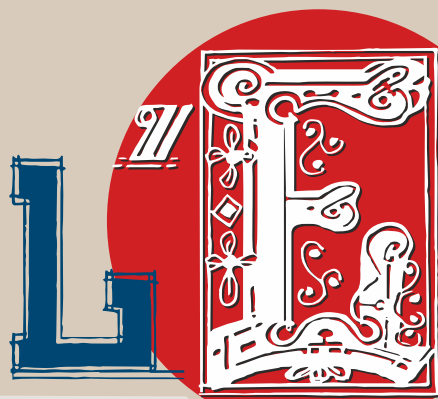




Fondato nel 1950
Lugubino
www.maggioeugubino.it

N. 1 | Febbraio 2024



**15\18
GENNAIO
2024**

**I CERI
MEZZANI
A STRASBURGO**

Da sempre pensiamo

GREEN

Creiamo valore **economico** e **sociale** producendo **cemento** in modo **sostenibile**.




COLACEM
forte • sostenibile

www.colacem.it



Buon lavoro Maggio

Il direttivo della associazione Maggio Eugubino è stato rinnovato e colgo l'occasione della uscita del primo numero dell'anno 2024 per ringraziare a nome personale, in qualità di Presidente e dei consiglieri eletti dai soci nel dicembre 2023, per la fiducia accordataci.

Nei giorni successivi al rinnovo la nostra delegazione ha partecipato, a Strasburgo, alla trasferta in occasione della mostra sui Ceri, tenutasi al Parlamento Europeo; siamo stati onorati di aver proposto lo scorso anno all'amministrazione comunale e alle componenti ceraiole questa idea di progetto, dove avevamo precedentemente sondato la fattibilità con le strutture al Parlamento Europeo.

In questo anno e nei prossimi della consiliatura, sarà nostra cura portare avanti progetti sia nella continuità della nostra lunga storia, ma anche nuove iniziative volte a valorizzare la città di Gubbio e le tradizioni a tutti noi care.

Questo anno sarà caratterizzato, in particolare, dal lavoro per sistemare gli spazi di Via Sperelli, concessi in comodato gli anni passati dalla amministrazione; tali spazi è nostra intenzione di renderli fruibili quale sede espositiva dei tanti manufatti artistici presenti nel nostro archivio, ma anche per creare uno spazio dove poter svolgere riunioni e piccoli convegni, rendendoli disponibili oltre che per le nostre iniziative, anche per quanti, nello spirito di collaborazione e sintonia con il nostro operato, vorranno usufruirne.

La nostra associazione si impegnerà in questo 2024 per sostenere le iniziative che da sempre ha in animo e per collaborare con quanti ci richiederanno supporto e coinvolgimento.



Marco Cancellotti
Presidente Maggio Eugubino

Sommario

— ASSOCIAZIONE

- Rinnovo cariche sociali 4
- Borse di studio Ceccarelli Spalazzi 5

— ATTUALITÀ

- Ceri mezzani a Strasburgo 6
- Festa dei Ceri 2024 8
- Quando la Pasqua si celebrava di sabato 12
- Ecco lo sposo 14

— CULTURA

- La geomorfologia urbana di Gubbio 16
- Il nobile monaco avellanita eugubino Ubaldo dei Gabrielli 18
- 1629: il pane di San Pietro 19
- Ditta Rubboli. Un capo d'opera 20

— NOTIZIARIO

- Storie di tartufai 22
- Notiziario 25

L'Eugubino

Direttore Editoriale **Marco Cancellotti**

Direttore Responsabile **Ubaldo Gini**

Redazione **Michela Biccheri**

Grafica **Marialuisa Renzini**

Stampa **Tipografia Eugubina**

Copertina **Ispirata alla locandina ufficiale dell'incontro della Regione Umbria**

Anno LXXV n. 1 Febbraio 2024

L'Eugubino Periodico di attualità, informazione e cultura dell'Associazione Maggio Eugubino Pro-Gubbio APS

Redazione: piazza Oderisi - 06024 Gubbio (Pg)

Tel. e Fax 075 9273912 - CC Postale n. 15463060

Aut. Trib. Perugia n°. 334 del 15/01/1965. Sped. in abb. postale 45%, comma 20/b, legge 662/96, filiale di Perugia.

Il periodico viene inviato a tutti i soci dell'Associazione Maggio Eugubino. Le opinioni espresse negli articoli impegnano unicamente le responsabilità dei singoli autori.

Rinnovo delle cariche sociali

Marco Cancellotti riconfermato presidente del Maggio Eugubino.

Il nuovo consiglio riunito presso la sede sociale ha espresso in seno ai 19 consiglieri eletti dai soci, le seguenti preferenze per il triennio **2024-2026**:

Cancellotti Marco presidente
Satiri Robert vicepresidente
Lombardini Silvio tesoriere
Ciufoli Cristina segretario
Gini Ubaldo direttore responsabile de L'Eugubino



Probiviri

Bedini Giampiero
 Caldarelli Ezio Maria
 Morelli Alfredo

I 19 membri eletti dai soci aventi diritto e che diventano i nuovi **consiglieri** del maggio eugubino sono i seguenti:

Battistelli Daniele
 Bedini Cesare
 Bei Massimo
 Biscarini Patrizia
 Cancellotti Marco
 Ciufoli Cristina
 Farneti Riccardo
 Fiorucci Claudio
 Gini Ubaldo
 Lombardini Silvio

Lupini Lucio
 Marinelli Andreoli
 Giacomo
 Minelli Roberto
 Olivieri Lorenzo
 Ragni Cesare Fausto
 Ragni Federico
 Rogo Giuseppe
 Sannipoli Ettore
 Satiri Robert



Borse di studio Ceccarelli Spalazzi

Si è rinnovata la consegna delle borse di studio "Ceccarelli-Spalazzi" 2023 presso l'aula magna del Liceo Classico "Mazzatinti", alla presenza del presidente del Maggio Eugubino, Marco Cancellotti, il vescovo Luciano Paolucci Bedini, il sindaco Filippo Mario Stirati, il capitano dei Carabinieri Fabio Del Sette, il consigliere prof. Ezio Maria Caldarelli e il prof. Giancarlo Pellegrini, insieme ai dirigenti scolastici e agli alunni presenti.

"Le borse di studio non si vincono, si meritano" ci uniamo alle parole del vescovo, per augurare a tutti i ragazzi di continuare nell'impegno con lo studio e con la vita.



Barbacci Aurora

5 elementare 1° Circolo Gubbio

Ragnacci Giada

3 media Mastro Giorgio

Tomarelli Agnese e Pomir Margherita

IIS Cassata-Gattapone

Lilli Pietro e Giannone Isabel

Polo Liceale

Sofia Valentini 4 anno di medicina di Perugia, è la vincitrice della borsa di studio universitaria.



Per la tua Scelta d'Amore...

GIOIELLERIA

Bedini Celso

In omaggio incisione e cuscino portafedi

f i

Ceri mezzani a Strasburgo

I 50 anni dello stemma della Regione Umbria

La Redazione

Lo scorso 15 gennaio anche il **Maggio Eugubino** ha accompagnato i **Ceri mezzani**, insieme alla numerosa delegazione eugubina, presso la sede del Parlamento europeo di Strasburgo, per le celebrazioni del cinquantenario dall'approvazione della legge regionale, la n.37 del 30 ottobre 1973, con cui sono stati adottati i Ceri, quale Stemma della Regione Umbria. Su iniziativa nata dalla collaborazione dell'**Eurodeputata Francesca Peppucci con la Regione Umbria e il Comune di Gubbio**, si è conclusa con questo significativo omaggio eugubino la cerimonia pubblica, avvenuta alla presenza di numerose autorità e associazioni umbre e non solo. Da

sfondo alla celebrazione, anche la ricchissima esibizione del gruppo degli Sbandieratori; presenti i rappresentanti dell'Università Muratori, delle famiglie ceraiole e dell'associazione "Eugubini nel mondo".

"L'Europa delle Regioni celebra il cuore verde d'Italia, e i **50 anni dello stemma della Regione Umbria** tramite l'esposizione dei Ceri Mezzani di Gubbio nella massima assise comunitaria", ha dichiarato l'onorevole Francesca Peppucci, "E' per me un onore aver collaborato con la Regione Umbria e il Comune di Gubbio, in uno dei momenti storici per la nostra Regione e per la città di Gubbio, in cui l'appartenenza alla comunità europea si intreccia con l'identità umbra. La grande partecipazione a questa cerimonia, evidenzia il grande senso di comunità che il simbolo della Regione Umbria garantisce dal 1973"... "Una grande emozione vedere volare le bellissime bandiere degli sbandieratori con sullo sfondo le bandiere dei 27 Stati Membri dell'UE, anche questo grande simbolo di legame tra il territorio e l'Europa".

