



2025

**Civita di Bagnoregio**



2025

# Civita di Bagnoregio

**Editors | *Editori***

Norma Barbacci  
Sophia Bachas-Daunert  
Hima Gobburu  
Yixing (Cindy) Liu  
Meghana Ramesh  
Tara Vasanth

**Photographers | *Fotografi***

Norma Barbacci  
Sophia Bachas-Daunert  
Hima Gobburu  
Cici Jia  
Yixing (Cindy) Liu  
Brian Stanton

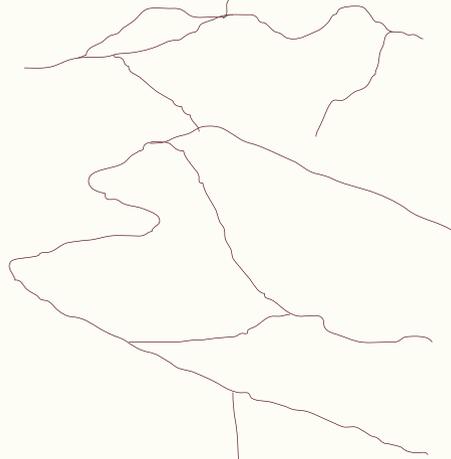
**Translation | *Traduzione***

Luca Costantini

**preface** pg.7 **prefazione**  
introduction pg.10 *introduzione*  
faculty and students pg.12 *docenti e studenti*

**place** pg.26 **il luogo**  
tradition pg.28 *tradizione*  
geology pg.36 *geologia*  
architecture pg.42 *architettura*

**matter** pg.54 **materia**  
craft pg.56 *artigianato*  
taste pg.64 *gusto*



**memory** pg.72 **memoria**  
dining pg.74 *pranzo*  
time pg.90 *tempo*

**imagination** pg.96 **immaginazione**  
my garden, your garden pg.102 *Il mio giardino, Il tuo giardino*  
ember memory pg.110 *braci di memoria*  
rekindling pg.118 *riaccensione*  
the ARCHive pg.126 *L'ARCHivio*

**reflection** pg.134 **riflessione**  
parallels pg.136 *paralleli*  
future pg.145 *futuro*



## Preface | Prefazione

I am thrilled to share the work of the Summer 2025 Yale University School of Architecture program in Civita di Bagnoregio. This is the third year that graduate students visited Civita di Bagnoregio, and they have clearly built on the previous two years of success. I am thankful that the citizens of Civita di Bagnoregio have once again welcomed our students and so graciously supported their work.

The program in Civita di Bagnoregio is one of those available to our graduate students in the summer before their final year of study—the others offered this year took place in Rome, Mexico City, and London—and it extends their learning beyond the studio to take on the deep study of an existing context, the close reading of historic structures and public spaces, and ideas and methods for historic preservation. This experience is invaluable for enriching their design work at school and for transforming and expanding the skills and expertise they take into their careers as architects.

I hope that you will enjoy delving into this record of the students' proposals, analyses, documentation, and fieldwork in Civita di Bagnoregio.

Deborah Berke, FAIA, LEED AP  
Dean and J.M. Hoppin Professor of Architecture  
Yale School of Architecture

*Sono entusiasta di condividere il lavoro svolto nell'ambito del programma estivo 2025 della Yale University School of Architecture a Civita di Bagnoregio. Questo è il terzo anno in cui gli studenti laureati visitano Civita di Bagnoregio, e si vede chiaramente come abbiano fatto tesoro dei successi dei due anni precedenti. Sono profondamente grata ai cittadini di Civita di Bagnoregio per aver accolto ancora una volta i nostri studenti e per aver sostenuto il loro lavoro con tanta generosità.*

*Il programma a Civita di Bagnoregio è uno di quelli disponibili per i nostri studenti nel corso dell'estate che precede l'ultimo anno di studi (gli altri offerti quest'anno si sono svolti a Roma, Città del Messico e Londra) ed estende il loro apprendimento oltre lo studio, coinvolgendoli in un'approfondita analisi di un contesto esistente, nella lettura attenta delle strutture storiche e degli spazi pubblici, e nell'esplorazione di idee e metodi per la conservazione del patrimonio storico. Questa esperienza è di inestimabile valore, sia per arricchire il loro lavoro progettuale durante il percorso accademico, sia per evolvere e ampliare competenze che porteranno nella loro futura carriera di architetti.*

*Spero che apprezzerete l'esplorazione di questa raccolta di proposte, analisi, documentazione e lavoro sul campo realizzati dagli studenti a Civita di Bagnoregio.*

*Deborah Berke, FAIA, LEED AP  
Presidente e Professore di Architettura J.M. Hoppin  
Yale School of Architecture*

It is with great pleasure that I once again extend my heartfelt thanks to Norma Barbacci and her students from the Yale School of Architecture. This year, as in the past, their presence has brought new energy and fresh ideas to our village, enriching it with an international perspective and a multidisciplinary approach.

The relationship between Civita and Yale is proving to be increasingly deep and fruitful. Following our visit to New Haven, welcoming the students back to Civita was a meaningful moment: a return that strengthens the bonds we have built and opens new horizons. Their work—careful and innovative—fits perfectly into the long tradition of collaboration between our community and the academic world, a path first blazed by pioneers like Astra Zarina.

This synergy is not only an opportunity to enhance our cultural and landscape heritage but also a constant motivation to look to the future with new tools. Architecture, geology, and environmental awareness come together in an experience that enriches both sides: the students find a living, unique laboratory, and we receive valuable insights for tackling the challenges of conservation and sustainability.

The presence of these young people in Civita is a source of pride for us. It demonstrates that even a small village can engage in dialogue with the world, becoming a point of reference for research, innovation, and cultural exchange.

With this spirit, we look ahead to the coming years, confident that this collaboration will continue to grow and bear lasting fruits for our region.

Luca Profili  
Mayor of Bagnoregio

*È con grande piacere che rinnovo il mio ringraziamento a Norma Barbacci, ai suoi studenti della Yale School of Architecture. Anche quest'anno, la loro presenza ha portato nuova linfa e nuove idee al nostro borgo, arricchendolo con uno sguardo internazionale e un approccio multidisciplinare.*

*L'incontro tra Civita e Yale si sta dimostrando sempre più profondo e proficuo. Dopo la nostra visita a New Haven, accogliere nuovamente gli studenti a Civita ha rappresentato un momento importante: un ritorno che rafforza i legami costruiti e apre a nuove prospettive. Il loro lavoro, attento e innovativo, si inserisce perfettamente nella lunga tradizione di collaborazione tra la nostra comunità e il mondo accademico, un percorso che ha visto pionieri come Astra Zarina tracciare il cammino.*

*Questa sinergia non è solo un'opportunità per valorizzare il nostro patrimonio culturale e paesaggistico, ma anche uno stimolo continuo a guardare al futuro con strumenti nuovi. Architettura, geologia e sensibilità ambientale si incontrano in un'esperienza che arricchisce entrambe le parti: gli studenti trovano un laboratorio vivo e unico, noi riceviamo in cambio spunti concreti per affrontare le sfide della conservazione e della sostenibilità.*

*La presenza di questi giovani a Civita è, per noi, motivo di orgoglio. È la dimostrazione che anche un piccolo borgo può dialogare con il mondo, diventando un punto di riferimento per la ricerca, l'innovazione e l'incontro tra culture.*

*Con questo spirito guardiamo ai prossimi anni, fiduciosi che questa collaborazione continuerà a crescere, portando frutti duraturi per il nostro territorio.*

Luca Profili  
Sindaco di Bagnoregio

This is the third year I have been invited by Norma Barbacci to give a seminar and review her students' work in Civita di Bagnoregio, as part of the Yale School of Architecture summer program. Norma, herself a former student of Astra Zarina, invited me to Palazzo Alemanni, the very same place where Astra once worked with her own students. Meeting them there was nothing short of an extraordinary epiphany. It was as if time had folded upon itself: in that instant, the walls of the room became the threshold where past and present converged, intermingling in a dialogue beyond chronology. The gestures, the voices, the attentive gazes of the students seemed to awaken echoes of Astra's presence, as if her teaching were still reverberating there, alive and generative.

I felt deeply grateful to Norma for having, in a different form, re-created in Civita what Astra once did with her students. Watching her class at work—drawing, sketching, pursuing their research projects in that same setting—was like stepping back into the stories of the Civitonici who so vividly described Astra and her activities with her students.

In that moment, one could perceive the true meaning of Astra's legacy—not only preserved in memory, but embodied in the continuity of relationships, in the transmission of knowledge, and in the weaving together of generations. It was a living testimony that Astra's vision had never truly left Civita; rather, it continued to inhabit that space, to shape minds, and to inspire futures.

Giovanni Attili  
Urban Planning Associate Professor at the  
University La Sapienza in Rome

*Questo è il terzo anno in cui Norma Barbacci mi invita a svolgere un seminario a Civita di Bagnoregio e a supervisionare il lavoro degli studenti coinvolti nel programma estivo della Yale School of Architecture. Norma, ex allieva di Astra Zarina, mi ha accolto a Palazzo Alemanni, lo stesso luogo in cui un tempo Astra svolgeva le sue attività formative. Quel luogo è stato il detonatore di un'epifania straordinaria. Era come se il tempo si fosse ripiegato su se stesso: in quell'istante, le mura della stanza sono diventate la soglia attraverso cui passato e presente si incontravano, intrecciandosi in un dialogo denso ed evocativo. I gesti, le voci, gli sguardi attenti degli studenti sembravano risvegliare echi della presenza di Astra, come se il suo insegnamento fosse ancora lì a riverberare, vivo e generativo.*

*Ho provato una profonda gratitudine verso Norma per aver ricreato, in una forma nuova, a Civita ciò che Astra aveva fatto con i suoi allievi. Osservare i suoi studenti al lavoro — mentre disegnavano e approfondivano le loro ricerche — è stato come rivivere i racconti dei Civitonici che descrivevano con tanta vividezza Astra e le sue attività.*

*In quel momento si poteva cogliere il vero significato dell'eredità di Astra: non solo custodita nella memoria, ma incarnata nella continuità delle relazioni, nella trasmissione del sapere, nell'intreccio tra generazioni. Una testimonianza vivente che la sua visione non ha mai davvero lasciato Civita, ma continua ad abitare quello spazio, a formare menti e a ispirare futuri possibili.*

Giovanni Attili  
Professore Associato di Urbanistica all'Università  
La Sapienza di Roma

## Introduction

From May 16th to June 16th, fourteen students (and a dog) were guests of Civita di Bagnoregio, an ancient town perched on a mesa that boasted no more than twelve permanent residents – and we more than doubled the population during our stay. Our month-long sojourn led by Glenn and Norma opened up a new world of architectural possibility; living among ruins and rituals, we bore witness to the surviving legacy of a commune that, in spite of its reputation as a "dying city," is still very much alive and kicking.

Our weekly excursions took us around and beyond the Calanchi Valley. We toured the sunken burial sites of the ancient Villanovan and Etruscan civilizations; drove to Rome and visited the Forum and basilicas in rapid succession; and, hiked through a forest in Castel Cellesi and cooled off underneath a waterfall. Within the crumbling walls of Civita, we studied its rich history, culture, and geology, tracing its evolution over a period of over two thousand years. We also pondered its future, identifying the exquisite geotechnical, social, and economic forces challenging its development. Following Astra Zarina's example, the ongoing mission of this program was to design through documentation: understanding the unique character of Civita through drawing, measuring, digital scanning, and material observation.

Our surveys and investigations culminated in a final adaptive reuse proposal, where we were tasked to transform the public toilets (a former fontana) near the main square into a space that

## Introduzione

*Dal 16 maggio al 16 giugno, quattordici studenti (e un cane) sono stati ospiti di Civita di Bagnoregio, un antico borgo arroccato su una rupe che conta non più di dodici residenti permanenti – e la nostra presenza ha più che raddoppiato la popolazione. Il nostro soggiorno di un mese, guidato da Glenn e Norma, ha aperto un nuovo mondo di possibilità architettoniche; vivendo tra rovine e rituali, siamo stati testimoni dell'eredità ancora viva di una comunità che, nonostante la sua fama di "città che muore", è in realtà piena di vita ed energia.*

*Le nostre escursioni settimanali ci hanno portato in giro per la Valle dei Calanchi e oltre. Abbiamo visitato le necropoli ipogee delle antiche civiltà villanoviana ed etrusca; siamo andati a Roma, dove in rapida successione abbiamo esplorato il Foro e le basiliche; e abbiamo camminato attraverso una foresta a Castel Cellesi, rinfrescandoci poi sotto una cascata. All'interno delle mura diroccate di Civita, abbiamo studiato la sua ricca storia, cultura e geologia, tracciandone l'evoluzione nel corso di oltre duemila anni. Ci siamo anche interrogati sul suo futuro, individuando le delicate forze geotecniche, sociali ed economiche che ne mettono alla prova lo sviluppo. Seguendo l'esempio di Astra Zarina, la missione permanente di questo programma è stata progettare attraverso la documentazione: comprendere il carattere unico di Civita attraverso il disegno, la misurazione, la scansione digitale e l'osservazione dei materiali.*

*Le nostre indagini e i nostri rilievi sono culminati in una proposta finale di riuso adattivo, che ci ha visti impegnati nel trasformare i bagni pubblici (un'ex fontana) vicino alla piazza principale, in uno*

could serve the community in a specific way. We paid close attention to the existing conditions of our site, letting the landscape inform our ideas for its continual preservation and restoration. Insights from residents, scholars, and professionals provided us with another invaluable resource, imbuing our placemaking projects with deep, personal meaning.

To that end, the hallmark of the Civita program was the profound interpersonal connections made. Two organized "didactic dinners" bookended the visit, giving students the chance to express their own heritage and impressions of Civita through a culinary and narrative banquet. The stories that were traded, the meals that were shared, the traditions that were handed down – you could say that the strong bonds of the Civitonici, in addition to the lime mortar keeping the tufa blocks in place, are what has held the town together for so long. This book is a testament to the enduring spirit of camaraderie in Civita di Bagnoregio; our experience during the summer of 2025 was another time capsule that was just a small part of this place's immense history.

*spazio che potesse servire la comunità in modo specifico. Abbiamo prestato grande attenzione alle condizioni esistenti del sito, permettendo al paesaggio di orientare le nostre proposte di conservazione e restauro. I contributi di residenti, studiosi e professionisti ci hanno offerto una risorsa inestimabile, arricchendo i nostri progetti di rigenerazione di un significato intimo e profondo.*

*In questo senso, il tratto distintivo del programma di Civita sono stati i profondi legami interpersonali che si sono creati. Due "cene didattiche" organizzate all'inizio e alla fine del soggiorno hanno offerto agli studenti l'occasione di esprimere il proprio patrimonio culturale e le proprie impressioni su Civita, attraverso un banchetto fatto di racconti e di cucina. Le storie condivise, i pasti consumati insieme, le tradizioni tramandate: si potrebbe dire che i forti legami dei Civitonici, oltre alla malta che tiene insieme i blocchi di tufo, siano ciò che ha tenuto unito questo borgo per tanto tempo. Questo libro è una testimonianza dello spirito duraturo di convivialità a Civita di Bagnoregio; la nostra esperienza nell'estate del 2025 è stata un'altra capsula del tempo, solo una piccola parte della grande storia di questo luogo.*

Faculty and Students  
*Docenti e Studenti*



uryn hendrickson

tara vasant

glenn boornazian

ma

cici jia

norma barbacci

sophia bachas-daunert

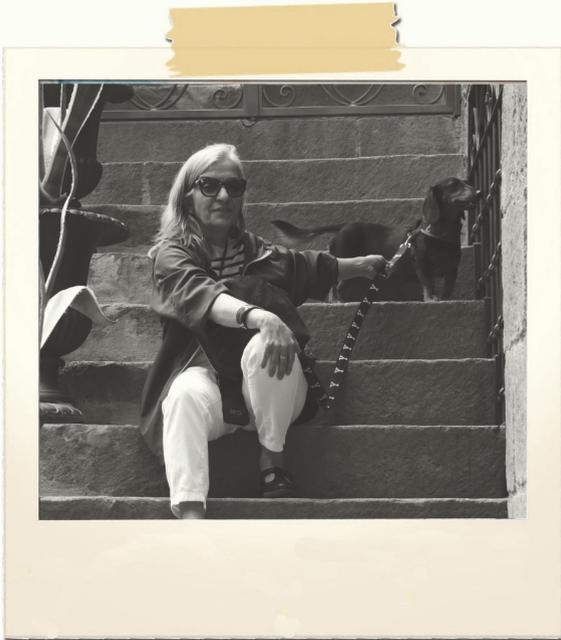
meghana ramesh

douglas cooper



## Instructors

### *Istruttori*



**Norma Barbacci**, originally from Lima, Peru, is a preservation architect with over 30 years of experience leading international heritage projects. She is the principal of Norma Barbacci Preservation Consultants LLC. From 2001 to 2017, she served as Program Director for Latin America, Spain, and Portugal at the World Monuments Fund, where she organized the 2008 international symposium on conserving tuff towns in Pitigliano, Civita di Bagnoregio, and Orvieto. Previously, she was a senior project manager and studio director at Beyer Blinder Belle. Her connection to Civita began in 1982 during a joint CMU–UW program. She holds degrees from Carnegie Mellon and Columbia University, where she won the Historic Preservation Thesis Award for her master's design thesis on the adaptive re-use of Astra Zarina's medieval residential complex in Civita di Bagnoregio.

**Norma Barbacci**, originaria di Lima, Perù, è un'architetta specializzata in conservazione con oltre trent'anni di esperienza nella gestione di progetti internazionali di tutela del patrimonio. È la direttrice del Norma Barbacci Preservation Consultants LLC. Dal 2001 al 2017 ha ricoperto il ruolo di Program Director per l'America Latina, la Spagna e il Portogallo presso il World Monuments Fund, dove ha organizzato il simposio internazionale del 2008 sulla conservazione delle città del tufo a Pitigliano, Civita di Bagnoregio e Orvieto. In precedenza, è stata senior project manager e studio director presso Beyer Blinder Belle. Il suo legame con Civita ebbe inizio nel 1982, durante un programma estivo congiunto tra Carnegie Mellon University e University of Washington. Ha conseguito la laurea in Architettura alla Carnegie Mellon e un Master in Historic Preservation alla Columbia University, dove ha ricevuto l'Historic Preservation Thesis Award per la sua tesi progettuale sul riuso adattivo del complesso medievale di Astra Zarina a Civita di Bagnoregio.



**Glenn Boornazian** is an Architectural Materials Conservator and the founder of Integrated Conservation Resources (ICR) and Integrated Conservation Contracting (ICC), established in 1988 to unite investigative conservation services with high-quality conservation contracting. Drawn to the intersection of craft, history, and science, he spent three months in Civita di Bagnoregio in 1986 documenting Astra Zarina's medieval residential complex. Before graduate school, he served as Director of Restoration for the Nantucket Historical Association. After completing Columbia University's preservation program, he became Staff Conservator at its Center for Preservation Research and later an Adjunct Assistant Professor. He lectures widely and serves as a Trustee of the James Marston Fitch Charitable Foundation.

***Glenn Boornazian** è un conservatore di materiali architettonici e fondatore di Integrated Conservation Resources (ICR) e Integrated Conservation Contracting (ICC), istituiti nel 1988 per integrare servizi di indagine conservativa con interventi di restauro di alta qualità. Attratto dal legame tra artigianato, storia e scienza, trascorse tre mesi a Civita di Bagnoregio nel 1986 documentando il complesso medievale di Astra Zarina. Prima degli studi di specializzazione, è stato Director of Restoration per la Nantucket Historical Association. Dopo aver completato il programma di conservazione dei materiali architettonici alla Columbia University, è diventato Staff Conservator del Center for Preservation Research dell'università e in seguito Adjunct Assistant Professor. Tiene conferenze a livello nazionale ed è attualmente membro del Consiglio della James Marston Fitch Charitable Foundation.*



**Douglas Cooper**, Andrew Mellon Professor of Architecture at Carnegie Mellon University, is known for teaching drawing through classical techniques enriched by Kimon Nicolaïdes' haptic methods from *The Natural Way to Draw*. He is also a celebrated muralist, creating panoramic city portraits—some over 200 feet long—that incorporate stories and drawings from local residents. His murals appear in Frankfurt, New York, Philadelphia, Pittsburgh, Qatar, Rome, San Francisco, and Seattle. He is the author of *Knowing and Seeing*, *Steel Shadows*, and *Drawing and Perceiving*. Doug first taught in Civita in 1982 and returned in 2024 to lead a drawing program for Yale's Civita initiative.

**Douglas Cooper**, Andrew Mellon Professor of Architecture alla Carnegie Mellon University, è noto per il suo insegnamento del disegno basato sulle tecniche classiche arricchite dai metodi aptici di Kimon Nicolaïdes descritti in *The Natural Way to Draw*. È anche un rinomato muralista, autore di panorami urbani monumentali — alcuni lunghi oltre 60 metri — che integrano storie e disegni degli abitanti dei luoghi rappresentati. I suoi murali si trovano a Francoforte, New York, Philadelphia, Pittsburgh, Qatar, Roma, San Francisco e Seattle. È autore dei volumi *Knowing and Seeing*, *Steel Shadows* e *Drawing and Perceiving*. Doug arrivò per la prima volta a Civita nel 1982 per insegnare nel programma congiunto Carnegie Mellon–University of Washington ideato da Astra Zarina; è tornato nel 2024 per guidare un programma di disegno all'interno dell'iniziativa di Yale a Civita.

## Guest Lecturers

### *Relatori ospiti*

**Alessia Grancini** is an agronomist specializing in the olive sector. For over a decade, she has coordinated the activities of the Olive Producers Organization (APPO) within European-funded projects aimed at reducing the environmental impact of olive cultivation and improving the quality of olives and extra virgin olive oil. A certified olive oil taster, she also manages operations at the Castel Cellesi–Bagnoregio olive mill, where high-quality oils are produced from local growers. She participates in national and international initiatives promoting extra virgin olive oil. Passionate about agriculture, she tends her family garden and cares for a variety of pets.

**Antonino Saggio** is an architect and Professor of Architecture and Urban Design at Sapienza University of Rome, after previously teaching at Carnegie Mellon University and at institutions across Europe, Africa, and Asia. He promotes an approach to architectural design rooted in a critical understanding of history, while also championing the transformative potential of Information Technology in architecture. His work includes innovative urban projects in Rome that integrate digital tools with infrastructure. Author of numerous books, he directed the global series *The IT Revolution in Architecture*. In 2024, he launched *Imprinting*, highlighting Italian architects shaped by their native landscapes.

**Alessia Grancini** è un'agronoma specializzata nel settore olivicolo. Da oltre dieci anni coordina le attività dell'Organizzazione dei Produttori Olivicoli (APPO) all'interno di progetti finanziati dall'Unione Europea, dedicati a ridurre l'impatto ambientale dell'olivicultura e a migliorare la qualità delle olive e dell'olio extravergine di oliva. Assaggiatrice professionale, gestisce anche le operazioni del frantoio Castel Cellesi–Bagnoregio, dove si producono oli di alta qualità provenienti dai coltivatori locali. Partecipa a iniziative nazionali e internazionali di promozione dell'olio extravergine. Appassionata di agricoltura, cura l'orto di famiglia e si occupa di vari animali domestici.

**Antonino Saggio** è architetto e Professore di Architettura e Composizione Urbana alla Sapienza Università di Roma, dopo aver insegnato alla Carnegie Mellon University e in istituzioni in Europa, Africa e Asia. Promuove un approccio al progetto architettonico fondato su una lettura critica della storia e sostiene il ruolo trasformativo delle tecnologie informatiche in architettura. Il suo lavoro include progetti urbani innovativi a Roma che integrano strumenti digitali e infrastrutture. Autore di numerosi libri, ha diretto la collana internazionale *The IT Revolution in Architecture*. Nel 2024 ha inaugurato *Imprinting*, dedicata ad architetti italiani fortemente legati al paesaggio natale.

**Brian Stanton** is a professional photographer based in New York. For over 30 years, he has specialized in portraiture, working with design studios and cultural institutions. Stanton studied art history at the Università degli Studi di Firenze and worked in Italy for a decade. From autumn 2016 through 2020, he photographed Civita di Bagnoregio and the surrounding valley, capturing its life and culture. The project resulted in an exhibition, *Fra Nuvole e Vento: Gente di Civita* (Between Clouds and Wind, People of Civita) in Civita in 2021–2022 and was featured at the Consulate General of Italy in New York City in 2024. <https://www.civitafranuvoleevento.com/story>

**Cinzia Abbate and Carlo Vigevano** are architects based in Rome who specialize in the preservation of historic buildings and are pioneers in green building construction in Italy. They work nationally and internationally and are preservation consultants for various international cultural institutions in Rome. They have also worked on projects involving renewable energy integration, sustainable architecture, and bioclimatics, and have received awards such as the Energy Globe Award and Eurosolar Award for their work on the Children's Museum in Rome and the Environmental Information Center of the Rabbit Beach in Lampedusa, respectively.

**Claudio Margottini** is a full professor of Engineering Geology and President of the Italian National Group of the International Association for Engineering Geology and the Environment. Former Scientific and Technological Attaché at the Italian Embassy in Egypt, he currently teaches at the UNESCO Chair at the University of Florence, Galala University, and NRIAG in Egypt. Trained at La Sapienza and Imperial College, he specializes in engineering geological techniques for conserving cultural and natural heritage. He has worked in 29 countries—including Machu Picchu, Petra, Easter Island, and Pompeii—and authored over 350 publications, earning numerous international honors for his contributions.

**Brian Stanton** è un fotografo professionista con sede a New York. Da oltre trent'anni è specializzato nel ritratto, collaborando con studi di design e istituzioni culturali. Ha studiato storia dell'arte presso l'Università degli Studi di Firenze e ha lavorato in Italia per un decennio. Dall'autunno 2016 al 2020 ha fotografato Civita di Bagnoregio e la valle circostante, documentandone la vita e la cultura. Il progetto ha dato origine alla mostra *Fra Nuvole e Vento: Gente di Civita*, tenutasi a Civita nel 2021–2022, ed è stato presentato anche presso il Consolato Generale d'Italia a New York nel 2024. <https://www.civitafranuvoleevento.com/story>

**Cinzia Abbate e Carlo Vigevano** sono architetti con studio a Roma, specializzati nella conservazione di edifici storici e pionieri della bioedilizia in Italia. Operano a livello nazionale e internazionale e sono consulenti per la conservazione di diverse istituzioni culturali internazionali con sede a Roma. Hanno inoltre lavorato su progetti legati all'integrazione di energie rinnovabili, architettura sostenibile e bioclimatica, ricevendo premi come l'Energy Globe Award e l'Eurosolar Award per il Museo dei Bambini di Roma e il Centro di Informazione Ambientale di Lampedusa.

**Claudio Margottini** è professore ordinario di Geologia Applicata e Presidente del Gruppo Nazionale Italiano dell'Associazione Internazionale di Geologia Applicata all'Ingegneria e all'Ambiente. Già Addetto Scientifico e Tecnologico presso l'Ambasciata Italiana in Egitto, insegna presso la Cattedra UNESCO dell'Università di Firenze, la Galala University e il NRIAG in Egitto. Formatosi alla Sapienza e all'Imperial College, la sua attività si concentra sulle tecniche geologico-ingegneristiche per la conservazione del patrimonio culturale e naturale. Ha lavorato in 29 paesi—tra cui Machu Picchu, Petra, Rapa Nui e Pompei—autore di oltre 350 pubblicazioni, ha ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali.

**Claudio Varagnoli**, based in Rome, is a full professor of "Architectural Conservation" at the University of Chieti and Pescara since December 1, 2001. He currently leads the PhD Board for "Design Cultures: creativity, heritage, environment." He teaches at prestigious Italian and international institutions, including the Italian Archaeological School of Athens, University of Rome "La Sapienza," Strathclyde University (UK), and University of Ferrara. He's served on ministerial advisory bodies and is president of the "Contemporary Art and Architecture" Committee at the Ministry for Culture. As an editor, he manages journals and collections, with over 300 publications in 2022, accessible on databases like Kubikat-Bibliotheca Hertziana, Academia.edu, and Google Scholar.

**Giovanni Attili** is an Urban Planning Associate Professor at the University La Sapienza in Rome, where he teaches courses on urban and regional systems and sustainable development. His work focuses on urban analysis and planning processes that aim to promote social bonding through learning and knowledge exchange. Attili has received numerous national and international awards and has published several books, including "Rappresentare la città dei Migranti," "Il Pianeta degli Urbanisti," "Multimedia Explorations in Urban Policy and Planning," and "Civita. Senza aggettivi e senza altre specificazioni."

**Guillaume Gelly**, an Alsatian agronomist, and enologist, oversees the "Paolo e Noemia d'Amico" vineyard near Civita established in 1985. He meticulously manages every stage of production, crafting wines deeply shaped by the ancient volcanic terrain of the Calanchi Valley. From soil to cellars constructed from local volcanic tufa stone, he embraces the landscape's influence. Practicing biodynamic farming across the property's 50 acres of vines, Gelly has curated an acclaimed collection of eight organically produced labels, earning recognition and awards.

**Claudio Varagnoli**, con base a Roma, è professore ordinario di "Restauro Architettonico" all'Università di Chieti-Pescara dal 2001. È coordinatore del Dottorato in "Culture del Progetto: creatività, patrimonio, ambiente". Ha insegnato in prestigiose istituzioni italiane e internazionali, tra cui la Scuola Archeologica Italiana di Atene, l'Università di Roma "La Sapienza", la Strathclyde University (UK) e l'Università di Ferrara. Ha fatto parte di organismi consultivi ministeriali ed è presidente del Comitato "Arte e Architettura Contemporanea" del Ministero della Cultura. Come editor, coordina riviste e collane e conta oltre 300 pubblicazioni.

**Giovanni Attili** è Professore Associato di Pianificazione Urbana alla Sapienza Università di Roma, dove insegna sistemi urbani e regionali e sviluppo sostenibile. Il suo lavoro si concentra sull'analisi urbana e sui processi di pianificazione orientati a favorire legami sociali attraverso apprendimento e scambio di conoscenze. Ha ricevuto premi nazionali e internazionali e ha pubblicato vari libri, tra cui *Rappresentare la città dei migranti*, *Il pianeta degli urbanisti*, *Multimedia Explorations in Urban Policy and Planning* e *Civita. Senza aggettivi e senza altre specificazioni*.

**Guillaume Gelly**, agronomo ed enologo alsaziano, dirige la tenuta "Paolo e Noemia d'Amico" vicino a Civita, fondata nel 1985. Gestisce con cura ogni fase produttiva, ottenendo vini profondamente caratterizzati dal terreno vulcanico della "Valle dei Calanchi". Dalla coltivazione biodinamica dei 50 ettari di vigneto alle cantine scavate nel tufo vulcanico, la sua produzione rispecchia intimamente il paesaggio. Ha creato una collezione di otto etichette biologiche premiate a livello internazionale.

**Ilaria Rossi-Doria**, born and raised in Rome, studied in England and Sweden before settling in Civita di Bagnoregio in 2016, in the house her grandfather purchased in 1971. An architect with a degree focused on a Calanchi Park in Civita, she later specialized in Landscape Architecture in Newcastle upon Tyne and has worked as a freelancer since 2000. Active in AIAPP and the Porcinai Association, she has collaborated with Astra Zarina's Washington University summer program since 1995. She coordinated restoration work on the Ninfa walls (2000–2007, 2010–2015), earning the 2018 Sisto Mastrodicasa Prize. She teaches and co-edited *Ruderi e vegetazione* (2017).

