olio di oliva

*A heritage of wine and olive oil*

---

Piccolo angolo di paradiso lontano dal caos delle grandi metropoli, terra a misura d'uomo dove ancora oggi sono vive le antiche tradizioni contadine, Monteleone d'Orvieto è da molti apprezzato per la sua ricchezza storica e culturale, nonché per i suoi incantevoli paesaggi ricchi di verde, dove regnano incontrastati la vite e l'ulivo.

L'olio d'oliva e il vino sono infatti pilastri della cultura enogastronomica di questo paese e rappresentano amore e passione per la terra, motivo di orgoglio, bene inestimabile da preservare e tramandare di generazione in generazione.

*A little piece of heaven far from the chaos of large towns and cities, an area with an excellent quality of life, where rural traditions are still alive and kicking, Monteleone d'Orvieto is well-known for its historical and cultural heritage, as well as for its enchanting verdant scenery, where vineyards and olive groves reign supreme.*

*Extra-virgin olive oil and local wine are the keystones of culinary traditions in this town. They are symbolic of the love and dedication that people here have for the land, they are fiercely proud of it, as a precious heritage to be preserved and handed down through the generations.*

# L'Olio

## *Extra-Virgin Olive Oil*

---

Le colline che caratterizzano il territorio monteleonese costituiscono l'habitat naturale per la coltivazione degli olivi, piante belle, forti e generose, capaci di resistere a lungo nel tempo.

Dal 1997 l'Umbria ha ottenuto il prestigioso riconoscimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta) per l'olio extravergine di oliva su tutto il suo territorio. Tra le cinque sottozone figurano i Colli Orvietani, di cui Monteleone d'Orvieto fa parte.

La DOP Umbria, accompagnata dalla menzione geografica "Colli Orvietani" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà Moraiolo, in misura non superiore al 15%, Frantoio, in misura non superiore al 30% e Leccino, in misura non superiore al 60%.

*The hilly terrain of Monteleone is ideal for growing olive trees: beautiful, strong, generous plants that can live for many years.*

*In 1997, Umbria obtained the prestigious "DOP" (PDO - Protected Designation of Origin) quality seal for extra-virgin olive oil across the whole region. Among the five areas into which the PDO region is divided you will find the "Colli Orvietani" (Orvieto Hills), to which Monteleone d'Orvieto belongs.*

*The Umbria DOP along with the geographic indication "Colli Orvietani", indicates that the extra-virgin olive oil is obtained using the following olive varieties: no more than 15% Moraiolo, no more than 30% Frantoio and no more than 60% Leccino.*



Per garantire gli standard qualitativi della Denominazione di Origine Protetta, la resa delle olive in olio è molto bassa e non può superare il 17%.

Nei mesi di Ottobre e Novembre i campi brulicano di persone che, armate di reti, cesti, scale e rastrelli, si dedicano alla raccolta delle olive. È uno spettacolo per gli occhi e per lo spirito, che ripaga la fatica con un prodotto di eccellente qualità e dalle numerose proprietà benefiche.

In questo periodo i frantoi del territorio sono aperti ai visitatori desiderosi di assistere all'affascinante processo di molitura e di scoprire come si estrae il prezioso oro verde umbro. Da non perdere le degustazioni di olio appena franto, dal colore intenso tendente al verde, dal profumo deciso e fruttato e dal forte sapore caratterizzato da note amarognole e piccanti al tempo stesso, esaltato dalle fette di pane tostato: le tanto semplici quanto prelibate "bruschette".

*In order to guarantee the quality standards of the DOP, the yield is very low and mustn't exceed 17%.*

*In October and November harvesting begins and the fields fill with people armed with nets, baskets, ladders and harvesting combs. Although it's hard work, the harvest is a feast for both the eyes and the soul, every effort is repaid with an excellent quality product with numerous beneficial properties.*

*In this period of the year, the local olive mills are open to visitors who want to see the fascinating milling process and discover how the precious "green gold" of Umbria is obtained. The chance to participate in freshly milled olive oil tastings is not to be missed. The oil's intense colour tending to green, distinctive fruity aroma, strong flavour with pungent spicy sensations, set off in the best possible way on toasted local bread: the simplest but most delicious "bruschetta".*





La condizioni ambientali e di coltura delle olive sono tradizionali e caratteristiche della zona, in accordo con i dettami dell'agricoltura biologica. I terreni, di natura arenacea, sono sabbiosi e ad alto contenuto di scheletro.

La raccolta viene eseguita a mano, con l'ausilio di agevolatori soffici, e la molitura viene eseguita a freddo entro poche ore dalla raccolta per non alterare le proprietà organolettiche del frutto.

*The environmental conditions and growing techniques you will find here are traditional to this area, farming techniques are usually 100% organic. The soil is sandy in this rocky terrain and has an underlying sandstone structure.*

*Harvesting is done manually, using flexible vibrating combs, and the olives are cold-pressed within a few hours of harvesting to maintain their organoleptic properties.*

## Il Vino

### *Wine*

---

Il legame che unisce il territorio orvietano al vino è profondo e antichissimo. Qui l'enologia affonda le sue radici ai tempi degli Etruschi, glorioso quanto misterioso popolo che si stabilì nella parte occidentale della regione più di 3000 anni fa.

Il prestigio del vino orvietano fu molto alto in epoca Etrusca. La sua fama tornò poi a splendere e a diffondersi nel Medioevo e nel Rinascimento grazie a vescovi, cardinali e papi che soggiornarono a Orvieto e nel suo comprensorio.

La presenza di questa bevanda era molto forte e numerosi sono i documenti che attestano grande considerazione per il vino da parte del Comune di Orvieto. Il più antico documento che descrive il territorio orvietano, il Catasto del 1292, testimonia la presenza delle vigne in tutti i pivieri, castelli e ville del contado.

In the area around Orvieto there is a very deep and ancient bond with wine. Here wine making dates back to the time of the Etruscans, a glorious and mysterious people who settled in the western part of the region more than 3000 years ago.

The wines of Orvieto were very prestigious in Etruscan times. Later, in the Middle Ages and Renaissance, they became famous once more, thanks to the many bishops, cardinals and popes who spent time in Orvieto and the surrounding area.

There are many documents that bear witness to the importance that the Commune of Orvieto placed on their wine, which could be found across a vast area. The oldest document describing the Orvieto area, the land registry of 1292, cites the presence of vines in every pивiere, castle and villa in the countryside.



Pene severissime erano previste per coloro che osavano vendere il vino per un altro o per coloro che non lo marcavano con il sigillo comunale. Ai "Custodi segreti del vino" veniva affidato l'arduo compito di vigilare e punire i frodatori.

La qualità del vino prodotto nel territorio era tanto apprezzata che celebri pittori come il Pinturicchio e il Perugino chiesero che parte del compenso per le loro opere fosse conferito in vino buono.

In epoche successive, in Umbria come in altre regioni d'Italia, il vino era prodotto in grande quantità, in quanto considerato fondamentale risorsa di sostentamento per coloro che lo producevano. Questo comportò una tendenza ad aumentare la resa e quindi puntare sulla quantità, a scapito della qualità.

Con il rilancio dell'enologia e della viticoltura, dagli anni 1960 si è tornati a una maggiore attenzione agli equilibri ambientali e alla qualità del prodotto, tanto da portare al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata.

L'analisi delle produzioni di uva e vino ottenute evidenzia una situazione stabile nel tempo, con una media di circa 5.000 hl di vino prodotto ogni anno. Questo a testimonianza di come l'uomo sia intervenuto nel corso dei secoli per il mantenimento del prodotto, tramandando di generazione in generazione le tradizionali tecniche di coltivazione che, grazie al progresso scientifico e tecnologico, hanno contribuito ad accrescere la qualità dei vini del Comprensorio orvietano.

Extremely harsh punishments existed for those who dared to sell wine for someone else and those who did not mark bottles with the official seal of the municipality. The "secret guardians of wine" were entrusted the daunting task of controlling and punishing transgressors.

The wines produced in this area were so highly thought of that famous painters such as Pinturicchio and Perugino even asked for part of their remuneration to be paid in good quality wine.

In the centuries that followed, not only in Umbria but also in other regions of Italy, wine was produced in large quantities as it was one of many people's main sources of livelihood. This led to a tendency toward increasing the yield, shifting the focus to quantity to the detriment of the quality.

With the relaunch of wine making and viticulture, in the 1960s, more attention was paid to environmental issues and the quality of the product, so much so that the region gained the Protected Designation of Origin quality seal (DOP).

An analysis of grape and wine yields shows a stable situation over time, with an average of about 500,000 litres of wine produced every year. This demonstrates how work done over the centuries to protect this product, handing down ancient cultivation techniques from generation to generation, together with scientific and technical progress, have improved the quality of the wines from the Orvieto area.