"La presenza dei Ceri Mezzani e della comunità eugubina corona in modo entusiasmante il cinquantenario", ha commentato il **Sindaco Stirati**. "Una presenza numerosa, quella di oggi, indice di quanto la città sia coinvolta. Che i Ceri Mezzani vengano messi in bella mostra al Parlamento Europeo è un atto davvero gratificante per la nostra città, che in questi anni ha fatto un grande sforzo attraverso il Centro Studi, la Biblioteca Sperelliana e tanti eugubini che hanno messo a disposizione le loro capacità e i loro talenti per restituire a tutti la consapevolezza della Festa, della sua storia e delle tante pagine che l'hanno caratterizzata. Pochi altri momenti hanno visto i Ceri uscire dalla città di Gubbio, nel 1930 fu la volta di Roma, Venezia nel 1928, Thann nel 1998. Siamo perciò grati al Parlamento Europeo, all'onorevole Peppucci e ai parlamentari umbri che oggi ci hanno permesso di scrivere una nuova, grande pagina di storia".



Tutte le foto sono di Cristina Ciufoli



I Ceri mezzani sono stati posizionati nella sala Emilio Colombo accanto all'emiciclo principale del consiglio europeo, attirando l'attenzione dei parlamentari europei che si sono soffermati ad osservare e rubare uno scatto con i Ceri.

Festa dei Ceri 2024

SANT'UBALDO

Capodieci **Francesco Morelli**
 Capocetta **Michele Mosca**
 Miss **Giulia Cozzari**
 MEZZANI
 Capodieci **Riccardo Ciacci**
 Capocetta **Leonardo Vispi**
 PICCOLI
 Capodieci **Giampiero Fiorucci**
 Capocetta **Nicolò Moscatelli**



I CAPITANI

Primo Capitano
LUIGINO BEI
 Secondo Capitano
FABIO MARIANI



SATIRIAUTO



GUALDO TADINO
 VIA FLAMINIA KM 188

GUBBIO
 VIA BENIAMINO UBALDI

PERUGIA
 VIA PICCOLPASSO 119/121

PONTE FELCINO
 VIA VAL DI ROCCO 8/10



TEL. 075.9141800
WWW.SATIRIAUTO.IT



SAN GIORGIO

Capodieci **Simone Martini**

Capocetta **Alessio Carosati**

Miss **Martina Anastasi**

MEZZANO

Capodieci **Daniele Giombini**

Capocetta **Roberto Pedini**

PICCOLO

Capodieci **Andrea Orsini**

Capocetta **Emiliano Fiorucci**

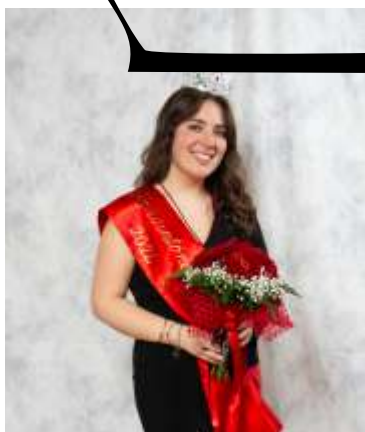


arenatogubbio@email.com



SANT'ANTONIO

Capodieci **Enrico Provvedi**
 Capocetta **Roberto Bianconi**
 Miss **Giulia Pappafava**
 Al momento non sono ancora stati nominati i capodieci del Cero mezzano e del Cero piccolo così come previsto dal breve del senato di Sant'Antonio



www.laveracresciadigubbio.net



maxi COAL

GUBBIO (PG) - Fraz. Torre Calzolari - Via S. Anna, 73



Reparto Macelleria
con carni locali



Reparto Ortofrutta
freschezza tutto l'anno



Reparto Gastronomia
salumi e piatti di produzione propria



“Salumi della Torre”

Senza conservanti

Francesco Casagrande S.n.c.

Tel. 0759291118

e-mail: salumidellatorre@gmail.com

www.salumisenzaconservanti.com



seguici anche su
Facebook



Ritaglia questo tagliando e avrai uno

SCONTO del 10%

sui nostri salumi

Quando la Pasqua si celebrava di sabato

di Paolo Salciarini

Verso il XVI secolo, si cominciò ad anticipare la Vigilia della Pasqua alla mattina del Sabato Santo, forse perché non era consigliabile stare di notte fuori casa, ad ogni modo questa anticipazione al mattino del Sabato, è durata fino agli ultimi anni Cinquanta del XX secolo: verso le 10-11 del mattino del sabato si "scioglievano" la campane dai legami messi la sera del Giovedì Santo per l'annuncio della Risurrezione. Poi con la riforma liturgica Conciliare, tutto è ritornato come alle origini e il Sabato ha ripreso il significato del giorno della meditazione e penitenza. Tutto è silenzio nell'attesa dell'evento della Resurrezione. I nostri ricordi tornano appunto agli ultimi anni Cinquanta del secolo scorso ed in particolare ai riti che si svolgevano nella chiesa della



Gubbio, chiesa della SS. Trinità detta della Misericordia, altare maggiore, statua dipinta e dorata di Gesù Risorto, di Giovan Nicola Leonzi di Perugia (1640 ca.)



Via Baldassini, anno 1950 ca. Partenza della Processione, preceduta dal Gonfalone della Confraternita

e quindi alla processione con la splendida statua lignea di Gesù Risorto (sec. XVII) con il vessillo crociato¹ il Sabato Santo, con partenza alle ore 11, appena "sciolte"² le campane che annunciavano la Resurrezione di Cristo. La processione prendeva il via dalla piccola chiesa per raggiungere la cattedrale, con i confratelli vestiti con saccone³ e cappuccio rosso

portando un vessillo crociato⁴, quelli di dimensioni più piccoli erano portati da bambini anche loro vestiti con il saccone rosso. La processione era aperta dal Gonfalone della Confraternita: un'opera di Virgilio Nucci che rappresentava la Trinità (con l'Eterno Padre che sorregge la Croce e al centro la Colomba), lo stesso soggetto ripetuto dall'Allegrini sulla cimasa dell'Altare. Lo stendardo, non più usato dopo la riforma liturgica che prevedeva la cerimonia della Veglia Pasquale, è stato purtroppo bruciato perché fatiscente⁵. Le ultime volte era tenuto insieme con spille da balia. Copia dello stesso autore, (credo, anche per le dimensioni, sia il bozzetto del Gonfalone) si trova nella chiesa del monastero delle Cappuccine. Tale probabilità è confermata anche dai rapporti che esistevano tra il monastero e la

Confraternita ambedue voluti e fondati dalla Sig.ra Piera, vedova di Lodovico Rubeni, che comprò dall'ospedale del Giunta una terreno fuori Porta Marmorea per potervi fabbricare un monastero per le Cappuccine. Il percorso della processione era: Via Baldassini (dalla chiesa della SS. Trinità detta della Misericordia), Via San Giuliano, Via dei Consoli, Piazza Grande, Via XX



Chiesa del Buon Gesù delle Cappuccine: Virgilio Nucci, Bozzetto per il Gonfalone della Confraternita della SS. Trinità della Misericordia

Settembre, via Federico da Montefeltro, Via San Ubaldo fino al raggiungimento della Cattedrale. Il rito aveva una particolare solennità e tutte le finestre erano impreziosite con le coperte più belle di casa che pendevano dai davanzali⁶. La statua veniva ricondotta nella chiesa della Misericordia processionalmente il martedì di Pasqua dopo la cerimonia dell'ostensione delle Reliquie della Cattedrale. Raggiunta la piccola chiesa veniva impartita la benedizione⁷ e intonato il canto finale:

*"sciogliamo un cantico di lode e amore
A Te Dio Salvator,
Con ardente fè, dall'intimo del core
Ti adoriamo, Divino Redentor.
Gloria ed onore a Gesù,
Onore e gloria a Te, Re della gloria,
Amor per sempre a Te, Dio dell'amor."*

al termine.... maritozzi per tutti!!.

Il basamento processionale dell'immagine del Salvatore, non più utilizzato dopo le nuove norme della Liturgia della notte di Pasqua e della Settimana santa emanate da papa Pio XII, fu donato dal vescovo Ubaldo, nel 19608, alla Collegiale di Thann per la statua di S. Thiébaut "a testimonianza dei legami profondi che uniscono le due città".⁹

Note

¹ La statua poggiava su un elegante basamento trapezoidale ornato da testine d'angelo.



Thann (Fr), Statua processionale di Saint Thiébaut (S. Ubaldo) sopra il basamento proveniente da Gubbio, chiesa della Misericordia

² Le campane durante la settimana santa non suonavano dal Giovedì santo quando venivano "legate"; riprendevano a suonare il Sabato santo quando venivano "sciolte". In sostituzione delle campane, gli orari delle liturgie erano annunciati dal passaggio delle "battistrangole" per le strade.

³ Sul saccone era in evidenza lo stemma della confraternita che ripeteva quello della Arciconfraternita di Roma detta della Carità fondata da S. Filippo Neri.