**Luciana Vergaro** (Bagnoregio, 1952) earned her classical high school diploma at the "Mariano Buratti" Lyceum in Viterbo and a degree in Classical Literature from the University of Rome "La Sapienza," with a specialization in Latin Epigraphy. She taught literature, Latin, and Greek at the high school she herself attended and later served as an adjunct professor of Latin Literature at the University of Tuscia. A former member of the Certamen Vaticanum committee, she has published in the journal *Latinitas* and taught Italian in the Italian Hill-Town Program directed by Astra Zarina in Civita. Since 2020, she has been President of the Bonaventura Tecchi Cultural Center. Her publications include *Clarice Tartufari. Una scrittrice dimenticata. Lettere a Bonaventura Tecchi* (Juppiter Edizioni, 2021) and the expanded new edition (IF Press, 2023). She also recently edited *Bonaventura Tecchi–Eurialo De Michelis, Carteggio (1932–1966)*.

**Ilaria Rossi-Doria**, nata e cresciuta a Roma, ha studiato in Inghilterra e Svezia prima di trasferirsi nel 2016 a Civita di Bagnoregio, nella casa acquistata dal nonno nel 1971. Architetta, con una tesi dedicata al Parco dei Calanchi, si è specializzata in Landscape Architecture a Newcastle e lavora come libera professionista dal 2000. Attiva in AIAPP e nell'Associazione Porcinai, collabora dal 1995 con il corso estivo di Astra Zarina della Washington University. Ha coordinato interventi di restauro sulle mura di Ninfa, premiati nel 2018 con il Premio Sisto Mastrodicasa.

**Luciana Vergaro** (Bagnoregio, 1952) ha conseguito il diploma di maturità classica presso il Liceo "Mariano Buratti" di Viterbo e la laurea in Lettere Classiche all'Università di Roma "La Sapienza," con specializzazione in Epigrafia Latina. Ha insegnato lettere, latino e greco nel liceo da lei frequentato e successivamente è stata docente a contratto di Letteratura Latina presso l'Università della Tuscia. Già membro della commissione del Certamen Vaticanum, ha pubblicato nella rivista *Latinitas* e ha insegnato lingua italiana nel programma Italian Hill-Town diretto da Astra Zarina a Civita. Dal 2020 è Presidente del Centro Culturale Bonaventura Tecchi. Tra le sue pubblicazioni: *Clarice Tartufari. Una scrittrice dimenticata. Lettere a Bonaventura Tecchi* (Juppiter Edizioni, 2021) e la nuova edizione ampliata (IF Press, 2023). Ha inoltre recentemente curato *Bonaventura Tecchi–Eurialo De Michelis, Carteggio (1932–1966)*.

**Luca Costantini** is a geologist with 25 years of experience in land management and geological consulting across Lazio, Umbria, and Tuscany. In 2012, he co-founded the cultural association Geoteverina, through which he created and now directs the Geological and Landslide Museum of Civita di Bagnoregio. For over a decade, the museum has researched and interpreted Civita's landscape, documenting the village's ongoing struggle against landslides and earthquakes. Alongside his professional practice, he leads educational tours, organizes conferences and exhibitions, and publishes scientific work. Passionate about cuisine and wine, he opened a restaurant in Orvieto in 2016, and he is also an active musician and drummer.

**Maurizio Rocchi** is one of the few residents of Civita and comes from an ancient family that has been present in the village for over 500 years. Enamored by the history and traditions of the village, through Alma Civita and various cultural experiences, he has brought culinary magic to life. Nestled within an ancient Etruscan cave, his family's establishment offers a modern reinterpretation of traditional cuisine. Rocchi likens food to literature, making each dish a narrative that tells the story of a land and its people. In the kitchen, only products from his garden and from local businesses are used, ensuring a vibrant and profound connection to the land.

**Robert Pogue Harrison** is a distinguished scholar and Professor Emeritus of French and Italian at Stanford University, where he also serves as Chair of Graduate Studies for the Italian Program. He earned his Ph.D. in Romance Studies from Cornell University in 1984 and joined Stanford in 1986, becoming a full professor in 1995. Knighted as a Chevalier by the French Republic in 2014, he is a member of the American Academy of Arts & Sciences. Harrison is the acclaimed author of several influential books, host of the radio show Entitled Opinions, director of Stanford's "Another Look" book club, and lead guitarist of the band Glass Wave.

***Luca Costantini** è un geologo con 25 anni di esperienza nella gestione del territorio e nella consulenza geologica in Lazio, Umbria e Toscana. Nel 2012 ha co-fondato l'associazione Geoteverina, con cui ha creato e dirige il Museo Geologico e delle Frane di Civita di Bagnoregio. Da oltre un decennio il museo studia e interpreta il paesaggio di Civita, raccontando la storia del borgo e la sua lotta contro frane ed eventi sismici. Parallelamente all'attività professionale, guida visite didattiche, organizza conferenze e cura pubblicazioni scientifiche. Appassionato di cucina e vino, ha aperto un ristorante a Orvieto nel 2016 ed è anche musicista e batterista.*

***Maurizio Rocchi** è uno dei pochi residenti di Civita e proviene da una famiglia presente nel borgo da oltre 500 anni. Innamorato della storia e delle tradizioni locali, attraverso Alma Civita e altre attività culturali ha dato vita a un'esperienza culinaria unica. Situato in un'antica grotta etrusca, il suo ristorante reinterpreta in chiave contemporanea la cucina tradizionale. Rocchi paragona il cibo alla letteratura: ogni piatto è una narrazione che racconta la terra e la sua gente. Utilizza solo prodotti del suo orto e dei fornitori locali, mantenendo un legame diretto con il territorio.*

***Robert Pogue Harrison** è un illustre studioso e Professore Emerito di Francese e Italiano presso la Stanford University, dove ricopre anche il ruolo di Direttore degli Studi per il programma di Italiano. Ha conseguito il dottorato in Studi Romanzi alla Cornell University nel 1984 ed è entrato a far parte del corpo docente di Stanford nel 1986, diventando professore ordinario nel 1995. Nel 2014 è stato insignito del titolo di Cavaliere della Repubblica Francese ed è membro dell'American Academy of Arts & Sciences. Harrison è autore acclamato di numerosi libri influenti, conduttore del programma radiofonico Entitled Opinions, direttore del club del libro "Another Look" di Stanford e chitarrista principale della band Glass Wave.*

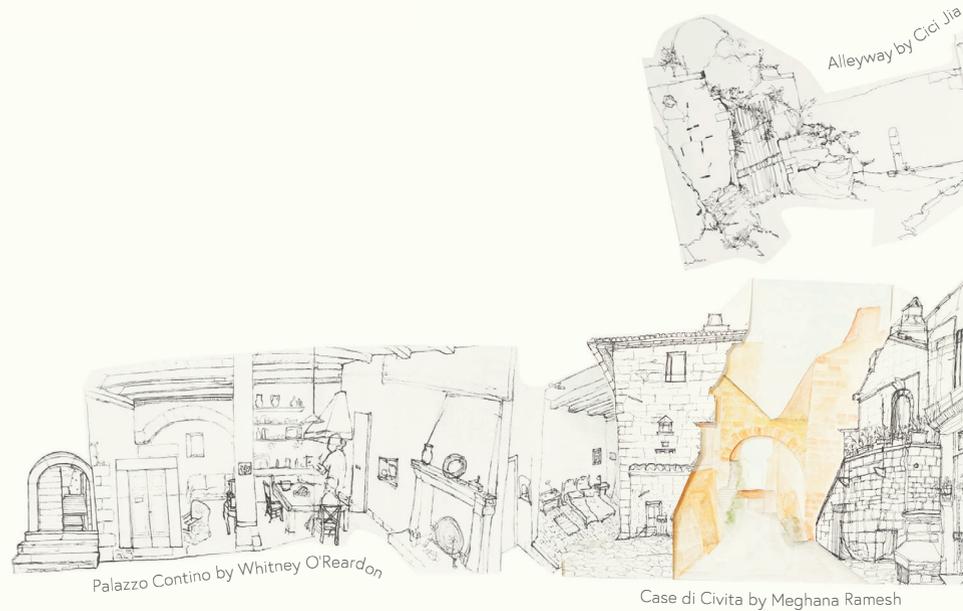
**Roberto Tardani** was born in 1964 in Graffignano (VT), near Civita di Bagnoregio. After attending the "Cardinal Salotti" Technical Institute in Montefiascone, he began working in Rome as a lathe operator in a precision mechanical workshop. Driven by a strong passion for drawing and creativity, in 1981 he joined the studio of sculptor Renzo Fioco in Bagnoregio, where he received training in the artistic working of stone. In a region historically connected to the extraction of basalt stone, Tardani found his true vocation and opened his own specialized workshop. He collaborated with skilled master stonemasons, including architect and sculptor Ugo Porchiella, further refining his craft. His atelier produces finely crafted fountains, balustrades, and fireplaces. Today he continues to work in Bagnoregio and collaborates with the Yale Summer Project–Civita, hosting architecture students for educational activities focused on local stone-working traditions.

**Roberto Tardani** nasce nel 1964 a Graffignano (VT), vicino a Civita di Bagnoregio. Dopo aver frequentato l'Istituto Tecnico "Cardinal Salotti" di Montefiascone, inizia a lavorare a Roma come tornitore presso un'officina meccanica di precisione. Tuttavia, spinto dalla passione per il disegno e la creatività, nel 1981 entra nel laboratorio dello scultore Renzo Fioco a Bagnoregio, dove riceve una solida formazione nella lavorazione artistica della pietra. In una terra storicamente legata all'estrazione della Basaltina, Tardani trova la propria vocazione e apre un laboratorio specializzato. Collabora con maestri scalpellini, tra cui l'architetto e scultore Ugo Porchiella, perfezionando la sua tecnica. Dal suo atelier nascono fontane, balaustre e camini di grande pregio. Oggi lavora ancora a Bagnoregio e collabora con il Yale Summer Project–Civita, ospitando studenti per attività formative sulle tradizioni locali della pietra.





## A Map of Civita *Una mappa di Civita*



### Continous Line Drawing

I ask students to do drawings using a continuous line in order to enrich the haptic content of their drawing. So many studies in Embodied Cognition have shown the centrality of gesture and hand movements in our understanding of the three-dimensional world around us. Drawing with a continuous line allows the hand to lead the eye in an oscillating process: hand leads eye, then eye leads hand, then hand leads eye, and so on...

Douglas Cooper  
Andrew Mellon Professor of Architecture at  
Carnegie Mellon University

### *Disegno a Linea Continua*

*Chiedo agli studenti di realizzare disegni utilizzando una linea continua, per arricchire l'esperienza tattile del loro disegno. Numerosi studi di cognizione corporea (Embodied Cognition) hanno dimostrato la centralità del gesto e del movimento della mano nella nostra comprensione del mondo tridimensionale che ci circonda. Disegnare con una linea continua consente alla mano di guidare l'occhio in un processo oscillante: la mano guida l'occhio, poi l'occhio guida la mano, poi di nuovo la mano guida l'occhio, e così via...*

Douglas Cooper  
Professore Andrew Mellon di Architettura presso  
la Carnegie Mellon University



## Place | *Il luogo*

As soon as we walked through Porta Santa Maria, the arched gateway at the entrance of the town, it was abundantly clear that there was something special about this town. Civita perched on its own hill and high up in the sky, surrounded by extreme cliffsides, is a peculiar sight. Its existence and growth are based on extraordinary circumstances and preservation by local people. This small town that we called home for four weeks possessed its own sense of place that we would all be embraced with.

Despite its size, Civita has a strong sense of culture and community that has been passed down generation after generation and is kept alive by the residents in the area. It is evident from the people, events, and food that culture is important. Our trip here taught us the importance of tradition and how to ensure the legacy of the area stays resilient.

"Culture and tradition are part of the spirit of Civita. Everyday acts, such as cooking a favorite recipe or tending a garden, and events, like the donkey race and the infiorata, are ways that people celebrate the history and vibrance of Civita with others."

- Whitney

"It was really refreshing to witness how the traditions continue to be part of their everyday lives even though they have evolved in different ways."

- Emma

"While many Civitonians and their families are passionate about the continuation of their culture, other small towns around the world are also struggling and don't have the same level of enthusiasm and support to preserve their history and culture."

- Luryn

*Appena varcata Porta Santa Maria, l'arco d'ingresso a Civita, è stato subito chiaro che c'era qualcosa di speciale in questo borgo. Civita, arroccata sulla sua collina, sospesa nel cielo e circondata da ripidi dirupi: uno spettacolo davvero singolare. La sua esistenza e la sua crescita si basano su circostanze straordinarie e sulla dedizione dei suoi abitanti. Questo piccolo borgo, che abbiamo chiamato casa per quattro settimane, possedeva un'anima propria che ci ha accolti tutti.*

*Nonostante le sue dimensioni, Civita possiede un forte senso di cultura e comunità, tramandato di generazione in generazione e mantenuto vivo dagli abitanti. È evidente, dalle persone, dagli eventi e dal cibo, quanto la cultura sia importante. Il nostro soggiorno qui ci ha insegnato l'importanza della tradizione e come essa renda duratura l'identità di un luogo.*

*"La cultura e la tradizione sono parte integrante dello spirito di Civita. Gestì quotidiani, come cucinare una ricetta di famiglia o curare un orto, gli eventi, come la corsa degli asini e l'Infiorata, sono modi attraverso cui gli abitanti, tutti insieme, celebrano la storia e la vitalità di Civita."*

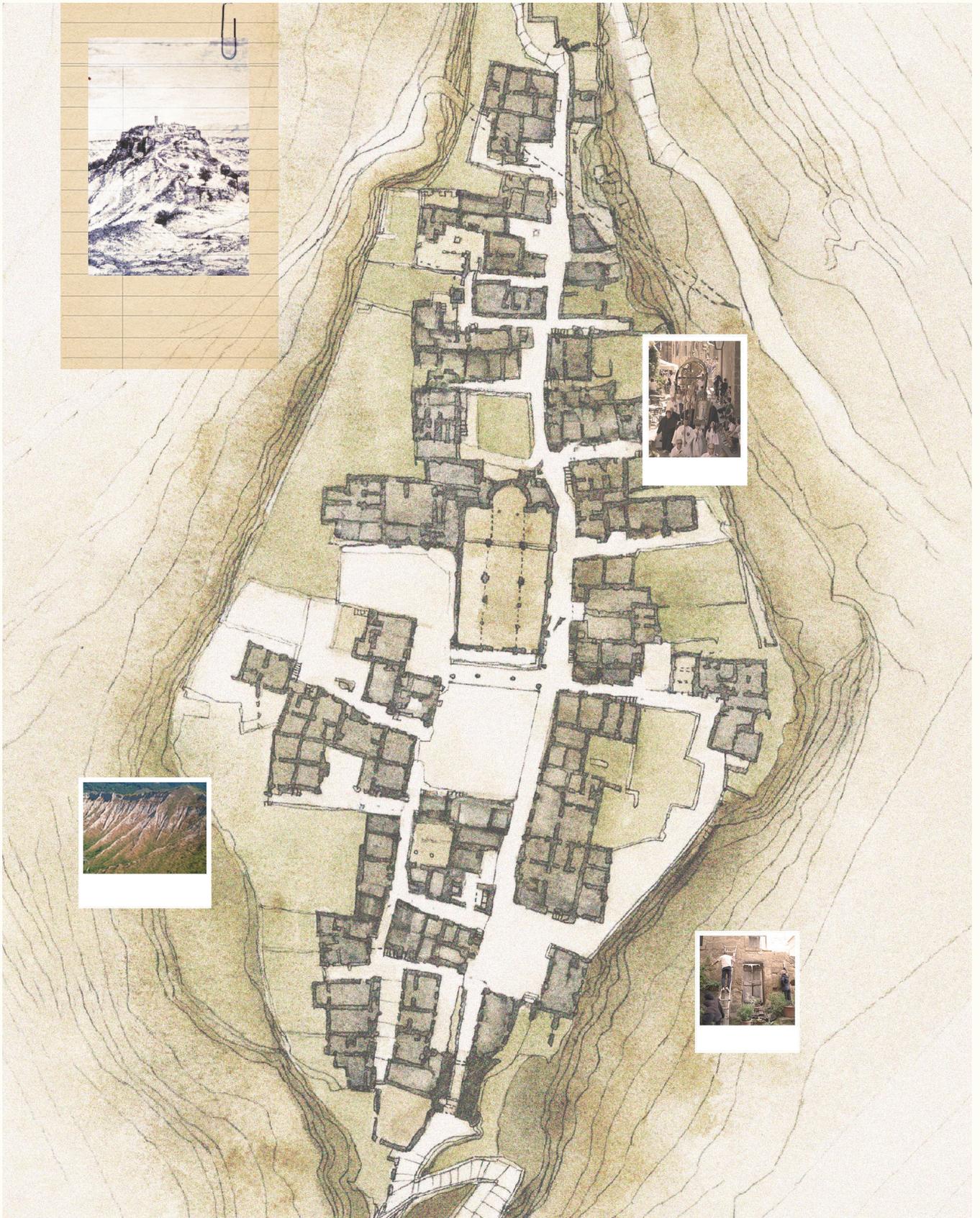
- Whitney

*"È stato davvero stimolante vedere come le tradizioni continuano a far parte della vita quotidiana, pur essendosi evolute in forme diverse."*

- Emma

*"Mentre molti abitanti di Civita e le loro famiglie sono profondamente legati alla propria cultura, altri piccoli borghi nel mondo affrontano difficoltà simili, ma senza lo stesso entusiasmo o sostegno per conservare la loro storia."*

- Luryn



## Place and Tradition

Civita di Bagnoregio continues to keep the past alive by frequently practicing old traditions.

One of these is the Tonna which is a donkey race. This big event takes place every June and September in Piazza San Donato. In the past, when the town had a booming agricultural industry, donkeys were widely used. They were used as a means of transportation for farmers to go from Civita to their low-lying farms and transport raw goods. To celebrate this history, the town puts on a full day of festivities with the main show being the donkey race. We were all able to participate in the town's activities and watch the race that packs thousands of people in the piazza year after year.

Another is the Infiorata, it is a tradition of using petals and other natural materials to make an elaborate, temporary flower carpet. The Infiorata has roots in multiple Italian towns for various occasions, but in Civita, it is done the day before the Tonna by a few volunteers and it was always done by Giuseppe Medori until this year. Since his passing, the responsibility of the Infiorata design has been passed down to Maurizio Rocchi, chef and resident of Civita.

Facing the Piazza San Donato, Palazzo Alemanni-Mazocchi was constructed in 1585 by the Alemanni family. This once Renaissance Palace is now owned by the Commune, the governing body for the town. The palazzo currently serves as a commercial, cultural, and civic space for Civita. The ground floor is occupied by a café, and the second floor houses the Geology Museum. We all got to know this building for its first floor, which served as home base throughout the duration of the trip; here, we received most of our academic instruction. It offered a studio-type environment where we all could work collaboratively and was a pinup space.

## Luogo e Tradizione

*Civita di Bagnoregio continua a far rivivere il passato attraverso la pratica costante delle sue antiche tradizioni.*

*Una di queste è la Tonna, una corsa di asini che si svolge ogni anno a giugno e a settembre in Piazza San Donato. In passato, quando l'economia agricola del paese era fiorente, gli asini erano ampiamente utilizzati come mezzo di trasporto: servivano ai contadini per spostarsi da Civita alle campagne sottostanti e per trasportare i prodotti agricoli. Per celebrare questa storia, il paese organizza una giornata intera di festeggiamenti, il cui momento culminante è proprio la corsa degli asini. Abbiamo potuto partecipare alle attività del borgo e assistere alla gara, che ogni anno richiama migliaia di persone nella piazza.*

*Un'altra tradizione è l'Infiorata, che consiste nel creare un elaborato e temporaneo tappeto floreale, utilizzando petali e altri materiali naturali. L'Infiorata ha radici in diversi borghi italiani ed è legata a varie ricorrenze, ma a Civita viene realizzata il giorno prima della Tonna da alcuni volontari. Fino a quest'anno è sempre stata curata da Giuseppe Medori; dopo la sua scomparsa, la responsabilità del disegno è passata a Maurizio Rocchi, chef e abitante di Civita.*

*Affacciato su Piazza San Donato, il Palazzo Alemanni-Mazocchi, fu costruito nel 1585 dalla famiglia Alemanni. Questo palazzo rinascimentale è oggi di proprietà del Comune, l'ente amministrativo del borgo. Attualmente il palazzo ospita funzioni commerciali, culturali e civiche: il piano terra accoglie un caffè, mentre al secondo piano si trova il Museo Geologico. Noi abbiamo imparato a conoscere bene soprattutto il primo piano, che è stato la nostra base per tutta la durata del soggiorno; qui abbiamo assistito alla maggior parte delle lezioni. Lo spazio offriva un ambiente simile a uno studio, dove potevamo lavorare insieme e appendere i nostri disegni e progetti.*



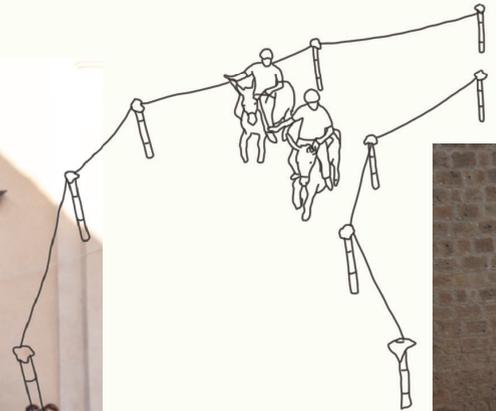
## Donkey Race

The event is held twice a year: on the first Sunday of June, for the Madonna Liberatrice, and the second Sunday of September, during the Feast of the Crucifix. On those days, Civita becomes an open-air theater: amid hoofbeats, applause, and cries of encouragement, the "Dying Town" comes alive.



## La Tonna

L'evento si tiene due volte l'anno: la prima domenica di giugno, per la Madonna Liberatrice, e la seconda domenica di settembre, durante la Festa del Crocifisso. In quei giorni Civita si trasforma in un teatro a cielo aperto: tra lo scalpitio degli zoccoli, gli applausi e le grida di incoraggiamento, la "Città che muore" torna a vivere.





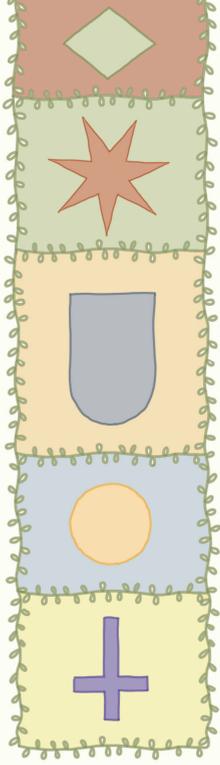


## Flower Carpet

Maurizio Rocchi initially outlined the pattern of the flower carpet decorations with chalk on the floor of the Church of San Donato. Then, flower petals of different colors are placed in their appropriate place along the entire length of the central aisle in the Church. The Infiorata is a prime example of a time-honored tradition passed down from father to son.

## Infiorata

*Maurizio Rocchi ha inizialmente tracciato con il gesso il disegno delle decorazioni del tappeto floreale sul pavimento della Chiesa di San Donato. Successivamente, i petali di fiori di diversi colori vengono collocati nei rispettivi punti lungo tutta la navata centrale della Chiesa. L'Infiorata è un chiaro esempio di una tradizione secolare tramandata di padre in figlio.*



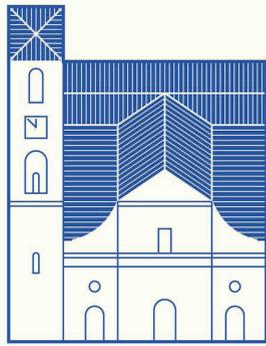


## Palazzo Alemanni

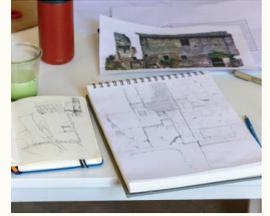
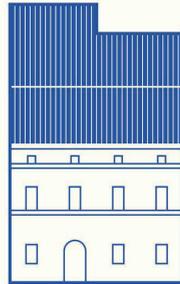
The space offered a studio-type environment where we all could work collaboratively and was a pinup space. By the end of the program, the walls were covered top to bottom in countless drawings. Additionally, it served as the main assembly space for guest lecturers where information about Civita's geology, history, people and culture was discussed. For example, on the first day of the program, the group got to experience a town hall meeting the mayor, Luca Profli, organized. We got to experience Luca and the Civitonici discuss issues facing the town such as water access and tourism.

## Palazzo Alemanni

*Lo spazio offriva un ambiente simile a uno studio, dove tutti noi potevamo lavorare in modo collaborativo e utilizzare le pareti per esporre i nostri lavori. Alla fine del programma, i muri erano ricoperti dall'alto al basso di innumerevoli disegni. Inoltre, fungeva da principale sala d'assemblea per le lezioni degli ospiti, durante le quali si discutevano la geologia, la storia, le persone e la cultura di Civita. Ad esempio, il primo giorno del programma, il gruppo ha partecipato a un incontro pubblico organizzato dal Sindaco, Luca Profli, durante il quale Luca e i cittadini di Civita hanno discusso questioni che interessano la città, come la gestione dell'acqua e il turismo.*



**Civita**  
**Yale Architecture**  
**2025**



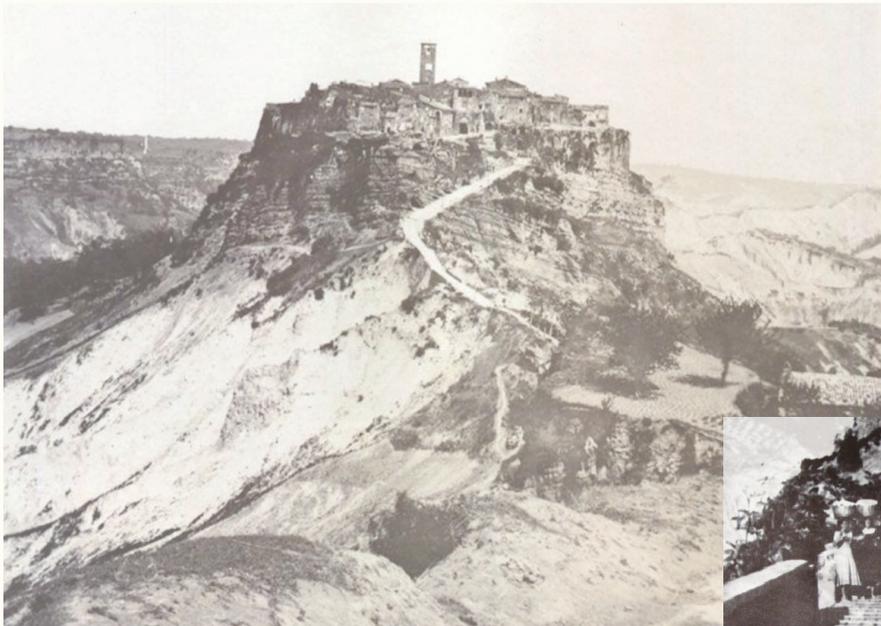
Chase's T-shirt Design - "Heart of Civita"  
*Il design della maglietta di Chase - "Cuore di Civita"*



## Place and Geology

Civita di Bagnoregio is situated on a hill that has been molded by time and nature. Its unique composition makes it a fascinating object of study, and our class enjoyed unearthing some of its geological secrets.

Layers of matter and memory built up this special village, giving it a physical identity that has been millennia in the making.



## Luogo e Geologia

*Civita di Bagnoregio sorge su una collina modellata dal tempo e dalla natura. La sua composizione unica la rende un affascinante oggetto di studio, e la nostra classe ha apprezzato molto l'opportunità di scoprire alcuni dei suoi segreti geologici.*

*Strati di materia e di memoria hanno costruito questo borgo speciale, donandogli un'identità fisica che si è formata nel corso dei millenni.*

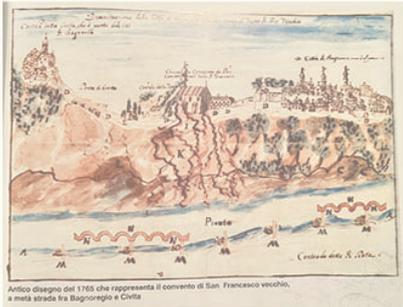
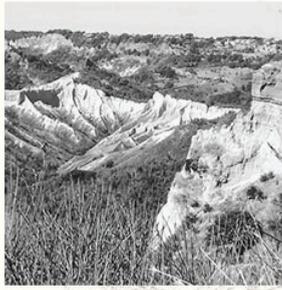
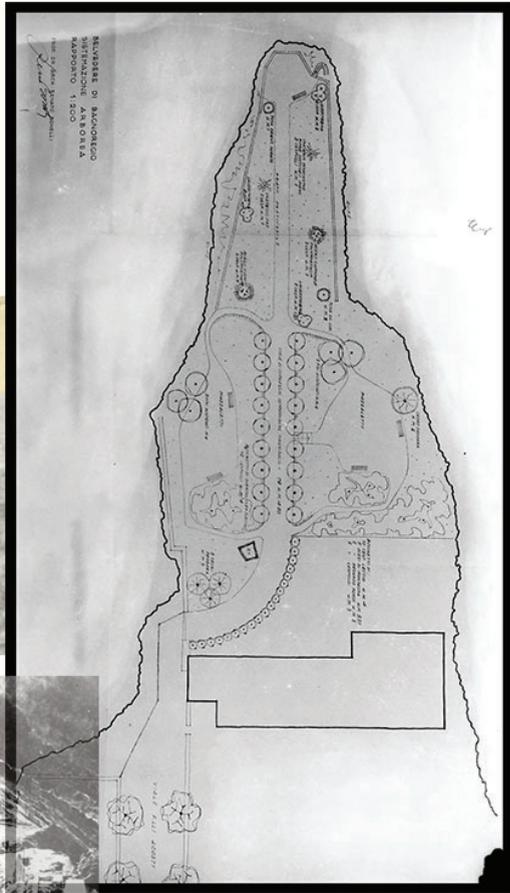


"Against all odds, Civita has held together like a beacon in the face of earthquakes, landslides, and other catastrophes. Now, even as it slowly crumbles, people are drawn to it still. There is a mix of timeless beauty and change that must be appreciated for Civita's survival."

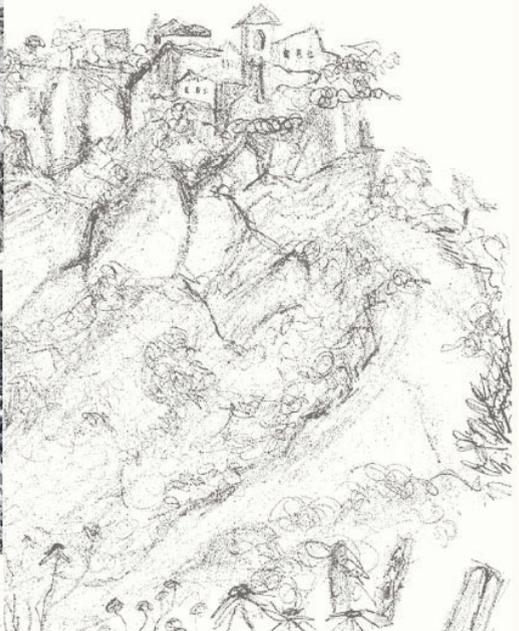
- Whitney

*"Contro ogni probabilità, Civita è riuscita a resistere come un faro, di fronte a terremoti, frane e altre catastrofi. Oggi, anche se lentamente si sgretola, continua ad attirare le persone. Vi è un intreccio di bellezza senza tempo e di trasformazione che deve essere compreso e apprezzato, affinché Civita possa sopravvivere."*

- Whitney



Antico disegno del 1765 che rappresenta il convento di San Francesco vecchio, a metà strada fra Bagnoregio e Civita



## Calanchi

The badlands surrounding Civita di Bagnoregio are known as the Valle dei Calanchi, and are a natural wonder sculpted by two million years of geological evolution. Layers of clay deposits dating back to the Pleistocene era are chipped away by rainfall, creating deep grooves and sharp ridges – a cathedral of clay with spires reaching up toward the heavens. We trekked through the hillside, taking in panoramic sights of the fragile, white ravine below. Once we got a closer look at the clay formations, we saw remnants of an old Roman road jutting out from the rock. Like Civita, the Calanchi is constantly in a state of flux; the landscape is extremely vulnerable to the climatic and geological forces acting upon it. Wind and rain carry crumbs of clay down the valley every day. The valley is vanishing before our very eyes, endowing it with an exquisite (and ephemeral) type of beauty.