## Orvieto DOC

*Orvieto DOC*

---

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Orvieto Doc" sono ottenuti dai seguenti vitigni: Trebbiano toscano, detto anche Procanico, e Grechetto per un minimo del 60%, a cui concorrono altri vini a bacca bianca non aromatici e idonei alla coltivazione in Umbria, per un massimo del 40 %.

La zona di produzione dell'Orvieto bianco DOC è divisa in "Orvieto Classico", la zona storica compresa nella Valle del fiume Peglia, a ridosso della città, e "Orvieto", che si estende tutto intorno e comprende i Comuni di Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano e una parte del viterbese nel Lazio, con i Comuni di Bagnoregio, Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Graffignano e Lubriano.

L'Orvieto secco, dal colore giallo paglierino talvolta tendente al verde, risulta al naso delicato e fruttato; anche in bocca conferma delle note fruttate che sul finale tendono all'amarognolo.

*Wines bearing the Controlled Designation of Origin "Orvieto DOC" are made using the following varieties: Trebbiano toscano, also known as Procanico, and Grechetto, which make up at least 60% of the blend, to which other non-aromatic white varieties suitable for cultivation in Umbria can be added as long as they do not exceed 40%.*

*The appellation area of the white Orvieto DOC is divided into "Orvieto Classico", the historic area around the river Peglia valley close to the town, and "Orvieto", which includes the municipalities of Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano and part of the province of Viterbo (Lazio) including the municipalities of Bagnoregio, Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Graffignano and Lubriano.*

*The dry version of Orvieto DOC, is straw-yellow in colour with hints of green, it is delicate and fruity to the nose while on the palate it confirms these fruity notes with a bitter finish.*

È un vino fresco e beverino che per l'eleganza che lo caratterizza può essere bevuto sia come aperitivo che per accompagnare un pasto. Si sposa molto bene con fritti, carni bianche, pesce ed erbe aromatiche. Viene servito a una temperatura tra i 6 e gli 8°C.

L'Orvieto ottenuto da uve stramature attaccate da botrytis, costituisce una vera perla enologica. Denominato "Muffa Nobile" e prodotto in numero limitato, questo vino dolce costituisce una delle massime espressioni dei vini dell'Umbria. Presenta un colore dorato antico e un bouquet avvolgente, con note di frutta caramellata, fiori bianchi, miele, frutta secca e candita sul finale. In bocca è dolce e vellutato, percorso al tempo stesso da una vena sapida-acida in grado di mantenere il vino sempre vivace. Questo vino estremamente persistente si abbina bene ai dessert, ottimo con paté di fegato e formaggi erborinati o come vino da meditazione. Viene servito a una temperatura compresa tra i 12 e i 14 °C, per esaltarne al meglio i profumi.

*It is a fresh and easy drinking wine, which can be consumed alone as an aperitif or paired with food thanks to its remarkable elegance. It is excellent with fried food, white meats, fish and aromatic herbs. It should be served between 6 and 8°C.*

*The "Orvieto", made with overripe botrytised grapes, is a real gem of oenology. You will find it under the name "Muffa Nobile" (Noble Rot) and it is produced in limited quantities. This sweet wine is one of the finest examples of excellence in Umbrian winemaking. It is antique golden yellow in colour with an enveloping bouquet, with notes of caramelised fruit, white flowers, honey, and closing notes of dried and candied fruits. On the palate it is velvety, although its sapidity and acidity keep it well-balanced. This wine has a lingering persistence, and while it is excellent with desserts, it is also perfect with liver pâté, blue cheeses or as a wine to sip after dinner. It should be served between 12 and 14 °C, to enhance its aromatic qualities.*



## DOC Rosso Orvietano o Orvietano Rosso DOC

*Rosso Orvietano DOC*

Dal 1998 viene riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso", che rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione Umbria. I vini della denominazione Rosso Orvietano sono ottenuti principalmente da vitigni quali: Aleatico, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero e Sangiovese, che ne costituiscono almeno l'85% e ai quali possono concorrere altri vini a bacca rossa idonei alla coltivazione per la regione e in misura non superiore al 15%.

La zona di produzione di queste uve ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni dei comuni di Alleron, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano e San Venanzo.

*The Controlled Designation of Origin "Rosso Orvietano" or Orvietano Rosso" was recognised in 1998; it represents one of the most important wine-growing areas in the Umbria region. Wines bearing the Rosso Orvietano designation are mainly obtained from the following varieties: Aleatico, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero and Sangiovese, which make up at least 85% of the blend, to which other red varieties suitable for cultivation in the region can be added as long as they do not exceed 15%.*

*The appellation area for these grape varieties includes the province of Terni; the municipalities of Alleron, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano and San Venanzo.*



La caratteristica principale di questo vino è quella di rappresentare più una zona che un singolo vitigno. Il Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" si distingue per un bel colore rosso rubino, talvolta con riflessi violacei; al naso ha un odore intenso ed erbaceo e in bocca è morbido, elegante e vellutato.

Si accompagna molto bene a preparazioni di carni e viene servito a 15-17 °C, può essere consumato fino a 4 anni dalla vendemmia.

*The essence of this wine is that it does not represent a single variety, but rather a geographical area. The "Rosso Orvietano" or "Orvietano Rosso" has a vibrant ruby red colour, sometimes with hints of violet; to the nose it is intense with herbal notes, while on the palate it is soft, elegant and velvety.*

*It is excellent with meat dishes, should be served between 15 and 17°C, and consumed within 4 years of the vintage.*



## La Pera di Monteleone

*The Monteleone Pear*



Monteleone d'Orvieto è il luogo di origine di un'antica varietà di pera oggi a rischio di estinzione.

Conosciuta come "frutto dei patriarchi" o "bistecca del contadino" per le elevate proprietà nutritive e per l'ottima serbevolezza, anche nota come "Pera Papera" per il caratteristico colore giallo e per il peduncolo che ricorda il becco dell'animale, la pera di Monteleone viene tradizionalmente coltivata in vigorosi e produttivi alberi isolati, un tempo utilizzati per delimitare confini o colture diverse.

Compare come prima citazione nella nota opera "Herbario Novo" del 1585 di Castore Durante da Gualdo (1529-1590), in cui l'autore riporta un elenco di varietà di pere tra le quali inserisce anche quella «di Montelione».

*Monteleone d'Orvieto is home to an ancient pear variety at risk of extinction.*

*Known as the "patriarchs' fruit" or "peasant's steak" for its excellent nutritional properties and long shelf life, it is also called the "duck pear" because of its distinctive yellow colour and the stalk that looks like a beak. The Monteleone pear is traditionally cultivated as vigorous and highly productive lone trees, once used to fix the boundaries between different crops.*

*The earliest documentation of this variety was found in the "Herbario Novo", written in 1585 by Castore Durante da Gualdo (1529-1590), where the author gave a list of pear varieties, including those "from Montelione".*





Questa coltivazione di pera rustica e resistente si raccoglie nella prima decade di ottobre e si mantiene a lungo nei mesi autunnali e invernali. Prima dell'era del frigorifero si conservava appesa in trecce in luoghi freschi e asciutti, oppure stesa in graticci.

La pera di Monteleone presenta una polpa bianca e compatta, non troppo granulosa, saporita e aromatica. Si consuma prevalentemente cotta. Un tempo costituiva insieme alle castagne l'ingrediente ideale per la preparazione di caloriche zuppe dolci, molto usata anche la cottura in forno con il miele. Oggi viene utilizzata per la preparazione di confetture e crostate di frutta, ottima anche in abbinamento con il cioccolato.

*This rustic firm pear is harvested in the first ten days of October and keeps for a long time during the autumn and winter months. Before the invention of the refrigerator, it used to be preserved hung in braids in cool dry rooms or laid out on mats.*

*The pear has white compact flesh, which is a little grainy but flavoursome and aromatic. It is usually eaten cooked. Together with chestnuts, it was traditionally the ideal ingredient to prepare rich sweet soups or served baked honey. It is now used to make jams and fruit tarts, also excellent paired with chocolate.*

## Il Croco di Monteleone

*The Monteleone Crocus*

---

A Monteleone d'Orvieto e in altri paesi limitrofi si produce una delle gemme culinarie più preziose dell'Umbria: lo zafferano.

Questa spezia dal colore giallo, caratterizzata da una nota aromatica avvolgente e raffinata, deriva dagli stimmi del fiore violaceo *Crocus Sativus*.

Originario dell'Asia Minore, lo zafferano fu introdotto in Europa dai conquistatori Arabi.

La sua produzione in Umbria è documentata a partire dal XIII secolo d.C. ed è ricordata anche nello Statuto di Monteleone del 1407, che prevedeva pene salatissime per coloro che arrecavano danno in "orto croco" o che osavano rubarlo.