⁴ ADG, *Confraternita della Misericordia*, b. 28/15., Portare il vessillo crociato in processione era un'antica usanza come viene evidenziato dai pagamenti in data "20/3/1671 per aver speso otto pavoli in doi braccia et mezze di taffetano comprato da moise ebreo di ordine dei Sig.ri Governatori per fare le banderuole alli bastoni che si portano alla processione del Cristo resuscitato" e ancora il 10/4/1671 a favore di Simone Sarzi "per aver inargentato numero 14 banderuole per portare quando si va in processione del Christo resuscitato le feste della Sant.ma Pasqua".

⁵ Tutte le cose di chiesa non più utilizzabili venivano bruciate secondo i canoni del Concilio di Trento.

⁶ Spesso erano vere opere d'arte con raffigurazioni in seta di vari colori. Erano le coperte dei letti usate una volta all'anno "quando passava 'l

prete a benedi".

⁷ L'ultimo rettore della chiesa fu Don Ubaldo Uccellani.

⁸ Nel 1960 per il centenario ubaldiano, era presente una numerosa delegazione da Thann guidata dal Rev. R. Barth, decano della Collegiata di St. Thiébaut. In quell'occasione fu richiesto al vescovo il piedistallo processionale, ma l'effettivo trasferimento dell'opera avvenne nel 1966, dopo la morte del vescovo Ubaldo.

⁹ PAOLO SALCIARINI, *Les origines du piedestal de la statue processionnelle de Saint Thiébaut* in Les Amis de Thann - Petite et Grande Histoire, n. 8 Février 1993.



Ristorante Il Lepre



RISTORANTE IL LEPRE S.A.S.

Via Dante, 28/30 • Gubbio (PG)

tel. 338 186 3355 • e-mail leprifrancesca71@gmail.com

Ecco lo Sposo!

la Redazione

In questi giorni entriamo nel tempo liturgico della Quaresima che ci prepara alla Santa Pasqua. Abbiamo chiesto alle monache della **Famiglia monastica di Betlemme, di Campo-reggiano**, come vivono questo tempo nel loro monastero "Madonna del Deserto."

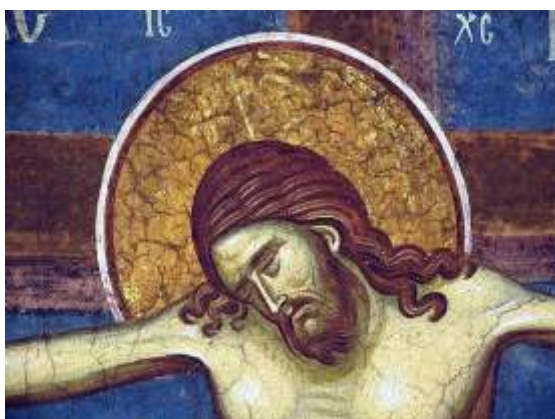
Come vivete la Quaresima nella vostra comunità monastica?

Entriamo nella Quaresima con grande gioia, perché è per noi, come per tutta la Chiesa, un tempo forte di ripresa spirituale, di conversione, di preparazione del cuore alla festa delle feste: la Risurrezione di Nostro Signore Gesù Cristo nella quale rinasceremo nella grazia del nostro battesimo. La domenica prima del Mercoledì delle Ceneri viviamo ciò che i nostri fratelli delle Chiese orientali chiamano: "la domenica del perdono" (essa si celebra in ogni parrocchia ortodossa). Durante i Vespri, ci chiediamo mutualmente perdono dicendo: «Sorella mia ... perdonami e prega per me peccatrice» e ci abbracciamo. Entriamo così nella Quaresima con il cuore purificato e nella forza della comunione.

All'inizio della Quaresima, secondo la tradizione dei discepoli di san Bruno, ognuna di noi toglie dalla propria cella tutto ciò che è divenuto superfluo. È un piccolo segno esterno che ci aiuta ad alleggerirci interiormente per questo percorso di 40 giorni nel deserto.

Nei primi giorni della Quaresima cantiamo "il tropario dello Sposo" che riprenderemo poi all'inizio della Settimana Santa. Questo tropario ci ricorda la dimensione fortemente sponsale di questo tempo, in cui lo Spirito ci spinge con Gesù nel deserto per parlare al nostro cuore, risvegliandolo così dal suo torpore:

*Ecco lo Sposo, viene nel mezzo della notte.
Beato il servo che troverà vigilante.
Infelice il servo che troverà negligente.*



*Veglia in preghiera, non lasciarti opprimere dal sonno
Per non essere consegnato alla morte
e vedere davanti a te chiudersi le porte del Regno,
ma implora in piedi e pienamente sveglio:
Santo, Santo, Santo sei Tu Signore mio Dio.
Per la preghiera della Madre di Dio, abbi pietà di noi.*

Quest'anno comunitariamente abbiamo espresso il desiderio di qualificare ulteriormente la nostra vita di solitudine e comunione, costitutivi del nostro carisma.

Ho sete di intensificare la mia preghiera e l'intimità con il Signore? Di scoprire sempre di più il mistero insondabile del Volto di Dio nella Parola?

Come vivo la mia vita di comunione fraterna con le sorelle che Dio mi ha donato? Come accolgo ciascuna di loro in una relazione di vero ascolto nella sua unicità?

Ce lo ricorda il nostro Papa Francesco nel suo messaggio quaresimale di quest'anno:

"Preghiera, elemosina e digiuno non sono tre esercizi indipendenti, ma un unico movimento di apertura, di svuotamento: fuori gli idoli che ci appesantiscono, via gli attaccamenti che ci imprigionano. Allora il cuore atrofizzato e isolato si risveglierà. Rallentare e sostare, dunque. La dimensione contemplativa della vita, che la Quaresima ci farà così ritrovare, mobiliterà nuove energie. Alla presenza di Dio diventiamo sorelle e fratelli, sentiamo gli altri con intensità nuova: invece di minacce e di nemici troviamo compagne e compagni di viaggio. È questo il sogno di Dio, la terra promessa verso cui tendiamo, quando usciamo dalla schiavitù".

La Quaresima è un tempo di gioia spirituale: se scegliamo di digiunare da tante realtà che ci tengono in schiavitù, lo faremo con volto festoso come ci chiede Gesù, affinché siamo ancor più, in questo tempo di grazia, sotto lo sguardo del Padre misericordioso.

Non possiamo dimenticare ciò che stanno vivendo in

questi mesi i nostri fratelli e sorelle israeliani e palestinesi. La presenza di quattro dei nostri monasteri su questa terra (tre di sorelle, uno di fratelli) ci mantiene compassionevoli e vigilanti nella preghiera. Crediamo che ogni gesto di pace tra noi, ogni rinuncia ai nostri giudizi, ai nostri conflitti, autentica la nostra intercessione nell'invisibile per questo mondo in fuoco. La nostra liturgia in coro o in cella, celebrata sette volte al giorno, si conclude con la preghiera di sant'Efrem, anch'essa tratta dai tesori dell'Oriente cristiano:

*Signore e Sovrano della mia vita,
allontana da me lo spirito della pigrizia
e dell'indiscrezione, dell'ambizione
e delle parole inutili.*

*Fa' la grazia a me tua serva (tuo servo)
di uno spirito di saggezza e d'umiltà,
di pazienza e di carità.*

*Signore mio Re, fa' che io veda le mie colpe
e non giudichi il mio fratello.*

Poiché Tu sei benedetto per i secoli dei secoli. Amen



Messa del 2 febbraio con il nostro Vescovo Mons. Luciano
nella chiesa in via di rinnovamento

Offriamo questa preghiera a tutti gli Eugubini che vorranno pregarla con noi.



PORTE APERTE DEL MONASTERO

Le Monache ci invitano a conoscere un po' di più la loro vocazione monastica e per questo il **30 giugno** è programmata una giornata a «porte aperte» al monastero di Camporeggiano.

Sono benvenuti tutti coloro che desiderano aiutarle nell'organizzazione della giornata.

photostudio
Photo&FineArtPrint
Gubbio

centrostampacertificato |

EPSON
EXCEED YOUR VISION

DIGI
GRAPHIE
by Epson

Corso Garibaldi 99 GUBBIO / tel. 075 927 6781 / info@photostudiogubbio.it

La geomorfologia urbana di Gubbio

Chiave di lettura per la ricostruzione dello sviluppo urbano del centro storico

di Gabriele Morelli

Sicuramente ammirando la nostra città e tutto il nostro paesaggio ci saremo posti una domanda: perché i nostri avi si sono insediati qui? Perché Gubbio è stata costruita proprio dove si trova ora?

I primi insediamenti umani attestati nella Piana di Gubbio risalgono addirittura al Paleolitico Medio (120.000 – 80.000 a.C.). Quindi possiamo capire che rispondere alle nostre domande di apertura è estremamente difficile. Molte sono state le teorie più o meno scientifiche tralasciando, ovviamente, fantasiose leggende mitologiche che ancora stuzzicano qualcuno.