## Calanchi

*I calanchi che circondano Civita di Bagnoregio sono conosciuti come la Valle dei Calanchi e costituiscono una meraviglia naturale scolpita da due milioni di anni di evoluzione geologica. Strati di depositi argillosi risalenti al Pleistocene vengono erosi dalle piogge, creando solchi profondi, creste appuntite e una sorta di cattedrale in argilla con guglie che si innalzano verso il cielo. Abbiamo percorso a piedi le colline, ammirando i panorami mozzafiato del fragile dirupo bianco sottostante. Avvicinandoci alle formazioni di argilla, abbiamo scorto i resti di un'antica strada romana che sporgeva dalla roccia. Come Civita, anche i Calanchi si trovano in un costante stato di trasformazione; il paesaggio è estremamente vulnerabile alle forze climatiche e geologiche che vi agiscono. Vento e pioggia trasportano ogni giorno briciole di argilla giù nella valle. La valle sta scomparendo davanti ai nostri occhi, conferendole una bellezza raffinata (ed effimera).*









## Castel Cellesi

The quaint village of Castel Cellesi was built in 1664. It is halfway between Orvieto and Viterbo and boasts a charming piazza and Etruscan excavations. We hiked into the nearby forest and came across a few ruins, including an ancient tunnel. We walked through it single file, passing by prehistoric spiders and slimy toads clinging to the walls. Eventually, we reached a lovely waterfall where we could wash off all the sweat, dirt, and bugs we accumulated along the way!

## Castel Cellesi

*Il pittoresco borgo di Castel Cellesi fu fondato nel 1664. Si trova a metà strada tra Orvieto e Viterbo e vanta una piazza suggestiva e degli scavi etruschi. Abbiamo fatto un'escursione nella foresta vicina, dove ci siamo imbattuti in alcune rovine, tra cui un antico tunnel. Lo abbiamo percorso in fila indiana, passando accanto a ragni preistorici e rospi viscosi che si aggrappavano alle pareti. Alla fine, siamo arrivati a una graziosa cascata, dove abbiamo potuto lavar via sudore, polvere e insetti accumulati lungo il cammino!*

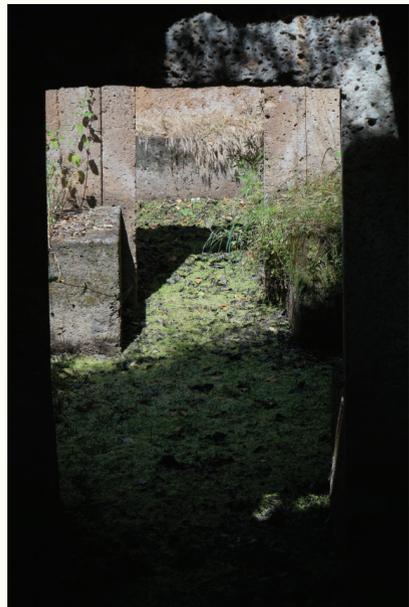
## Necropolises

Our excursions around the Lazio region took us to two archeological burial sites. The Monterozzi necropolis in Tarquinia is from the Etruscan period, with the oldest grave dating back to the 7th century B.C. Several tombs are decorated with frescoes, depicting the Etruscans' quotidian life, ceremonies, and mythologies. These sunken chambers are accessed by stairways and are topped by mounds of earth known as tumuli. Next, we drove to Cerveteri where we saw more impressive monuments built by these ancient people. This complex was once part of a larger city destined for the dead, complete with streets, houses, and squares. Cerveteri features huts covered with tufa with underground chambers carved from stone. Unlike the tombs in Tarquinia, this necropolis is not frescoed. We strolled around the sites, peeping in and out of the graves while pondering our own mortality. Oddly enough, touring the ruins of this mysterious Etruscan civilization seemed to bring them back to life.

## Necropoli

*Le nostre escursioni nella regione del Lazio ci hanno portato a visitare due siti archeologici funerari. La necropoli dei Monterozzi a Tarquinia risale all'epoca etrusca, con la tomba più antica databile al VII secolo a.C. Diverse tombe sono decorate con affreschi che raffigurano la vita quotidiana, le cerimonie e le mitologie degli Etruschi. Queste camere ipogee sono accessibili tramite scalinate e sono ricoperte da tumuli di terra. Successivamente ci siamo diretti a Cerveteri, dove abbiamo ammirato monumenti ancora più imponenti realizzati da questo antico popolo. Questo complesso faceva parte di una vera e propria "città dei morti", completa di strade, case e piazze. Cerveteri presenta tombe a capanna ricoperte di tufo, con camere sotterranee scavate nella roccia. A differenza delle tombe di Tarquinia, questa necropoli non è affrescata. Ci siamo aggirati tra i siti, sbirciando dentro e fuori dalle tombe, riflettendo sulla nostra stessa mortalità. Paradossalmente, visitare le rovine di questa misteriosa civiltà etrusca sembrava riportarla in vita.*





## Place and Architecture

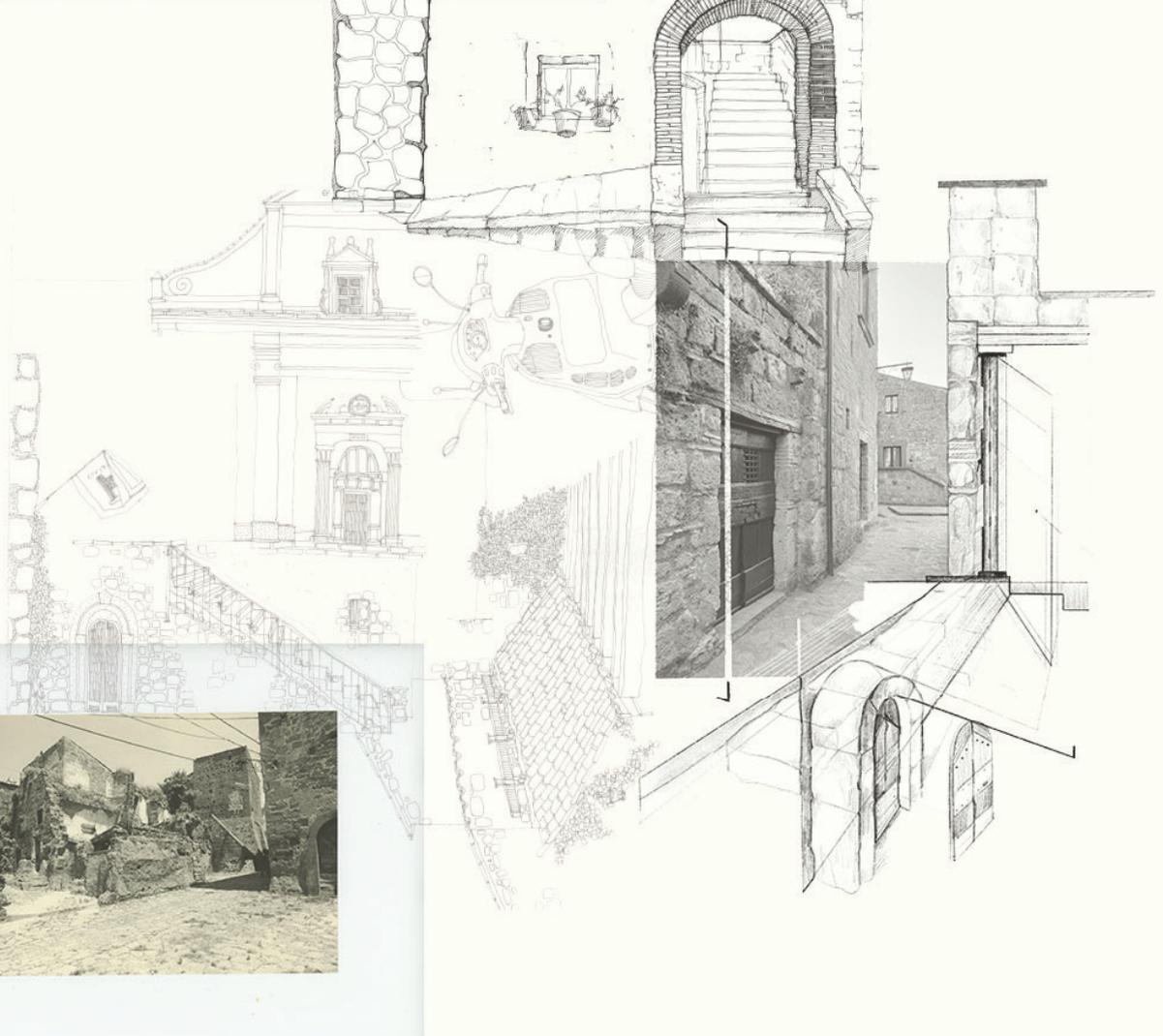
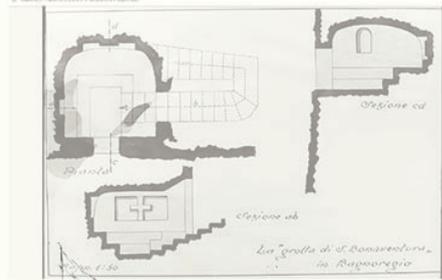
Before we could create a project proposal based on conservation and adaptive reuse, it was important for us to fully understand the chosen project site. We had to understand the existing conditions of the buildings through photography, sketching, and annotations. This is consistent with standard historic preservation practices because this allowed all of us to get a glimpse of the buildings' past and to understand what we eventually would be designing.

Using hand measuring tools and photogrammetry, we compiled the different elevations and plans of the project site. From these initial building photographs, we then created orthographic line drawings that depict the material and existing conditions. Isolating different elements of the building this way allowed us to analyze it carefully. We could accurately capture the qualitative patterns we have been noticing and diagnose the material or structural issues. Using this information, we could then make inferences about the building's past and what circumstances the buildings had to endure to be in its present-day condition. Analyzing the existing conditions was crucial to understanding the building better and have an appreciation for it.

## Luogo e Architettura

*Prima di poter elaborare una proposta progettuale basata sulla conservazione e sul riuso adattivo, era fondamentale comprendere a fondo il sito scelto. Dovevamo studiare le condizioni esistenti degli edifici attraverso fotografie, schizzi e annotazioni. Questo è in linea con le pratiche standard di conservazione storica, poiché ci ha permesso di intravedere il passato degli edifici e di capire meglio ciò che saremmo poi andati a progettare.*

*Utilizzando strumenti manuali di misurazione e la fotogrammetria, abbiamo raccolto i diversi prospetti e piante del sito di progetto. A partire dalle fotografie iniziali degli edifici, abbiamo quindi realizzato disegni in proiezione ortogonale che ne rappresentavano i materiali e le condizioni esistenti. Isolando in questo modo i vari elementi dell'edificio, è stato possibile analizzarlo con attenzione. Abbiamo potuto acquisire con precisione i modelli qualitativi che avevamo osservato e diagnosticare le problematiche materiali o strutturali. Grazie a queste informazioni, abbiamo potuto formulare ipotesi sul passato dell'edificio e sugli eventi che esso ha dovuto affrontare per arrivare alle condizioni odierne. L'analisi delle condizioni esistenti si è rivelata cruciale per comprendere meglio l'edificio e maturare un'autentica consapevolezza e apprezzamento nei suoi confronti.*





## Documenting and Understanding the Site

In the Civita program, documenting architectural conditions combined both digital and traditional methods, with particular value placed on analog practices like hand drawing, sketching, and measuring. These tactile methods slowed down the process, encouraging careful observation and a deeper connection with the site - something digital tools alone could not provide.

Students recorded elevations and plans using hand tools alongside photogrammetry, later producing orthographic drawings to analyze materials, patterns, and structural issues. This groundwork was essential to understanding the building's history and the forces that shaped its current form.

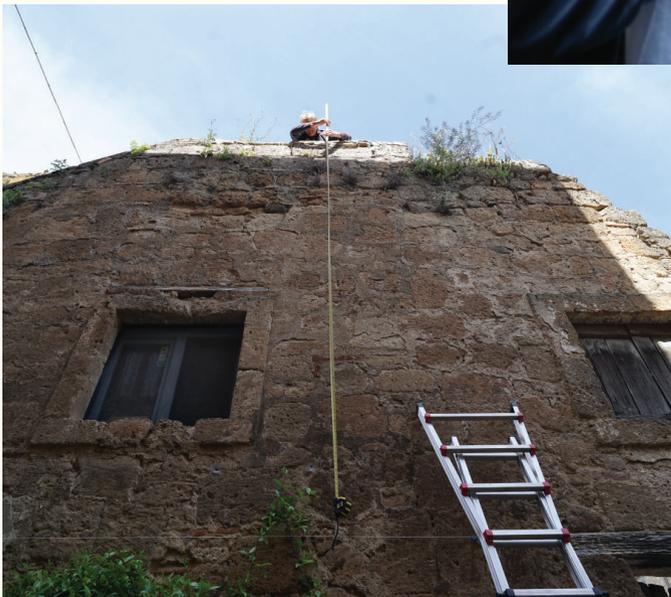
Detailed base drawings provided the foundation for surveying pathologies, making conservation and adaptive reuse proposals more accurate and meaningful. Prioritizing hand drawing and manual measurement fostered respect for the historic fabric and embodied the essence of preservation practice: learning through direct engagement with the architecture itself.

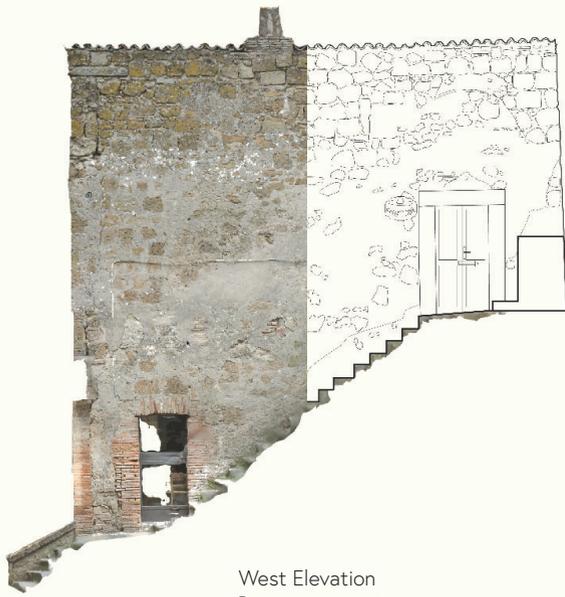
## Documentare e Comprendere il Sito

*Nel programma di Civita, la documentazione delle condizioni architettoniche ha combinato metodi digitali e tradizionali, attribuendo un valore particolare alle pratiche analogiche come il disegno a mano, lo schizzo e il rilievo diretto. Questi metodi tattili hanno rallentato il processo, favorendo un'osservazione attenta e una connessione più profonda con il sito — qualcosa che gli strumenti digitali, da soli, non potevano offrire.*

*Gli studenti hanno realizzato prospetti e piante utilizzando strumenti manuali insieme alla fotogrammetria, producendo successivamente disegni ortografici per analizzare materiali, schemi e problematiche strutturali. Questo lavoro preliminare è stato fondamentale per comprendere la storia dell'edificio e le forze che ne hanno plasmato la forma attuale.*

*I dettagliati disegni di base hanno fornito la partenza per la definizione delle problematiche, rendendo le proposte di conservazione e di riuso adattivo più accurate e significative. Dare priorità al disegno a mano e alla misurazione manuale ha promosso il rispetto per il tessuto storico e ha incarnato l'essenza stessa della pratica di conservazione: apprendere attraverso il contatto diretto con l'architettura.*





West Elevation  
*Prospetto ovest*



North Elevation  
*Prospetto Nord*



Pozzo del Desideri Elevation  
*Prospetto Pozzo del Desideri*

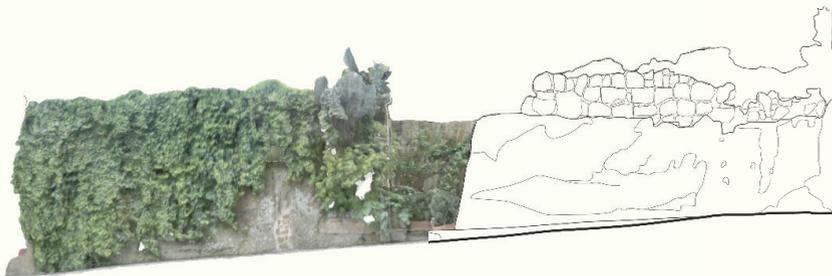
Base Photograph and Base Drawing  
*Fotografia di Base e Disegno di Base*



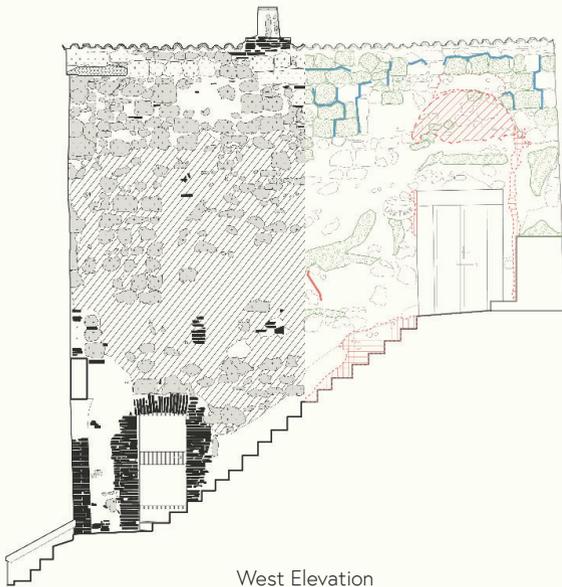
South Elevation  
*Prospetto Sud*



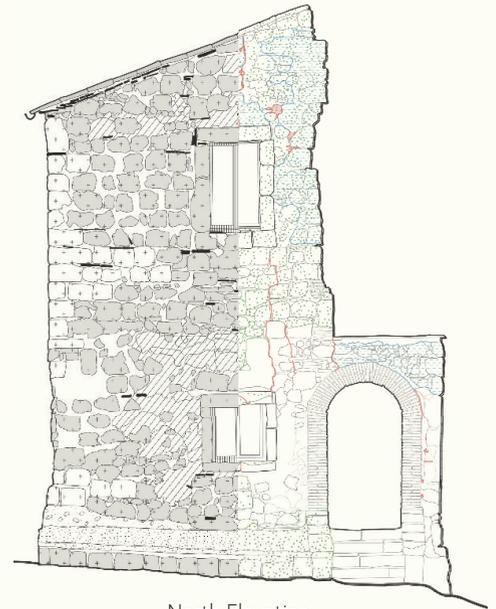
Fontana Elevation  
*Prospetto Fontana*



Main Street Elevation  
*Prospetto dalla strada principale*



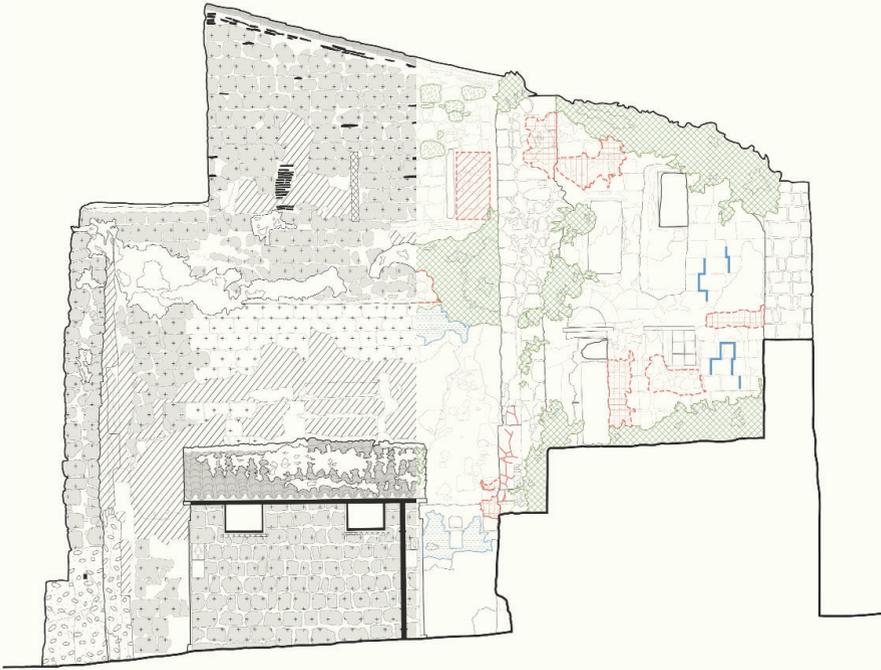
West Elevation  
 Prospetto ovest



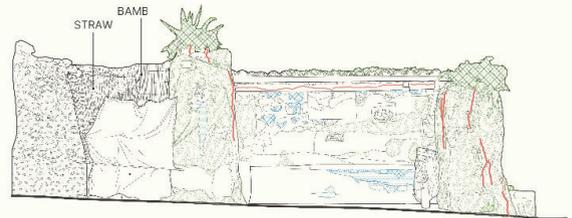
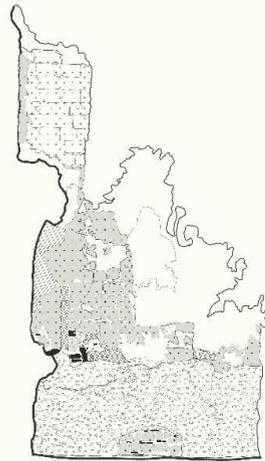
North Elevation  
 Prospetto Nord



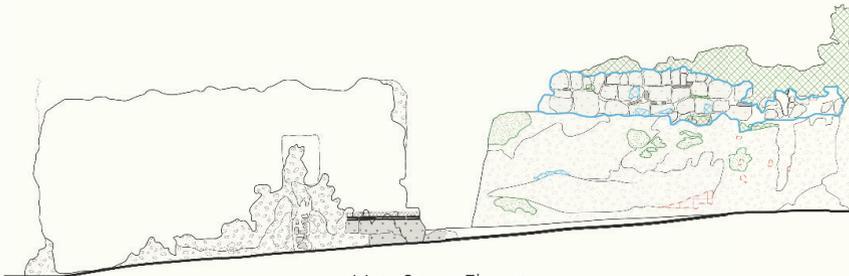
Pozzo del Desideri Elevation  
 Prospetto Pozzo del Desideri



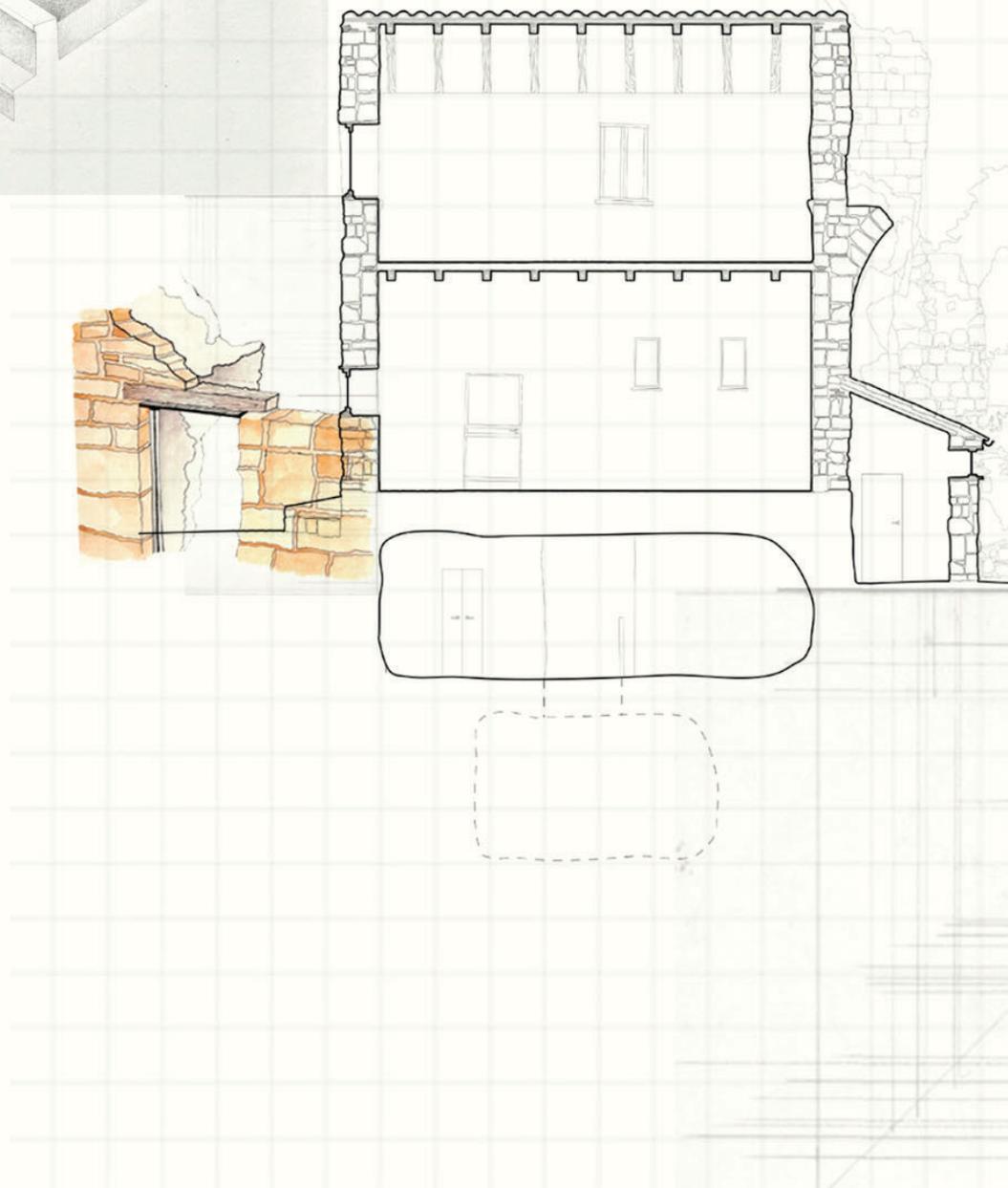
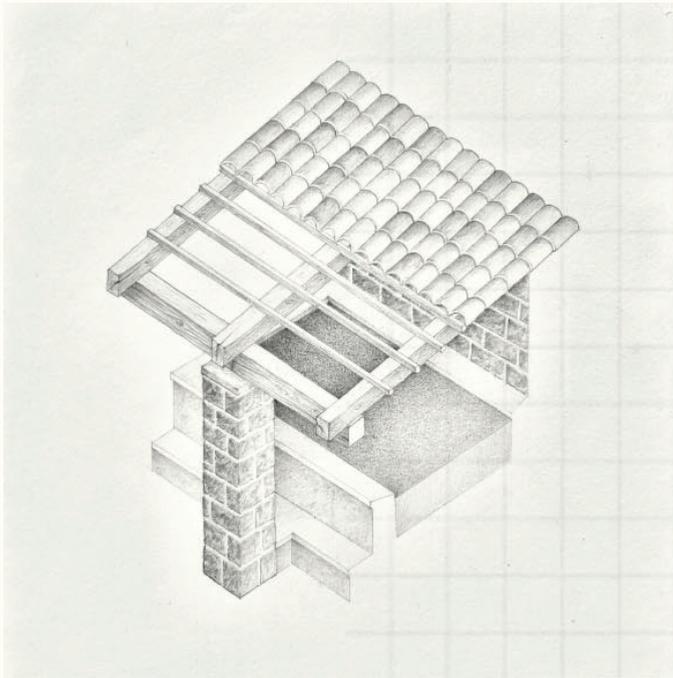
South Elevation  
*Prospetto Sud*

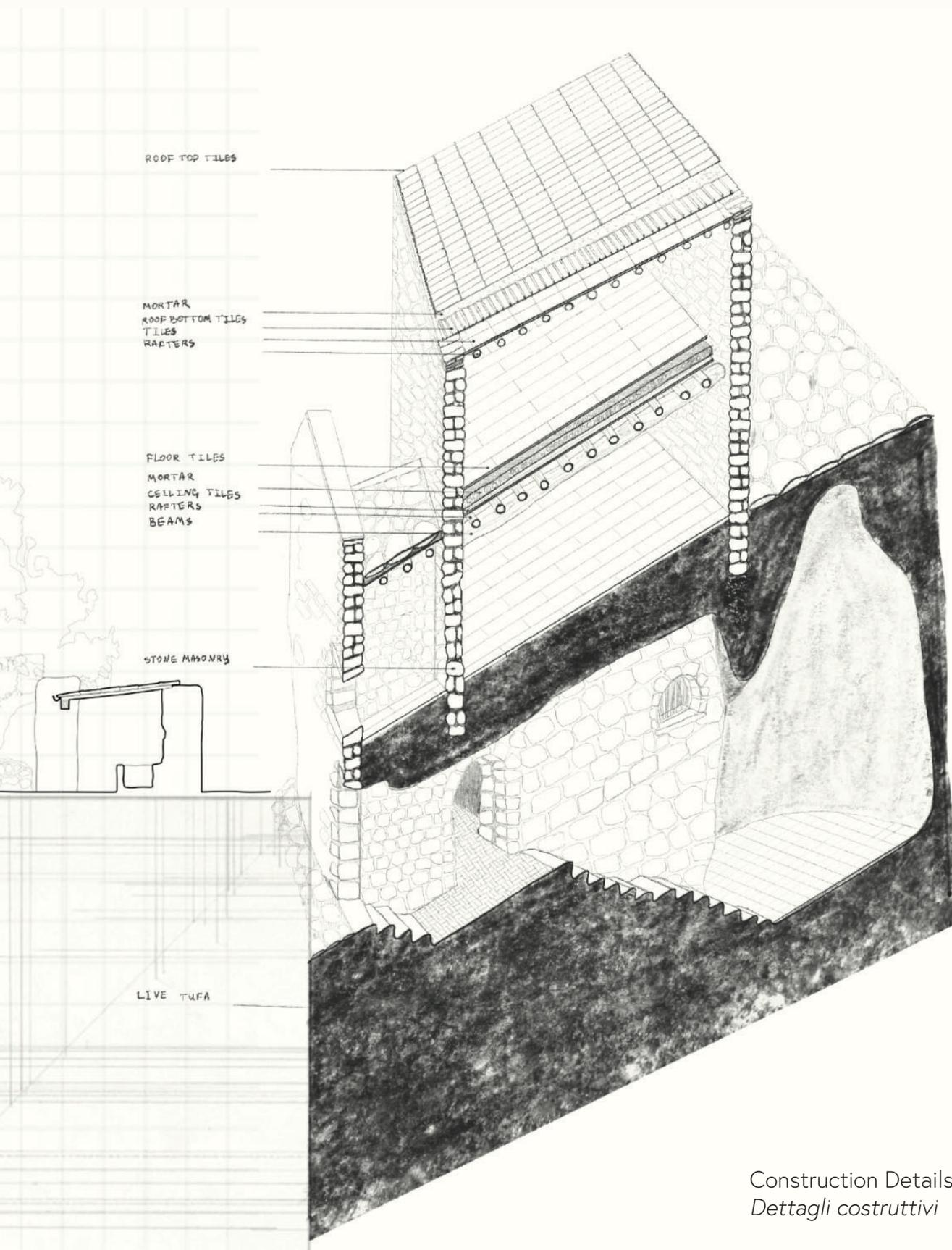


Fontana Elevation  
*Prospetto Fontana*



Main Street Elevation  
*Prospetto dalla strada principale*





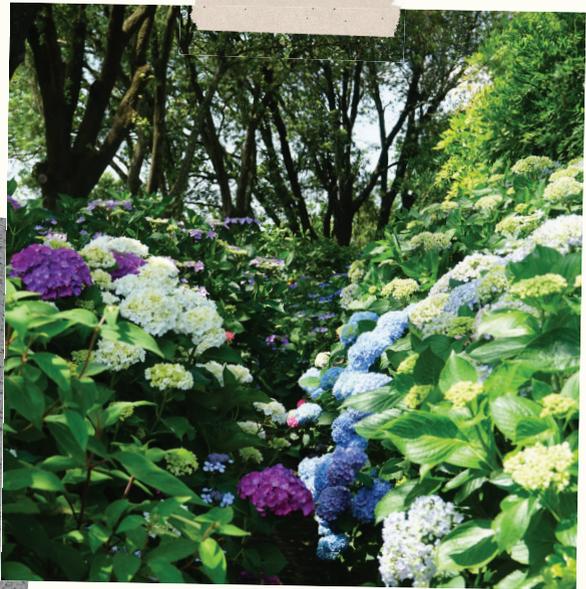
Construction Details  
*Dettagli costruttivi*

## Matter | *Materia*

In addition to soaking in the sights and sounds of Civita, we explored its exquisite material culture, learning about fine craftsmanship and cultivation. The special alchemy of the region creates natural capital that is harvested and prepared, sustaining the livelihoods of the Civitonici. These gifts – art, food, and drink – from the valley were shared with us with open arms.