*In Monteleone d'Orvieto and some of the nearby towns one of the most precious culinary treasures of Umbria is produced: saffron.*

*This yellow spice has an intense refined aromatic note, and comes from the stigmas of the violet flower *Crocus Sativus*.*

*Native to Asia Minor, saffron was introduced to Europe by the Arab conquerors.*

*There is evidence of its cultivation in Umbria dating back to the 13th century AD, as confirmed by the Statute of Monteleone of 1407, which imposed heavy fines on those who caused harm to "crocus fields" or who dared to steal it.*





Monteleone d'Orvieto fa parte del Consorzio "Il Croco di Pietro Perugino" che, nato nel 2002, conta ad oggi 31 soci le cui aziende ricadono nella zona di produzione che si estende dall'Alto Orvietano al Lago Trasimeno. Grazie a un rigoroso disciplinare di produzione che regola tutte le fasi produttive e di confezionamento della spezia, il marchio del Consorzio garantisce ai consumatori la qualità e la tracciabilità del prodotto, che viene commercializzato esclusivamente in stimmi al fine di preservarne la massima purezza.

*Monteleone d'Orvieto is part of the Consortium "Il Croco di Pietro Perugino" (The Crocus of Pietro Perugino), founded in 2002 and now numbering 31 members with their farms in the appellation area that covers territory from north of Orvieto to the lake Trasimeno. Thanks to strict production regulations for the entire production and packaging cycle, the Consortium label guarantees the quality and traceability of the product, which is sold exclusively in whole threads to ensure the highest purity.*





# Le fornaci

## *The Kilns*

Monteleone d'Orvieto è stato nel corso dei secoli luogo di produzione di interessanti materiali musivi ed edili.

Le tracce più antiche di manufatti realizzati in laterizio rimontano al I-II secolo d.C. e coincidono con i materiali rinvenuti nella tomba di epoca romana scoperta nella frazione di Santa Maria. Le prime testimonianze scritte legate alla tradizione delle fornaci a Monteleone d'Orvieto risalgono al XIV secolo, periodo in cui è attestato un coinvolgimento di validissimi artigiani montelesini nella fornitura di materiali musivi per il cantiere del Duomo di Orvieto, primi fra tutti Mastro Consilio Dardalini.

La fabbrica vetraria di Monteleone fu costruita intorno al 1310 per soddisfare la necessità di tessere musive per la decorazione della facciata del Duomo di Orvieto. Era probabilmente situata in "Contrada del Sassone", la zona di campagna a sud del centro storico. Le maestranze provenivano anche dal vicino Castello di Piegara, dove esisteva un'altra fabbrica vetraria nata dall'emigrazione di alcuni vetrai veneti in seguito al decreto della Serenissima Repubblica di Venezia di trasferire tutte le fornaci nell'isola di Murano.

*For centuries, interesting mosaic and building materials have been produced in Monteleone d'Orvieto.*

*The oldest traces of brickwork structures date back to the 1st- 2nd century AD and consist of the remains of a Roman tomb discovered in Santa Maria. The first documented evidence of working kilns in Monteleone d'Orvieto is from the 14th century. It is known that there were very talented artisans living in the town at that time, Mastro Consilio Dardalini being the most eminent among them. They provided mosaics used in building the Cathedral in Orvieto.*

*The glass kiln in Monteleone was built around 1310 to meet the demand of glass tesserae for the decoration of the Cathedral façade in Orvieto. It is thought to have been located in the area of "Contrada del Sassone", in the countryside to the south of the town centre. Glassmakers also came from the nearby Castello di Piegara, where another glass factory existed due to the migration of Venetian glassmakers after it was decreed by the Most Serene Republic of Venice that all glassworks in Venice be moved to the island of Murano.*



Dal 1321, forse per insufficienza di materiale, l'architetto Maitani si rivolse alla fabbrica di Piegaro, dove l'arte vetraria è sopravvissuta nei secoli e ha portato in tempi recenti alla costruzione di una più grande e moderna vetreria.

Se la fabbrica vetraria ebbe vita relativamente breve a Monteleone d'Orvieto, le fornaci per la fabbricazione di laterizi rimasero in attività fino agli anni Cinquanta del Novecento, mantenendo metodi di lavorazione antichissimi e in linea con la tradizione artigiana.



Il lavoro nelle fornaci si svolgeva durante la bella stagione. L'argilla veniva dapprima setacciata per eliminare le impurità, come pietre, conchiglie fossili o pezzi di legno, per poi essere lavorata con l'acqua fino a ottenere un impasto omogeneo e compatto: il "pastone". L'impasto così ottenuto veniva posto in appositi stampi di legno e successivamente pressato per garantire una maggiore compattezza al mattone.

*From 1321 onwards, perhaps due to a shortage of materials, the architect Lorenzo Maitani turned to the factory in Piegaro for supplies. Here the art of glassmaking has survived over the centuries, with the recent construction of a bigger and more modern glass factory.*

*The glassworks in Monteleone d'Orvieto were active for a relatively brief period, whereas the kilns for the production of bricks were functional up to the 1950s, still using age-old traditional processing methods.*

*The craftsmen worked the kilns during the warmer months. First they sifted the clay to remove impurities, such as stones, fossil shells or wood fragments, then mixed it with water to make a smooth compact mixture: "il pastone" (the big mix). They packed this mix into wooden moulds which were then pressed to ensure optimum density of the bricks.*

Con un regolo e poi con la mano si procedeva alla fase di "allisciatura". A questo punto i mattoni venivano messi a essiccare al sole, prima di procedere con la fase più delicata e complessa: la cottura.

Molti erano i tipi di mattone prodotti: quelli normali da costruzione, i più spessi detti "mattacchioni", usati a vista per le facciate (come nel caso della Torre dell'Orologio), le piastrelle della stessa superficie ma più sottili, usate per i solai, le tegole di tipo romano e i coppi.

La lavorazione dei mattoni costituiva una vera e propria arte, che richiedeva da parte dei fornai esperienza e competenza notevoli. La fase di cottura in particolare era estremamente complessa e delicata, il fornaciaio doveva infatti temperare il forno per almeno tre giorni prima di cuocere i mattoni e doveva regolare la temperatura per evitare di fondere il materiale o alterarne le caratteristiche.

È grazie a questa importante tradizione che il centro storico di Monteleone può vantare edifici interamente costruiti e sapientemente decorati con prodotti locali di notevole livello artistico e qualità.

*With a straightedge and then by hand, they proceeded with the "allisciatura", or smoothing. Finally the bricks were left to dry in the sun, before finishing them in the most delicate and complex step: firing.*

*A wide variety of bricks were made: classic building bricks, thicker ones called "mattacchioni" (jokers), used for dressing façades (such as those you can see on the Clock Tower), thinner tiles of the same surface area (used for ceilings), Roman pantiles and roof tiles.*

*Brick making was a real art and required considerable experience and expertise. In particular, firing was an extremely complex and delicate process. In fact the kiln needed to be tempered for at least three days before firing bricks and the temperature had to be carefully regulated to stop the bricks becoming molten or altered in any way.*

*It is because of this important heritage that the centre of Monteleone is home to such finely decorated buildings constructed entirely from locally produced bricks.*

# 6 Calendario manifestazioni ed eventi

*Festivals and events*

Religione, cultura, folclore, arte e gastronomia... un anno di eventi e manifestazioni per grandi e piccini.

*Religion, culture, folklore, art, food and wine... a year of events and festivals for young and old.*

## 6 Gennaio: Presepe Vivente

*January 6 : Presepio Vivente (Living Nativity)*

---

Uno dei mesi più apprezzati dai bambini è Gennaio.

In occasione della festa liturgica dell'Epifania, il 6 Gennaio, si conclude all'interno del centro storico il tradizionale Presepio Vivente di Monteleone.

Protagonisti di questo giorno speciale sono i Re Magi, Gaspere, Melchiorre e Baldassarre, che in sella ai loro cavalli giungono finalmente alla capanna di Gesù portando con sé oro, incenso e mirra.

Dai doni dei Re Magi a Gesù proviene la tradizione di regalare dolci e giocattoli a tutti i bambini. Questa usanza si incrocia con la leggenda della Befana, che in questo giorno dona golosi dolcetti ai bimbi buoni e cenere e carbone ai bimbi più dispettosi.

*January is one of the months your children will appreciate most.*

*On the liturgical celebration of the Epiphany, 6th January, the town centre hosts the final day of the traditional Living Nativity of Monteleone.*

*The biblical figures celebrated on this special day are the Magi, Caspar, Melchior and Balthasar, arriving at the manger on horseback, bringing gifts of gold, frankincense, and myrrh.*

*The Italian tradition of giving sweets or toys to children on the Epiphany comes from the gifts brought by the Magi to Jesus. This custom blends with the legend of Befana, an ugly old lady who comes on her broomstick on this special day to bring delicious sweets to the good children or ash and charcoal to the naughty ones.*

Si dice che durante il loro lungo viaggio fino a Gerusalemme, i Magi si fossero fermati a casa di questa vecchietta e che l'avessero invitata a unirsi a loro.