Nel loro ultimo lavoro, *La geomorfologia come "chiave di lettura" per la ricostruzione dello sviluppo urbano dei centri storici. Gubbio (Umbria settentrionale) e la sua evoluzione, dalle origini alla città romana*, pubblicato sul Bollettino di Archeologia del Ministero della Cultura (XIV, 2023/Supplemento 1), **Ettore Sannipoli** e **Corrado Cencetti** aggiungono alle fonti storiche ulteriori e preziosi elementi da un punto di vista strettamente scientifico.

Partendo dalla geomorfologia si ripercorrono le fonti storiche e gli studi fatti sulla nostra città.

Parlare di geomorfologia significa spiegare le forme della superficie della Terra, risalire ai processi che le hanno generate e indicare la loro tendenza evolutiva. Quindi la geomorfologia ci spiega le forme delle nostre montagne, la presenza dei nostri torrenti e quanto deriva da queste forme.

La geomorfologia urbana si occupa di dare una lettura di quei fattori che comportano la compresenza di almeno un elemento geomorfologico (naturale) e un elemento di origine antropica.

Partendo da queste premesse, Sannipoli e Cencetti analizzano gli elementi geomorfologici del territorio di



Gubbio per dare una nuova chiave di lettura sullo sviluppo urbano del centro storico di Gubbio.

In particolare vengono studiati quegli elementi geomorfologici areali, lineari e puntiformi che hanno favorito l'insediamento degli antichi Eugubini proprio in questa area (fig.1).

Senza addentrarsi troppo nel testo dei due studiosi, che invito caldamente a leggere e

a studiare, ci sono stati dei fattori che hanno sicuramente favorito l'insediamento dell'uomo.

Innanzitutto come elemento generale la nostra conca di Gubbio. Tale conca si è originata in seguito ad una fase compressiva dell'orogenesi appenninica (piega anticlinale: formazione della catena dei monti di Gubbio) e ad una conseguente fase distensiva in cui la faglia di Gubbio (il cui piano affiora ancora visibilmente dietro il civico Cimitero) ha tagliato la piega e ha ribassato il fianco occidentale della piega stessa (con un rigetto di oltre 1.500 mt), originando la conca.

Questa conca (la piana di Gubbio), che inizialmente ospitò un ambiente lacustre, aveva sicuramente buone caratteristiche di salubrità per vivere prima fra tutte un'estesa e fertile area di pianura. Inoltre tale bacino ha prodotto un "richiamo" per i corsi d'acqua che defluivano dai rilievi circostanti, che hanno via via arretrato la loro area di testata lungo vie preferenziali - probabilmente altre faglie o fratture, trasversali rispetto all'allineamento dei rilievi - generando valli strette ed anguste che oggi, percorse da strade montane, permettono l'attraversamento dei rilievi eugubini e l'accesso alle più importanti vie di comunicazione che conducono ai territori marchigiani.

Per questo un elemento geomorfologico areale come il nostro Monte Ingino che proteggeva le spalle e un elemento geomorfologico lineare come il Torrente Camignano (per erosione regressiva il torrente ha inciso una valle stretta e lunga che ha permesso di valicare le

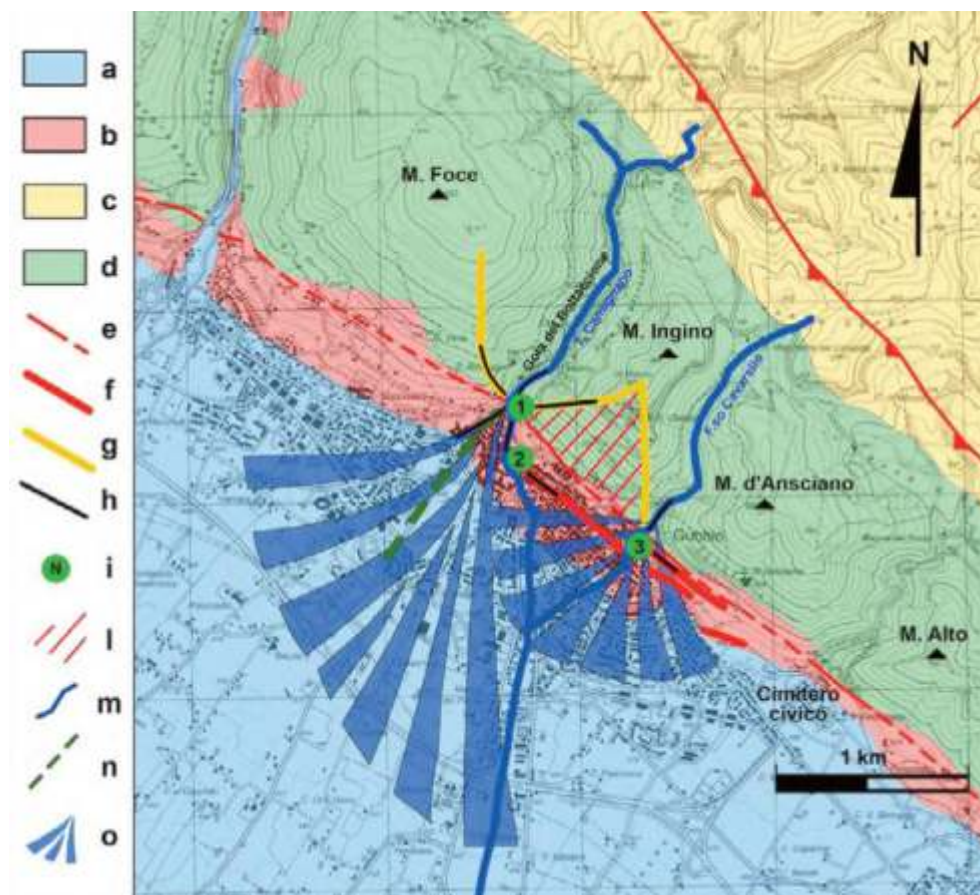


Fig. 1 Schema geologico - geomorfologico del territorio di Gubbio, con l'indicazione degli elementi areali, lineari e puntiformi di interesse.

Legenda

- a) depositi alluvionali della piana di Gubbio;
- b) detrito di falda;
- c) marne e arenarie della formazione marnoso-arenacea (miocene);
- d) formazioni calcaree e calcareo-marnose della della serie umbro-marchigiana (giurassico-oligocene);
- e) faglia, faglia sepolta (in tratteggio);
- f) scarpate di origine tettonica;
- g) linee di cresta di m. Ingino e m. Foce;
- h) elementi lineari, anche di origine antropica;
- i) elementi puntiformi: 1. Porta Trebulana (poi porta Munaldi); 2. Porta Tessenaca (poi porta di s. Giuliano); 3. Porta Veia (poi porta, o arco, di s. Marziale);
- l) faccetta triangolare del m. Ingino;
- m) principali corsi d'acqua;
- n) presunto paleoalveo del t. Camignano;
- o) conoide alluvionale.

(Da Sannipoli, Cencetti 2022b, modificato)

montagne con una strada in direzione dei territori posti sul versante adriatico) hanno certamente condizionato lo sviluppo storico della città proprio all'imbocco della Gola del Bottaccione. Inoltre le falde del Monte Ingino risultavano particolarmente sicure rispetto alle pendici degli altri monti di Gubbio in quanto protette da due alvei torrentizi (Torrente Camignano e Torrente Cavarello). In particolare la valle incisa dal Torrente Cavarello, molto ripida e molto stretta e di limitate dimensioni, era molto sicura a livello difensivo.

Inoltre la spessa coltre di detrito di falda (la cosiddetta "breccia rossa") accumulatasi alla base del Monte Ingino e generatasi per degradazione meteorica delle rocce calcaree che costituiscono i rilievi di Gubbio ha costituito uno scalino geomorfologico naturale (altezza oltre 20 metri). Questo scalino è stato la base di tutti gli aspetti di futuro sviluppo della nostra città perché permetteva di dominare l'imbocco della gola del Bottaccione da una posizione elevata e protetta sia da due alvei confluenti a valle della città (zona Piaggiola) sia dal Monte Ingino alle spalle.

Oltretutto, la Gola del Bottaccione (fig.2), come già detto, permetteva scambi commerciali con tutto il versante adriatico perché una volta raggiunta Scheggia si potevano raggiungere con maggiore facilità tre aree (Nord Ovest verso Cantiano zona Fiume Burano – Nord Est verso Sassoferrato zona Fiume Cesano – Sud Est verso Fossato di Vico e Fabriano). Questi scambi sono attestati fin dall'Età del Bronzo.

Il lavoro di Sannipoli e Cencetti parte dalle origini della città e arriva fino alla Gubbio romana esaminando tutti

questi aspetti con rigore scientifico e evidenziandone moltissimi altri, anche nuovi, dando una nuova luce alle fonti storiche e proponendo anche nuove ipotesi sullo sviluppo urbano della città.

Sicuramente uno studio da una prospettiva geologica e geomorfologica non può essere assolutamente trascurato per una corretta conoscenza della storia della nostra città perché le forme del territorio e le loro evoluzioni nel tempo pongono naturalmente dei gradi di vincolo per quanto riguarda gli insediamenti dell'uomo e ne condizionano ovviamente anche la storia stessa.