*Oltre ad immergerci nei panorami e nei suoni di Civita, abbiamo esplorato la sua squisita cultura materiale, apprendendo le arti della fine manifattura e della coltivazione. La speciale alchimia della regione genera un patrimonio naturale che viene raccolto e lavorato, creando i mezzi di sussistenza dei civitonici. Questi doni – arte, cibo e vino – provenienti dalla valle, ci sono stati offerti a braccia aperte.*





## Matter and Craft

### Fornace Andolfi Clay Factory

Marco Andolfi is keeping the advanced art of handcrafted clay alive, a practice originating from ancient Vetriolo kilns. Simple in composition, but sophisticated in execution, terracotta is formed by clay and water and then colored and hardened with heat. All materials are locally sourced, making Andolfi's product high-quality and eco-friendly. We watched in awe as the ceramicist grabbed a chunk of clay from a towering mound, working it and then fitting it into a slab mold. In a quick and skilled maneuver, he flipped the mold upside down, releasing the shaped clay onto the floor and leaving it to dry. He then led us to the crown jewel of his studio, a large, wood-fired oven – a refractory structure capable of burning at very high temperatures for days on end. Artisan terracotta is a versatile medium and can be made into any shape and size to meet a specific need – flooring, roofing, and even decoration.

## Materia e Artigianato

### Fornace Andolfi Fabbrica di Argilla

*Marco Andolfi mantiene viva l'arte raffinata della lavorazione artigianale dell'argilla, una pratica che ha origine dagli antichi forni di Vetriolo. Semplice nella composizione ma sofisticata nell'esecuzione, la terracotta nasce dall'unione di argilla e acqua, per poi essere colorata e indurita con il calore. Tutti i materiali sono di provenienza locale, il che rende i prodotti di Andolfi ecologici e di alta qualità. Abbiamo osservato con stupore il ceramista mentre afferrava un pezzo d'argilla da un grande blocco, lo lavorava e lo inseriva in uno stampo piatto. Con un gesto rapido e sicuro, capovolgeva lo stampo, liberando la forma d'argilla sul pavimento, lasciandola asciugare. Ci ha poi condotti al cuore del suo laboratorio: un grande forno a legna, una struttura refrattaria capace di bruciare a temperature altissime per giorni interi. La terracotta artigianale è un materiale versatile, che può essere modellato in qualsiasi forma e dimensione per soddisfare esigenze specifiche – pavimentazioni, coperture e persino decorazioni.*









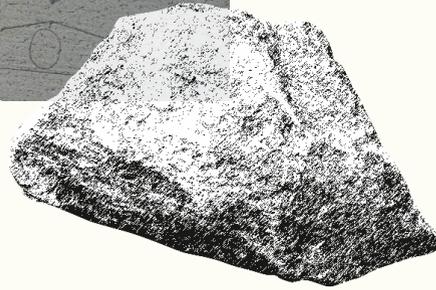
## Basaltina Quarry

This quarry, established in 1925, holds an important place in Italy's industry, bringing prosperity and craftsmanship to the Viterbo province. The quarry is like a lunar landscape, a great, white crater fringed by rock and dirt. Continuing the Roman tradition, the Basaltina company extracts and refines natural volcanic stone, exporting their products all over the world. Large, irregular boulders made from cooled lava are quarried and then brought to the warehouse, where technicians use different tools to work the stones. This stone is praised for both its versatility and durability, and can be used as paving, cladding, furniture, and sculpture.

## Cava di Basaltina

*Fondata nel 1925, questa cava occupa un posto importante nell'industria italiana, e ha portato prosperità e maestria artigianale alla provincia di Viterbo. La cava appare come un paesaggio lunare, un grande cratere bianco incorniciato da roccia e terra. Proseguendo la tradizione romana, l'azienda "Basaltina" estrae e lavora pietra vulcanica naturale, esportando i suoi prodotti in tutto il mondo. Grandi massi irregolari, formati dal raffreddamento della lava, vengono estratti e trasportati nei magazzini, dove i tecnici utilizzano diversi strumenti per lavorarli. Questa pietra è apprezzata sia per la sua versatilità che per la sua resistenza, e può essere impiegata come pavimentazione, rivestimento, arredo e persino sculture.*





## Cava del Duomo

We watched a live stone-cutting demonstration from master stonemason Roberto Tardani, who split a heavy boulder in half. He drove a line of nails into the boulder, consistently hitting them with a hammer until the cracks were deep enough to cause a full break. We then visited his studio, where we saw all the projects he was working on: fireplace mantels, statues, and decorated arches, to name a few. Tardani crafted a meaningful memento for our class; carving all of our initials on the stone voussoirs, he arranged and fit the pieces together to form an arch. We each took our wedge home, a lovely reminder of our visit.

## Cava del Duomo

*Abbiamo assistito a una dimostrazione dal vivo del taglio della pietra, da parte del maestro scalpellino Roberto Tardani, che ha spaccato a metà un pesante masso. Ha inserito una fila di chiodi nella pietra, colpendoli con costanza con il martello, finché le crepe non sono diventate abbastanza profonde da provocarne la rottura completa. Successivamente abbiamo visitato il suo studio, dove ci ha mostrato i progetti a cui stava lavorando: caminetti, statue e archi decorati, solo per citarne alcuni. Tardani ha realizzato per la nostra classe un ricordo significativo: incidendo tutte le nostre iniziali su conci di pietra, li ha poi disposti e incastrati insieme per formare un arco. Ognuno di noi ha portato a casa la propria chiave di volta, un bellissimo ricordo della visita.*

## T-shirt Design Tufa Memories - Narye

Architecture interacts with nature and transforms over time. Just as Civita's unique Tufa blocks change in appearance through the passage of time, we seek to remember the summer of 2025 in Civita through the tracing of materials. This serves as a fragment of our shared research on the Fontana site and represents Yale SOA's way of remembering architecture.

### *Design della T-shirt Memorie di Tufo – Narye*

*L'architettura interagisce con la natura e si trasforma nel tempo. Così come i blocchi unici del tufo di Civita mutano nel loro aspetto con il passare degli anni, vogliamo ricordare l'estate del 2025 a Civita attraverso le tracce dei materiali. Questo rappresenta un frammento della nostra ricerca condivisa sul sito della Fontana, e rappresenta il modo in cui la Yale SOA mantiene viva la memoria dell'architettura.*





## Matter and Taste

### Alma Clvita

During our first week here, we were invited to Alma Civita, a prominent restaurant tucked behind the Chiesa di San Donato. Alma is the culinary gem of the hilltop, where locals and tourists alike have happily dined for nearly two decades. Proud native and owner Maurizio Rocchi, famous for his hospitality, gave us students an exclusive cooking lesson. We congregated in the grotto underneath Alma, where Maurizio discussed his deep heritage and love for Civita. As a self-taught chef, Maurizio saw food as an expression of cultural identity.

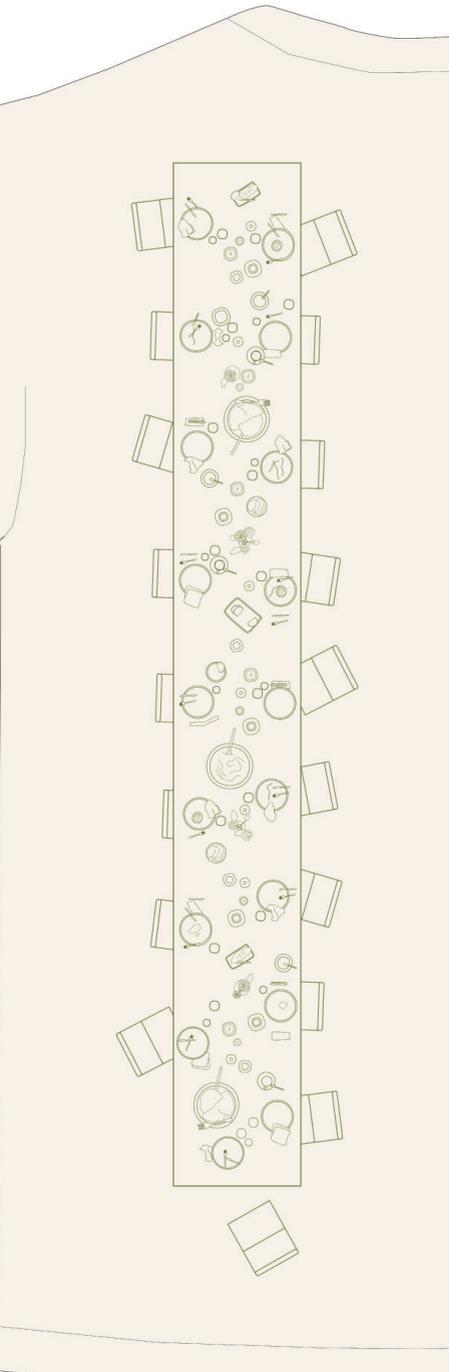
Maurizio rolled up his sleeves and showed us how to make pasta from scratch, using simple and fresh ingredients. His passion shone through his beautiful demonstration, throwing the flour and rolling the dough with great ease and technique. Soon after, we moved to the long dining table outside and awaited the results. Maurizio and his friend and assistant Sergio came out holding plates of our pasta, cooked to perfection and dressed in colorful sauces and spices. However, the lesson was not quite finished ... Maurizio still had one more thing to teach us. As per tradition, Alma's guests must toast the event with a classic drinking song called "brindisino." With everyone's glass raised high in the air, we learned the hearty song while swaying from side to side. Alma in Italian translates to "soul" - we all felt the warm glow of friendship and food that evening.

## Materia e Gusto

### Alma Civita

*Durante la nostra prima settimana a Civita siamo stati invitati ad Alma Civita, un rinomato ristorante situato dietro la Chiesa di San Donato. Alma è il gioiello culinario del borgo, dove abitanti e turisti cenano con piacere ormai da quasi vent'anni. Il proprietario, Maurizio Rocchi, orgoglioso cittadino di Civita e famoso per la sua ospitalità, ha offerto a noi studenti una lezione di cucina esclusiva. Ci siamo riuniti nella grotta sotto Alma, dove Maurizio ci ha parlato delle sue profonde radici e del suo amore per la città. Da chef autodidatta, Maurizio vedeva nel cibo un'espressione dell'identità culturale.*

*Maurizio si è rimboccato le maniche e ci ha mostrato come fare la pasta fresca, usando ingredienti semplici e genuini. La sua passione traspariva dalla dimostrazione: lanciava la farina e stendeva l'impasto con grande facilità e tecnica. Poco dopo ci siamo spostati al lungo tavolo da pranzo all'aperto, in attesa del risultato. Maurizio e il suo amico e assistente Sergio sono usciti portando i piatti con la nostra pasta, cotta alla perfezione e condita con salse e spezie dai colori vivaci. Ma la lezione non era ancora finita... Maurizio aveva ancora una cosa da insegnarci. Come vuole la tradizione, gli ospiti di Alma devono brindare all'evento con una canzone tipica chiamata "brindisino". Con i calici alzati, abbiamo imparato l'allegria melodia, ondeggiando da una parte all'altra. Alma, in italiano, significa "anima" - e quella sera tutti noi abbiamo sentito il calore dell'amicizia e del buon cibo.*



summer 2025  
civita di bagnoregio  
yale school of architecture

Emma's T-shirt Design - "Tavola Civita"  
Il design della maglietta di Emma - "Tavola Civita"





## Olive Oil Tasting

Alessia Grancini educated us on the significance of olive oil, a staple of the Mediterranean diet. The delicate process of oil extraction and filtration determines its purity and quality. She walked us through the rigor and ritual of olive oil production and served us samples of extra virgin olive oil to taste. We first covered the cups with our palms, swirled them around, and then took a small sip while sucking in some air. We let the oil sit on our mouths for a few seconds before swallowing. Like true Italians, we learned to discern the rich and fresh flavor profile of good olive oil, noticing fruity and bitter notes, and the slight peppery sensation at the back of our throats. Vibrant. Herbal. And grassy.

## Degustazione di Olio d'Oliva

*Alessia Grancini ci ha spiegato l'importanza dell'olio d'oliva, pilastro della dieta mediterranea. Il delicato processo di estrazione e filtrazione è ciò che ne determina la purezza e la qualità. Ci ha guidati attraverso il rigore e il rituale della produzione dell'olio e ci ha servito assaggi di olio extravergine d'oliva da degustare. Abbiamo dapprima coperto i bicchierini con il palmo della mano, li abbiamo fatti roteare e poi abbiamo preso un piccolo sorso aspirando aria. Abbiamo lasciato l'olio sostare in bocca per alcuni secondi prima di deglutire. Come veri italiani, abbiamo imparato a distinguere il profilo aromatico ricco e fresco di un buon olio d'oliva, percependo note fruttate e amare, e la leggera sensazione piccante in fondo alla gola. Vivace. Erbaceo. E verdeggiante.*

## Wine Tasting

The d'Amico estate and vineyard was founded by Paolo and Noemia D'Amico three decades ago. It sits in a lush landscape that overlooks the Calanchi valley, and we had the opportunity to explore it. Our tour began at the sculpture garden, Villa Tirrena, where we followed our guide and expert winemaker, Guillaume Gelly, on a meandering path through various sculptures from Banksy, Anish Kapoor, Emily Young, and more. These sculptures framed the landscape and our views outward in a compelling way. After our tour of the gardens, we followed Guillaume to the wine tasting room which is located underneath the gardens through the cavernous tufa vault and cellar.

This tunnel had a different atmosphere than the rest of the estate above ground as it was cooler, lit with candles, and had classical music playing in the background. At the end of this alleyway, we entered an intimate room for the wine tasting. We enjoyed the hors d'oeuvres which consisted of some crackers and warm bread before Guillaume walked through the drinks we would try. He led us through four different types of wine, both red and white, that are made with the French grape varieties that are grown in the volcanic soil. After receiving lectures about the Calanchi, hiking it, and drawing it, we felt so fortunate to try something grown from the soil itself.

## Degustazione di Vini

*La tenuta e il vigneto d'Amico sono stati fondati da Paolo e Noemia D'Amico tre decenni fa. Si trovano in un paesaggio rigoglioso che domina la valle dei Calanchi, e abbiamo avuto l'opportunità di esplorarlo. La nostra visita è iniziata nel giardino delle sculture, Villa Tirrena, dove abbiamo seguito la nostra guida ed esperto enologo, Guillaume Gelly, lungo un percorso sinuoso tra varie opere di Banksy, Anish Kapoor, Emily Young e altri. Queste sculture incorniciavano in modo avvincente il paesaggio e la nostra vista verso l'esterno. Dopo la visita ai giardini, abbiamo seguito Guillaume fino alla sala degustazione, situata sotto i giardini, attraverso le volte di tufo e la cantina.*

*Questo tunnel aveva un'atmosfera diversa rispetto al resto della tenuta in superficie: più fresco, illuminato da candele e con musica classica in sottofondo. Alla fine del corridoio siamo entrati in una sala intima per la degustazione. Abbiamo gustato degli hors d'oeuvres composti da cracker e pane caldo, prima che Guillaume ci introducesse ai vini che avremmo assaggiato. Ci ha guidati attraverso quattro diversi tipi di vino, sia rossi che bianchi, prodotti con varietà di uve francesi coltivate sul suolo vulcanico. Dopo aver ascoltato lezioni sui Calanchi, averli percorsi a piedi e disegnati, ci siamo sentiti fortunati a poter assaggiare qualcosa che nasce direttamente da quella terra.*





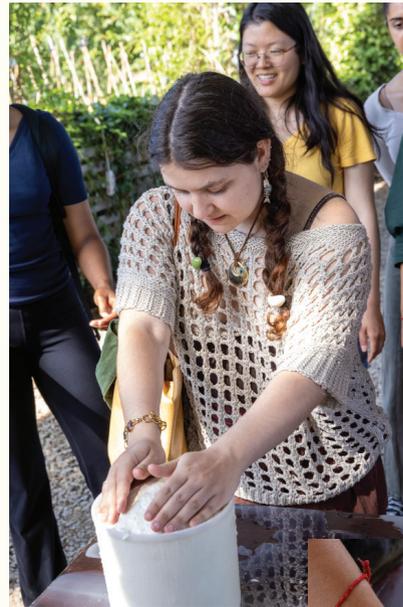
## Cheese Making

We had the incredible opportunity to visit Sebastiano Montesu's Cheese Farm at the Balze di Seppie Natural Monument and create ricotta from scratch. Originally from Sardinia, Sebastiano moved to Lubriano at a young age and carried his culture and family traditions with him. He taught us how to make cheese the way that has been passed down to him from generation after generation. We did this outside in a large pot over a gas flame, taking turns stirring the sheep's milk, adding vinegar, stirring again, and then removing the whey, pouring it out into smaller containers, and pressing the cheese with the palms of our hands. After the work was done, we got to try our delicious ricotta creation.



## Fare il Formaggio

*Abbiamo avuto l'incredibile opportunità di visitare la fattoria casearia di Sebastiano Montesu presso il Monumento Naturale della Balza di Seppie e di creare la ricotta partendo da zero. Originario della Sardegna, Sebastiano si è trasferito a Lubriano in giovane età, portando con sé la sua cultura e le tradizioni di famiglia. Ci ha insegnato a fare il formaggio secondo il metodo che gli è stato tramandato di generazione in generazione. Abbiamo svolto questa attività all'aperto, usando un grande pentolone su una fiamma a gas. Ci siamo alternati nel mescolare il latte di pecora, aggiungere aceto, mescolare di nuovo, rimuovere il siero, versarlo in contenitori più piccoli e pressare il formaggio con i palmi delle mani. Dopo il lavoro, abbiamo potuto assaggiare la nostra deliziosa ricotta.*





# Memory | Memoria

Civita showed us how to slow down and savor the moment. In a village that is supposedly timeless, the month we spent here went by in the blink of an eye. Luckily, we could capture and preserve the memories of our summer travels through art, photography, and cuisine.

*Civita ci ha insegnato a rallentare e a gustare ogni momento. In un borgo che sembra senza tempo, il mese trascorso qui è volato in un attimo. Per fortuna, abbiamo potuto catturare e conservare i ricordi dei nostri viaggi estivi attraverso l'arte, la fotografia e la cucina.*

## Memory and Didactic Dinners

These occasions were a highlight of our stay in Civita; they were an opportunity for students to cook for the community, curating a menu based on a theme. Each item was thoughtfully selected and prepared, and often had a special meaning or memory attached to it. Each course was presented to guests in a deliberate (and delicious) sequence, like a culinary recital. This narrative banquet was a time for gathering and reflection, where we digested the month's experiences together.

## Ricordi e Cene Didattiche

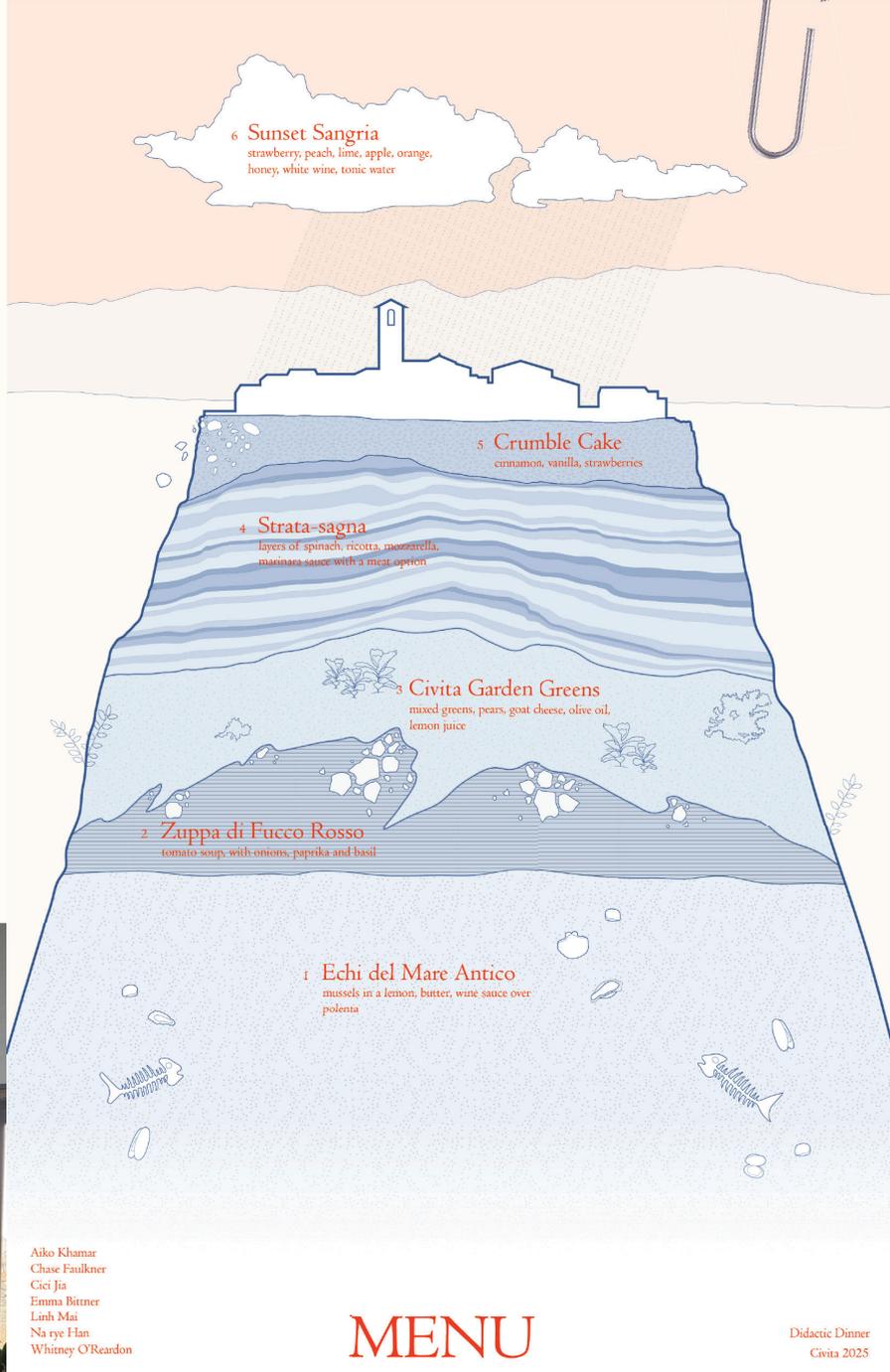
*Queste occasioni sono state uno dei momenti più significativi del nostro soggiorno a Civita; hanno rappresentato l'opportunità per gli studenti di cucinare per la comunità, curando un menù basato su un tema specifico. Ogni piatto è stato scelto e preparato con attenzione e spesso custodiva un significato o un ricordo speciale. Le portate sono state presentate agli ospiti in una sequenza intenzionale (e deliziosa), come un recital culinario. Questo banchetto narrativo è stato un momento di condivisione e riflessione, in cui abbiamo "digerito" insieme le esperienze del mese.*

### First Didactic Dinner

The first dinner was inspired by the landscape and geology of Civita. The menu was quite a literal interpretation: we served lasagna and crumble cake imitating rock strata and erosion, respectively. A crock full of mussels bathed in a lemon butter sauce was a nod to the sea life that thrived in the valley millions of years ago. A fiery-red tomato soup was lava spewing out of a volcano, cooled off by a bowl of fresh garden greens representing the hillside's lush vegetation. A fruity white sangria saved us from the summer heat!

### Prima cena didattica

*La prima cena è stata ispirata dal paesaggio e dalla geologia di Civita. Il menù ne era un'interpretazione quasi letterale: abbiamo servito lasagne e un crumble cake che rappresentavano rispettivamente gli strati rocciosi e l'erosione. Una pentola colma di cozze immerse in una salsa al burro e limone richiamava la vita marina che prosperava nella valle milioni di anni fa. Una zuppa di pomodoro di un rosso intenso rappresentava la lava che erutta da un vulcano, raffreddata da una ciotola di insalata fresca dell'orto, simbolo della rigogliosa vegetazione delle colline. Una sangria bianca alla frutta ci ha salvato dal caldo estivo!*



# MENU

Didactic Dinner  
Civita 2025



## Mussels In Lemon Garlic-Butter Sauce

Servings: 4 people (1 cup servings)

*Delicate mussels bathed in lemon-infused butter, with whispers of garlic, thyme, and white wine. This dish pays homage to the ancient ocean that once covered forgotten lands — a vanished sea whose memory lingers in the shells, salt, and stories passed down by time. Each bite is a briny echo from a world long submerged, now reborn on your plate.*

### Ingredients:

- 2 tablespoons Unsalted Butter
- 1 Onion small, finely chopped
- 2 teaspoon Fresh Garlic crushed
- 1/2 teaspoon Chili Flakes
- 1 cup Dry White Wine
- 1 cup Fresh Cream (whipping cream)
- 450 grams Half Shell Mussels ( 1 pound )
- Salt and Black Pepper to taste
- 1 Lemon juice and zest
- 1/2 cup Parsley chopped





### *Cozze in Salsa al Burro, Limone e Aglio*

*Porzioni: 4 persone (circa 1 tazza a porzione)*

*Cozze delicate immerse in burro profumato al limone, con note di aglio, timo e vino bianco. Questo piatto rende omaggio all'antico oceano che un tempo copriva terre dimenticate — un mare scomparso la cui memoria sopravvive nei gusci, nel sale e nelle storie tramandate dal tempo. Ogni boccone è un'eco salmastro di un mondo sommerso, ora rinato nel piatto.*

#### *Ingredienti:*

- 2 cucchiari di burro non salato*
- 1 cipolla piccola, finemente tritata*
- 2 cucchiaini di aglio fresco schiacciato*
- ½ cucchiaino di peperoncino tritato*
- 240 ml di vino bianco secco (1 tazza)*
- 240 ml di panna fresca da montare (1 tazza)*
- 450 g di cozze su mezza conchiglia (circa 1 libbra)*
- Sale e pepe nero a piacere*
- Succo e scorza di 1 limone*
- ½ tazza di prezzemolo tritato*







## Zuppa Cremosa di Pomodoro

Porzioni: 8 persone (circa 1 tazza a porzione)

*Una zuppa di pomodoro ricca e vellutata, fatta sobbollire lentamente con cipolle arrostiti, un tocco di paprika e basilico fresco. Zuppa di Fuoco Rosso che incarna il calore e l'intensità delle antiche eruzioni, quando la roccia fusa diede vita a un suolo fertile e a sapori decisi. Ogni cucchiaino è un assaggio di fuoco domato, un caldo ricordo della montagna che un tempo ruggiva sotto la superficie.*

### Ingredienti:

56 g di burro non salato

2 cipolle gialle (circa 3 tazze finemente tritate)

3 spicchi d'aglio (1 cucchiaino tritato)

1,59 kg di pomodori pelati schiacciati, con il loro succo (due lattine da 800 g circa), preferibilmente San Marzano

473 ml di brodo di pollo

6 g di basilico fresco tritato, più altro per servire

1 cucchiaino di zucchero (o a piacere)

½ cucchiaino di pepe nero (o a piacere)

118 ml di panna fresca da montare (o quanto basta per equilibrare l'acidità)

33 g di parmigiano grattugiato fresco, più altro per servire

## Creamy Tomato Soup

Servings: 8 people (1 cup servings)

*A rich, velvety tomato soup simmered slowly with roasted onions, a hint of paprika, and a touch of basil, a tribute to the volcanic heart of the earth. Zuppa di Fuoco Rosso channels the heat and intensity of ancient eruptions, when molten rock gave birth to fertile soil and bold flavors. Each spoonful is a taste of fire tamed, a warm reminder of the mountain that once roared beneath the surface.*

### Ingredients:

56 g unsalted butter

2 yellow onions, (3 cups finely chopped)

3 garlic cloves, (1 Tbsp minced)

1.59 kg crushed tomatoes, (two, 28-oz cans) with their juice, preferably San Marzano

473.18 ml chicken stock

6 g chopped fresh basil, plus more to serve

1 Tbsp sugar, or added to taste

0.5 tsp black pepper, or to taste

118.29 ml heavy whipping cream, or to taste to combat acidity

33.33 g parmesan cheese, freshly grated, plus more to serve

## Crumb Cake

### For the Cake:

1½ cups all-purpose flour (180g)  
½ teaspoon baking powder  
½ teaspoon baking soda  
¼ teaspoon salt  
½ cup unsalted butter softened (113g)  
½ cup granulated sugar (100g)  
1 large egg  
⅓ cup sour cream  
¼ cup milk (60mL)  
2 teaspoons vanilla extract  
confectioners' sugar

### For the Crumb Topping:

1¼ cups all-purpose flour divided (150g)  
½ cup firmly packed light brown sugar (110g)  
¼ cup granulated sugar (50g)  
2 teaspoons ground cinnamon  
½ teaspoon salt  
½ cup unsalted butter melted (113g)

Preheat the oven to 325F. Butter an 8x8-inch square baking pan or spray with baking spray. Line with parchment paper.

### For the Crumb Topping:

In a large bowl, whisk together ¾ cup flour, sugars, cinnamon, and salt. Using a fork, stir in the melted butter until mostly combined but still crumbly. Stir in the remaining ½ cup flour until the mixture is very crumbly and still has large pieces.

### For the Cake:

1. In a bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt.
2. In a large mixing bowl, combine the butter and sugar and beat on medium speed until light and fluffy, about 3 minutes. (Use the paddle attachment if using a stand mixer.) Add the egg and beat until combined. Scrape down the bowl. Add the sour cream, milk, and vanilla, and beat on medium-low speed until combined. (The mixture will look runny and curdled.)
3. With the mixer on low speed, slowly add the flour mixture to the butter mixture. Beat just until all of the flour is incorporated, stopping to scrape down the bowl as needed. Transfer the batter to the prepared pan and spread it evenly. (Batter will be very thick.) Sprinkle the crumb topping all over the batter.
4. Bake for 40 minutes or until a toothpick inserted into the center comes out with a few moist crumbs. If the cake is browning heavily before 40 minutes, loosely cover with foil. Let the cake cool completely in the pan. Sprinkle with confectioners' sugar before slicing and serving.

## Torta Sbriciolata

Per la torta:

- 180 g di farina 00 (1½ tazze)
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- ¼ cucchiaino di sale
- 113 g di burro non salato, ammorbidito (½ tazza)
- 100 g di zucchero semolato (½ tazza)
- 1 uovo grande
- 80 g di panna acida (⅓ tazza)
- 60 mL di latte (¼ tazza)
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- Zucchero a velo

Per la copertura sbriciolata:

- 150 g di farina 00 (1¼ tazze)
- 110 g di zucchero di canna chiaro, ben compattato (½ tazza)
- 50 g di zucchero semolato (¼ tazza)
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 113 g di burro non salato, fuso (½ tazza)



Preriscaldare il forno a 160°C (325°F). Imburrare una teglia quadrata da 20x20 cm o spruzzare con spray antiaderente. Rivestire con carta da forno.

Per la copertura sbriciolata:

In una ciotola capiente, mescolare con una frusta ¾ di tazza di farina (90 g), gli zuccheri, la cannella e il sale. Con una forchetta, incorporare il burro fuso fino a ottenere un composto quasi amalgamato ma ancora friabile. Aggiungere la restante ½ tazza di farina (60 g) e mescolare finché l'impasto non risulta molto sbricioloso e con pezzi grandi.

