

PIACERE
MAGAZINE

110



PM

L'UMBRIA
RIFIORISCE



LE STORIE PIÙ EMOZIONANTI NASCONO DA UN INCONTRO. NUOVA MINI COUNTRYMAN È TUTTA NUOVA.

Scopri-la prenotando un test drive con il nostro esclusivo team di esperti MINI.



Concessionaria MINI

A.D. MOTOR S.p.A.

admotor.mini.it

Via P. Soriano, 1 - Perugia - Tel. 075 5279942

Via Fiamenga, 53/A - Foligno - Te. 0742 22600

MAX GAZZÈ

ALCHEMYA

❖ OPERA SINTONICA ❖

un'opera originale suonata con la

Bohemian Symphony Orchestra di Praga

diretta dal maestro
Clemente Ferrari



Biglietti e info:
TICKETITALIA.COM



**Teatro Nuovo
Gian Carlo Menotti**

SPOLETO

IN COLLABORAZIONE CON **A.D. Motor**



Follow Us:



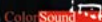
decibel

NOBLESSE OBLIGE
in four

SILVIO
CAPECCIA

ENRICO
RUGGERI

FULVIO
MUZIO



SABATO
25
MARZO
ore 21,15

**TEATRO
MORLACCHI
PERUGIA**

CIRCUITO PREVENTITA BIGLIETTI
TICKETITALIA
WWW.TICKETITALIA.COM
INFO:
327.9705115 - 347.6721959

THE NEW QUATTROPORTE. BY MASERATI.



NUOVA MASERATI QUATTROPORTE. A PARTIRE DA 99.867 €*.

Nel 1963 nasce una leggenda, quando per la prima volta nella storia dell'automobilismo, Maserati monta un motore da competizione in una berlina: la Quattroporte. Una fusione unica tra sportività, cura dei dettagli e stile italiano, che è possibile ritrovare ancora oggi grazie agli innovativi motori twin turbo V8 e V6 benzina, questi ultimi disponibili anche con sistema di trazione integrale intelligente Q4, oltre che alla versione V6 turbodiesel. I nuovi sistemi elettronici di intrattenimento ed assistenza alla guida, offrono un'esperienza di guida unica in totale sicurezza, accompagnata dai nuovi allestimenti GranLusso e GranSport.

Non resta che scegliere quale abito sia più adatto alla vostra personalità.



VALORI MASSIMI: QUATTROPORTE DIESEL: CONSUMO CICLO COMBINATO 8,2-7,1/10,6 km/l. EMISSIONI CO₂: 193 g/km. *PREZZO DI LISTINO AL 01/06/18. VALORE PER VETTURE MODEL YEAR 2017 FINANZIATO DAL CONCESSIONARI CHE INTERESSANO ALL'INIZIATIVA.

C.D.P. S.p.A. - Concessionaria De Poi

VIA GRAMSCI, 162 - 06073 Ellera di Corciano PG Tel. +39 075 5178341

E-mail: infocdp@gruppodepoi.it www.dealers.maserati.com/dealers/it/cdp



MASERATI

Quattroporte



MARZIOLI

G I O I E L L I



TROLLBEADS

THE ORIGINAL SINCE 1976



FOLIGNO
PARCO COMMERCIALE SAN MAGNO
VIA DANIELE MANIN, 22
TEL. 0742 35 30 56

SPELLO
VIA CENTRALE UMBRA 48
TEL. 0742 30 13 34

WWW.MARZIOLIGIOIELLI.COM





BORRI GIDIO HAIR

Marco & Marco by Egidio
Via Donizetti, 91L (San Sisto)
Tel +39 075 5280066

*Egidio è presente il primo e il terzo giovedì
del mese*

Via Eugubina, 66 (Monteluce)
Tel +39 075 5721903

Atelier Egidio Borri Perugia
Di Egidio Borri e Donatella
Pelliccia

Via Oberdan, 9 (primo piano)
Tel +39 075 5729969

*Egidio è presente ogni quarto giovedì
del mese*

An illustration of a picnic scene in a vineyard. A person wearing a blue patterned sweater and blue pants is lying on their back on a yellow blanket, eyes closed, with a small glass of red wine next to their head. On the blanket, there is a plate with three red sausages, a red and white checkered napkin, and a silver fork. To the right, an orange woven basket contains two bottles of wine: one labeled 'SPINNING BEAUTY' and the other '25 ALDO CAPRAI'. In the background, the legs of another person in red pants and white shoes are visible, standing on a path. The ground is covered with green grass and yellow leaves, and there are dark green bushes in the foreground and background.