Fig.2 La Gola del Bottaccione (foto G.Pauselli)

Il nobile monaco avellanita eugubino Ubaldo dei Gabrielli

Nel 1310 prese parte al processo di Gubbio contro i Templari

di Euro Puletti

Nel marzo del 1310, fra i testimoni del clero regolare eugubino al processo di Gubbio ai Cavalieri Templari va segnalato, fra gli altri,



anche un tale *Hubaldus*, priore, col nome di *Baldus*, del priorato benedettino avellanita di *Insula Filiorum Manfredi* ("Prior Ynsule Filiorum Manfredi") di Costacciaro. Quest'ultimo priorato, che diverrà, sempre di più, un'importante abbazia, gestita, quasi familisticamente, dai Gabrielli di Gubbio, ed il territorio di sua giurisdizione furono anche, in maniera più altisonante, denominati "Diocesi dell'Insula Eugubina".

Nel 1310, dunque, priore dell'importante abbazia avellanita di Sant'Andrea de *Insula Filiorum Manfredi* di Costacciaro fu il nobile eugubino Ubaldo dei Gabrielli

(nipote del ben più celebre Cante), il quale resse il monastero costacciarolo per almeno undici anni e, cioè, da 1310 al 1321, quando venne innalzato alla dignità di Vescovo di Forlimpopoli ("Episcopus Foropopuliensis"). Monsignor Ubaldo Gabrielli fu, difatti, Vescovo di Forlimpopoli dal 30 aprile 1321 al 6 giugno 1323, quando venne nominato Vescovo di Treviso, città della quale resse la diocesi dal 1323 al 1336, anno della sua morte.

Padre Ubaldo dei Gabrielli, quand'era ancora un semplice monaco, fece probabilmente sì che una seduta del processo di Gubbio ai Templari (dove, nel marzo di quell'anno, la corte inquisitoria si trattenne per lo spazio di tempo di due giorni) fosse tenuta nel palazzo, o "casa", della chiesa di Santa Croce del Mercato, oggi non più esistente, poiché tale chiesa era degli Avellaniti, congregazione cui anche Ubaldo apparteneva. Le strutture murarie interne d'una parte di quest'edificio si possono ancora vedere dentro la farmacia dell'ex ospedale di Gubbio. L'arca sepolcrale marmorea di Ubaldo dei

Gabrielli, con l'effigie del medesimo in bassorilievo, è conservata all'interno del museo diocesano di Treviso e, su di essa, fu condotto, da parte di Giorgio Renucci (1924 - 2020), noto storico trevigiano, il seguente studio: "Ubaldo Gabrielli da Gubbio, vescovo di Treviso (1323-1336) e la sua arca nel Museo diocesano", Edizioni Turismo Veneto, 1993, 8°, pp. 67, ill., s.i.p..

Si ringrazia, sentitamente, l'ufficio diocesano per l'arte sacra e i beni culturali della Diocesi di Treviso, per avermi concesso l'autorizzazione a pubblicare le immagini dell'arca sepolcrale marmorea del Vescovo di Treviso Ubaldo dei Gabrielli, arca di proprietà ecclesiastica, conservata presso il museo diocesano di arte sacra di Treviso, allo scopo di illustrare il presente mio articolo, di natura storico-culturale e divulgativa.

Si ringrazia, altresì, l'abile ricercatore d'archivio Fabrizio Cece, per le essenziali notizie documentarie fornitemi, in vista di tale, ancora iniziale, ricostruzione storica.



1629: il pane di San Pietro

di Fabrizio Cece

Nell'antichità la produzione del pane e degli altri prodotti da forno era in genere affidata all'Annona frumentaria della città che provvedeva a calmierare i prezzi di questo fondamentale bene di consumo. Risulta evidente quindi che qualsiasi produzione cittadina fatta al di fuori del controllo comunale poteva generare delle tensioni e delle liti. E' questo il caso dei conventi e dei monasteri che volevano provvedere in forma autonoma alla lavorazione del pane, non solo per le proprie esigenze interne ma anche per eventuali acquirenti.

Alla fine del 1628, ad esempio, i monaci Olivetani di Gubbio del monastero di San Pietro si rivolsero al Duca di Urbino, Francesco Maria II Della Rovere, facendogli presente che "per servizio del loro Monasterio hanno fatto fare un forno nelle case di detto Monasterio, dove hanno risoluto mettere il fornario, perché supplisca alli loro bisogni, et anco quoca il pane per altri, che volessero andarci: Haverebbero ancora molto a caro che il medesimo fornario potesse fare per vendere biscotti, schiacciate, chiacciatelle, o simili, e perciò supplicano con ogni umiltà resti servita dargliene libera licenza; ordinando che non sia molestato da alcuno per tale effetto, che lo riceveranno per gratia singolare da Vostra Altezza Serenissima".

Il 16 gennaio 1629 il Duca avvisò il Luogotenente di Gubbio di aver autorizzato i monaci di San Pietro a fare il forno e a lavorare i prodotti richiesti. Pertanto il Luogotenente stesso non avrebbe dovuto dare "molestia alcuna" al fornai di San Pietro per la produzione vendita della "cacciatelle, spianate et biscotti".

Inoltre avvertì il suo rappresentante in Gubbio che "gli altri di vostra giurisdizione non le facciano [le cacciatelle e spianate] senza licenza, et facendole li castigherà come conviene".

Il documento originale non è pervenuto ma possediamo la sua copia autenticata dal notaio eugubino Michelangelo Marini che sigla l'atto con il suo timbro.

La vendita di produzione da forno causò nel tempo non

poco problemi al monastero e, in generale, agli enti ecclesiastici. I plichi di materiale cartaceo conservati negli archivi eugubini sono lì a testimoniarlo.



Porta Vittoria. È assai probabile che in uno degli ambienti che si scorgono sulla destra fosse adibito a forno degli Olivetani

Non sappiamo per ora dove si trovasse il forno degli Olivetani. Appare però legittimo ipotizzare che la struttura di vendita fosse ubicata lungo l'attuale via Sabina Falcucci, tra la porta di San Pietro – dal 1901 ridenominata porta Vittoria – e la grande fontana del sodello.

Ditta Rubboli

Un capo d'opera

di Ettore A. Sannipoli

Un bellissimo piatto della Ditta Rubboli di Gualdo Tadino,¹ avente come soggetto una concitata scena di battaglia [Fig. 1]. Ebbi modo di ammirarlo più di venticinque anni fa in una collezione marchigiana. La proprietaria, che purtroppo è scomparsa poco tempo dopo, mi permise allora di fotografarlo: conservo ancora delle diapositive 35 mm che ogni tanto mi capita di rivedere, quando perlustro per un motivo o per l'altro la mia disordinata diafanoteca. A lungo non ho saputo più nulla di questo piccolo capolavoro della ceramica gualdese del primo Novecento. Fino a che, navigando in rete, mi sono nuovamente imbattuto nel piatto a lustri metallici con la scena di battaglia. Qualche anno fa, inaspettatamente, l'immagine per me familiare di quel groviglio di corpi di antichi soldati romani è riapparsa come per magia nel catalogo del portale *Lombardia Beni Culturali*, in una delle schede relative al patrimonio storico-artistico oggi conservato nella Villa Della Porta Bozzolo di Casalzuigno (VA).² Senza alcun dubbio si trattava della stessa maiolica, verosimilmente giunta nel varesotto tramite il FAI, che dal 1989 gestisce la "villa di delizia" lombarda.³

Il piatto in questione è liscio e ha un diametro di 56 centimetri. Risulta frammentato e ricomposto nella parte più alta. Sul verso può leggersi la seguente iscrizione in lustro



Fig.1 Ditta Rubboli – Gualdo Tadino, piatto con la Battaglia di Ponte Milvio, 1908. Casalzuigno (VA), Villa Della Porta Bozzolo

dorato: «Ditta Rubboli / Gualdo Tadino / (Perugia) 1908 / (Italia)» [Fig. 2]. Il lato frontale, bordato in oro, presenta invece a pieno campo la raffigurazione di una convulsa e cruenta battaglia combattuta tra antichi soldati romani, alcuni dei quali a cavallo [Fig. 3]. Sullo sfondo compaiono dei colli alberati e un tratto di cielo. La scena è dipinta in blu e arricchita di bei lustri metallici in oro e rosso rubino.