Per la torta:

1. In una ciotola, mescolare insieme farina, lievito, bicarbonato e sale.
2. In una ciotola grande, unire burro e zucchero e montare a velocità media fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (circa 3 minuti). (Se si usa la planetaria, montare con la frusta a foglia). Aggiungere l'uovo e mescolare fino a incorporarlo. Raschiare i bordi della ciotola. Aggiungere panna acida, latte ed estratto di vaniglia, e montare a velocità medio-bassa finché ben amalgamato. (L'impasto avrà un aspetto fluido e grumoso).
3. Con la velocità del mixer al minimo, aggiungere gradualmente la miscela di farina. Mescolare solo fino a completo assorbimento, raschiando i bordi della ciotola se necessario. Trasferire l'impasto nella teglia preparata e livellarlo bene. (L'impasto sarà molto denso.) Cospargere tutta la superficie con la copertura sbriciolata.
4. Cuocere per 40 minuti o finché uno stecchino inserito al centro non esce con qualche briciola umida. Se la torta scurisce troppo prima dei 40 minuti, coprire con un foglio di alluminio. Lasciar raffreddare completamente nella teglia. Spolverare con zucchero a velo prima di tagliare e servire.

## *Greetings from Civita di Bagnoregio*

### **MENU**

*Antipasto: Pakoda, Okonomiyaki,  
Paneer with Naan*

*Il primi piatto: Cat's ear*

*Il secondi piatto: Moussaka*

*Dolci: Lemon Ricotta cake,  
Snickers Salad*

*Bevande: Mango Lassi, Wine & Tonic*



*to: Our friends and found  
family*

*from: Cindy, Sophie, Meghana,  
Hima, Tara, Konoko, and  
Lurya with love <3*

## Second Didactic Dinner

The second dinner was much more personal and multicultural, celebrating our individual roots. Glasses of mango lassi garnished with saffron and pistachios were a sweet introduction to our globe-trotting menu. The appetizers started in India and Japan, with pakora (vegetable fritters), naan and paneer (leavened flatbread with acid-set cheese), and okonomiyaki (savory cabbage pancake). We then travelled to China for the first plate: Cat's Ear noodles swimming in a rich bone broth. From there, we hopped to Greece, enjoying Moussaka, a heavy casserole with layers of eggplant and meat sauce. The dessert brought us to Midwestern America, where we feasted on a pudding with Snickers and Granny Smith apples.

## Seconda Cena Didattica

La seconda cena è stata invece molto più personale e multiculturale, celebrando le nostre radici individuali. Bicchieri di Lassi Mango guarniti con zafferano e pistacchi hanno introdotto dolcemente il nostro menù "globetrotter". Gli antipasti sono partiti dall'India e dal Giappone, con pakora (frittelle di verdure), naan e paneer (pane lievitato con formaggio fresco), e okonomiyaki (pancake salato di cavolo). Siamo poi passati in Cina per il primo piatto: noodles "Orecchie di gatto" immersi in un ricco brodo d'ossa. Da lì, abbiamo fatto tappa in Grecia con la Moussaka, un corposo sformato a strati di melanzane e ragù. Il dessert ci ha portato nel Midwest americano, dove ci siamo concessi un budino con Snickers e mele Granny Smith.



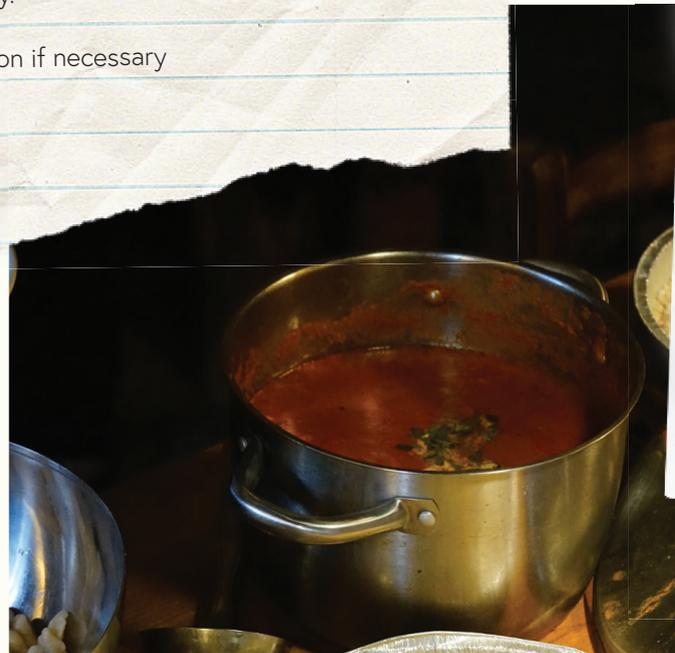
## Paneer (Tofu) Masala

### Ingredients:

8 blocks of tofu  
2.5 large glass containers of passata  
(could use tomatoes or canned  
tomatoes)  
Coriander powder  
Cayenne Powder  
Curry Powder

Salt + Pepper  
Olive Oil  
Half a head of garlic  
3 white onions  
3 tbsp of tomato paste  
1/4 cup of full cream  
Cilantro

1. In a hot pan with olive oil, toss the onion and saute for a minute. Then let the garlic cook
2. Let the tomato paste caramelize, and then season with all of the seasonings
3. Empty all cans of tomatoes and pour some water. Bring to boil, then cover with lid.
4. While that's bubbling cut every tofu block into cubes and pan fry that in a separate pan and in batches
5. Salt, pepper, and paprika the tofu as it cooks. Continue until golden.
6. Toss all the tofu blocks in the pot of curry.
7. Turn the heat down and taste it. Re-season if necessary
8. Mix in some full cream and cilantro



## Paneer (Tofu) Masala

### Ingredienti:

8 blocchi di tofu  
2,5 grandi barattoli di passata (oppure  
pomodori freschi o in scatola)  
Polvere di coriandolo  
Peperoncino in polvere (cayenna)  
Curry in polvere

Sale + Pepe  
Olio d'oliva  
Mezza testa d'aglio  
3 cipolle bianche  
3 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
60 ml di panna fresca intera  
Coriandolo fresco

1. In una padella calda con olio d'oliva, aggiungere la cipolla e farla rosolare per un minuto. Poi unire l'aglio e lasciarlo cuocere.
2. Aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciarlo caramellare, quindi insaporire con tutte le spezie.
3. Versare tutta la passata (o i pomodori) e aggiungere un po' d'acqua. Portare a ebollizione, poi coprire con un coperchio.
4. Nel frattempo, tagliare ogni blocco di tofu a cubetti e friggerli in padella separata, a lotti.
5. Condire il tofu con sale, pepe e paprika mentre cuoce. Continuare finché diventa dorato.
6. Aggiungere tutti i cubetti di tofu nella pentola del curry.
7. Abbassare la fiamma e assaggiare. Regolare di nuovo il condimento se necessario.
8. Unire la panna fresca e il coriandolo tritato, mescolare e servire.

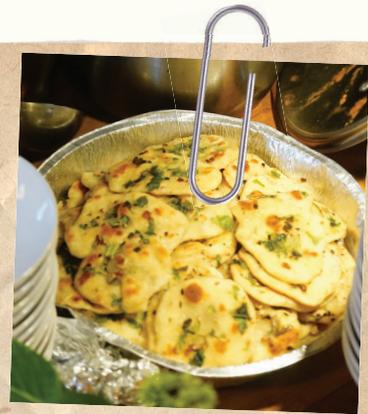
## Garlic Naan

### Ingredients:

A whole bag of flour  
3 tbsp of yeast  
Pinch of salt  
6 tsp of sugar  
1 3/4 cups of water

3/4 cups of Greek yogurt  
A whole head of garlic  
8 tbsp of butter  
Cilantro

1. Mix yeast in warm water and let it rest for 5 minutes
2. In a different bowl mix together the flour, sugar, salt
3. Pour the yeast mixture into the second bowl and mix that together
4. Fold the Greek yogurt into your bowl
5. Mix until it becomes a shaggy dough ball and then knead on a floured surface
6. Throw the dough ball in an oil covered bowl and let that rest
7. Cut a bunch of garlic and mix it into some slightly melted butter to make garlic butter.
8. Take the ball out of the bowl and then split into multiple smaller balls.
9. Use a rolling pin to thin them out (you want them very thin) and then sprinkle some cilantro and use the rolling pin to press that into the dough
10. Butter a hot pan and start pan frying your naans. Doesn't require that much butter but the naans need to cook on both sides. The bottoms should be a light brown and don't forget to brush some garlic butter over the top.



## Naan all'Aglio

### Ingredienti:

1 intero sacchetto di farina  
3 cucchiaini di lievito secco  
Un pizzico di sale  
6 cucchiaini di zucchero  
420 ml di acqua (1 3/4 tazze)

180 ml di yogurt greco (3/4 tazza)  
1 testa d'aglio intera  
8 cucchiaini di burro  
Coriandolo fresco (cilantro)

1. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e lasciar riposare per 5 minuti.
2. In un'altra ciotola mescolare farina, zucchero e sale.
3. Versare il composto di lievito nella seconda ciotola e amalgamare.
4. Incorporare lo yogurt greco.
5. Mescolare fino a ottenere un impasto grezzo, poi trasferirlo su una superficie infarinata e impastare fino a renderlo omogeneo.
6. Mettere la palla di impasto in una ciotola unta con olio e lasciar riposare.
7. Tritare finemente l'aglio e mescolarlo con burro leggermente fuso per ottenere il burro all'aglio.
8. Riprendere l'impasto e dividerlo in palline più piccole.
9. Stendere ogni pallina con un mattarello fino a renderla molto sottile; cospargere con coriandolo fresco e pressarlo leggermente nell'impasto con il mattarello.
10. Ungere leggermente una padella calda con burro e cuocere i naan, girandoli per dorare entrambi i lati (il fondo deve diventare dorato chiaro). Non dimenticare di spennellare ogni naan con il burro all'aglio.

## Apple Snicker Salad

### Ingredients:

- 1 (3.4 ounce) package instant butterscotch pudding mix
- 1 cup milk
- 1 (6 ounce) package whipped cream topping
- 6 chocolate-coated caramel-peanut nougat candy bars (such as Snickers®), cut into bite-size pieces
- 3 Granny Smith apples - peeled, cored, and cut into bite-size pieces

1. Gather the ingredients.
2. Whisk butterscotch pudding mix into milk in a bowl until dissolved.
3. Stir whipped cream topping into pudding mixture.
4. Fold the candy bar pieces into the pudding mixture.
5. Fold the apples into the pudding mixture.
6. Serve and enjoy.

## *Insalata di Mele e Snickers*

### *Ingredienti:*

- 1 confezione (circa 96 g) di preparato istantaneo per budino al caramello*
- 240 ml di latte (1 tazza)*
- 1 confezione (170 g) di panna montata (tipo topping già pronto)*
- 6 barrette di cioccolato con caramello, arachidi e nougat (tipo Snickers®), tagliate a pezzetti*
- 3 mele Granny Smith – sbucciate, private del torsolo e tagliate a cubetti*

- 1. Preparare tutti gli ingredienti.*
- 2. In una ciotola, mescolare il preparato per budino al caramello con il latte fino a scioglierlo completamente.*
- 3. Incorporare delicatamente la panna montata nel composto di budino.*
- 4. Aggiungere i pezzetti di barretta di cioccolato e mescolare.*
- 5. Aggiungere anche i cubetti di mela e amalgamare.*
- 6. Servire e gustare.*



## Italian Lemon Ricotta Cake

### Ingredients:

- |                                                    |            |                                                   |
|----------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------|
| ¾ cup butter, softened                             | 1 ½ sticks | 1 large lemon, zested and juiced                  |
| 1 ½ cups sugar                                     |            | ½ teaspoon baking soda                            |
| 15 ounces whole milk ricotta cheese (drained well) |            | ½ teaspoon salt                                   |
| 3 large eggs                                       |            | 1 ½ cups flour                                    |
| 1 teaspoon vanilla                                 |            | powdered sugar for dusting top of cake (optional) |

Preheat oven to 350°F. Grease a 9-inch springform pan with butter and dust with powdered sugar.

1. Cream butter and sugar until combined. Add ricotta and beat until light and fluffy (4–5 mins).
2. Mix in eggs one at a time, then add vanilla, lemon zest, and juice. Stir in baking soda and salt, then mix in flour until just combined. Scrape bowl as needed.
3. Pour batter into pan and bake 45–55 mins, until a toothpick comes out clean.
4. Cool 15 mins in pan, then remove pan sides and base. Cool completely on wire rack. Dust with powdered sugar before serving.

## Torta Italiana alla Ricotta e Limone

### Ingredienti:

- |                                            |                                                       |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 170 g di burro morbido (circa 1 ½ panetti) | 1 limone grande, scorza e succo                       |
| 300 g di zucchero                          | ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio                  |
| 425 g di ricotta intera (ben scolata)      | ½ cucchiaino di sale                                  |
| 3 uova grandi                              | 190 g di farina                                       |
| 1 cucchiaino di estratto di vaniglia       | Zucchero a velo per spolverare la torta (facoltativo) |

Preriscalda il forno a 180°C. Imburra una tortiera a cerniera da 23 cm e spolvera con zucchero a velo.

1. Monta burro e zucchero fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungi la ricotta e sbatti finché il composto diventa chiaro e spumoso (4–5 minuti).
2. Incorpora le uova una alla volta, poi aggiungi vaniglia, scorza e succo di limone. Unisci il bicarbonato e il sale, quindi aggiungi la farina mescolando solo il necessario. Raschia i bordi della ciotola.
3. Versa l'impasto nella tortiera e inforna per 45–55 minuti, finché uno stecchino inserito al centro non esce pulito.
4. Fai raffreddare nella tortiera per 15 minuti, poi rimuovi il bordo e la base. Lascia raffreddare completamente su una gratella. Spolvera con zucchero a velo prima di servire.

## La Vita Civita

Tara Vasanth

I know a town shrouded by clouds and mystery  
And each stone I find slowly reveals its history  
Carved by the agency of time, weather, and water  
The mesa is a vessel shaped by the hands of a potter  
Fragments of here and fragments of there  
Compose a place that our hearts now share  
Cavernous, wondrous, it is ever evolving  
An ancient axis around which all things are revolving  
Up the ramp we ascend, leaving our little world behind  
As we walk up toward the gate, the clock starts to rewind  
Civita's perch is between the stars and the earth  
Straddling a fine line between death and rebirth  
Through tremors and wars this commune still survives  
Because just like a cat, Civita has nine lives  
One chapter ends and a new one will soon begin  
But I know for sure that something will bring us back here  
Again, and again

## *La Vita Civita*

*Tara Vasanth*

*Conosco un paese avvolto da nuvole e mistero*

*E ogni pietra che trovo lentamente ne rivela la storia*

*Scolpito dall'opera del tempo, del clima e dell'acqua*

*L'altopiano è un vaso plasmato dalle mani di un vasaio*

*Frammenti di qui e frammenti di là*

*Compongono un luogo che ora i nostri cuori condividono*

*Cavernoso, meraviglioso, è in continua evoluzione*

*Un asse antico attorno a cui tutto ruota*

*Saliamo la rampa, lasciando il nostro piccolo mondo alle spalle*

*Mentre ci avviciniamo alla porta, l'orologio inizia a tornare indietro*

*Il poggio di Civita è tra le stelle e la terra*

*In bilico su un filo sottile tra morte e rinascita*

*Tra scosse e guerre, questo borgo ancora sopravvive*

*Perché, proprio come un gatto, Civita ha nove vite*

*Un capitolo si chiude e presto ne inizierà uno nuovo*

*Ma so per certo che qualcosa ci riporterà qui*

*Ancora, e ancora.*



## Memory and Time

### Ferento

The ancient Ferentum is about five miles from Viterbo, a roadside attraction where we saw the excavations of the theater, Roman baths, and a major Roman road. The theater went into decline after the fall of the Western Roman Empire and, eventually, the medieval town was destroyed by Viterbo in 1172. The theater's brick arcade has been partially restored, and the existing tiers of semicircular stone seating are well preserved. The structure is still in use, holding summer open-air concerts and performances for thousands of spectators.

## Memoria e Tempo

### Ferento

*L'antica Ferentum è situata a circa otto chilometri da Viterbo, una meta lungo la strada in cui abbiamo visitato gli scavi del teatro, delle terme e di un'importante via romana. Il teatro cadde in declino dopo la caduta dell'Impero Romano d'Occidente e, successivamente, il borgo medievale fu distrutto da Viterbo nel 1172. L'arcata in laterizio del teatro è stata parzialmente restaurata, mentre le gradinate in pietra a semicerchio sono ancora ben conservate. La struttura è tuttora in uso e ospita concerti e spettacoli estivi all'aperto, con migliaia di spettatori.*





## Lubriano

Just across the valley is Civita's quiet and friendly neighbor, Lubriano. This small village also sits atop a hill, surrounded by rolling hills and forest. The commune is knit together with narrow alleyways and cobbled streets, joined with steps in hewn stone. We ambled through the town, stopping to admire the charming squares and row houses. We climbed the glass steps to the top of the Monaldeschi tower, a medieval lookout. From there, we got a vibrant and sweeping view of distant mountains, Lake Bolsena, and, of course, the amazing profile of Civita di Bagnoregio.



## Lubriano

*Appena dall'altra parte della valle si trova la tranquilla e cordiale vicina di Civita, Lubriano. Questo piccolo borgo sorge anch'esso in cima a una collina, circondato da dolci colline e boschi. Il comune è intrecciato da stretti vicoli e strade lastricate, collegate da gradini scolpiti nella pietra. Abbiamo passeggiato per il paese, fermandoci ad ammirare le graziose piazzette e le case a schiera. Siamo saliti sui gradini di vetro fino in cima alla torre Monaldeschi, un antico punto di osservazione medievale. Da lì abbiamo goduto di una vivace e ampia veduta delle montagne lontane, del lago di Bolsena e, naturalmente, dell'incredibile profilo di Civita di Bagnoregio.*



## Calanchi Sunrise

We all got up at the crack of dawn one morning and plodded to a backyard garden overlooking the Calanchi just in time to see the sun rise over the badlands. We watched in awed silence as the red sun steadily climbed over the rock formations, its rays shining through the cracks and illuminating the ravine below. As time slowly ticked by, we could hear the birds and breeze crescendo, beckoning the start of a new day.

## Alba sui Calanchi

*Ci siamo tutti alzati all'alba, una mattina, e ci siamo incamminati verso un giardino sul retro che si affaccia sui Calanchi, giusto in tempo per vedere il sole sorgere sulle formazioni calanchive. In silenziosa meraviglia abbiamo osservato il sole rosso salire lentamente sopra le rocce, con i suoi raggi che filtravano attraverso le fessure illuminando il burrone sottostante. Con lo scorrere lento del tempo, abbiamo sentito gli uccelli e la brezza in un crescendo, ad annunciare l'inizio di un nuovo giorno.*

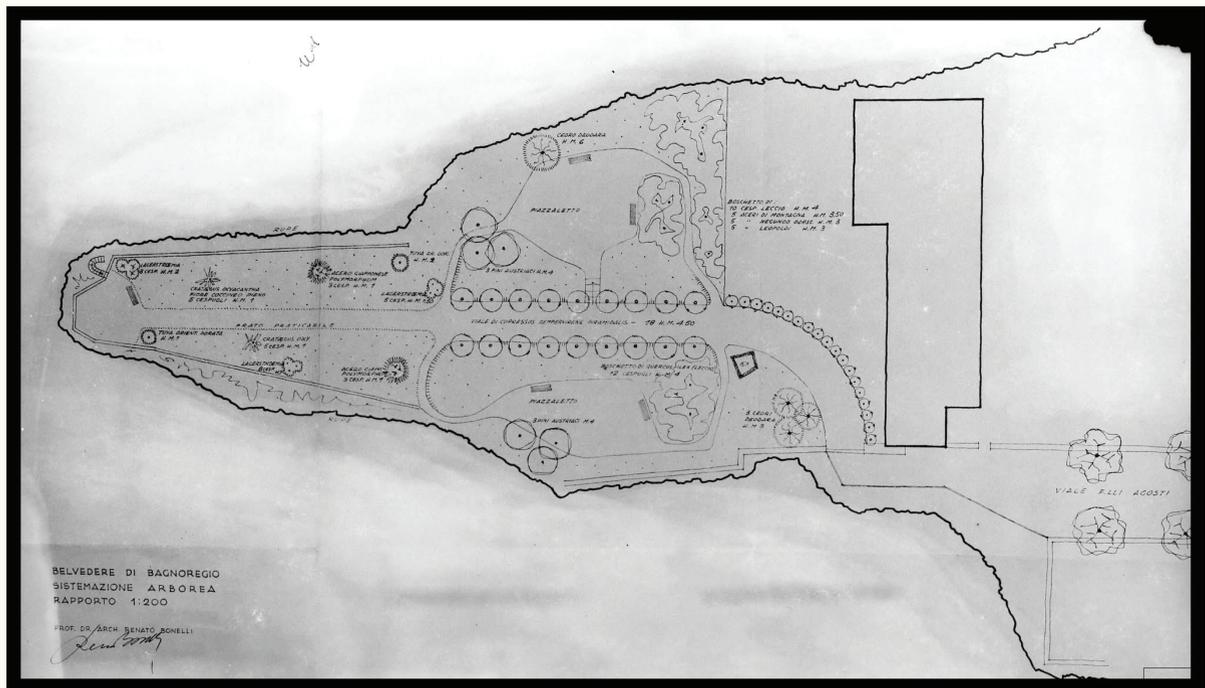


## Bagnoregio

Descend the bridge and walk a few paces, and you are in Bagnoregio, the surrounding municipality in which Civita is located. While tourists flock from all over to see the famous hilltop, the ancient suburb below plays an important supporting role and is special in its own right. The traffic circle at the town's entrance splits and narrows into a long, winding road. Along this procession, small shops, bakeries, and galleries greet you, pulling you in with colorful clothing, delicious aromas, and local crafts. Our nightly strolls off the beaten path took us to neighborhood chapels, abandoned caves, and scenic lookouts – Bagnoregio is a dignified and obliging host to Civita, full of character and delight.

## Bagnoregio

*Scendi dal ponte e percorri pochi passi, e ti ritrovi a Bagnoregio, il comune che comprende Civita. Mentre i turisti accorrono da ogni parte per ammirare la famosa cittadina arroccata, l'antico sobborgo sottostante svolge un ruolo importante di sostegno ed è a suo modo speciale. La rotonda all'ingresso del paese si divide e si restringe in una lunga strada tortuosa. Lungo questo percorso, ti accolgono piccoli negozi, panetterie e gallerie, attirandoti con abiti colorati, profumi deliziosi e artigianato locale. Le nostre passeggiate serali, lontane dai percorsi più battuti, ci hanno portato a cappelle di quartiere, grotte abbandonate e punti panoramici – Bagnoregio è un ospite nobile e premuroso di Civita, pieno di carattere e fascino.*







# Imagination | *Immaginazione*

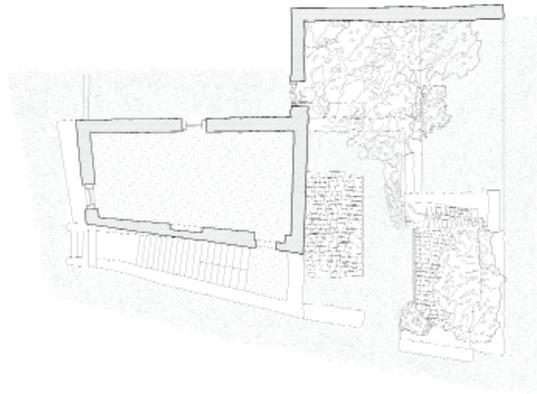
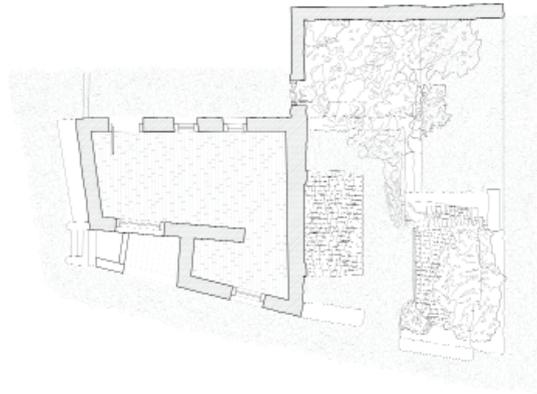
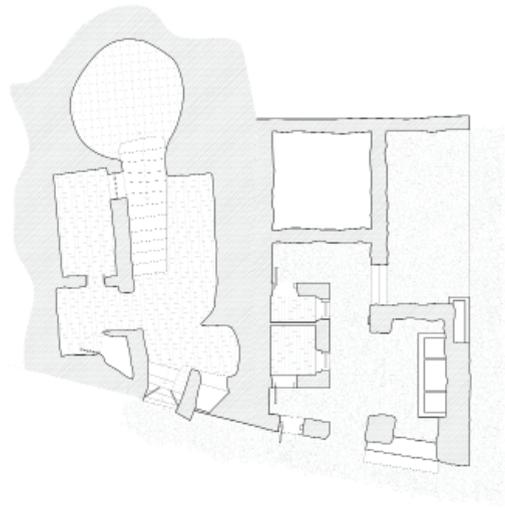
## Project Site History

For 2025, the final project site is at a disparate group of partially ruined buildings near the main square. It now currently has a restaurant, public restrooms, and unintended vegetation growth that blankets parts of the tufa. However, its past looks quite different and is quite hazy as we do not have a lot of information about. It once was the location of the Bishop's Chancellery, where important diocesan documents were stored until 1699. The original building had three distinct floors: the ground floor contained storage cellars, the first floor served as a private residence, and the second floor held a large hall where nuns taught the "Daughters of Mary," a group of young girls, and the third floor provided religious instruction for children. During World War II, the building suffered extensive damage from cannons, and it was never rebuilt, only leaving behind ruins. Today, there are public restrooms and a restaurant that sit within the dilapidated structure.

## *Storia del Sito di Progetto*

*Per il 2025, il sito del progetto finale si trova in un gruppo eterogeneo di edifici parzialmente in rovina vicino alla piazza principale. Attualmente ospita un ristorante, servizi igienici pubblici e una crescita spontanea di vegetazione che ricopre parti del tufo. Tuttavia, il suo passato appare molto diverso ed è piuttosto nebuloso, poiché non disponiamo di molte informazioni a riguardo. In passato era la sede della Cancelleria Vescovile, dove furono conservati importanti documenti diocesani fino al 1699. L'edificio originale era articolato su tre piani distinti: al piano terra si trovavano le cantine, al primo piano la residenza privata, mentre al secondo piano vi era un'ampia sala in cui le suore insegnavano alle "Figlie di Maria", un gruppo di giovani ragazze. Un terzo piano ospitava invece l'istruzione religiosa per i bambini. Durante la Seconda Guerra Mondiale, l'edificio subì gravi danni a causa dei cannoni e non fu mai ricostruito, lasciando solo delle rovine. Oggi, all'interno della struttura fatiscente, si trovano servizi pubblici e un ristorante.*





## Final Project Introduction

By the end of the four-week summer program at Civita, students were tasked with a proposal for the historic conservation and adaptive reuse of a site. For this assignment, it was critical for students to use all of the skills they have developed thus far in the program. This includes analyzing existing conditions and incorporating feedback from local authorities and residents.

On the final day of the program, the four groups presented their project in Palazzo Alemanni to their peers and people of Civita. The following pages exhibit the four different proposals alongside visual representation they have created to show how they could reuse the site to support their proposed scheme.

## *Introduzione al progetto finale*

*Al termine del programma estivo di quattro settimane a Civita, ci è stato assegnato il compito di elaborare una proposta per la conservazione e il riuso adattivo del sito scelto come progetto. Per questo incarico è stato fondamentale mettere in pratica tutte le competenze acquisite durante il corso, tra cui l'analisi delle condizioni esistenti e l'integrazione dei contributi e dei suggerimenti ricevuti dalle autorità locali e dagli abitanti di Civita.*

*Nel giorno conclusivo del programma, quattro gruppi distinti hanno presentato i propri progetti presso Palazzo Alemanni, davanti ai compagni e alla comunità di Civita. Nelle pagine che seguono sono illustrate le quattro proposte, insieme alle visualizzazioni create per mostrare le possibili modalità di riuso del sito in relazione al nostro piano progettuale.*





## My garden, Your garden

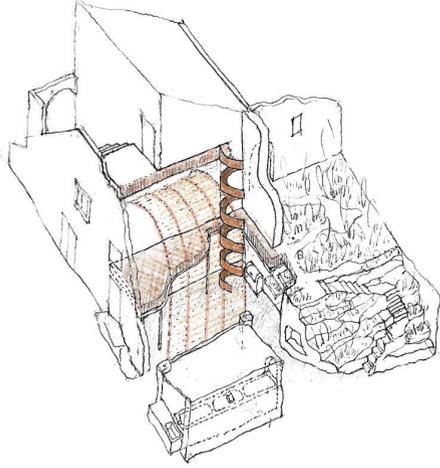
Sophia Bachas-Daunert, Yixing Cindy Liu  
Linh Mai, Whitney O'Reardon

My garden, your garden is a proposed collaborative garden and residency program for both visitors and residents to bond over gardening and embrace the nature of the region. Re-activating the fontana, the space becomes a place of education for visitors on the traditions and importance of gardens, herbs, flowers, and vegetables to Civita's fabric.