PIC-NIC in VIGNA

Scopri di più su
arnaldocaprai.it



arnaldocaprai.it



ARNALDO CAPRAI

#losportinsegna

IO SCELGO PER VINCERE

NUOVO ISTITUTO TECNICO ECONOMICO (A.F.M)

“ Vorrei farvi arrivare a credere in voi stessi e sapere che **voi stessi siete i numeri uno**. Perché non c'è bisogno di saper palleggiare, non c'è bisogno di saper sfilare, non c'è bisogno di saper cantare o tirar fuori i conigli dal cilindro per essere talenti. **“Tu sì che vali!”** Non te lo devono dire, tu lo devi sapere! ”

Leonardo Cenci

 **Leonardi**
ISTITUTO PARITARIO
istitutoparitarioleonardi.it

info **075 500.45.45**
PERUGIA Via Mario Angeloni 57



PERUGIA SARÀ LA PRIMA CITTÀ D'ITALIA
A DUE VELOCITÀ: FIBRA VELOCE E TRENI LENTI

Con l'avvento della **Perugia ultradigitale** e l'arrivo della **fibra ottica** che renderà il capoluogo umbro la città più **connessa** e più veloce d'Italia, si acuisce l'incredibile **paradosso** che mette in **antitesi** la **velocità virtuale** con quella **reale**. Saremo velocissimi e **ipercollegati** sul **web** ma lentissimi e **iper-scollegati** sul fronte dei **trasporti**. A partire da quelli ferroviari, per i quali paghiamo un **isolamento secolare** rispetto al quale non si intravede alcuna inversione di tendenza, e che anzi ora è persino acuitizzato dall'**ultima beffa**: i lavori sulla tratta **Ponte San Giovanni-Sant'Anna** che taglieranno il prezioso collegamento urbano per i prossimi tre anni. Paradosso nel paradosso: c'è un pezzo di cittadinanza che si lamenta per i **disagi** causati dai **cantieri** della fibra ottica, senza comprendere che forse è meglio fare qualche **sacrificio** oggi per ottenere un servizio domani, piuttosto che vivere sulla nostra pelle i **disagi sine die** causati dal livello preistorico dei nostri **trasporti**. Questione di punti di vista.

In questo **quadro statico-dinamico** di una città che si evolve nonostante le sue **ataviche resistenze**, fioriscono anche **situazioni surreali** come quella dell'**orribile parcheggio** partorito dal Comune in piazza Grimana, là dove avevano già trovato posto **panchine** e **stalli** per le **biciclette**. Un'infelice integrazione che ha trasformato questo piacevole **angolo di città** in un insulso **parcheggio**, doppiamente **sconcertante**. *In primis* perché rende assolutamente **inutilizzabili gli stalli per le bici** e, in secondo luogo, perché trasforma le **panchine** in **inutili sedute con vista sul cofano** delle

auto parcheggiate.

Ora, posto che sarebbe interessante capire chi, come e perché riesca a partorire simili **pa-sticci**, la domanda di fondo è un'altra: perché nessun amministratore e nessun dirigente si è ancora preso la responsabilità di riconoscere la topica e fare un passo indietro cancellando il **piccolo scempio**? Perché è ovvio che non stiamo parlando di massimi sistemi, ma una città che funziona e che vuole crescere si riconosce anche da questi piccoli **particolari**.

E a proposito di città che vuole crescere: in questo numero abbiamo dato grande spazio al **minimetro** e alle tante realtà commerciali che ruotano intorno all'**amato-odiato brucomela**. Un modo per valorizzare un **pezzo di futuro** che non è mai davvero entrato nel **presente** della città. Un modo per ricordarci, in era di centri commerciali, che la **funicolare di casa nostra** può anche essere vissuta come **centro commerciale diffuso**. Chiavi di lettura, speriamo costruttive, per **valorizzare** sotto i più diversi punti di vista una città e un territorio che stanno cercando di **risollevarsi** dopo il terremoto, ma, soprattutto, dopo i danni causati dalla **pessima** e **superficiale informazione** che su **Perugia** e sull'**Umbria** ha avuto un effetto molto più **devastante**.

La vera scommessa, adesso, è il ritorno del **turismo**: **primavera**, **Festival del Giornalismo**, **Pasqua**, ponti del **25 aprile** e del **primo maggio**, **gite scolastiche** di fine anno, saranno i primi banchi di prova prima dell'avvento dell'**estate**. Facciamoci trovare pronti.

 @matteograndi

FORFAIT Renault

L'assistenza che non ti nasconde nulla.



RENAULT
Passion for life

**PLACCHETTE *
FRENI
ANTERIORI**

a partire da

80 €

**SPAZZOLE
ANTERIORI**

19 €

inclusa iva e montaggio



EFFETTUA IL CHECKUP GRATUITO CHE COMPRENDE:

il controllo di spie del cruscotto, pressione e stato dei pneumatici, stato dell'impianto frenante, controllo visivo di lampadine ed illuminazione interna/esterna, tutti i vetri, retrovisori, spazzole tergicristallo, livello dei liquidi, ammortizzatori, stato della batteria.