Le Befana rifiutò e lasciò che i Magi partissero da soli, ma poi si pentì e decise di seguirli in sella alla sua scopa. Nel buio della notte non riuscì a più a trovarli, così decise di lasciare un dono a ogni bambino nella speranza di trovare anche Gesù.

E proprio al termine di questa bellissima giornata ricca di momenti densi di significato, la Befana passa al Circolo Arci di Santa Maria per incontrare tutti i bambini, giocare con loro e donargli piccoli e gustosi regalini!

*Legend has it that during their long journey to Jerusalem, the Magi knocked on Befana's door and asked her to join them.*

*The old lady refused their invitation and let the Magi go, but she later regretted it and decided to follow them on her broomstick. In the dark of the night she could not find them, thus she decided to leave a present for every child in the hope of finding Jesus.*

*At the end of this lovely eventful day, Befana will visit the "Circolo Arci" in Santa Maria, meet you and your children, have fun together and give sweet little gifts to everyone!*



## Gennaio – Febbraio: Carnevale

*January – February: Carnival*

---

Nel periodo di Carnevale, presso il Palazzetto dello Sport o il Circolo Arci di Santa Maria, viene organizzata una festa in maschera per tutti i bambini del paese.

Ingredienti della giornata? Colori, musica, divertimento e dulcis in fundo degustazioni di dolcetti della tradizione portati da ogni famiglia!

Immane per questa festività le "frappe", conosciute in altre regioni d'Italia come "chiacchiere" o "bugie": sono delle striscioline o nodi di pasta fritta spolverate di zucchero a velo, bagnate da alchermes o servite con crema pasticcera, crema al mascarpone o cioccolato. Sempre presenti anche le "castagnole", gustosissimi bocconcini di pasta fritta avvolti da miele o cosparsi di alchermes.

*During Carnival, at the sports hall - "Circolo Arci" - in Santa Maria, you will find a fancy-dress party for all the children in town.*

*What goes into making this day? Colours, music, fun and last but not least tasting the traditional sweets and cakes brought by every family!*

*Don't miss the chance to try "frappe", also known as "chiacchiere" or "bugie" in other regions of Italy: strips or knots of fried dough, dusted with icing sugar, drizzled with Alchermes liqueur or served with crème pâtissière, mascarpone cream or chocolate. "Castagnole" are also worth trying, exquisite little beignets of fried dough, drizzled with honey or Alchermes liqueur.*



## Marzo – Aprile: Pasqua

*March – April: Easter*

---

Durante il periodo pasquale molti sono gli eventi legati alla religiosità, come la benedizione dei ramoscelli d'ulivo nella Domenica delle Palme, la benedizione delle case e delle famiglie nella settimana Santa, la lavanda dei piedi il giovedì e la benedizione delle uova sode e delle torte di Pasqua il sabato Santo.

A questi eventi religiosi viene spesso unito un evento gastronomico dedicato alle Torte di Pasqua, prodotti della tradizione umbra frutto di impegno, pazienza ed esperienza che si tramandano da generazioni.

Il giorno di Pasquetta la Messa si celebra presso la Chiesina dell'Immacolata Concezione di Pian Pistolla, comunemente denominata "La Madonnuccia", recentemente ristrutturata e riaperta al culto il 17 aprile 2017. Anticamente questa Messa veniva celebrata per facilitare la Comunione Pasquale, altrimenti difficile da ricevere nel giorno di Pasqua. Seguivano i festeggiamenti con mercatini, bancarelle di dolci tipici e giochi popolari come il tiro alla fune, la corsa dei sacchi, il tiro alle brocche e l'albero della cuccagna. Oggi alla Messa segue una colazione conviviale tra tutti i partecipanti.

*During Easter you can participate in many religious events, such as the blessing of olive branches on Palm Sunday, the blessing of homes and families during the Holy week, foot washing on Thursday and the blessing of boiled eggs and Torte di Pasqua on Holy Saturday.*

*These religious events are often combined with gastronomic events where you can try Torte di Pasqua, a traditional Umbrian bread made with diligence, patience and skill, handed down through the generations.*

*On Easter Monday, Mass is celebrated at Chiesina dell'Immacolata Concezione in Pian Pistolla, a church which also affectionately named "La Madonnuccia", recently restored and reopened for worship on the 17th of April 2017. This Mass is traditionally celebrated to enable every church member to take Holy Communion, which is otherwise often difficult take on Easter Sunday due to the sheer number of people present. After the religious service, people used to celebrate with markets which included stalls with traditional sweets and cakes and popular games, such as the tug of war, a sack race, the jug throw and the greasy pole.*

*These days Mass is followed by a celebratory breakfast buffet for all participants.*

## Giugno (una settimana): Sagra degli Gnocchi

*June (for one week): Sagra degli Gnocchi (Gnocchi Festival)*

---

Ad aprire le danze per i festeggiamenti estivi è la Sagra degli Gnocchi, una manifestazione nata nel 2000 nella frazione di Santa Maria per volontà di un gruppo ristretto di giovani e divenuta negli anni uno degli eventi gastronomici più importanti del comprensorio.

Re indiscussi di questa settimana dedicata alla buona cucina e al divertimento sono gli gnocchi, un piatto povero legato alla vita contadina a base di patate, acqua e farina, fatto rigorosamente a mano e arricchito da squisiti sughi preparati con materie prime di qualità. Pomodoro, ragù, sugo d'oca, profumo di bosco, zafferano e salsiccia, cinghiale, pomodorini e funghi porcini, gamberetti e zucchini al profumo di limone... ce n'è per tutti i gusti!

La cucina è in funzione 24 ore su 24 per tutta la durata della manifestazione e si organizza in squadre di lavoro che si alternano nei turni notturni, principalmente dedicati alla produzione degli gnocchi. Il resto della giornata è poi dedicato ai sughi e ai secondi piatti, anch'essi cucinati secondo le ricette della tradizione contadina umbra.

Orchestre e gruppi di fama locale e nazionale allietano le serate di tutta la settimana della sagra, insieme ad artigiani e produttori del territorio.

*Sagra degli Gnocchi opens the dancing season that is part of the programme of summer events. Created in 2000 by a small group of young people, this festival is held in the hamlet of Santa Maria and has become one of the most important food festivals of this area.*

*Gnocchi, a rustic country dish is the centrepiece of this week- long event celebrating good food and family fun. The gnocchi are handmade using potatoes, water and flour and served with rich sauces made with excellent ingredients. Fresh tomato sauce, ragout, goose sauce, profumo di bosco (cream sauce with mushrooms and truffles), saffron and sausage sauce, wild boar sauce with cherry tomatoes and porcini mushrooms, shrimp and zucchini sauce with a hint of lemon... there's something for everyone!*

*The kitchen staff work around the clock for the duration of the festival, the gnocchi are made by hand during the night while the sauces are made during the day. The staff prepare the sauces and meat dishes, according to traditional Umbrian country recipes.*

*Enjoy the party atmosphere of this festival during the evenings with music performed by well-known national orchestras and bands. You will also find products made by local artisans and craftsmen.*

L'area pub, per i più giovani, è animata da musica dal vivo rock, jazz, soul, reggae e commerciale, mentre l'area dei mercatini e della grande pista da ballo è dedicata al liscio e ai tormentoni dell'estate. L'area bimbi, attrezzata con gonfiabili, quad e giochi di vario genere e difficoltà è poi il luogo ideale dove far giocare e divertire i propri bambini mentre si balla, si passeggia per i mercatini o si ascolta della buona musica.

Nell'area dei giardini pubblici e del campo sportivo, dove è presente un chiosco aperto tutta l'estate, a ridosso della Sagra degli Gnocchi si tengono tornei di calcio a 5 e tornei di briscola aperti a tutti, con in palio premi in denaro o trofei per i migliori classificati. Un'opportunità per bruciare calorie prima di cena e per rilassarsi e divertirsi in compagnia di vecchie e nuove amicizie dopo.