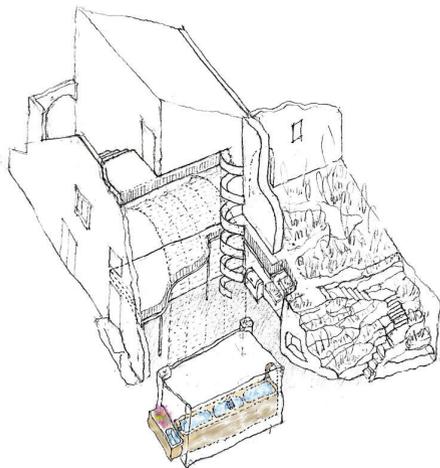
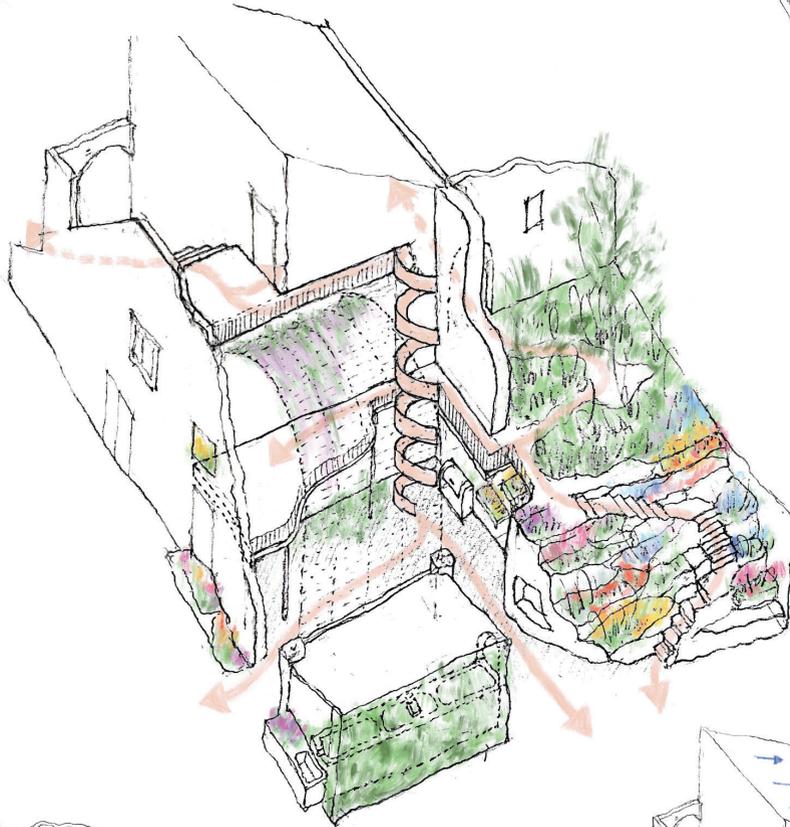
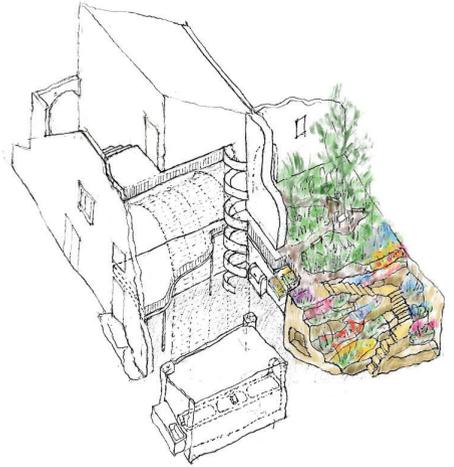
## *Il mio giardino, Il tuo giardino*

*Il mio giardino, il tuo giardino, è un programma di giardino condiviso e di residenza aperta a visitatori e residenti, pensato per favorire l'incontro tra visitatori e abitanti attraverso la pratica del giardinaggio e l'apprezzamento della natura del territorio. Riattivando la fontana, lo spazio diventa un luogo di educazione per i visitatori, dedicato alle tradizioni e all'importanza che giardini, erbe, fiori e ortaggi rivestono nel tessuto di Civita*

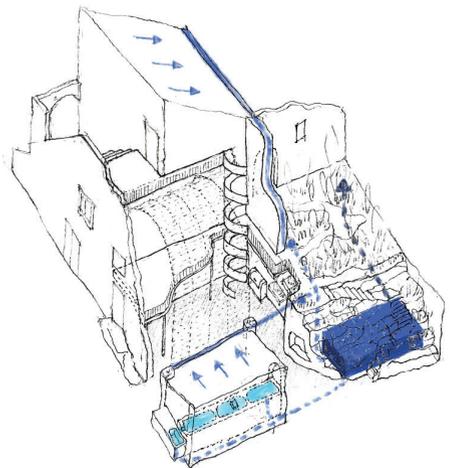
Circulation  
Circolazione



Terraced Garden  
Giardino a Terrazze



Fontana  
Fontana



Water Circulation  
Circolazione Dell'acqua

A little bit of history:  
The Gardens of Civita

There is a long history of gardening in Civita that has evolved over time. From the Renaissance to the 17th century, gardens existed only on the noble estates of the bishop's seminary, Alemanni, and Colesanti palaces. After the 1695 earthquake, some ruined buildings were converted into vegetable gardens. By the 1950s, terraced gardens stretched down the hillside, each family cultivating its own patch supported by rainwater wells. Because of Civita's isolation, residents relied on hardy, low-water crops like root vegetables and legumes. Flowers appeared later, after 1925, when the town's fontana made water more accessible.

Today, Civita's many private gardens serve as personal sanctuaries, sometimes shared informally among neighbors. Tony's open garden was once the town's closest thing to a communal space, a place where residents could gather freely. Now, gardens are primarily private, cared for with great attention to the delicate balance between cultivation and preservation, as excessive watering can damage the tufa stone and deep roots may destabilize the fragile hillside.

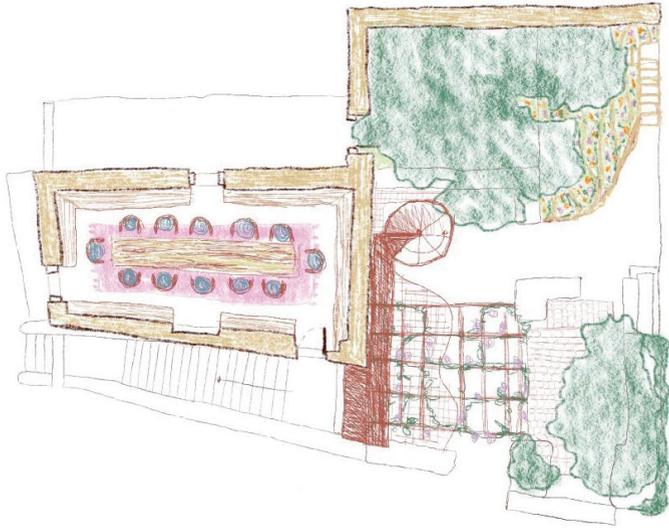


*Un po' di storia:  
I giardini di Civita*

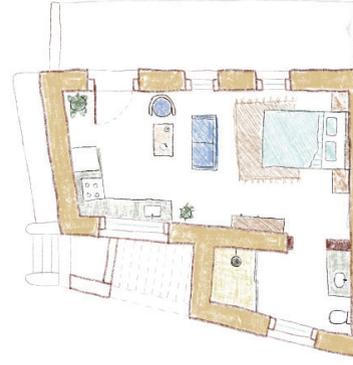
*C'è una lunga tradizione di giardinaggio a Civita che si è evoluta nel tempo. Dal Rinascimento fino al XVII secolo, i giardini erano presenti solo nelle proprietà nobili del seminario vescovile e dei palazzi Alemanni e Colesanti. Dopo il terremoto del 1695, alcuni edifici distrutti furono convertiti in orti. Negli anni '50, i giardini a terrazze si estendevano lungo il pendio, e ogni famiglia coltivava il proprio appezzamento, grazie anche alla presenza di pozzi per la raccolta dell'acqua piovana. A causa dell'isolamento di Civita, gli abitanti dipendevano da colture resistenti e che richiedevano poca acqua, come ortaggi a radice e legumi. I fiori comparvero più tardi, dopo il 1925, quando la fontana nella piazza rese l'acqua più accessibile.*

*Oggi i numerosi giardini privati di Civita sono veri e propri rifugi personali, talvolta condivisi in modo informale tra vicini. Il giardino di Tony era forse l'esempio più vicino a uno spazio comune, un luogo dove gli abitanti potevano riunirsi liberamente. Ora i giardini sono per lo più privati, curati con grande attenzione, per mantenere il fragile equilibrio tra coltivazione e conservazione, poiché un'eccessiva irrigazione può danneggiare l'ammasso tufaceo e le radici profonde possono destabilizzare il fragile pendio.*





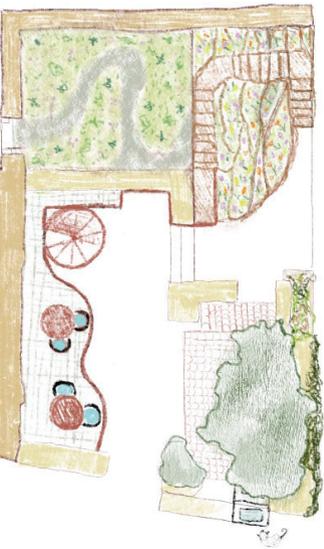
Upper Floor Plan  
*Pianta del piano superiore*



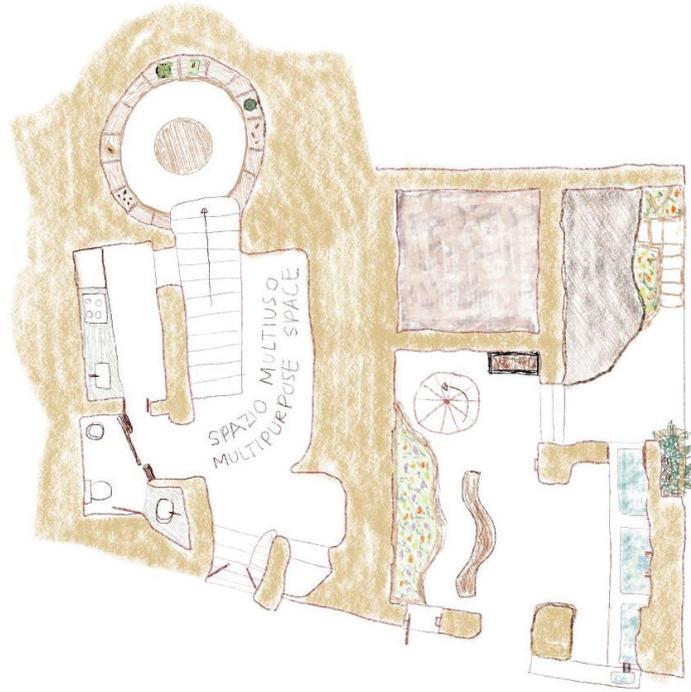
Ground Floor Plan  
*Pianta del piano inferiore*



Terraced Garden  
*Giardino terrazzato*



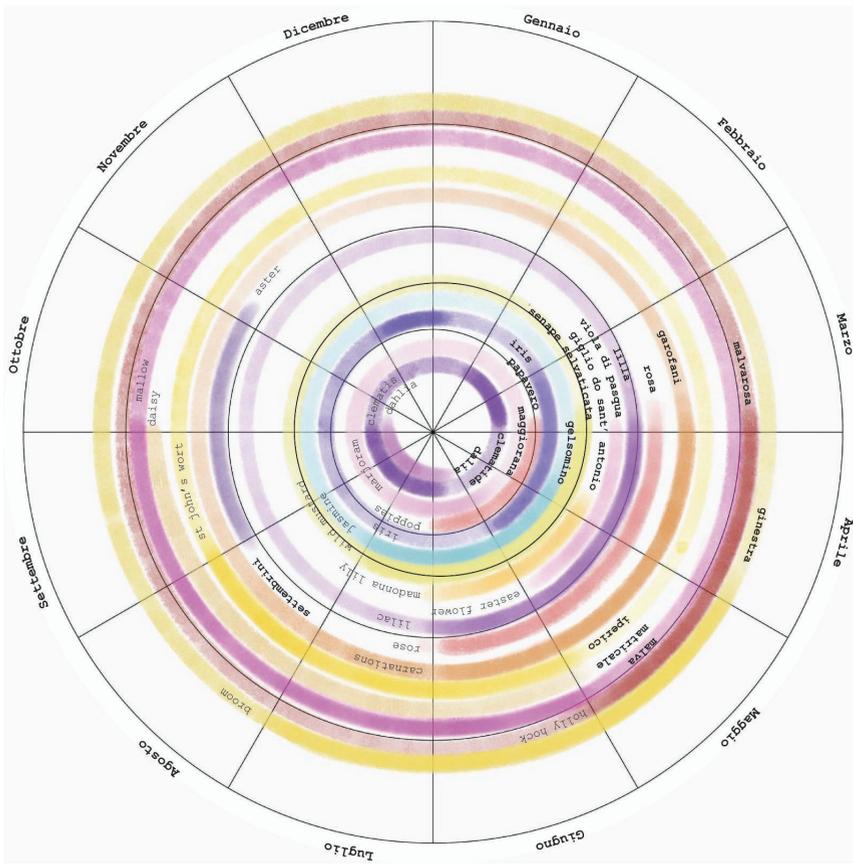
Floor Plan  
*piano terra*



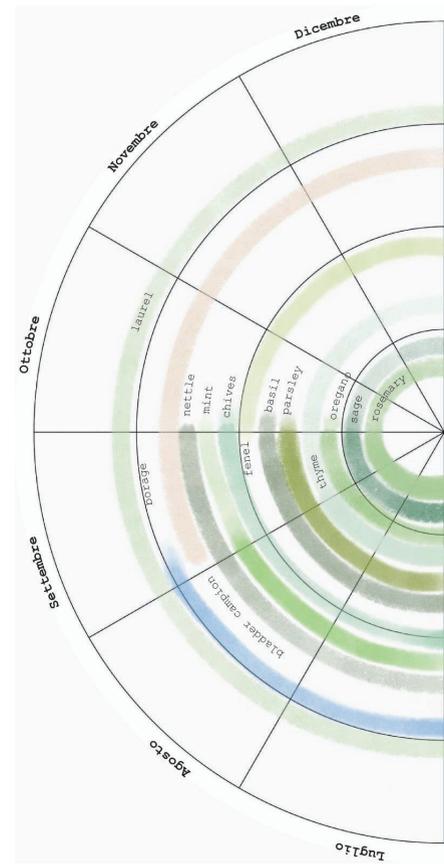
Basement Floor Plan  
*Pianta del piano sotterraneo*



Seed Exchange  
*Scambio di semi*



Flowers  
 Fiori

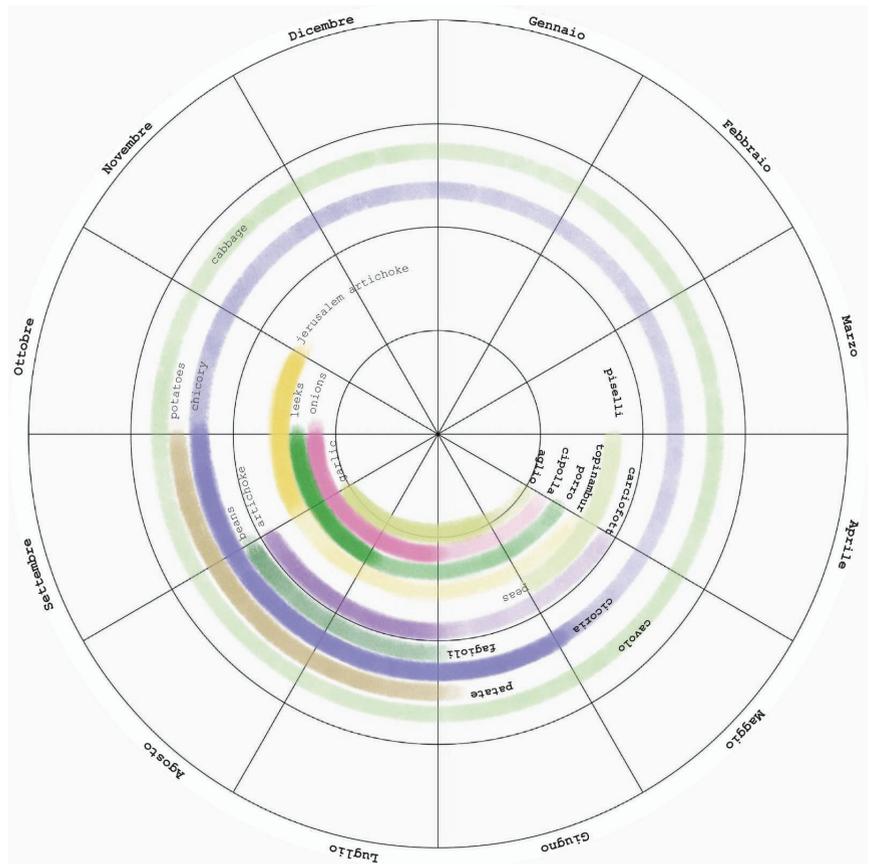
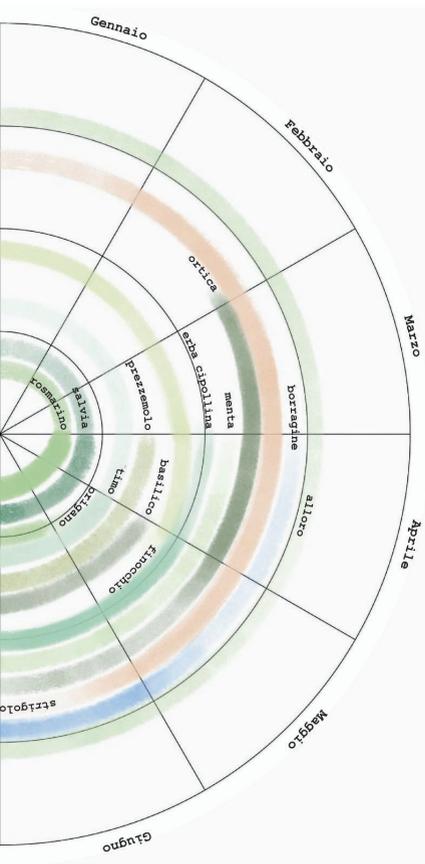


Herbs  
 Erbe

Recipe P  
 Cartoline o



growing Chart  
variazione stagionale



erbs  
be

postcards  
delle ricette



Flowers  
Fiori



## Ember Memory

Na rye Han, Cici Jia, Aiko Khamar, Konoko Tsubakiyama

This project was sparked by a curiosity from the facades of Civita. With careful observation, there are many instances of ceramics embedded into the tufa walls all around town. Additionally, there is a history of public, communal fireplaces in Civita. One of these used to exist at our project site.

Our team wanted to unite these two cultural anchors of Civita- the fireplace and ceramics- as the drivers of this project. This project explores how the traditional fireplace and native materials of Civita can serve as mediums to rediscover and carry forward the community's way of life.

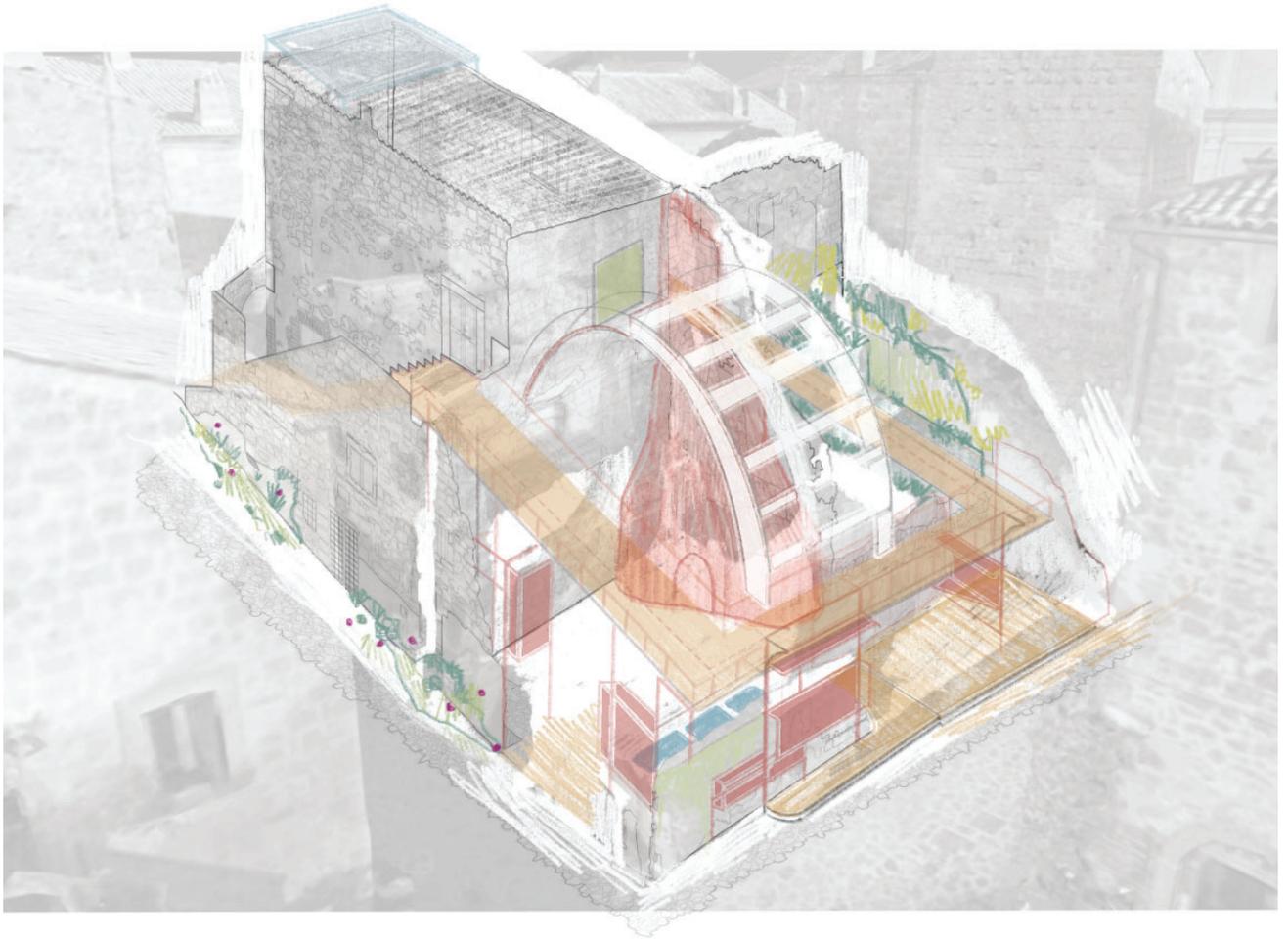
By engaging with fire - not merely as a tool, but as a cultural practice - we aim to understand how nature was transformed into lived space. In Civita, fire becomes more than a material agent; it becomes a bridge between physical history, embodied ritual, and enduring spirit.

## *Braci di memoria*

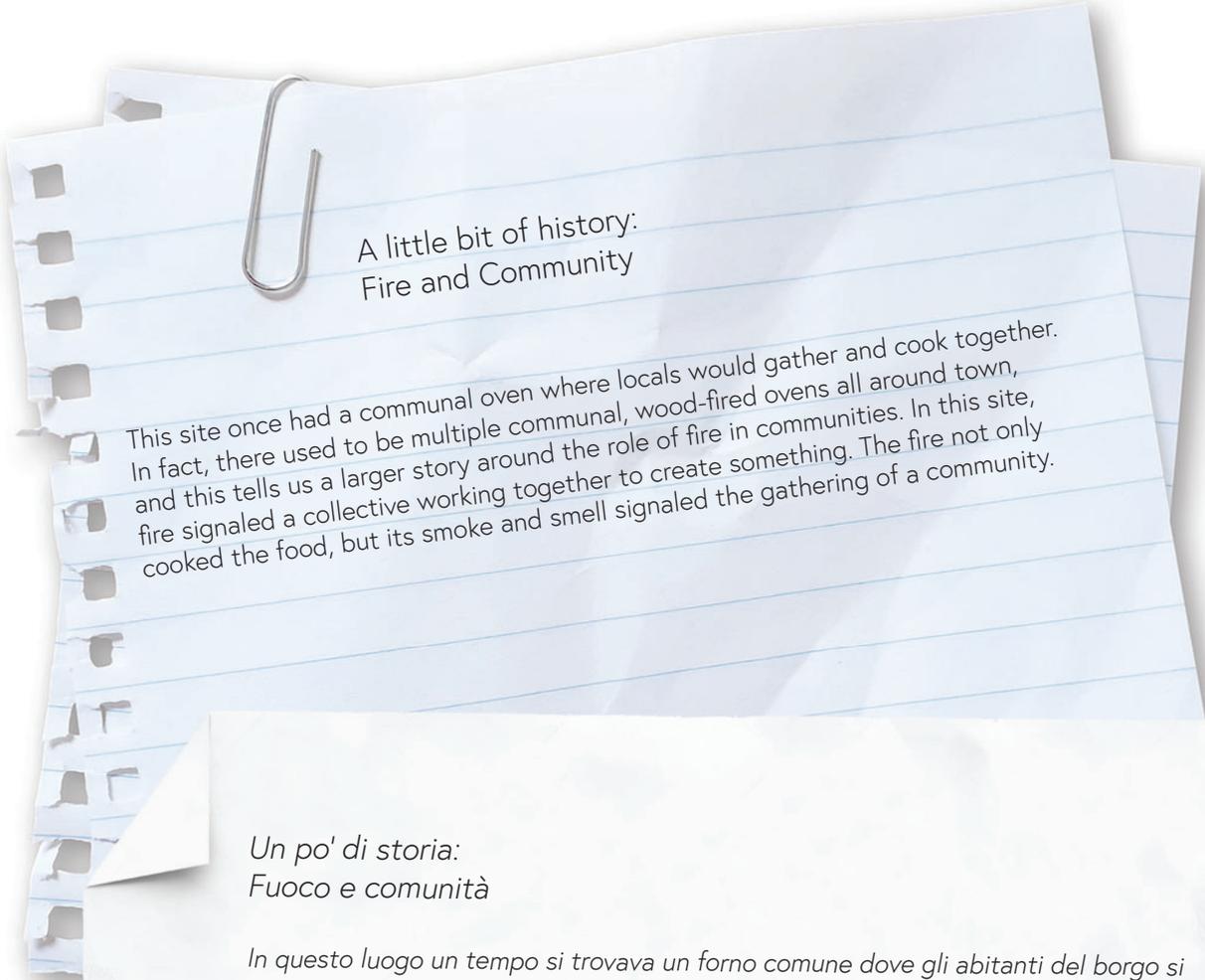
*Questo progetto è nato da una curiosità suscitata dalle facciate di Civita. Osservando con attenzione, si possono notare numerosi frammenti di ceramica incastonati nelle pareti di tufo del borgo. Inoltre, a Civita esisteva una tradizione di forni pubblici e comunitari: uno di questi si trovava proprio nel nostro sito di progetto.*

*Il nostro gruppo ha voluto unire questi due elementi culturali fondamentali di Civita — il forno e la ceramica — facendone i motori di questo progetto. L'obiettivo è esplorare come il forno tradizionale e i materiali locali di Civita possano diventare strumenti per riscoprire e tramandare il modo di vivere della comunità.*

*Attraverso il fuoco – non semplicemente come strumento, ma come pratica culturale – cerchiamo di comprendere come la natura sia stata trasformata in spazio vissuto. A Civita, il fuoco diventa più di un agente materiale: si fa ponte tra la storia fisica, il rito incarnato e lo spirito che perdura*

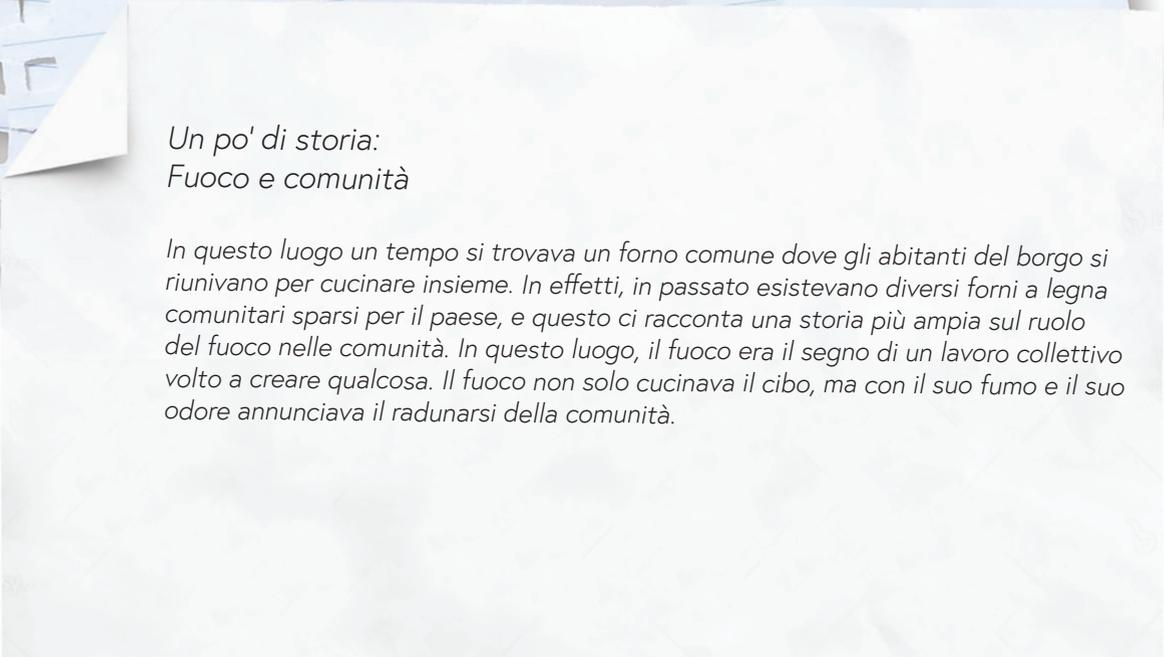


Axonometric Drawing  
*Disegno Assonometrico*



A little bit of history:  
Fire and Community

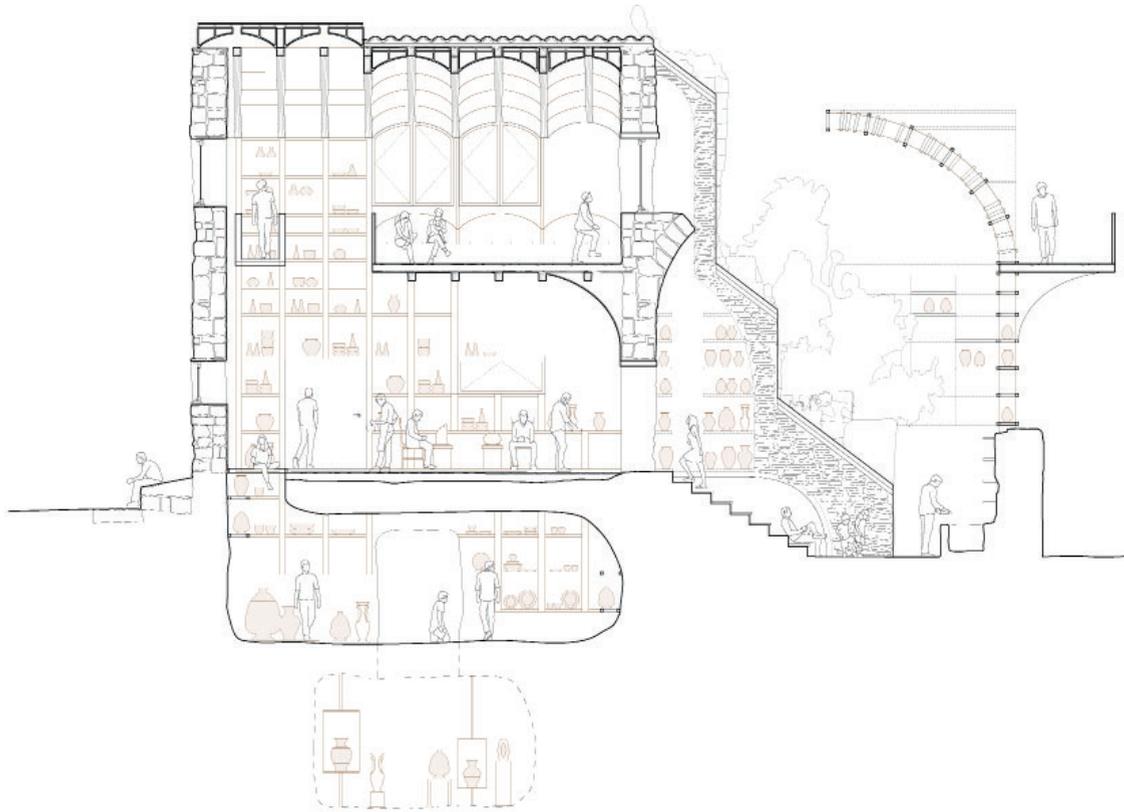
This site once had a communal oven where locals would gather and cook together. In fact, there used to be multiple communal, wood-fired ovens all around town, and this tells us a larger story around the role of fire in communities. In this site, fire signaled a collective working together to create something. The fire not only cooked the food, but its smoke and smell signaled the gathering of a community.