Fig.2 Retro del piatto in fig. 1

Per quanto riguarda il soggetto, nella scheda del portale *Lombardia Beni Culturali* si parla soltanto, in modo del tutto generico, di «scena di battaglia». In realtà l'evento raffigurato rappresenta uno dei fatti d'arme più celebri della storia romana: la battaglia di Ponte Milvio, combattuta il 28 ottobre del 312 tra Costantino il Grande e Massenzio. Non essendoci pervenute indicazioni scritte in proposito, questa identificazione si basa esclusivamente su ragioni iconografiche. Infatti tutte le figure di soldati e cavalli che compaiono nella tumultuosa immagine sono ricavate dall'affresco della scuola di Raffaello (attribuito a Giulio Romano aiutato forse da Giovan Francesco Penni) con la *Battaglia di Costantino contro Massenzio* dipinto nei primi anni Venti del Cinquecento sulla parete davanti alle finestre della Sala di Costantino, una delle Stanze Vaticane [Fig. 4].⁴ Dal grande e articolato affresco, di formato bislungo, risultano selezionate in particolare le figure del gruppo sull'estrema sinistra e perlomeno una di quelle poste al centro, ricombinate assieme adeguando la composizione al formato circolare del piatto.⁵

In merito all'autore di questa pittura su maiolica, restano tuttora aperte varie possibilità. Non è da escludere, a mio giudizio, che si tratti di Umberto Marinari da Anghiari

(1865-1913)⁶ – artista documentato presso i Rubboli proprio a partire dal primo decennio del Novecento –, almeno a giudicare da alcune peculiarità stilistiche ravvisabili nella definizione anatomica e fisionomica dei personaggi, in linea con quanto si può vedere in opere sottoscritte o siglate dall'anghiarese, come ad esempio il bel piatto conservato nel Museo della Maiolica a Lustro “Torre di Porta Romana”.⁷ Ma, allo stato attuale delle conoscenze, tale congettura rimane comunque da provare sulla base di elementi più puntuali di riscontro.

In considerazione della data 1908 apposta sul retro del piatto, risulta invece molto probabile che la bellissima maiolica sia stata donata o acquistata in occasione dell'Esposizione Agricola-Industriale che si svolse a Gubbio proprio quell'anno, esposizione alla quale partecipò anche la Ditta Rubboli con una selezione di opere ben rappresentativa della sua qualificata produzione di ceramiche a lustro.⁸ Infatti la proprietaria marchigiana della preziosa stoviglia era una discendente diretta del ragioniere Enrico Della Torre (1871-1938), che assieme al conte Guido Bonarelli mise in atto tale evento, ideato dal marchese Giuseppe Benveduti.

A dispetto dell'intitolazione dell'iniziativa, l'Esposizione Agricola-Industriale fu molto rilevante anche nel campo delle arti. Basti pensare alla presenza di opere quali il bassorilievo *Le tre Parche*, esibito dallo scultore tifernate Elmo Palazzi, il quale divulgò un liberty sinuoso e fluente che avrebbe trovato molti consensi. Ma si



Fig.3 Ditta Rubboli - Gualdo Tadino, piatto con la Battaglia di Ponte Milvio, 1908 (part.). Casalzuigno (VA), Villa Della Porta Bozzolo

pensi pure alla consistente partecipazione di fabbriche e operatori nel settore della ceramica d'arte. Tra essi il solo Giuseppe Magni rappresentava la produzione autoctona, mentre notevole fu la presenza delle manifatture gualdesi (quella del prof. Alfredo Santarelli, la Cooperativa Ceramisti e – come già detto – la ditta Daria Rubboli e Figli) e di altri luoghi circconvicini (la ditta Molaroni e C. di Pesaro). Una curiosità: nella sezione «Attrezzi agricoli» figurava tra gli espositori l'ingegnere Giulio Del Pelo Pardi, il quale formò nei primi decenni del Novecento una vasta collezione di ceramiche – in prevalenza maioliche arcaiche orvietane – attualmente conservata nel Museo di Palazzo Venezia a Roma.⁹

Il presente articolo è stato redatto, con qualche modifica e aggiunta, utilizzando il testo di una mia precedente nota intitolata *Un 'masterpiece' della Ditta Rubboli*, pubblicata online nel 2017 sul

blog *Allegra Combriccola* ora non più esistente. Grazie a Sandro Farinacci per l'autorizzazione concessa.

¹ Sulla Ditta Rubboli, nel periodo in cui fu diretta da Daria Vecchi Rubboli, vedova di Paolo, cfr. tra l'altro: M. Tittarelli Rubboli, *La maiolica Rubboli a Gualdo Tadino*, Perugia 1996, pp. 25-28, 137; D. Amoni, *L'arte ceramica a Gualdo Tadino dal XIV al XXI secolo*, Perugia 2001, pp. 103-112; *La Collezione Rubboli. Storia e arte dell'opificio gualdese di maioliche a lustro*, a cura di M. Caputo, Perugia 2010, pp. 51-63.

² Scheda completa SIRBeC (formato PDF) OARL_2p100-

00542.pdf; URL http://www.lombardia-beniculturali.it/opere-arte/schede/2p100-00542/?view=istituti&offset=603&hid=92&sort=sort_int.

³ Sulla Villa Della Porta Bozzolo di Casalzuigno cfr.: URL https://it.wikipedia.org/wiki/Villa_Della_Porta_Bozzolo; URL <https://fondoambiente.it/luoghi/villa-della-porta-bozzolo>.

⁴ URL https://it.wikipedia.org/wiki/Battaglia_di_Costantino_contro_Massenzio.

⁵ In altre maioliche gualdesi del tempo sono state riprodotte, invece, parti diverse dello stesso modello iconografico: si vedano ad es. i due piatti della fabbrica di Alfredo Santarelli pubblicati in M. Becchetti, E. Storelli, F. Chiucchi, *Alfredo Santarelli, 1874-1957, maestro dell'arte ceramica. Nel cinquantenario della morte*, vol. I, Trestina 2008, pp. 72-73.

⁶ Su Umberto Marinari cfr. tra l'altro: Amoni, *L'arte ceramica a Gualdo Tadino* cit., p. 112; I Cocci d'Anghiari. *Vasai e Ceramisti Anghiaresi tra Otto e Novecento*, a cura di V. Minocchi, Anghiari 2005, pp. 37-45; *La Collezione Rubboli* cit., pp. 60-61.

⁷ Tale piatto è ben riprodotto in Amoni, *L'arte ceramica a Gualdo Tadino* cit., p. 104.

⁸ Si vedano: *Rivista ricordo dell'Esposizione Agricola-Industriale in Gubbio*, Gubbio

1909, pp. 27-28; Natale Luci, album fotografico dell'Esposizione Agricola-Industriale di Gubbio del 1908. Gubbio, Biblioteca Comunale Sperelliana.

⁹ E.A. Sannipoli, 1908-2008. *L'Esposizione Agricola-Industriale, cent'anni dopo*, in *Rivista ricordo dell'Esposizione Agricola-Industriale in Gubbio*, edizione anastatica, Gubbio 2008, n.p.



Fig.4 Scuola di Raffaello (attr. a Giulio Romano in collaborazione con Giovan Francesco Penni), affresco con la Battaglia di Costantino contro Massenzio, 1520-1524 ca. Città del Vaticano, Stanze Vaticane, Sala di Costantino



Storie di tartufai

Tartufi e Ristorazione. Luigi Lisarelli precursore eugubino con una rassegna stampa di tutto rispetto

di Massimo Bei

“CHEF TRIFLES NOT WITH TRUFFLES”. Il cuoco scherza ma non con i tartufi è il titolo di un affascinante articolo a tutta pagina del quotidiano americano *The Baltimore Sun* di martedì 20 giugno 1968. Un articolo di Vera Martin che indaga e documenta l'attività di un fuoriclasse della ristorazione eugubina dagli anni '50 agli anni '70. Si tratta di Luigi Lisarelli, che la giornalista descrive come *la vita, l'anima e la mente del ristorante San Marco, il miglior ristorante di Gubbio*. La sua indagine verte sul mondo dei tartufi, e qui esalta una peculiarità di Lisarelli che per verificare la qualità di quelli acquistati da cavaatori locali e poi proposti nei suoi piatti, ricorreva anche all'udito. È celebre una fotografia di Zoe Rossi, pubblicata nello stesso articolo che mostra “Gigino” intento ad avvicinare all'orecchio destro il prezioso tubero e a chiudere un occhio per aumentare la sua sensibilità. Così

era in grado di capire se all'interno del tubero ci fossero “ospiti indesiderati” a rovinare la genuinità del tartufo con una perdita anche economica oltre che con il rischio di compromettere la qualità dei piatti offerti. Inizialmente Vera Martin è colpita da questo atteggiamento e pensa che Gigino rappresenti uno di quei “matti di Gubbio” con cui sono appellati i cittadini eugubini (*historical reputation for craziness ... I suspected him an example of this tradition*). Poi racconta di trovarsi davanti ad un cesto pieno di tartufi messo sul tavolo, le sembrano tutti uguali, profumanti di *funghi selvatici* e *terra bagnata*. Lisarelli li ascolta uno a uno davanti al giovane cavaatore che li ha portati per la



The white truffles of Gubbio, often as large as tennis balls, have an immensely powerful flavor and an exotic, penetrating aroma. They are almost always eaten raw, sliced very finely on a special grate over risotto, homemade pasta, or in a green salad. Sometimes truffle is served with turkey and chicken breasts, or on top of veal escalopes.