Per rimanere aggiornati sulle date dell'evento, i menù del giorno e gli spettacoli serali:

*If you like singing along as you dance, the pub area plays a selection of rock, jazz, soul, reggae, pop music and live music, it's the perfect place to spend the rest of the night. If you prefer ballroom dancing and summer hits, join the crowd on the main dance floor near the market stalls. While you dance, browse the market or listen to good music, let your children play in the kid's area, equipped with inflatables, quad bikes and a range of other games.*

*In the public gardens and sports ground, a kiosk is open for the whole summer. Here you can play five-a-side football or briscola card tournaments organised as part of the Sagra degli Gnocchi. These tournaments are open to all those interested, with cash prizes and trophies for the best players. It's a good chance to burn off a few calories before dinner or to relax and have fun with old friends and new afterwards.*

*For further information, dates, the menu and the entertainment programme:*

[gnocchi.santamaria@libero.it](mailto:gnocchi.santamaria@libero.it)

 [www.sagradegliagnosticchi.eu](http://www.sagradegliagnosticchi.eu)

 Sagra Gnocchi



## Luglio (una settimana): Festa di San Lorenzo

July (one week): Festival of San Lorenzo

Ed ecco che le calde sere d'estate si animano con la Festa di San Lorenzo, una manifestazione organizzata e promossa dal Comitato Pro San Lorenzo che dal 2005, grazie all'aiuto e alla partecipazione di numerosi cittadini, celebra la musica, il divertimento e il buon cibo.

Durante tutta la settimana, presso i giardini pubblici di San Lorenzo, è possibile gustare le ottime pizze cotte sul forno a legna di diversi gusti, le tipiche torte al testo con erba cotta e salsiccia, le tortucce dolci e salate e la buonissima carne alla brace, cotta con l'impegno e la dedizione che i volenterosi signori del luogo dimostrano ogni anno.

*The Festival of San Lorenzo brings a festive atmosphere to the warm summer nights, organized for the first time in 2005 and promoted by the "Pro San Lorenzo" Committee. Come and enjoy this festival celebrating music, entertainment and good food, with to the help and participation of numerous locals.*

*In the public gardens of San Lorenzo, for the whole week, you can taste various excellent types of pizza cooked in a wood-fired oven, as well as traditional torta al testo with cooked greens and sausages, "tortucce" (sweet or savoury fried pizzas) and delicious grilled meat, cooked by willing local volunteers, men who work hard demonstrating their dedication and commitment to this event every year.*



---

Simpatiche iniziative vengono organizzate ogni sera: si inizia con "aperimusic" al chiosco, per proseguire con pesca, lotteria o torneo di calcetto, e finire sulla pista da ballo con musica da discoteca, latina o liscio in sottofondo.

Per rimanere aggiornati sulle date dell'evento, i menù del giorno e gli spettacoli serali:

*Every evening they organize enjoyable events: you can start with "aperimusic" at the kiosk, try your luck at the wheel of fortune or the lucky dip, participate in the five-a-side tournament, then head onto the dance floor to groove the night away to disco music, Latin American rhythms or classic ballroom standards.*

*For further information, dates, the menu and the entertainment programme:*

 Comitato Pro San Lorenzo (@comitato.prosanlorenzo)



## 29 Giugno: Santi Patroni Pietro e Paolo e "Notte delli Luminari"

*June 29: Peter and Paul Patron Saints Day and "Notte delli Luminari"  
(Night of the Lights)*

In onore dei Santi Patroni Pietro e Paolo si tiene ogni anno la Notte delli Luminari, un evento storico istituito per la prima volta con lo statuto trecentesco del Castello di Monteleone e ancora oggi molto sentito dalla comunità monteleonese.

In questa notte speciale veniva offerto da parte delle autorità del Comune alla Collegiata di Monteleone un cero di cinque libbre da accendere nei giorni di festa di tutto l'anno. Tutta la comunità partecipava con calore a questo evento volto a omaggiare i suoi Santi Protettori.

La tradizione dell'offerta del cero è durata ufficialmente fino alla fine dello Stato Pontificio, si è trasformata poi in una rievocazione storica in costume trecentesco che fa rivivere a tutti i partecipanti il particolare momento della consegna del cero.

*Notte delli Luminari is celebrated every year, in honour of the Patron Saints Peter and Paul. This historic event was held for the first time under the 14th-century statute of the Castle of Monteleone and still holds a special place in the hearts of the local people.*

*On this evocative night, representatives from the Commune present a five-pound candle to the Collegiate Church of Monteleone, to be lit on holiday celebrations throughout the year. The whole community participates in this event celebrating their Patron Saints with great enthusiasm.*

*The tradition of presenting the candle was officially sanctioned until the end of the Papal State. The evocative historical event in 14th century costumes was started later and gives you the opportunity to relive this special ceremonial moment.*



## Prime due settimane di Agosto: La Rimpatriata

*August (first half): La Rimpatriata (Homecoming)*

Agosto è il mese dell'anno più ricco di eventi, turisti e monteleonesi emigrati in altre città italiane o estere che tornano al bel paese per trascorrere le vacanze estive in compagnia di amici e parenti.

È proprio in questo mese che, nel 1965, nacque **"La Rimpatriata"**, una manifestazione ideata dall'Associazione Turistica Pro Loco con lo scopo di accogliere nel periodo delle ferie estive i paesani costretti per ragioni economiche ad abbandonare Monteleone in cerca di fortuna.

Numerosi e interessanti sono gli eventi che vengono organizzati in occasione di questa manifestazione: mostre pittoriche e fotografiche, concerti, spettacoli teatrali, giochi popolari, serate danzanti... ma i veri pilastri di queste festività, divenuti ormai eventi immancabili nel Ferragosto monteleonese, sono la **Sagra degli Umbrichelli**, il **Corteo Storico** e la **Corsa del Carro**.

*August is the busiest month of the year, it's peak tourist season and many people who were born in Monteleone and later moved to other Italian towns or abroad, finally come home to spend their summer holidays with friends and relatives.*

*In 1965 the Pro Loco Tourism Association founded **"La Rimpatriata"** during this month. An event held to welcome home people from Monteleone who have left in search of a brighter future, who are back for the summer holidays.*

*At this festival, you can attend many interesting events: painting and photography exhibitions, concerts, theatrical productions, folk games and dances. The main events of this unmissable celebration during Monteleone's Mid-August holidays is the **Sagra degli Umbrichelli** (Umbrichelli Festival), the **Historical Parade** and **Corsa del Carro** (Wagon Race).*





## Sagra degli Umbrichelli

*Sagra degli Umbrichelli (Umbrichelli Festival)*

La Sagra degli Umbrichelli, nata nel 2006 per celebrare questa amatissima pasta fatta a mano monteleonese e umbra, è diventata il cuore pulsante della Rimpatriata.

Gli Umbrichelli, conosciuti anche come Umbricelli, Strangozzi o Pici, sono un piatto semplice e povero della tradizione culinaria di questo paese.

Erano spesso presenti nelle tavole dei monteleonesi perché economici e allo stesso tempo gustosi, anche con sughi semplici ricavati dai prodotti dell'orto. Gli ingredienti sono farina, acqua e un pizzico di sale, lavorati fino a ottenere un impasto omogeneo dal quale si ricavano spaghetti irregolari e grossi simili a lombrichi, in monteleonese "umbrichi", dai quali deriva il nome.

La sagra è espressione culturale di una cucina tradizionale e autentica, nella quale si fondono antiche ricette e ricordi di pasti conviviali, condivisi nei campi come ricompensa del duro lavoro svolto.

*Sagra degli Umbrichelli, organized for the first time in 2006 to celebrate the much-loved local handmade pasta of Monteleone and Umbria in general, is right at the centre of La Rimpatriata.*

*Umbrichelli, also known as Umbricelli, Strangozzi or Pici, are a simple rustic pasta dish, traditional in this town.*

*They were often served on family tables in Monteleone because they were both cheap and tasty, prepared with simple sauces made with fresh garden produce. To make Umbrichelli you will need flour, water and a pinch of salt; mix the dough and roll-out irregular thick spaghetti by hand, they look like earthworms, which are called "umbrichi" in Monteleone, hence the name "umbrichelli" (small earthworms).*

*This festival is a celebration of authentic traditional cuisine, where the ancient recipes bring to mind the hearty pick-nicks and laughter which once followed hard work in the fields.*

Il menù è ricco di piatti tipici, cucinati con amore e dedizione nelle calde giornate di agosto dalle instancabili signore del paese, che riportano a tavola i sapori del passato. Fanno parte degli antipasti salumi e formaggi locali, crostini rustici e panzanella. Ai primi piatti a base di umbrichelli, conditi con sughi tra i quali spiccano l'aglione, l'amatriciana, il cinghiale in bianco alla monteleonese, l'oca, funghi e tartufo e cacio e pepe, si aggiungono poi secondi piatti a base di carne e contorni che variano di giorno in giorno.

Il minimo comune denominatore di questa manifestazione è l'amore per Monteleone, espresso in momenti di festa, solidarietà e convivialità.