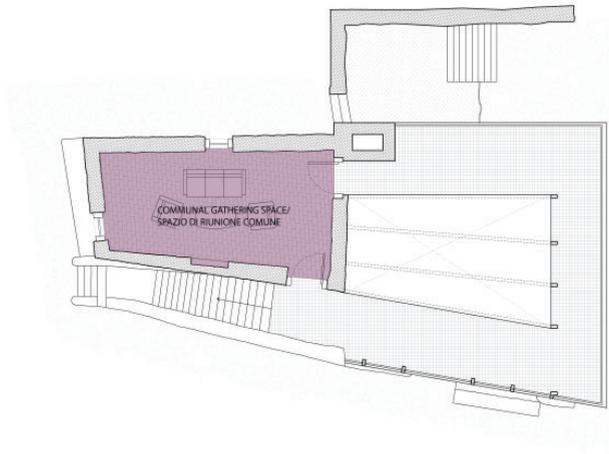
*Un po' di storia:  
Fuoco e comunità*

*In questo luogo un tempo si trovava un forno comune dove gli abitanti del borgo si riunivano per cucinare insieme. In effetti, in passato esistevano diversi forni a legna comunitari sparsi per il paese, e questo ci racconta una storia più ampia sul ruolo del fuoco nelle comunità. In questo luogo, il fuoco era il segno di un lavoro collettivo volto a creare qualcosa. Il fuoco non solo cucinava il cibo, ma con il suo fumo e il suo odore annunciava il radunarsi della comunità.*

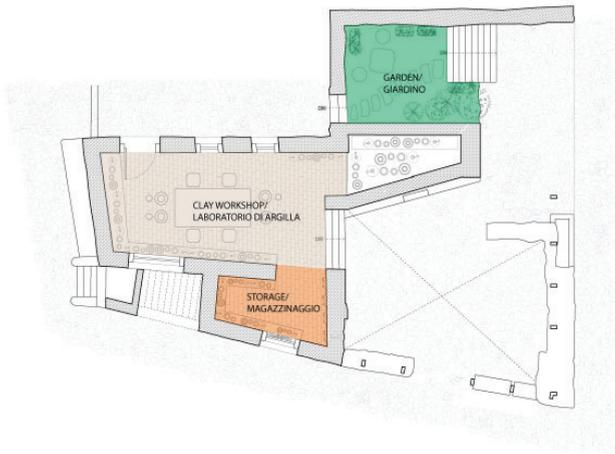




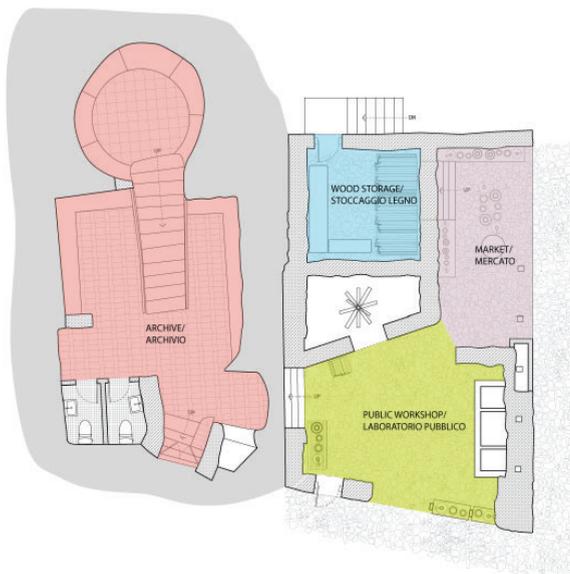
Building Section  
*Sezione dell'edificio*



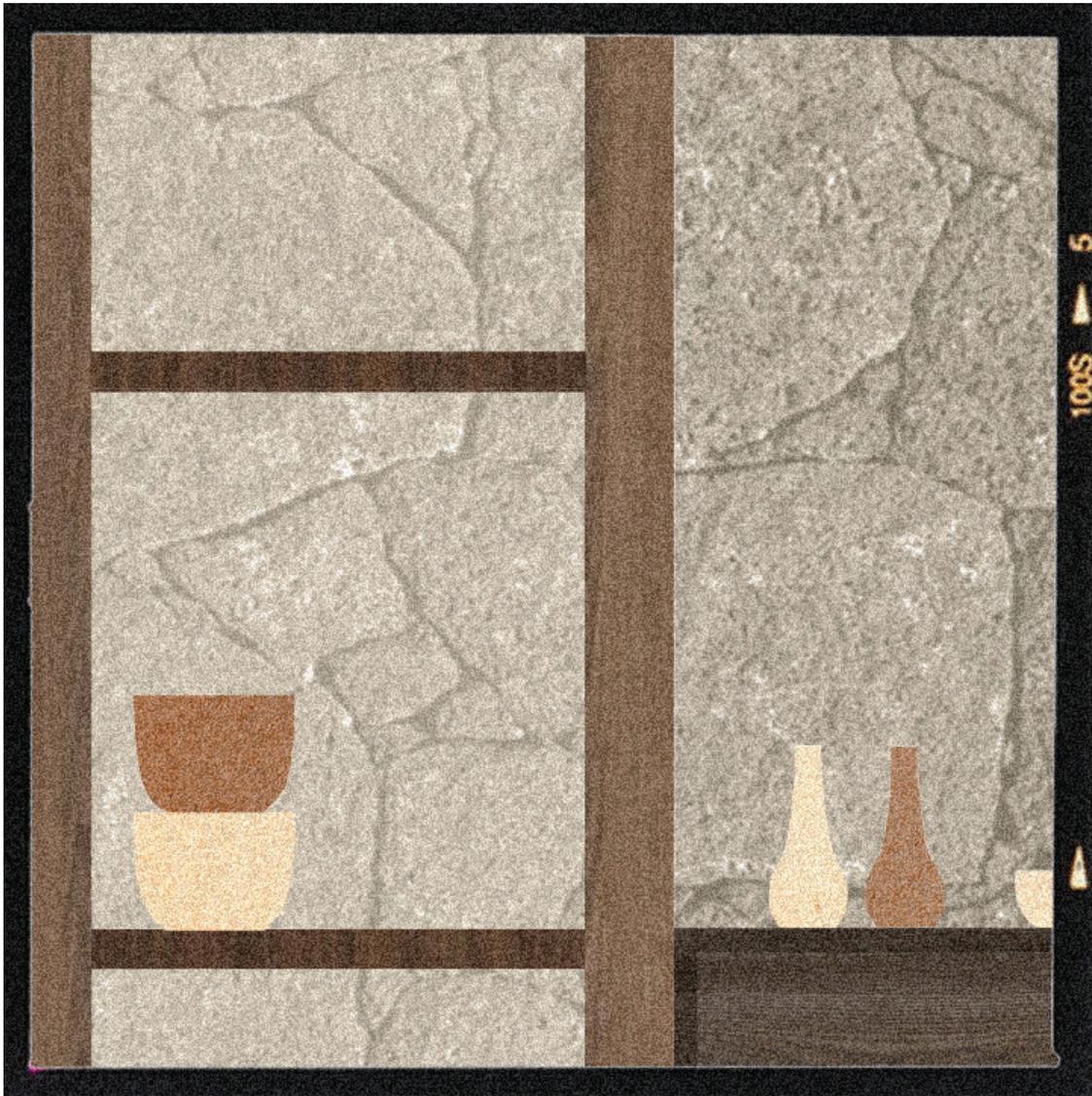
Upper Floor Plan  
*Pianta del piano superiore*



Ground Floor Plan  
*Pianta del piano terra*



Basement Floor Plan  
*Pianta del piano sottoterra*



Collage Rendering  
*Collage Renderizzato*



Collage Rendering  
*Collage Renderizzato*

## REKINDLING

Emma Bittner, Chase Faulkner, Meghana Ramesh

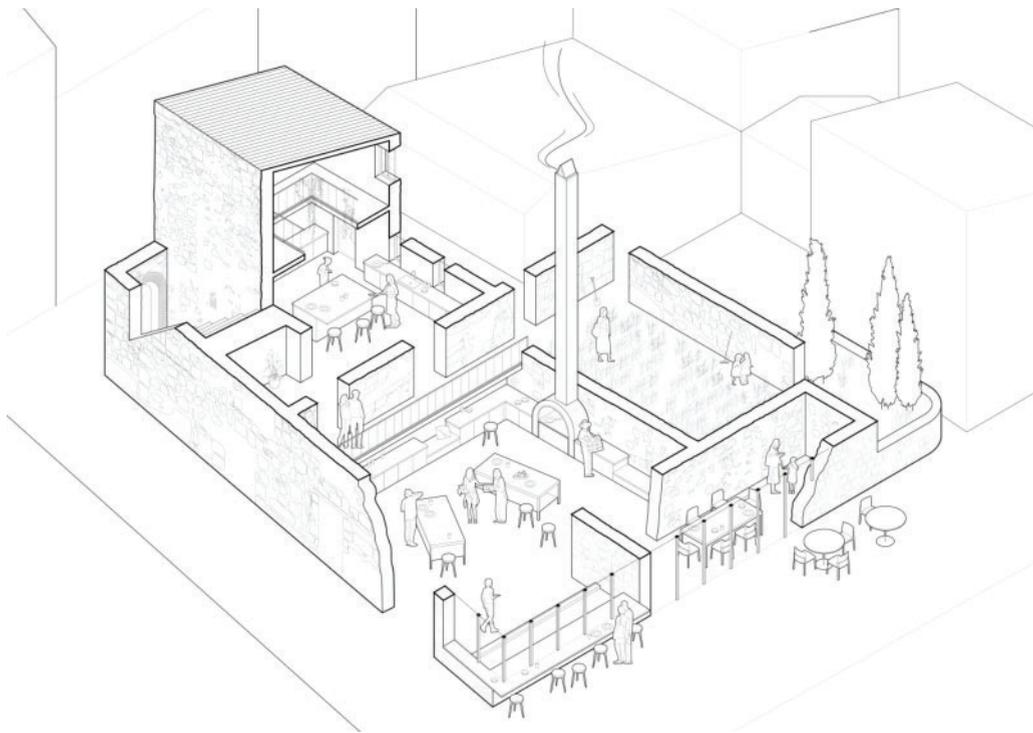
Much of Civita's cultural life is rooted in the rituals of cooking and dining together. Central to these traditions were the communal ovens scattered throughout the town, once vital gathering spaces that embodied shared labor, collective ownership and everyday social life.

As a response, our vision for the project seeks to 'rekindle' the social fabric of Civita by engaging the city not merely as a cultural object or picturesque imagery, but as a living, participatory space, one that grapples with the tensions of over tourism and cultural appropriation. We aim to reactivate the currently unused communal ovens as landmarks, pedagogical tools, and seasonal activators, spaces that invite collective gathering, making, and learning. This reanimation encourages the revival of intergenerational storytelling, rooted in sensory memory, stories told through recollections of smell and taste, of embodied gestures and shared rituals.

## RIACCENSIONE

*Gran parte della vita culturale di Civita è radicata nei rituali della cucina e del convivio. Al centro di queste tradizioni vi erano i forni comuni disseminati per il paese, un tempo spazi di ritrovo fondamentali che incarnavano il lavoro condiviso, la proprietà collettiva e la socialità quotidiana.*

*In risposta a questa eredità, la nostra visione per il progetto mira a "riaccendere" il tessuto sociale di Civita, coinvolgendo la città non semplicemente come oggetto culturale o immagine pittoresca, ma come spazio vivente e partecipativo, capace di confrontarsi con le tensioni generate dal turismo eccessivo e dall'appropriazione culturale. L'obiettivo è riattivare i forni comuni attualmente inutilizzati come punti di riferimento, strumenti educativi e catalizzatori stagionali: spazi che invitano alla condivisione, alla creazione e all'apprendimento collettivo. Questa ri-animazione incoraggia la rinascita del racconto intergenerazionale, radicato nella memoria sensoriale, in storie raccontate attraverso i ricordi di odori e sapori, di gesti incarnati e rituali condivisi.*



Perspective Drawing  
*Disegno in Prospettiva*

A little bit of history:  
Civita, its food, its life, its traditions  
Written by Maurizio

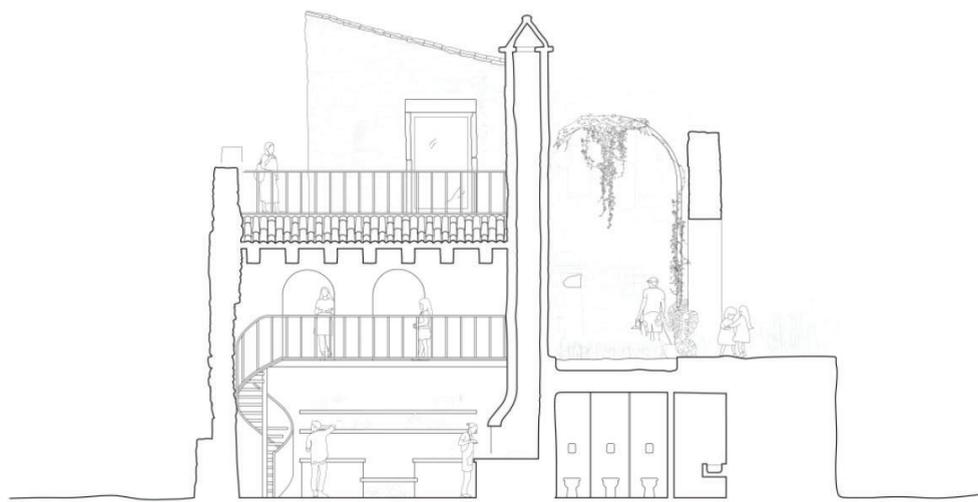
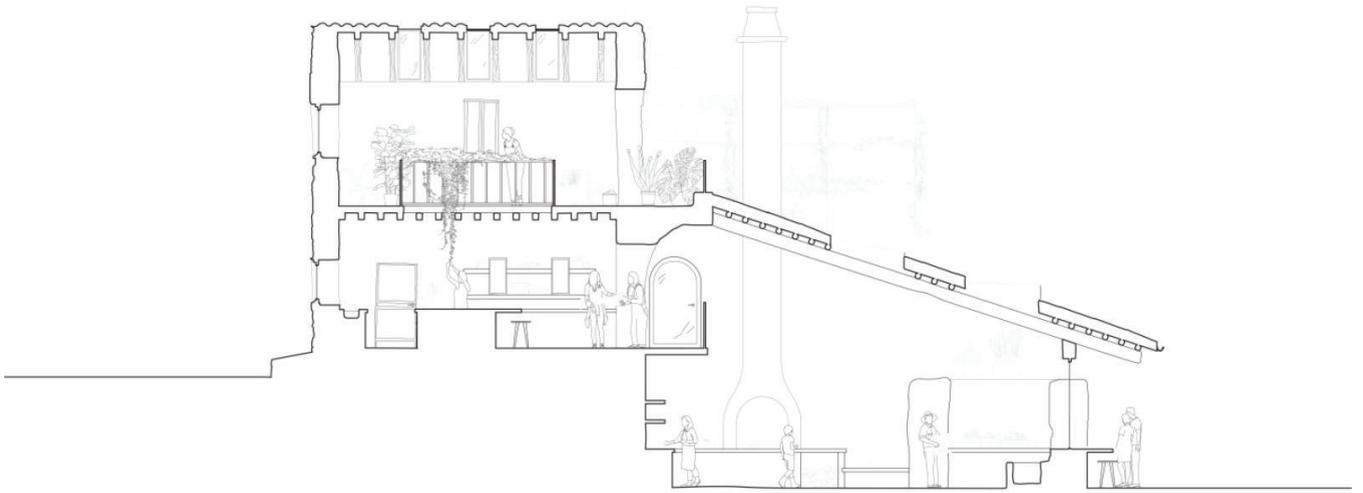
Food has always been part of Civita's history. It has transformed, taken shape, and evolved alongside the life of this town and its people. There isn't a moment in my childhood that doesn't include a shared meal, where the simple act of offering food created happiness and gave hope. When I close my eyes, I can still hear the crackling of dry branches in the old oven and smell that wonderful scent of roasted tomatoes, garlic, and bread. Today marks an important and delicate moment for Civita—and for all of us. Many people who shaped the history of this village and left an indelible mark have, unfortunately, embarked on their final journey. Their presence within these walls will always be strong, but now it is our duty and responsibility to preserve, nurture, and share what we have seen and learned to love. For me, it will be essential to rekindle the fire in those ancient ovens, to gather plants and flowers from the valley to decorate our churches, and once again use "food" to tell the story of who we are and where we come from. These are the ingredients of our identity, and they will be indispensable in expressing and communicating it. I am fully aware of how important traditions were to my father and to the elders of the village, so I will make it my mission to protect them—so they are not lost within the pages of a book but live on every day in our lives and in the lives of those we meet.



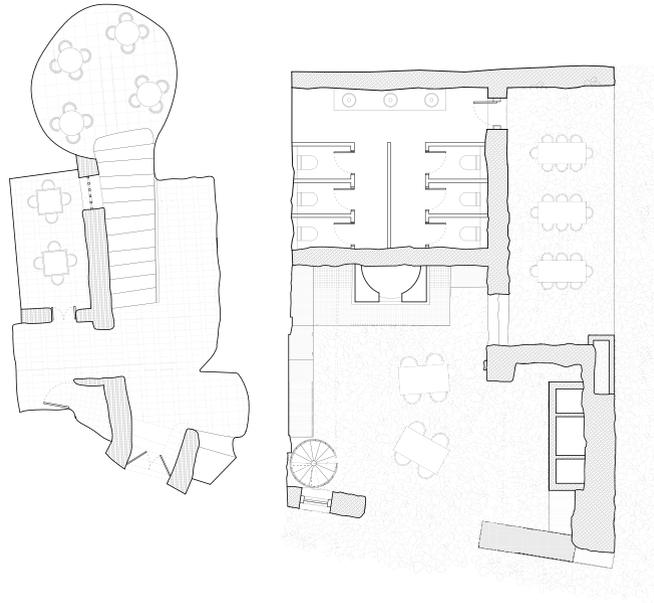


*Un po' di storia:  
Civita, il cibo, la vita, le tradizioni*  
Scritto da Maurizio

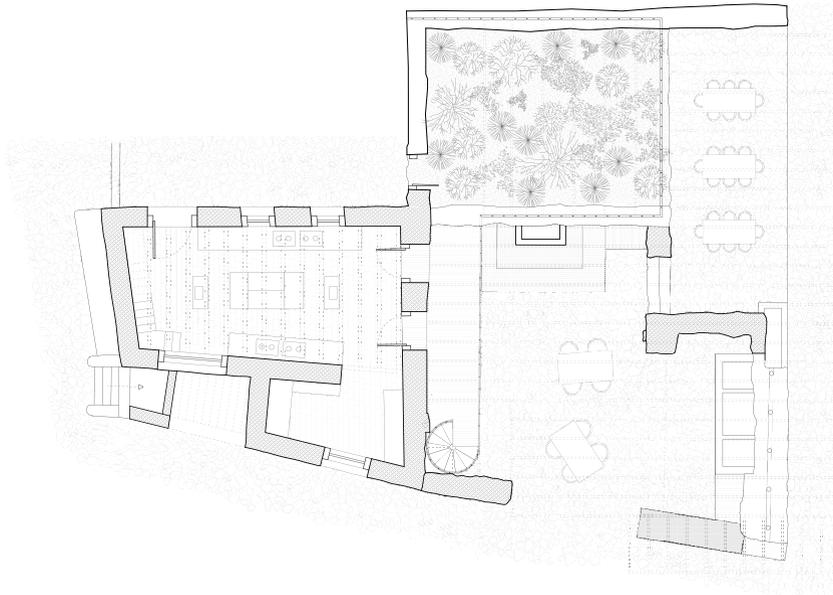
*Il cibo, da sempre, ha fatto parte della storia di Civita. Si è trasformato, modellato ed evoluto, seguendo la vita di questa città ed i suoi abitanti. Non c'è un momento della mia infanzia dove non sia presente un momento conviviale, dove il semplice cibo offerto creava felicità e donava speranza. Chiudendo gli occhi posso ancora sentire lo scoppiettio dei rami secchi nell'antico forno e quel meraviglioso odore dei pomodori arrosto, dell'aglio e del pane. Oggi per Civita e per tutti noi è un momento importante e delicato. Molte persone, che hanno segnato la storia di questo borgo e che hanno lasciato una traccia indelebile, sono purtroppo partite per il loro ultimo viaggio. La loro presenza, tra queste mura, sarà sempre forte ma adesso noi abbiamo il dovere e la responsabilità di preservare, coltivare e raccontare ciò che abbiamo visto ed imparato ad amare. Sarà fondamentale per me quindi, accendere e far brillare quel fuoco negli antichi forni, raccogliere le piante ed i fiori nella valle per decorare le nostre chiese e usare nuovamente il "cibo" per raccontare chi siamo e da dove veniamo. Tutti questi sono gli ingredienti della nostra identità e saranno indispensabili per esprimerla e comunicarla. Sono cosciente di quanto le tradizioni erano importanti per mio padre e per gli anziani del paese; quindi, sarà mia cura proteggerle affinché queste non si perdano nelle pagine di un libro, ma vivano ogni giorno nella nostra vita ed in quella di chi incontreremo.*



Building Section  
*Sezione dell'edificio*



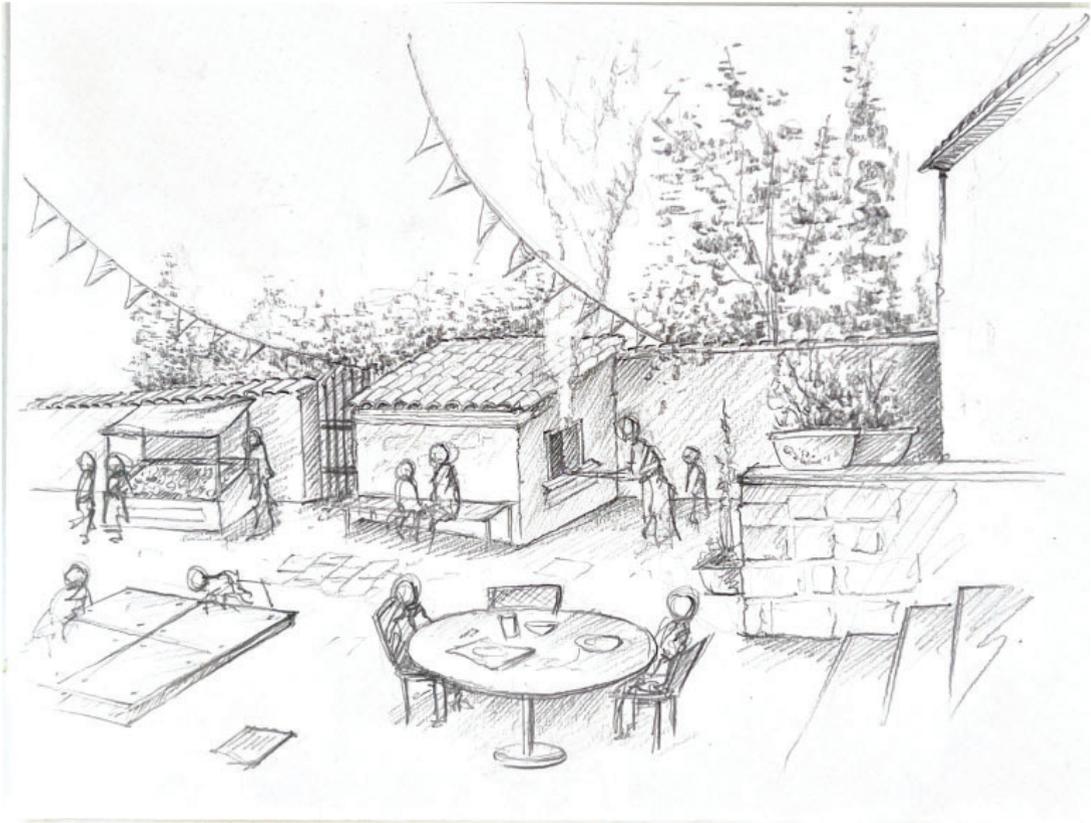
Basement Floor Plan  
*Pianta del piano sotterranea*



Ground Floor Plan  
*Pianta del piano terra*



Interior Perspective  
*Prospettiva interna*



Interior Perspective  
*Prospettiva interna*

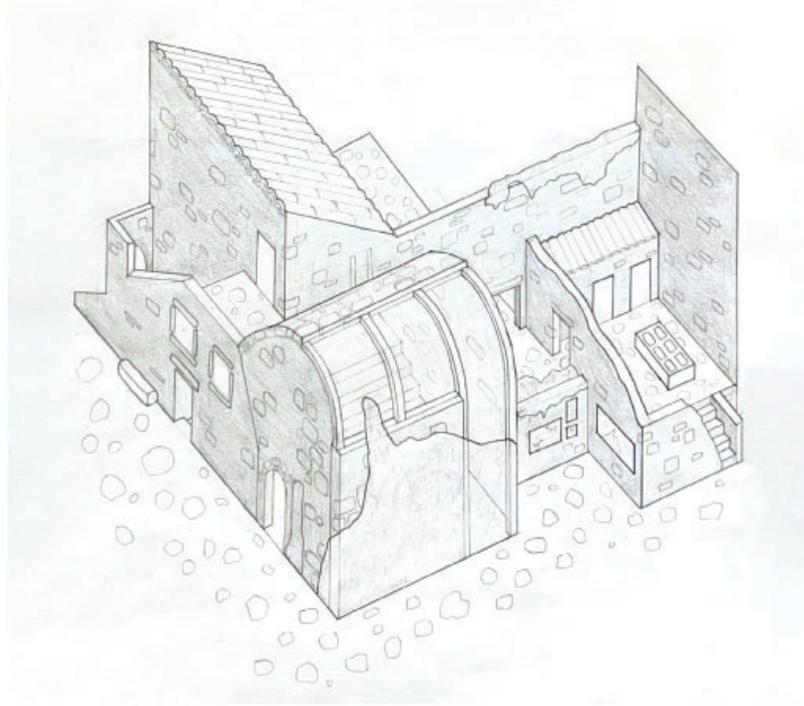
## The ARCHive

Hima Gobburu, Luryn Hendrickson, Tara Vasanth

The ARCH-ive calls to reinstate the building to its original purpose- an archive. After speaking with the locals and researching the site's past, we realized that there is not a shared space for the Civitonici to gather and collect knowledge. This is why we have adapted the building to be a library and private collections space, while keeping a public washroom for visitors. We propose to connect the current Cantina space with the Fontana area to create a large, open library and complete the arch over the Fontana space as a nod to what used to be there. Additionally, we wanted to create a welcoming space for children in Civita so our program will be used for after-school care and summer activities. This will encourage the gathering and learning of Civita's history and may inspire them to be the next generation of Civitonici.

## L'Arch-ivio

*L'Arch-ivio propone di restituire all'edificio la sua funzione originaria: un archivio. Dopo aver parlato con gli abitanti del luogo e approfondito la storia del sito, abbiamo capito che non esiste uno spazio condiviso dove i Civitonici possano riunirsi e raccogliere conoscenza. Per questo motivo abbiamo adattato l'edificio affinché ospiti una biblioteca e uno spazio per collezioni private, mantenendo al contempo un bagno pubblico per i visitatori. Proponiamo di collegare l'attuale spazio della Cantina con l'area della Fontana, così da creare una grande biblioteca aperta e completare l'arco sopra la Fontana come richiamo a ciò che un tempo esisteva. Inoltre, desideriamo creare uno spazio accogliente per i bambini di Civita, dove il nostro programma possa essere utilizzato per attività pomeridiane e iniziative estive. Questo incoraggerà la condivisione e l'apprendimento della storia di Civita, e potrà ispirare in loro il desiderio di diventare la prossima generazione di Civitonici.*



Axonometric Drawing  
*Disegno Assonometrico*



A little bit of history:  
Museums in Civita

The original building which housed an archive in Civita was destroyed during World War II and never restored. The late Giuseppe Medori's house currently serves as a makeshift museum, preserving Civita's material memory with artifacts that have been both collected by and handed down to him. A chipped plate dating back to medieval times, a tapestry woven by an ancestor, a letter from an old friend. These priceless relics piece together a vivid story of this special village upon a hill, honoring the many generations of Civitonici who have marched up the bridge, passed through the arched gateway, and called it home.

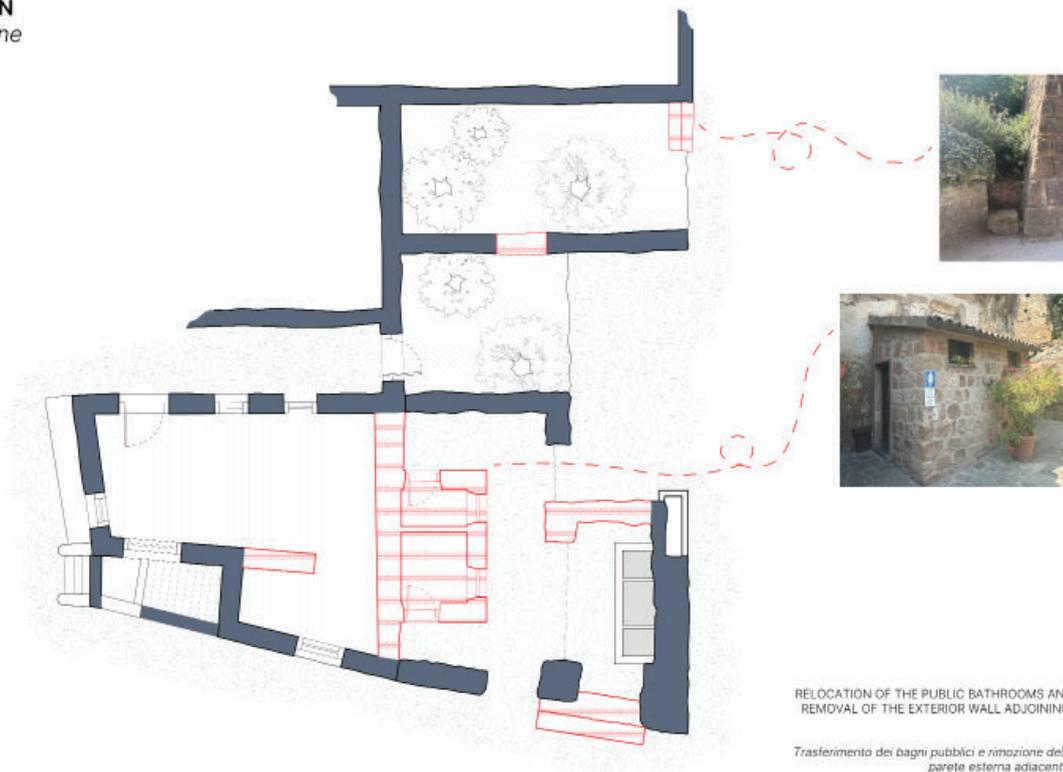


*Un po' di storia:  
Musei a Civita*

*L'edificio originale che ospitava un archivio a Civita fu distrutto durante la Seconda guerra mondiale e non venne mai ricostruito. La casa del compianto Giuseppe Medori è oggi un museo spontaneo, dove si custodisce la memoria tangibile di Civita attraverso reperti da lui collezionati o ricevuti in eredità. Un piatto scheggiato risalente all'epoca medievale, un arazzo tessuto da un antenato, una lettera di un vecchio amico. Queste reliquie inestimabili ricompongono la storia vivida di questo borgo speciale arroccato sulla rupe, rendendo omaggio alle molte generazioni di Civitonici che hanno attraversato il ponte, varcato l'arco d'ingresso e chiamato questo luogo casa.*



**DEMOLITION PLAN**  
*Piano di demolizione*



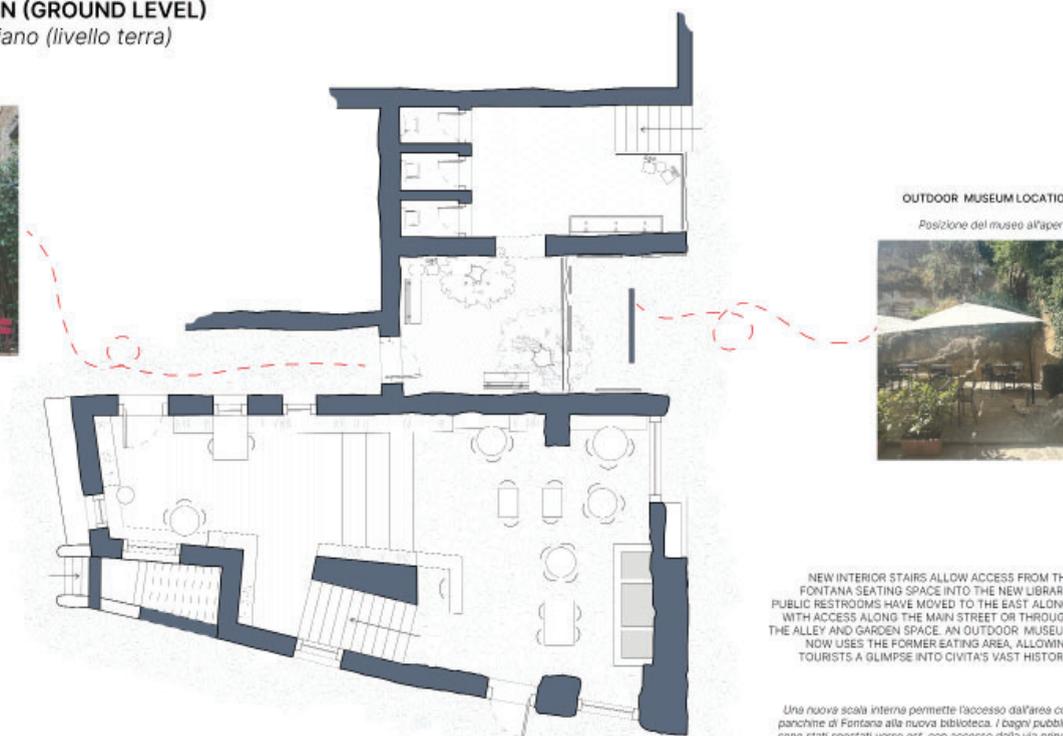
RELOCATION OF THE PUBLIC BATHROOMS AND  
 REMOVAL OF THE EXTERIOR WALL ADJOINING.