The Baltimore Sun - 20 giugno 1968

vendita. Lei è scettica, scommette che sono tutti uguali, ma Gigino ne apre uno “sospetto” con il coltello e Vera perde la sua scommessa. Contrariamente a quanto si pensa dice la giornalista, i tartufi non ci sono solo in toscana o Piemonte. Quelli bianchi di Gubbio sono spesso larghi come palle da tennis, hanno un gusto potente ed esotico e un penetrante aroma: *The white truffles of Gubbio, often as large as tennis balls, have an immensely powerful flavor and an exotic, penetrating aroma.*

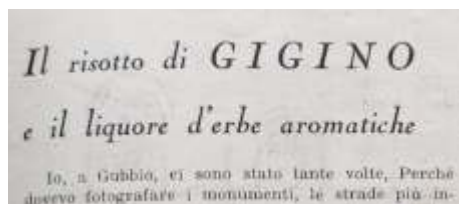
L'articolo è ben impreziosito da sei fotografie. Due immortalano il Palazzo dei Consoli e alcune ceramiche, altre la ristorazione del San Marco: con Gigino che “ascolta” un tartufo nella sua tenuta elegante di maitre e le fasi di lavoro in cucina.



The Baltimore Sun - 20 giugno 1968



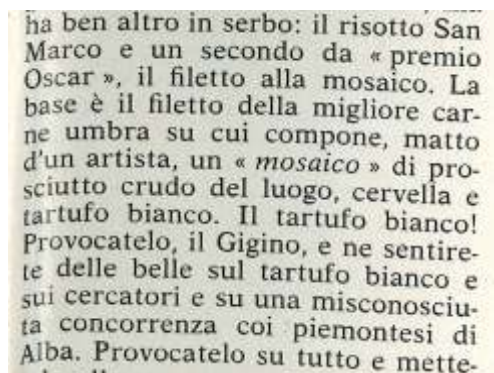
Una cucina con molti dipendenti in cui si prepara un wedding breakfast, una in cui Gigino e la moglie Antonia danno istruzioni allo staff e una in cui i coniugi Lisarelli preparano il cibo.



L'Eugubino - maggio 1957

Vera Martin, dopo la "verifica dei tartufi" e in attesa di godere della cucina del Ristorante San Marco, compie un giro della città, per questo inserisce nell'articolo un paragrafo dal titolo *Shop in via Dante*, per raccontare la sua visita alla bottega di Crescentino Monarchi e parlare delle ceramiche realizzate dalla moglie di questi, Adalgisa Damiani in Monarchi (erroneamente indicata come *Gisa Monorelli*), portavoce della tradizione ceramica eugubina che le spiega anche come ogni pezzo venga realizzato a mano. Come detto, un'immagine con otto vasi fa parte del corredo fotografico dell'articolo.

L'articolo riprende a parlare di cucina e tartufo e quando Vera rientra al ristorante il suo *Risotto San Marco*,



Il Borghese - 10 agosto 1975

una delle specialità di Gigino è pronta, bollente e fumante (*ready, piping hot and smoking*). Nella parte finale dell'articolo sono elencate le specialità del ristorante oltre al risotto: Antipasto di crescita con lonza, Passatelli in brodo, Agnello con crostini e funghi arrosto, Puntarelle, Ravioli tartufati, Lepre al crostone. Infine elenca alcune

ricette: Riso in bianco con tartuffi (sic) bianchi, Funghi porcini alla griglia, Agnello al forno, Tagliatelle con salsa di noci, Petti di pollo con tartuffi (sic).

Uno scritto ricco di fascino che racconta delle grandi capacità di quest'uomo antesignano della ricettività moderna eugubina. Nell'ambito dei tartufi, per primo Lisarelli ha proposto piatti nel suo ristorante. Il figlio Lucio è portavoce di tanti ricordi. Il padre acquistava tartufi dai cavaatori locali, ad iniziare da **Arturo Giannelli** che pur avanti con l'età, arrivava con la sua giacca marrone con le tasche sul retro con i tartufi ma anche da **Nazzareno Sollevanti** che una volta "cavò" un tartufo da un chilo e trecento grammi. E poi anche da **Sante Giombetti**, "**Caino**" di Madonna del Ponte un grande raccoglitore e da **Dell'Aversano** che aveva una bottega all'arco di San Pietro (era il **genaro** di un decano dei tartufai eugubini, **Attilio Damiani detto "Scrufolone"**).

Erano comunque molti i cavaatori che portavano il loro raccolto a Lisarelli. Verso le 18.00/18.30 di sera arrivavano al San Marco e lui acquistava tutte le pezzature, anche quelle piccole pur di non deluderli. Temeva che potessero rivolgersi ad altri acquirenti. Lavorava i tartufi nel suo ristorante per proporre i due piatti di punta da lui creati: il **Risotto San Marco** e il **Filetto alla mosaico**. Per i tartufi che avanzavano, doveva evitare il deperimento e per questo aveva trovato in **Abramo Baldarelli conosciuto a Gubbio come il "Maestro di Secchiano"**, un sicuro compratore. Questi, contattato telefonicamente, conferma la testimonianza di Lucio Lisarelli e racconta: "**Andavo al San Marco a prendere i tartufi, Gigino Lisarelli aveva vasi sempre pieni, da lui ne trovavo molti, li acquistavo a chilogrammi**".

Il *Baltimora Sun* ha parlato del risotto San Marco, ma già un

decennio prima, nel **1957**, proprio per le colonne del giornale locale **L'Eugubino**, **Giuseppe Agozzino**, poliedrico pittore, cartellonista, costumista e scenografo siciliano residente a Perugia dove per anni ha ricoperto il ruolo di direttore dell'Azienda di promozione turistica, in un articolo sulle peculiarità della gastronomia eugubina, titolava: **IL RISOTTO DI GIGINO E IL LIQUORE DI ERBE AROMATICHE**. E nell'articolo citava testualmente: "**Un certo risotto di Gigino, noto universalmente fra ristorantieri e buongustai lo consiglio anche a voi**". Più tardi, sarà la rivista **PANORAMA**, nel **dicembre 1974** a raccontare con la penna di Pier Maria Paoletti nella rubrica **LA BUONA TAVOLA**, della *Danza*

Lisarelli vive per il suo locale, ti dice che batte la campagna alla ricerca dei prodotti genuini, esalta un profumo, il colore di un vino, ti mostra estatico un piatto di fragranti tartufi della zona. Ha cominciato da ragazzo nella trattoria dei genitori a Gubbio alta, nel quartiere di S. Martino. Nel 1951 è entrato al San Marco, di proprietà di

Panorama - 26 dicembre 1974

Leggiadra, quella che Luigi Lisarelli personaggio attivissimo e instancabile, che conduce il ristorante San Marco, compie di tavolo in tavolo per suggerire un vino, per consigliare un piatto.

Lisarelli *Ti mostra estatico un piatto di fragranti tartufi della zona*. Paoletti elenca le specialità della casa: Agnello arrosto, Piccioni in umido, Faraona alla ghiotta, Coniglio al crostone, e così via, ma soprattutto ricorda il **RISOTTO SAN MARCO** e il **FILETTO ALLA MOSAICO**, i piatti importanti della cucina al tartufo elencandone anche ingredienti e la procedura di preparazione. Uno degli ingredienti "locali" del Filetto, oltre al tartufo, è il prosciutto crudo. "Locale" è un concetto importante per Lisarelli, perché come racconta Lucio, erano molti i prodotti che si procurava dagli agricoltori del posto e dalle "erbarole" sotto le Logge. Lo stesso Paoletti su *Panorama* dice: *batte la campagna alla ricerca dei prodotti genuini*. Diremmo oggi a chilometro zero, compresi il vino bianco di Casamorcìa e quello rosso

di Padule, citati anche da Panorama. Anche in questo è stato un precursore. Chiaramente dovevano essere



A Luigi Lisarelli il riconoscimento del "club del Buongustaio", secondo da destra l'esperto gastronomo Luigi Carnacina

di qualità, come tutti quelli che prendeva da fuori Gubbio, come il parmigiano o lo speck che acquistava dalla stessa ditta produttrice dello Jagermeister, o come il liquore Porto molto apprezzato dai suoi clienti più esigenti. Proseguendo la speciale rassegna stampa, nell'agosto 1975 è

la rivista **IL BORGHESE**, in uno speciale sull'Umbria a firma di Carlo Laderchi, a raccontare ai lettori che a

Gubbio si può fare una delle più straordinarie esperienze gastronomiche che possono capitare e quindi parla di Gigino Lisarelli il fantasioso stregone di piatti tradizionali e nuovi, che ha in serbo il Risotto San Marco e un secondo da premio Oscar, il Filetto alla Mosaico con il tartufo bianco. Provocatelo sul tartufo, e ne sentirete delle belle sul tartufo, sui

cercatori e su una misconosciuta concorrenza con i piemontesi di Alba.