Per rimanere aggiornati sulle date dell'evento, i menù del giorno e gli spettacoli serali:

*The menu includes traditional dishes, cooked with love and dedication during these hot days of August by the hard-working ladies of the town, giving you the opportunity to sample flavours from the past. As a starter, you can taste local cheeses and cold cuts, rustic “crostini”, toasted bread with chopped tomatoes or chicken liver pâté, and panzanella. You can choose among pasta dishes such as umbrichelli all'aglione (pasta with tomato, giant garlic and chili sauce), umbrichelli all'amatriciana (with tomato, onion, chili, guanciale – cured pork cheek - and pecorino romano cheese), umbrichelli with white wild-boar sauce “alla monteleonese”, goose sauce, mushrooms and truffles or “cacio e pepe” (cheese and black pepper). The menu of meat dishes and vegetables changes daily.*

*The cornerstone of this festival is the locals love for their hometown, which creates a convivial party atmosphere of solidarity with those forced to live further afield.*

*For further information, dates, the menu and the entertainment programme:*

✉ [info@prolocomontelediorviato.it](mailto:info@prolocomontelediorviato.it) 🌐 [www.prolocomontelediorviato.org](http://www.prolocomontelediorviato.org)

🍷 Sagra degli umbrichelli 🍷 La Rimpatriata

## Corteo Storico e Corsa del Carro

*Historical Parade and Corsa del Carro*

---

Il 16 Agosto si tiene ogni anno il Corteo Storico di Monteleone d'Orvieto, una rievocazione storica in costume medievale che si ispira alla divisione esistente nel Castello dal 1300 al 1400, tra i Conti di Montemarte, guelfi molto legati ai Monaldeschi di Orvieto, e i Conti di Marsciano, anche conosciuti come Bulgarelli o Conti di Parrano.

Alla sfilata, ideata e realizzata per la prima volta nel 1981 prendendo come riferimento lo Statuto del Castello del 1407, partecipano più di 400 figuranti che ricreano gli usi e i costumi dell'epoca.

Apri il Corteo Storico l'Amministrazione Comunale, alla quale seguono i membri delle Nobili Casate di Montemarte e Marsciano.

*On the 16th of August you will have the chance to see or even join in with the Historical Parade in Monteleone d'Orvieto, an evocative historical parade in medieval costumes inspired by rivalry between the two leading families who lived in the Castle between the 14th and 15th century: the Guelf Counts of Montemarte, closely connected to the Monaldeschi Family of Orvieto, and the Counts of Marsciano, also known as the Bulgarelli or Counts of Parrano.*

*About 400 people take part in this parade, held for the first time in 1981 drawing inspiration from the 1407 Statute of the Castle, recreating the customs and traditions of the time.*

*Representatives from the Commune open the parade, followed by costumed members of the Noble Families of Montemarte and Marsciano.*



A reggere le fila della manifestazione vi è l'Ente Corteo Storico "Castrum Montis Leonis", chiamato a controllare la veridicità storica e la qualità del corteo e a giudicare le varie controversie riguardanti il Palio, noto come "Corsa del Carro".

Al termine della sfilata, che inizia all'interno del centro storico e culmina al "Campo delli Giochi", ovvero il campo sportivo di Monteleone, si tiene una corsa con il tradizionale carro agricolo che vede 6 contradaïoli delle due rispettive Casate contendersi il Palio in un'avvincente corsa all'ultimo secondo.

L'affascinante storia del Palio del Carro ebbe inizio nel 1981, quando ancora esistevano quattro rioni: il Torrione, la Porta, il Borgo e San Rocco. Continuò fino al 1996, anno in cui si decise di trasformare il Palio in una disfida a cavallo in cui i quattro cavalieri delle due Nobili Casate dei Conti di Marsciano e Montemarte si contendessero la vittoria della "Giostra del Giglio".

*The Association "Ente Corteo Storico Castrum Montis Leonis" organises the event and ascertains the historical accuracy and quality of the parade and ensures that the "Corsa del Carro" race is properly organised.*

*At the end of the parade, which starts from the town centre and moves towards the "Campo delli Giochi", the sports field of Monteleone, you can watch an exciting race between two teams of 6 competitors representing the two areas of the town. A gripping race that is hotly contested until the very last second. They push a traditional farm wagon to win the "Palio", a hand painted banner.*

*The fascinating story of the "Palio del Carro" started in 1981, when four neighbourhoods participated: Torrione, Porta, Borgo and San Rocco. It continued in this way until 1996, when they decided to change the competition into a horse race, four horsemen representing the two Noble Families of the Counts of Marsciano and Montemarte challenged each other to win the "Giostra del Giglio" (The Joust of the Fleur-de-lis).*



Dal 1997 la sfida consisteva quindi in una corsa a cavallo da una linea di partenza comune, "la mossa", per prendere uno dei due drappi posti a 2,80 m di altezza e depositarlo per primi in uno dei due cesti posizionati a 20 metri dalla linea dello strappo. La gara era suddivisa in manche, delle quali risulta vincitore e poteva accedere alla finale il cavaliere che per primo apponeva per due volte consecutive il drappo all'interno del cesto. La finale era la prova decisiva per aggiudicarsi il Palio e il trofeo individuale, ovvero il "Paliotto".

*From 1997, the challenge consisted of a horse race starting from a place called "la mossa" (the move), where the horsemen had to snatch one of two cloths hung at a height of 2.8 metres and deposit it in one of two baskets 20 metres from the finishing line. The challenge was played in rounds, where every winning horseman who placed the cloth inside the basket first, two consecutive times, could run in the final race. This was crucial to win the Palio and the individual horseman's trophy - the "Paliotto".*



La Giostra del Giglio era una corsa molto entusiasmante, seppure pericolosa per cavalieri e cavalli, che avevano spazi di manovra estremamente ridotti per la velocità raggiunta in gara. Nel 2018, per volontà unanime dell'Ente promotore – l'Associazione Turistica Pro Loco di Monteleone – e dei due Casati contendenti, si è tornati alla tanto amata Corsa del Carro, la competizione più autentica e sentita del paese.

*The "Giostra del Giglio" was a very exciting but dangerous race, both for the horsemen and horses, due to the very narrow race track and the breakneck speeds. In 2018, by unanimous agreement between the promoter – the Pro Loco Tourism Association – and the two challenging neighbourhoods, the beloved and more ancient Corsa del Carro was brought back.*

Le Nobili Casate dei Conti di Marsciano e Montemarte appartenevano infatti a un tipo di aristocrazia rurale, la cui fonte principale di ricchezza era legata ai possedimenti terrieri nel contado orvietano. E quale strumento agricolo rappresenta al meglio e fin dall'antichità le scene di vita contadina, se non il carro? Rimasto immutato nel tempo e ampiamente usato in tutte le campagne del territorio, il carro era inoltre prodotto a Monteleone d'Orvieto da alcune fiorenti botteghe artigiane di carrai e falegnami, rimaste attive fino agli anni Sessanta del Novecento.

Il 16 Agosto è per tutta la popolazione una giornata speciale, carica di orgoglio, passione, emozione e competizione. Le due Casate vivono i giorni che precedono la contesa con molta intensità, fervore e spirito goliardico che si manifesta soprattutto in Piazza Bilancini in occasione del "Lancio della Sfida": l'evento di apertura del Corteo Storico e Corsa del Carro nel quale gli Araldi delle Casate dei Nobili Conti di Montemarte e dei Conti di Marsciano si lanciano singolar tenzone per la conquista del Palio.

*The Noble Families of the Counts of Marsciano and Montemarte belonged to the rural aristocracy, whose main source of income came from their landholdings in the countryside around Orvieto. What better agricultural vehicle to choose to represent rural life from ancient times than the wagon? It has stayed with us, unchanged over time and is used in every field in the countryside; flourishing wainwrights and carpenters workshops existed in Monteleone d'Orvieto until the 1960s.*

*The 16th of August is a very special day for the whole community, there is a great sense of belonging, passions and emotions run high in the spirit of competition. Tension builds in the two neighbourhoods during the days preceding the challenge, excitement, joy and humour, bubble over in Piazza Bilancini during the "Lancio della Sfida" (Issuing the challenge): the opening event of the Historical Parade and Corsa del Carro where heralds of the Noble Counts of Montemarte and the Counts of Marsciano issue the Palio challenge.*



La competizione tra le due Casate richiama le lotte per la supremazia e il governo del Castello di Monteleone, trasformando la contesa a volte cruenta in un'avvincente corsa contro il tempo, che non solo coinvolge e anima i figuranti, ma attira anche numerosi turisti, affascinati dalla bellezza dei costumi e dalla magia della Corsa del Carro.