*Trasferimento dei bagni pubblici e rimozione della  
 parete esterna adiacente.*

**FIRST FLOOR PLAN (GROUND LEVEL)**  
*Pianta del primo piano (livello terra)*



GARDEN ENTRANCE  
*Ingresso al giardino*



OUTDOOR MUSEUM LOCATION  
*Posizione del museo all'aperto*

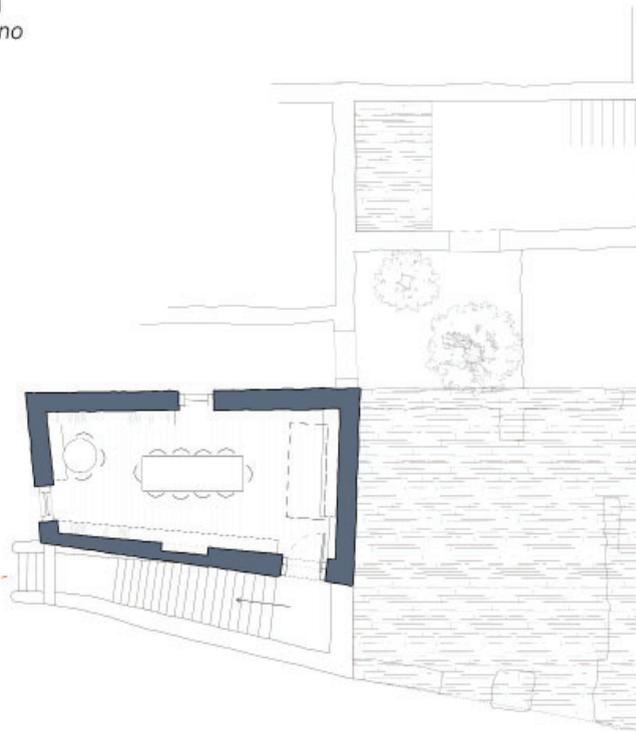
NEW INTERIOR STAIRS ALLOW ACCESS FROM THE  
 FONTANA SEATING SPACE INTO THE NEW LIBRARY.  
 PUBLIC RESTROOMS HAVE MOVED TO THE EAST ALONG  
 WITH ACCESS ALONG THE MAIN STREET OR THROUGH  
 THE ALLEY AND GARDEN SPACE. AN OUTDOOR MUSEUM  
 NOW USES THE FORMER EATING AREA, ALLOWING  
 TOURISTS A GLIMPSE INTO CIVITA'S VAST HISTORY.

*Una nuove scale interna permette l'accesso dall'area con  
 panche di Fontana alla nuova biblioteca. I bagni pubblici  
 sono stati spostati verso est, con accesso dalle via princi-  
 pale o attraverso il vicolo e lo spazio del giardino. Un museo  
 all'aperto utilizza ora l'area ristoro con ombrelloni, offrendo  
 ai turisti uno sguardo sulla vasta storia di Civita.*

**SECOND FLOOR PLAN**  
*Pianta del secondo piano*

**ARCHIVE ENTRANCE**

*Ingresso dell'archivio*



BRINGING TOGETHER THE PRIVATE COLLECTIONS  
 OF CIVITA ARTIFACTS AND MEMORABILIA  
 OPEN TO RESIDENTS AND DESCENDENTS OF CIVITA

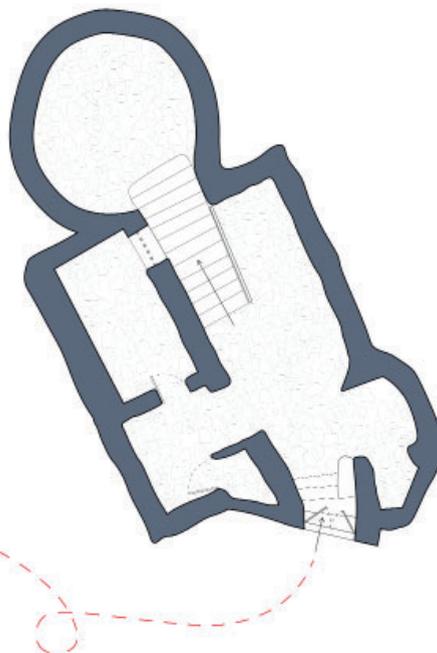
*Unire le collezioni private di reperti e cimeli di Civita  
 Aperto ai residenti e ai discendenti di Civita*

**CANTINA FLOOR PLAN**  
*Pianta del piano cantina*



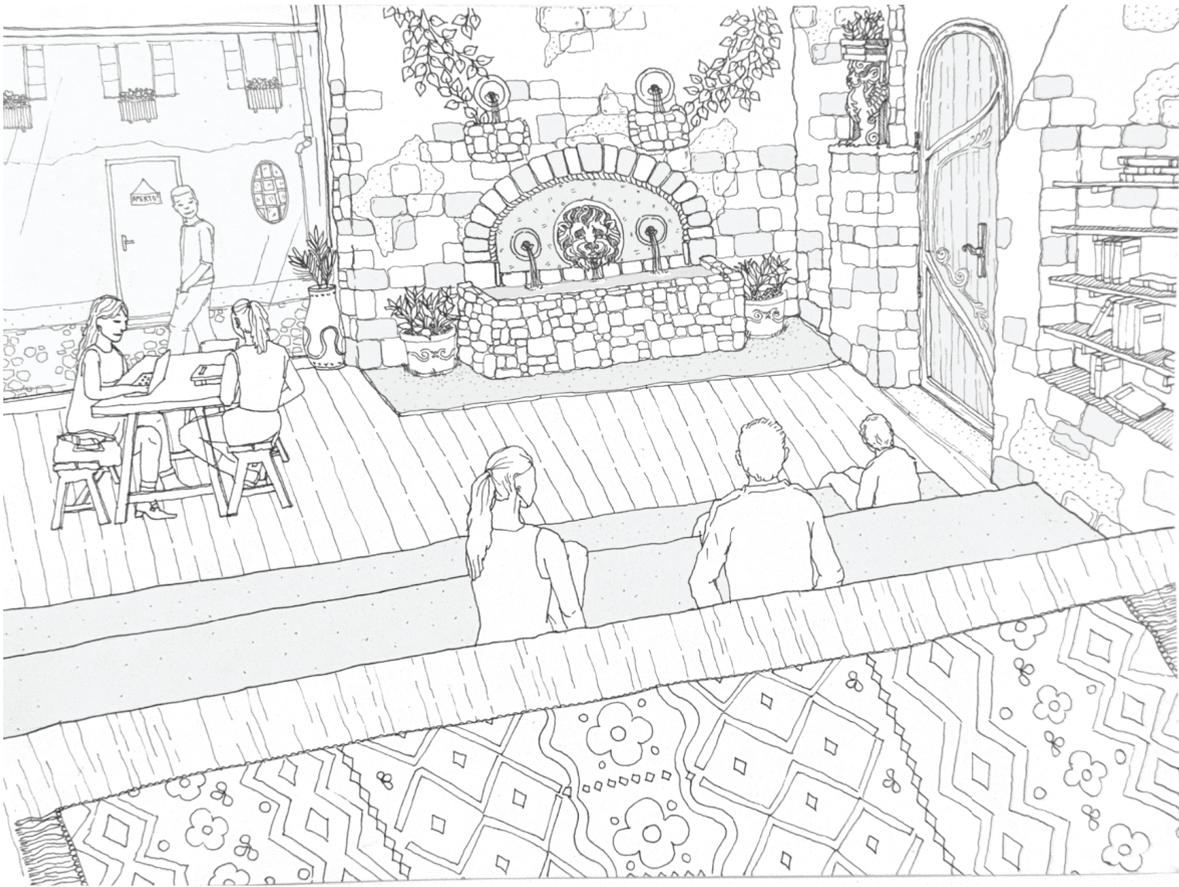
**ENTRANCE**

*Ingresso*



LIBRARY READING ROOM AND RENTABLE EVENT SPACE  
 ACCESS: PUBLIC

*Sala lettura della biblioteca e spazio eventi a noleggio  
 Accesso: pubblico*

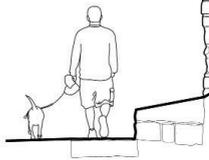


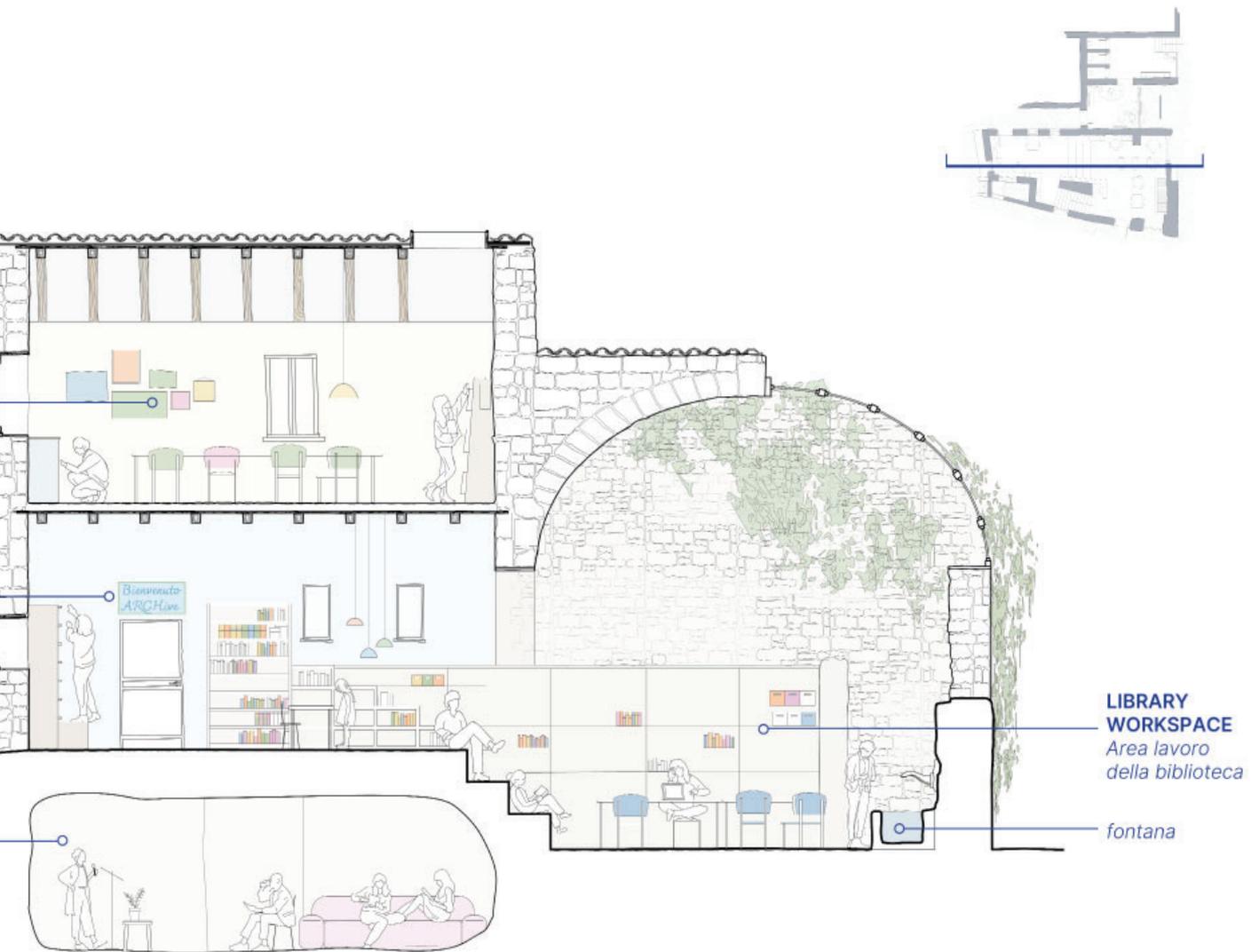
Interior Perspective Drawing  
*Disegno in prospettiva interna*

**ARCHIVE**  
*Archivio*

**LIBRARY**  
*Biblioteca*

**RENTABLE  
EVENT SPACE**  
*Spazio eventi a  
noleggio*





Building Section  
Sezione dell'edificio

## Reflection | *Riflessione*

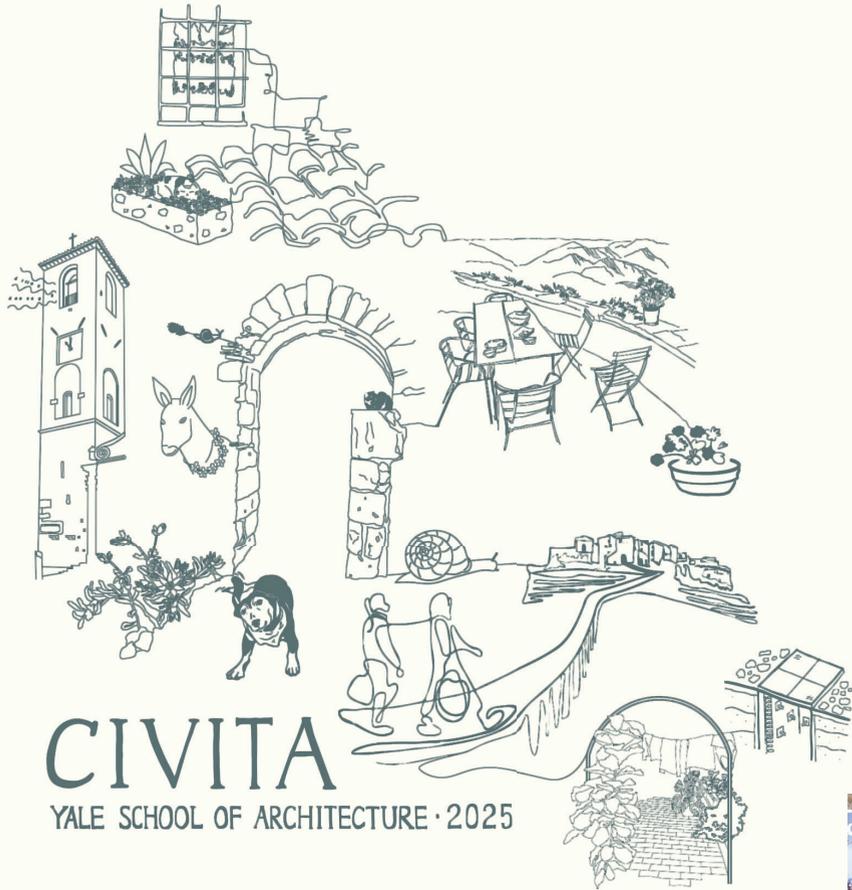
From long, rambling walks in the countryside to starry night banquets, our time in Civita was unforgettable. We did not just learn about the built heritage of this special place, we lived it. We deepened our circle of friends, establishing a strong bond with the Civita community – a bond that can be felt all the way here in New Haven, Connecticut.

Our return to America jolted us awake from our Italian fantasy, confronted with graduation, job hunting, and other earthly obligations. But we did not return quite the same ... there was a little piece of Civita that now resided within each one of us.

*Dalle lunghe passeggiate senza meta nella campagna ai banchetti sotto il cielo stellato, il nostro tempo a Civita è stato indimenticabile. Non ci siamo limitati a conoscere il patrimonio costruito di questo luogo speciale: lo abbiamo vissuto. Abbiamo ampliato la nostra cerchia di amici, creando un forte legame con la comunità di Civita – un legame che si può sentire fino a qui, a New Haven, Connecticut.*

*Il nostro ritorno in America ci ha scosso dal sogno italiano, mettendoci di fronte alla laurea, alla ricerca di lavoro e ad altri obblighi terreni. Ma non siamo tornati del tutto gli stessi... dentro ciascuno di noi è rimasto un piccolo pezzo di Civita.*





**CIVITA**  
YALE SCHOOL OF ARCHITECTURE · 2025

Luryn's T-shirt Design - "Memory Palace"  
*Il design della maglietta di Luryn - "Palazzo della Memoria"*



## Reflection and Parallels

### Orvieto

The nearby city of Orvieto rose dramatically above the Umbria plains, situated on a summit of volcanic tuff. It has been around since Etruscan times and is a major cultural center, inviting visitors to explore its rich history within the confines of its walls.

We meandered through the narrow alleys of the town, window shopping while snacking on cannoli and sipping espresso. When we arrived at the piazza, we stopped dead in our tracks and marveled at the Duomo gleaming in the square like a medieval altarpiece. Designed in 1290 and only completed three centuries later, the Orvieto Cathedral is a triumph of Italian Gothic architecture. A mosaic of glass, sculpture, and bronze, the cathedral looked as if it were a miracle in itself. Bands of white travertine and blue-gray basalt covered the walls and windows of thin-sliced alabaster bathed the interior in a soft light.

Orvieto's subterranean world proved to be just as thrilling as the hilltop it sat under. We toured the vast network of tunnels, wells, and caves, glimpsing into a past civilization. We stumbled upon an old olive press and ancient pigeon coop where birds were reared for roasting. The Pozzo di San Patrizio was a masterpiece in Renaissance engineering. This extravagant well featured a grand double helix staircase and was illuminated by a series of seventy-two arched windows – it was an underground palace.

## Riflessioni e Paralleli

### Orvieto

*La vicina città di Orvieto si ergeva drammaticamente sopra le pianure umbre, situata sulla sommità di un banco di tufo vulcanico. Esiste fin dai tempi etruschi ed è un importante centro culturale, che invita i visitatori a esplorare la sua ricca storia entro le sue mura.*

*Ci siamo inoltrati tra gli stretti vicoli della città, facendo shopping tra le vetrine mentre sgranocchiavamo cannoli e sorseggiavamo espresso. Quando siamo arrivati in piazza, ci siamo fermati di colpo, incantati davanti al Duomo che brillava nella piazza come un'icona medievale. Progettato nel 1290 e completato solo tre secoli più tardi, il Duomo di Orvieto è un trionfo del gotico italiano. Un mosaico di vetro, scultura e bronzo, la cattedrale sembrava essa stessa un miracolo. Fasce di travertino bianco e basalto grigio-blu rivestivano le pareti, mentre le finestre di alabastro sottilissimo immergevano l'interno in una luce soffusa.*

*Il mondo sotterraneo di Orvieto si è rivelato altrettanto emozionante quanto la superficie della rupe su cui poggiava. Abbiamo visitato la vasta rete di gallerie, pozzi e grotte, intravedendo una civiltà passata. Ci siamo imbattuti in un antico frantoio e in una colombaia dove un tempo i piccioni venivano allevati per essere mangiati. Il Pozzo di San Patrizio era un capolavoro dell'ingegneria rinascimentale. Questo sontuoso pozzo presentava una grandiosa scala a doppia elica ed era illuminato da una sequenza di settantadue finestre ad arco – un vero palazzo sotterraneo.*



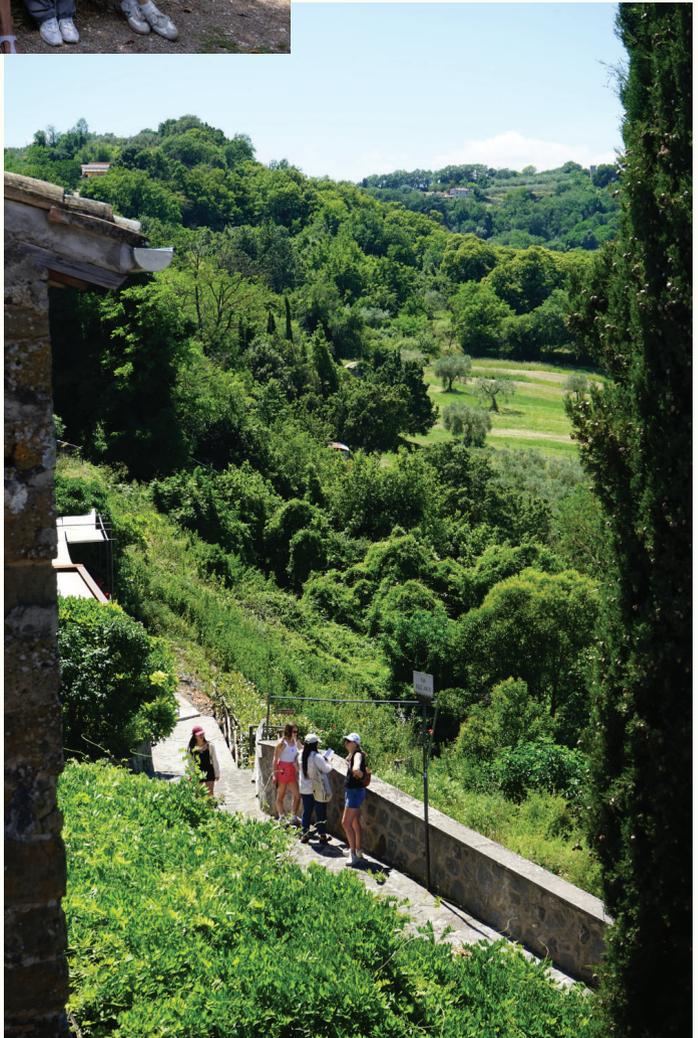
## Celleno

Comparable to Civita in many ways, Celleno is a village in Viterbo that has been completely abandoned. It succumbed to earthquakes and landslides during the 19th century, forcing its inhabitants to evacuate. The ghost town sits on a tuff spur, with a ramp leading visitors up to the front gate. One of the only things still intact is the old tower, standing over the crumbling buildings and ruins. Like an open-air museum, the remnants of Celleno sit in the valley, eroding. But not everything has been lost to time: in 1973, painter Enrico Castellani purchased and restored the Orsini Castle. Heirlooms, artifacts, and tools have been donated by the descendants of the Celleni, displayed to visitors in the cellars under the village. At the Talking Machines Museum, we saw a collection of gramophones and phonographs (nearly a century old) spring to life, playing the soundtrack of a bygone era.

## Celleno

*Paragonabile a Civita sotto molti aspetti, Celleno è un borgo della provincia di Viterbo completamente abbandonato. Fu colpito da terremoti e frane nel XIX secolo, costringendo i suoi abitanti a evacuare. Il paese fantasma sorge su uno sperone di tufo, con una rampa che conduce i visitatori fino alla porta d'ingresso. Una delle poche strutture ancora intatte è l'antica torre, che domina sugli edifici e le rovine circostanti. Come un museo a cielo aperto, i resti di Celleno giacciono nella valle, erodendosi lentamente. Ma non tutto è stato perduto con il passare del tempo: nel 1973 il pittore Enrico Castellani acquistò e restaurò il Castello Orsini. Cimeli, reperti e strumenti sono stati donati dai discendenti dei Cellenesi e oggi sono esposti ai visitatori nelle cantine sotto il borgo. Al Museo delle Macchine Parlanti, abbiamo potuto vedere una collezione di grammofoni e fonografi (vecchi di quasi un secolo) prendere vita e suonare la colonna sonora di un'epoca ormai trascorsa.*





## Reflection and Future

### Mass Tourism

With only a handful of permanent residents, Civita is very vulnerable to mass tourism. Thousands of visitors crowd the square every year cycling through cursory routine: taking romantic photos, eating a nice lunch at a restaurant, and leaving with a small souvenir.

The town is simultaneously depopulated and hyper populated – a retreat in the wintertime and a tourist trap in the summertime. Aside from fluctuating demographics, the weakening infrastructure poses another significant risk. The seasonal crush of tourists has placed great pressure on the integrity of Civita, and the town's surviving cultural and natural assets are in danger of being lost without care and attention.

But the transmission of ancestral knowledge – inherited values and practices – is key to Civita's continuity. More efforts should be made to thoughtfully engage visitors and immerse them in the true history of this place. More than Aperol spritz and artifacts, the lifestyle of Civita is its intangible – and strongest – selling point. Thoughtful interactions between visitors and locals, choreographed by accessible, public design and sustained by adaptive conservation, are an essential investment that will uplift and stabilize the town.

Civita's small size and quaintness belie its deep legacy and resilience – which is why it should be treated as a living heritage site and not merely a brand.

## Riflessione e Futuro

### Turismo di Massa

*Con solo una manciata di residenti permanenti, Civita è molto vulnerabile al turismo di massa. Migliaia di visitatori affollano la piazza ogni anno seguendo una sommaria routine: scattare foto romantiche, pranzare in un buon ristorante e ripartire con un piccolo souvenir.*

*La città è al tempo stesso spopolata e iperpopolata – un rifugio invernale e una trappola per turisti in estate. Oltre alle fluttuazioni della popolazione, il deterioramento delle infrastrutture rappresenta un ulteriore pericolo. L'ondata stagionale di turisti esercita una forte pressione sull'integrità di Civita, e i beni culturali e naturali superstiti della città rischiano di andare perduti senza un'adeguata cura e attenzione.*

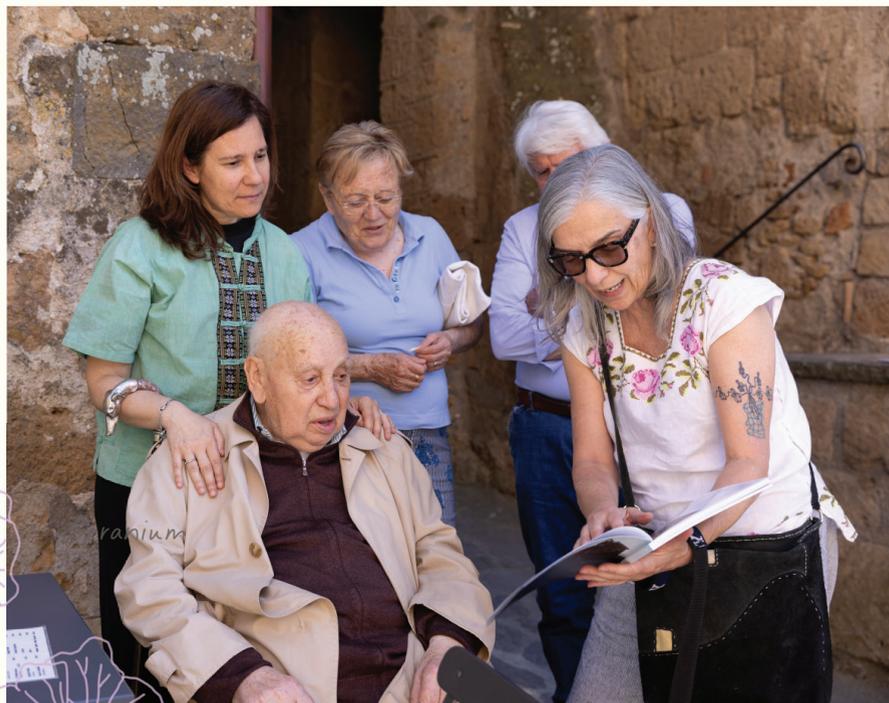
*Ma la trasmissione del sapere ancestrale – dei valori e delle pratiche ereditate – è la chiave della continuità di Civita. Occorrerebbe fare di più per coinvolgere i visitatori in modo consapevole e immergerli nella vera storia di questo luogo. Più che l'Aperol Spritz e i manufatti, è lo stile di vita di Civita – intangibile ma fortissimo – il suo vero punto di forza. Interazioni significative tra visitatori e abitanti, rese possibili da un design pubblico accessibile e sostenute da una conservazione adattiva, rappresenterebbero un investimento essenziale per valorizzare e stabilizzare la vita del borgo.*

*Le dimensioni ridotte e l'aspetto pittoresco di Civita nascondono una storia profonda e una straordinaria capacità di resilienza — ed è per questo che dovrebbe essere considerata un patrimonio vivente, non semplicemente un marchio.*



# Remembering Maestro Giuseppe Medori *Ricordando il Maestro Giuseppe Medori*

Written by | Scritto da  
Luciana Vergaro



Those who knew Giuseppe Medori remember him with affection and gratitude. He was a teacher, a man of culture, a curious traveler, and a sincere poet—capable of observing the world with a keen eye and recounting it with measured words. Even those who had him in class only briefly retain a vivid memory of his passionate way of speaking about poetry, especially about Giacomo Leopardi, and of conveying the profound value of words.

His love for Civita di Bagnoregio was unwavering, deep, almost visceral. His thoughts always returned to that village, even when his travels took him far away, in search of new countries and cultures. Civita was not just a place: it was root, memory, poetry. Even today, one can read his verses on the ancient walls of the village—tangible signs of a bond that was never broken.

He saw Civita during its most difficult time, in the decline of the 1950s, when the bridge had collapsed and the village seemed destined for abandonment. He attentively and actively followed its slow rebirth, always carrying with him the concern for preserving the community's authentic roots. The ancient traditions, the infiorata with its time-honored designs, the slow and solemn chants of the Good Friday procession—these mattered deeply to him, and he spoke of them with respect and passion.

He knew how to tell Civita's story with gentleness, becoming its authoritative yet never intrusive voice—present and recognizable. His discreet and kind figure was a cultural and human reference point, a constant and affectionate presence at the heart of the village. With his passing, we lose not only a poet and a teacher, but a living memory, a witness to a time that no longer exists. To everyone, he was Maestro Medori. And in his stories, in his verses, in his slow steps through the streets of Civita, he will continue to live on.

*Chi ha conosciuto Giuseppe Medori lo ricorda con affetto e gratitudine. È stato insegnante, uomo di cultura, viaggiatore curioso e poeta sincero, capace di osservare il mondo con occhi attenti e di raccontarlo con parole misurate. Anche chi lo ha avuto in classe solo per un breve periodo conserva il ricordo vivido del suo modo appassionato di parlare di poesia, in particolare di Giacomo Leopardi, e di trasmettere il valore profondo della parola.*

*Il suo amore per Civita di Bagnoregio è stato costante, profondo, quasi viscerale. A quel borgo tornavano sempre i suoi pensieri, anche quando i viaggi lo portavano lontano, alla scoperta di nuovi paesi e culture. Civita non era solo un luogo: era radice, memoria, poesia. Ancora oggi, nel borgo, si possono leggere i suoi versi sulle antiche mura, segni tangibili di un legame che non si è mai spezzato.*

*Aveva visto Civita nel suo momento più difficile, durante il declino degli anni Cinquanta, quando il ponte era distrutto e il borgo sembrava condannato all'abbandono. Ne ha seguito con attenzione e partecipazione la lenta rinascita, portando sempre con sé la preoccupazione di preservare le radici autentiche della comunità. Le antiche tradizioni, l'infiorata con i suoi disegni tramandati nel tempo, i canti lenti e solenni della processione del Cristo Morto: tutto ciò lo riguardava profondamente, e ne parlava con rispetto e passione.*

*Ha saputo raccontare Civita con delicatezza, diventandone una voce autorevole ma mai invadente, presente e riconoscibile. La sua figura discreta e gentile è stata un punto di riferimento culturale e umano, una presenza costante e affettuosa nel cuore del paese. Con la sua scomparsa perdiamo non solo un poeta e un maestro, ma una memoria viva, un testimone di un tempo che non c'è più. Per tutti era il Maestro Medori. E nei suoi racconti, nei suoi versi, nei suoi passi lenti tra le vie di Civita, continuerà a vivere.*