Una figura di spessore della ristorazione eugubina Luigi Lisarelli. Avviato al mestiere dalla sua famiglia che gestiva un'osteria nel quartiere di san Martino, da lì è partito per

seguire le strade dell'eccellenza nel suo lavoro insieme alla moglie Antonia esaltando il mestiere con tenacia e capacità, tanto da meritare anche il prestigioso **riconoscimento del club del Buongustaio** alla presenza di Luigi Carnacina, importante gastronomo italiano, di autorità e di esponenti di spicco del settore alberghiero umbro. Nel suo ristorante ha formato cuochi e camerieri eugubini ed ha avviato giovani con grandi capacità e volontà divenuti poi a loro volta imprenditori nella ristorazione. Di lui parla anche Lauretta Cappannelli in un interessante articolo per Gubbio Oggi del novembre 2005: "L'Avanguardia del Catering". Nell'ambito del tartufo bianco di Gubbio è stato un eccellente divulgatore facendolo apprezzare nei suoi piatti e valorizzando la ricerca dei pochi quanto capaci cavatori eugubini della sua epoca.

Grazie a Lucio Lisarelli, Ettore Sannipoli, Abramo Baldarelli.

Il valore della memoria. "Il Maestro di Secchiano"

Per raccontare storie e memorie occorrono le fonti. Quelle scritte nel mondo dei tartufi sono ben poche, per questo spesso nelle nostre ricerche facciamo riferimento a un personaggio delle vicine Marche, più precisamente di Secchiano di Cagli, che per decenni dal 1969, ha "battuto" il territorio di Gubbio sulla scia odorosa del tartufo bianco, ed ha conosciuto la gran parte dei cavatori eugubini. **Abramo Baldarelli**, maestro elementare classe 1937, prima a bordo di una vespa e poi con le sue auto "storiche", la 500 rossa e l'Autobianchi 112, ha percorso il nostro territorio, specialmente quello del buranese e delle frazioni a ovest e a sud di Gubbio a procacciare per il mercato marchigiano il prezioso tubero. Con molti cavatori ha instaurato un rapporto di fiducia e anche di amicizia e nel mondo dei tartufi eugubini, è diventato per tutti: **il Maestro di Secchiano**. Ricorda con entusiasmo e passione tanti nomi e famiglie: i Brancaleoni detti *Pietruccoli*, Francesco Marcheggiani *Checco della Lulla* e tutta la sua famiglia: Fausto, Gabriella, Cesare e la moglie Virginia, anche delle famiglie dei Traversini (Fausto e Franco con Silvana e Argentina) detti *Casale*, dei Fondacci Dario e Pavilio detti *Bericchi*, di Ottavio Marcheggiani detto *il Billo* e molti altri. Contestualizza anche i luoghi eugubini e le abitazioni dei cavatori. Con il suo accento marchigiano ci guida nel territorio: "Il *Picchio* abitava nella pianura nella località *Fornaci*, per andare da *Casale*, passavo per *Casamorcia*, per il *Morrino*, vicino la Contessa a *Fontarcano* prendevo i tartufi da Giovanni Cappannelli e poi facevo le stradine di Semonte per raggiungere *Cotanella* e *Guerri*, al bivio di *Caibelli* nel 1969 ho incontrato Fiorucci Mario detto *Bomba*, *Aristide Fiorucci*, *Mazzarella*, *Momo*, *Mario de' Sacoccione* e *Galina*", e così via. Una miniera di informazioni.

Un eugubino d'adozione potremmo dire, contento di sentire il dialetto e la cadenza eugubina, quando lo consultiamo telefonicamente o lo raggiungiamo nell'accogliente bar dell'oratorio "Cecilia Eusepi" di Secchiano, "ci vediamo al bar il sabato ... che è per antonomasia il giorno dedicato al vizio" ci dice scherzando con il suo sorriso e la sua intelligenza sottile. Da alcuni anni ha passato il testimone al figlio Emanuele, parimenti conoscitore del mondo dei tartufi eugubino.



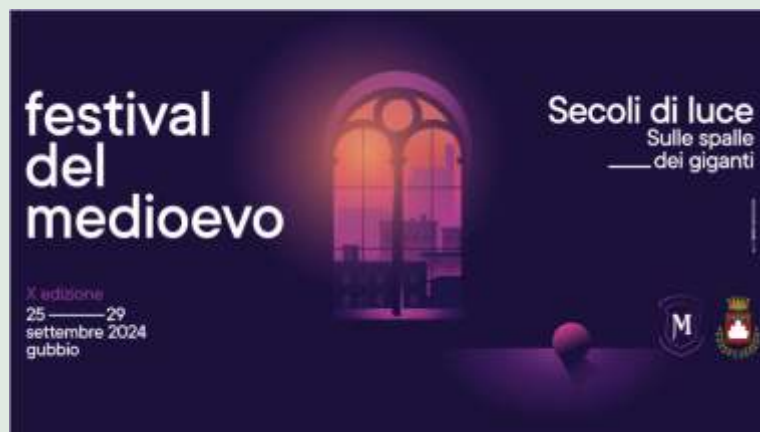
2019 "Il Maestro di Secchiano"
Abramo Baldarelli

Festival del Medioevo 2024

Sarà "Secoli di luce" il tema della decima edizione del Festival del Medioevo, in programma a Gubbio dal 25 al 29 settembre 2024.

Più di cento i protagonisti: storici, scrittori, scienziati, filosofi, architetti e giornalisti impegnati a fare finalmente luce sui "secoli bui" evocati per la prima volta da Francesco Petrarca e rilanciati alla fine del Novecento grazie a una fulminea sintesi giornalistica di Indro Montanelli.

Per provare a sfatare il più persistente dei pregiudizi: quello di una Età di Mezzo raccontata ancora come oscura, maligna e barbarica. Un'epoca così calunniata da non meritare nemmeno un nome: il "Medio Evo" che i manuali di storia e il dibattito pubblico confinano ancora fra gli inarrivabili splendori dell'antichità e le "magnifiche sorti e progressive" di un mondo moderno costretto invece, come è sempre avvenuto in ogni vicenda dell'uomo, a fare i conti anche con le guerre, le epidemie, le violenze quotidiane e i pregiudizi di ogni genere.



Riaperto il tratto della Contessa tra Umbria e Marche

Abbiamo seguito con passione i lavori sul tratto della Contessa, ci piace archiviare questo grande successo anche nelle nostre pagine. I lavori hanno comportato un investimento di circa 10 milioni di euro - come ha ricordato l'assessore regionale alle Infrastrutture Enrico Melasecche - e sono stati completati in otto mesi, così come stabilito.



"Si tratta di un'opera di fondamentale importanza che rimette in collegamento le due regioni, con il lavoro che si sono conclusi anche con qualche giorno di anticipo", ha detto la presidente della Regione Umbria, Donatella Tesei. "Tutto questo è stato possibile grazie ad Anas e alla ditta che ha eseguito i lavori che ha lavorato con competenza e serietà".



Via Nicola Pisano, 14 - Gubbio

Tel. e fax 075 9274362
vigamisrl@libero.it



VIGAMI SRL

L'ARTE DEL FERRO BATTUTO



Eva Sannipoli



Lo scorso novembre è venuta al mondo Eva, a illuminare le vite della mamma **Alessia** e del babbo **Gianluca**.

Veloce e curiosa, forse non vedeva l'ora di conoscere il mondo e tanti amici. Benvenuta Eva, immensa gioia anche dei nonni Anna Rita, Fabio e Lucia.

Come certamente anche di nonno Marcello, che è nello stesso blu dei suoi occhi e dal cielo la segue.



Sebastiano Fiorucci

Tra i primi nati a Gubbio nel 2024 è arrivato Sebastiano. Al piccolo santantoniano i migliori auguri insieme a quelli per la mamma **Eleonora** e al babbo **Matteo** insieme ai nonni Paolo e Nicoletta, Massimo e Giovanna Gini nostra affezionata socia.



Tommaso Graziani



Tantissimi auguri al nostro socio **Tommaso Graziani** per i suoi **100 anni** dall'associazione Maggio Eugubino.

Un traguardo ragguardevole, festeggiato anche dal Comune di residenza di Graziani, Castel Ritaldi!



AUTOCARROZZERIA
BEI G. & C.

SOCCORSO STRADALE
VERNICIATURA GARANTITA

Via Caravaggio 3 - GUBBIO
Tel e fax 075 927 5638
mob. 338 152 0861 - 322 9709

L'eleganza nel particolare

Antica Cappelleria
Bocci

Corso Garibaldi 43, GUBBIO tel. 075 922 0887



MENCARELLI GROUP
HOTELS - RESTAURANTS - CATERING

*Le Locations
dei Tuo Sogni*



contatti 339\7593282 335\376734 ufficio 0759273291
mail mencarelli@mencarelligroup.com catering@mencarelligroup.com



Cementerie Aldo Barbetti S.p.A.

📍 Corso Garibaldi 81, Gubbio (PG)

☎ (+39) 075 92381

🌐 www.barbetti.it

✉ info@barbetti.it