Per rimanere aggiornati sulle date dell'evento:

*The palio is evocative of the struggle for supremacy over and governance of the Castle of Monteleone, turning the bloody disputes of the past into an amazing race against time, which grips and impassions the participants, attracting numerous tourists. Come and admire the beauty of the costumes, live the magic of the Corsa del Carro race.*

*For further information, dates and timing of the event, please see:*

✉ [info@prolocomontelediorviato.it](mailto:info@prolocomontelediorviato.it) 🌐 [www.prolocomontelediorviato.org](http://www.prolocomontelediorviato.org)  
 📌 Nobile Casato dei Conti di Montemarte (@CasatoMontemarte)  
 📌 Casato Conti di Marsciano (@CasatoContidiMarsciano)





## Dicembre: Natale in Festa e Presepio Vivente

*December: "Natale in Festa" and "Presepio Vivente"*

---

Nel mese di Dicembre il paese si prepara ogni anno a festeggiare il Natale con due importanti appuntamenti, ormai entrati a far parte della tradizione monteleonese.

Il primo, che si tiene nella frazione di Santa Maria l'8 Dicembre, è Natale in Festa, una giornata ricca di eventi per grandi e bambini.

Lungo le vie del piccolo e grazioso borgo viene allestito un mercatino dell'artigianato e dei prodotti tipici nel quale è possibile ammirare, gustare e acquistare prodotti di vario genere.

Una delle attrattive principali della giornata è il tradizionale Presepe Monumentale, splendido frutto di lavoro collettivo da parte degli abitanti della frazione.

Nella piazzetta vicina viene allestita l'area bimbi, un luogo di puro divertimento fatto di animazione, laboratori, spettacoli di magia, giocolieri, sputafuoco e molto altro ancora.

*Every year in December, the town starts to get ready for Christmas.*

*Two important events have become traditions in Monteleone:*

*The first one, held in Santa Maria on December 8, is "Natale in Festa", a fun day for both adults and children.*

*Along the lanes of this pretty little hamlet, you will find market stalls selling craftwork and traditional products, where you can stop and browse, taste and buy a range of products.*

*One of the main attractions of this event is the traditional Monumental Nativity Scene, the result of a collective effort made by a large number of local people.*

*In the nearby square, you will find a children's play area, a space dedicated to pure fun and enjoyment, with entertainment, workshops, magic shows, jugglers, fire-eaters and much more.*



Un'ottima occasione per assaporare lo spirito e la magia del Natale!

I festeggiamenti proseguono poi con uno degli eventi che più caratterizza Monteleone d'Orvieto in questo periodo dell'anno: il **Presepio Vivente**, uno dei presepi più belli e suggestivi di tutta l'Umbria.

Questo evento, forte di una lunga tradizione grazie all'impegno dell'Associazione Culturale Presepio Vivente, si pone l'obiettivo di ricreare scene di vita quotidiana ai tempi della nascita di Gesù, attraverso personaggi reali che fanno rivivere antiche arti e mestieri dell'epoca.

Suggestione, tradizione, emozioni: la cornice di questo bellissimo quadro è il meraviglioso centro storico del paese, che la notte della Vigilia di Natale e nei pomeriggi di Santo Stefano, del 1 e del 6 Gennaio, apre le sue porte alla storia e alla spiritualità per un affascinante viaggio alla scoperta di una dolce e familiare Natività.

Questo incredibile progetto, ottenuto grazie a passione e dedizione che si rinnovano ogni anno, offre ai visitatori un'occasione unica per scoprire Monteleone d'Orvieto e i suoi scorci suggestivi attraverso antichi profumi, suoni e sapori che riportano indietro nel tempo.

*A great opportunity to get into the magical spirit of Christmas!*

*Christmas celebrations continue with one of the most important events, which makes Monteleone d'Orvieto unique at this time of the year: the **Living Nativity**. Here you will find one of the most enchanting and fascinating nativities held in the whole of Umbria.*

*Come and discover this fascinating event, now a long-standing tradition thanks to the Cultural Association "Presepio Vivente", capturing scenes of daily life from the time of Jesus' birth, live representations of ancient arts and crafts allow you to take a step back in time.*

*Enchanting and captivating traditions against the backdrop of this beautiful medieval town centre, walk through the gates into the history and spirituality of a lovely Christmas Nativity. Held on Christmas Eve, the afternoon of December 26th and January 1st and 6th.*

*This incredible event is possible every year thanks to the hard work and commitment of the community, offering you an exclusive opportunity to discover Monteleone d'Orvieto and its charming sights along with age-old flavours, sounds and smells that take you back in time.*



Fra vicoli e piazze illuminate, in cui riecheggiano le voci squillanti dei mercanti e i suoni prodotti dagli artigiani al lavoro, e luoghi di penombra, occupati da lebbrosi scalzi e laceri in cerca di sorrisi ristoratori da parte dei passanti e da trafficate e affollate osterie, si dipana il cammino che vi condurrà al momento più intenso e toccante della visita: un'umile stalla, un giaciglio povero e... un Bimbo appena nato.

*Walk through the lanes and squares, where you will hear the echoes of the merchants' shrill voices and the sounds of artisans working, visit the shadowy corners, where you will meet ragged barefoot lepers begging for a smile, stop at the crowded taverns, before reaching the most touching and spiritual moment of your tour: a humble stable, a poor manger and a new born Baby.*

Per rimanere aggiornati sulle date e gli orari dell'evento:

[presepiomonteleone@gmail.com](mailto:presepiomonteleone@gmail.com)  Presepio Vivente di Monteleone d'Orvieto







# 7 Servizi e numeri utili

*Key services and telephone numbers*

## **Impianti sportivi/ Sports facilities:**

- Palazzetto dello Sport "Marco Barbanera" (Sports hall)

Via Sandro Pertini – 05017, Monteleone d'Orvieto (TR)

+39 0763.834021

-  [comune@comune.monteleone.tr.it](mailto:comune@comune.monteleone.tr.it)
-  [comune.monteleonedorvieto@postacert.umbria.it](mailto:comune.monteleonedorvieto@postacert.umbria.it) (PEC)
-  [www.comune.monteleone.tr.it](http://www.comune.monteleone.tr.it)
-  Comune di Monteleone d'Orvieto (@Monteleonedorvieto)

- Campo Sportivo/ Sports field

Via Sandro Pertini – 05017, Monteleone d'Orvieto (TR)

+39 0763.834021

-  [comune@comune.monteleone.tr.it](mailto:comune@comune.monteleone.tr.it)
-  [comune.monteleonedorvieto@postacert.umbria.it](mailto:comune.monteleonedorvieto@postacert.umbria.it) (PEC)
-  [www.comune.monteleone.tr.it](http://www.comune.monteleone.tr.it)
-  Comune di Monteleone d'Orvieto (@Monteleonedorvieto)

- Campo da Tennis "Ugo Uccellini" (Tennis court)

Via Sandro Pertini – 05017, Monteleone d'Orvieto (TR)

+39 0763.834021

-  [comune@comune.monteleone.tr.it](mailto:comune@comune.monteleone.tr.it)
-  [comune.monteleonedorvieto@postacert.umbria.it](mailto:comune.monteleonedorvieto@postacert.umbria.it) (PEC)
-  [www.comune.monteleone.tr.it](http://www.comune.monteleone.tr.it)
-  Comune di Monteleone d'Orvieto (@Monteleonedorvieto)
-  Circolo tennis 'Ugo Uccellini' Monteleone d'Orvieto (@circolotennisugouccellini)

- Campo da calcetto/ Soccer field

Giardini Pubblici, Frazione San Lorenzo – 05017, Monteleone d'Orvieto (TR)

Giardini Pubblici, Frazione Santa Maria – 05017, Monteleone d'Orvieto (TR)

+39 0763.834021

-  [comune@comune.monteleone.tr.it](mailto:comune@comune.monteleone.tr.it)
-  [comune.monteleonedorvieto@postacert.umbria.it](mailto:comune.monteleonedorvieto@postacert.umbria.it) (PEC)
-  [www.comune.monteleone.tr.it](http://www.comune.monteleone.tr.it)
-  Comune di Monteleone d'Orvieto (@Monteleonedorvieto)

ASL Fabro (Local Health Service): +39 0763.832831

Biblioteca Comunale (Public Library): +39 0763.834021

Carabinieri: +39 0763.834012

Comune (Town hall): +39 0763.834021

Corteo Storico (Historical Parade Association): +39 0763.834021

Farmacia Monteleone (Chemist's): +39 0763.834172

Farmacia Santa Maria (Chemist's): +39 0763.835333

Misericordia (health and emergency services): +39 0763.832666

Ospedale Città della Pieve (Hospital): +39 0578.290111

Ospedale Orvieto (Hospital): +39 0763.3071

Poste (Post Office): +39 0763.834182

Pro.Loco (Tourism Association): +39 0763.835370



**Testi e traduzione a cura di:** Flavia Miluzzi

**Revisione a cura di:** Osla Fraser, Forlucci Sara, Sergio Giovannini

**Progetto grafico a cura di:** ArteèGrafica

**Finanziato da:** Comune di Monteleone d'Orvieto

**Referenze fotografiche:** Flavia Miluzzi. Per gentile concessione: Massimo Miluzzi, Sergio Giovannini, Federico Peparaio, Lucia Roncella, Grazia Neri, Valentino Dini, Nicola Miluzzi, Seven Café, Lorenzo Anemone, Società Agricola Monteleone, Panetteria Le Tre Sorelle, Pro Loco Monteleone d'Orvieto, Sagra degli Umbrichelli, Sagra degli Gnocchi, Circolo Arci Santa Maria, Comitato Pro San Lorenzo, Nobile Casato dei Conti di Montemarte, Casato dei Conti di Marsciano, Associazione Culturale Presepio Vivente.

#### **Riferimenti bibliografici e sitografici:**

Ass. Turistica Pro-Loco, (s.d.). Carnet dell'ospite. Benvenuti a Monteleone d'Orvieto e i suoi dintorni per un ritorno al passato ed un piacevole presente. Monteleone d'Orvieto (s.e.)

Berardi S., A. Boccioli, Centro Studi Superiori Sul Turismo (CST), 2014. Il turismo nei Borghi e nei Centri storici umbri. Assisi: Osservatorio del turismo della regione Umbria.

Berretta M., Centro Studi Sul Turismo, Assisi (CST), A. Boccioli, Centro Studi Sul Turismo, Assisi (CST), C. Dall'Aglio, Sviluppumbria, M. S. Minuti Centro Studi Sul Turismo, Assisi (CST), a cura di 2015. Indagine 2009, Il Turismo del benessere in Umbria

Bittarello, V. 2008. Guida di Città della Pieve. Città della Pieve: Lions Club

Boini, R., a cura di. 2006. Orvieto e il suo territorio. Il fascino di antichi borghi fra storia, arte ed enogastronomia. Città della Pieve: GAL Trasimeno-Orvietano

Boyer, M. e P. Viallon. 2000. La comunicazione turistica. Traduzione italiana di Arrigo Pedon. Roma: Armando Editore

Brilli, A. 1997. Il viaggiatore immaginario: l'Italia degli itinerari perduti. Bologna: Il Mulino. <https://books.google.it>

Buzard, J. 1993. The Beaten Track: European Tourism. Literature and the Ways to Culture. Oxford: Clarendon Press

Calvi, M. V. 2005. Il linguaggio spagnolo del turismo, Viareggio: Baroni Editore  
Corgna, F. 2004. Monteleone d'Orvieto. Storia del paese, delle chiese e della vita sociale e religiosa. Fabro Scalo: Comune di Monteleone d'Orvieto

Corgna, F. 2014. Alla scoperta di Piegaro. Città della Pieve: Comune di Piegaro

Dann, G. 1996. The Language of Tourism. A Sociolinguistic Perspective, Wellington: CAB International

Eco, U. 1995. Riflessioni teorico-pratiche sulla traduzione, in AA. VV., Nergaard, S., a cura di. 1995. Teorie contemporanee della traduzione, Milano: Strumenti Bompiani

Giovannini, S. (s.d.) Monteleone d'Orvieto. Chiese del territorio monteleonese. Museo parrocchiale. (s.l.) (s.e.)

Giovannini, S. 2001. Il teatro dei Rustici. Roma: Comune di Monteleone d'Orvieto

Giovannini, S. 2014. Monteleone tra storia, arte e cultura. Città della Pieve: GAL Trasimeno – Orvietano, Ecomuseo Paesaggio Orvietano

Moirand, S. 2004. "Le même et l'autre dans le guides de voyage au XXI<sup>e</sup> siècle", in Baider F., M. Burger e D. Goutsos. 2004. La Communication Touristique, Approches discursives de l'identité et de l'altérité. Paris: L'Harmattan.  
<https://books.google.it>

Nigro, M. G. 2006. Il linguaggio specialistico del turismo. A aspetti storici, teorici e traduttivi. Roma: Aracne

Serianni, L. 2003. Il testo e i suoi requisiti fondamentali, in Italiani scritti. Bologna: Il Mulino.

Williamson, J. 1978. Decoding Advertisements. Ideology and Meaning in Advertising. London: Marion Boyars Publishers. <https://books.google.it>.

Cambridge Dictionary, Il senso delle parole. 2019. Cambridge Dictionary. <https://dictionary.cambridge.org>.

Consorzio per la Tutela dei Vini Orvieto DOC (s.d.). "La storia" e "Vitigni e tipologie". Consorzio per la Tutela dei Vini Orvieto DOC. Ultima cons. 28 novembre 2018. <http://www.orvietodoc.it/>.

GAL Trasimeno Orvietano. 2019. Ecomuseo del Paesaggio Orvietano e Pubblicazioni. GAL Trasimeno Orvietano. <http://www.galto.info/>.

Osservatorio Nazionale del Turismo. 2013. "Panoramica sul turismo culturale". Osservatorio Nazionale del Turismo – Redazione ONT.

Parks.it. Parco di Monte Peglia e Selva di Meana (S.T.I.N.A). 2019. Comunità Montana Orvietano Narnese Amerino Tuderte.  
<http://www.parks.it/parco.monte.peglia.selva.meana/par.php>.

Regione Umbria. 2019. "Flussi turistici in Umbria nel 2018". Regione Umbria.  
<http://www.regione.umbria.it/statistiche-turismo-2018>.

Regione Umbria. 2019. "Umbria Tourism". Portale Ufficiale della Regione Umbria. <https://www.umbriatourism.it>.

Slow Food Foundation for Biodiversity. (s.d.). "Monteleone Pear". Slow Food Foundation for Biodiversity. Ultima cons. 30 dicembre 2018.  
<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/monteleone-pear/>.

Treccani, La Cultura Italiana. 2019. Treccani.  
<http://www.treccani.it/vocabolario/>.

Unione Europea. 2019. IATE (Interactive Terminology for Europe). Unione Europea. <https://iate.europa.eu/>.

Wine Spectator, Wine IQ Glossary. 2019. Wine Spectator.  
<https://www.winespectator.com/glossary>.

### **Si ringraziano per il prezioso contributo:**

Sergio Giovannini, sempre paziente e disponibile, animato da una grande passione per Monteleone. Senza di lui e le sue fonti storiche la creazione del testo non sarebbe stata possibile.

Osia Fraser, traduttrice e relatrice del progetto di tesi, docente esigente ma comprensiva al tempo stesso. Presenza indispensabile per la revisione del testo tradotto in inglese.

Marzia Miluzzi, il mio porto sicuro, precisa, critica e professionale. Ha sapientemente conferito un volto e una personalità al testo, curando ogni minimo dettaglio.

Massimo Miluzzi, appassionato di tecnologia e droni. Estremamente gentile, ha assecondato ogni richiesta spostandosi da una parte all'altra del paese pur di trovare lo scatto giusto.

Federico Peparaio, il quale ha prontamente fornito la mappa dwg del paese. Enrico Paraciani per la mappa IGM e il piacevole approfondimento in merito ai sentieri verdi del territorio.

Massimo Barbanera e Francesco Giuliacci per la disponibilità e la condivisione dei dati e del materiale relativi a Monteleone d'Orvieto.

Denise Washington e Terry Lawrie, amiche e donne incredibilmente brillanti e intraprendenti, per la rilettura e revisione di alcuni frammenti di testo.

Lucia Roncella, Grazia Neri, Walter Moretti, Valentino Dini, Nicola Miluzzi, Seven Café, Lorenzo Anemone, Società Agricola Monteleone, Panetteria Le Tre Sorelle, Pro Loco Monteleone d'Orvieto, Sagra degli Umbrichelli, Sagra degli Gnocchi, Circolo Arci Santa Maria, Comitato Pro San Lorenzo e Nobile Casato dei Conti di Montemarte, Casato dei Conti di Marsciano e Associazione Culturale Presepio Vivente per la gentile concessione di foto che ritraggono al meglio i frutti del loro impegno e della loro dedizione per il paese.

Tutti coloro che hanno contribuito, direttamente e indirettamente, alla creazione della guida turistica di Monteleone d'Orvieto attraverso informazioni, aneddoti, ricordi, consigli pratici, suggerimenti, parole di sostegno e incoraggiamento.

In ultimo, ma non per ultimo, il Comune di Monteleone d'Orvieto e l'Amministrazione Larocca per aver creduto nel progetto e aver investito ancora una volta nella promozione della nostra piccola "terrazza sul mondo".





GRAFICA E STAMPA



Via Abruzzo, 42 - Loc. Po' Bandino  
Città della Pieve (PG)  
Tel. 0578 21949  
**[www.artegrafica.org](http://www.artegrafica.org)**

*Finito di stampare nel mese di Dicembre 2019*

FLAVIA MILUZZI

---

# Monteleone d'Orvieto

---

Una terrazza sul mondo  
*A terrace over the world*

[comune.monteleone.tr.it](http://comune.monteleone.tr.it)