L'offerta è valida fino al 30 aprile 2017.

renault.it

CONCESSIONARIA RENAULT SUNCO AUTOMOTIVE SPA

OFFICINE AUTORIZZATE:

E.M.A. - TODI

VIA 1° MAGGIO, 14 - FRATTA TODINA

TEL. 075 8745523

EUROMECCANICA - GUBBIO

VIA CARAVAGGIO, 1

TEL. 075 9273538



FORFAIT DACIA.

L'ASSISTENZA CON IL MIGLIOR RAPPORTO
QUALITÀ-PREZZO.

**PLACCHETTE *
FRENI
ANTERIORI**

a partire da

80€

**SPAZZOLE
ANTERIORI**

19€

inclusa iva e montaggio

EFFETTUA IL CHECKUP GRATUITO CHE COMPRENDE:

il controllo di spie del cruscotto, pressione e stato dei pneumatici, stato dell'impianto frenante, controllo visivo di lampadine ed illuminazione interna/esterna, tutti i vetri, retrovisori, spazzole tergicristallo, livello dei liquidi, ammortizzatori, stato della batteria. L'offerta è valida fino al 30 aprile 2017.



DACIA
GROUP FINANCE

www.dacia.it

TAVERNE DI CORCIANO (PG) - VIA TREVES, 1 - TEL. 075 697041

FUCCELLI AUTO - SPOLETO
MADONNA DI LUGO
TEL. 0743 48530

seguici su



SOCIETÀ ANONIMA

Via Bartolo 25, Perugia

DA MARZO 2017

PM* CONTRIBUTI



CLAUDIA ALFONSO

30 anni ma non li sente, lotta contro il tempo perché in realtà non vuole invecchiare. Finalmente laureata. A volte recita. Ama il divano. Barese. Amante delle cime di rapa. Infinitamente curiosa. Con uno sguardo non ben definito sul futuro. Ma speranzosa e piena di fede.



JACOPO COSSATER

Arrivato a Perugia dal Veneto per motivi di studio ci vuole poco perché si innamori del san-giovese, completi il percorso dell'AIS ed inizi a scrivere di vino. Dopo aver vissuto per troppo tempo a Milano e troppo poco a Stoccolma è tornato in Umbria, dove oggi lavora. Giornalista, scrive su alcuni dei più importanti wine blog italiani.



MATTEO GRANDI

Scribacchino professionista, polemico, relativista, diversamente qualunquista. Dirige PM, ma gli piacerebbe dirigere un'orchestra e non potrebbe mai dirigere una banca. Ha scritto un libro su Renzi ("su" non "per") e un libro di racconti. Autore tv, ha firmato lo spettacolo "Pop-Hoolista Tour", portato in tournée da Fedez nel 2015.



AGNESE PRIORELLI

Perugina da sempre, passerebbe la sua vita dentro un cinema. O in alternativa allo stadio. Tenta di scrivere perché le altre cose le vengono peggio. Il suo sogno: intervistare DiCaprio sul red carpet della Notte degli Oscar.



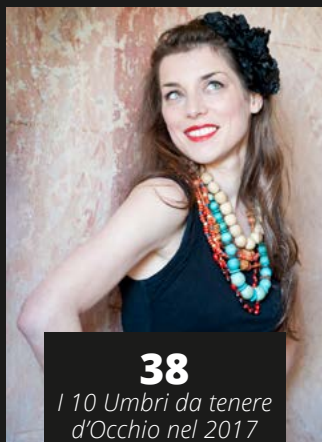
LAURA SERRA

Nata a Carbonia, perduta a Verona nei meandri della comunicazione e del design, arrivata a Perugia per amore, nel 2008 bussò alla porta di Piacere, senza appuntamento. Entrò nel team una settimana dopo. Oggi è la responsabile commerciale di Piacere Magazine. I suoi up sono i viaggi, i film, i libri, il teatro e, soprattutto, i suoi tre figli. I suoi down le scadenze ravvicinate.



ISABELLA ZAFFARAMI

Moglie e mamma, prova a fare anche la giornalista. Molto curiosa, abbastanza coraggiosa e un po' capricciosa. È spesso in ritardo, ma solo perché odia aspettare. Ama il giallo, le margherite, il mare e il tiramisù. Un tempo amava dormire fino a tardi, oggi ama andare a letto presto. Ama la sua città, Todi. Ama le parole, quelle già scritte e quelle ancora da scrivere.



38

*I 10 Umbri da tenere
d'Occhio nel 2017*



52

*Stefano Bicini:
"artista maledetto"*



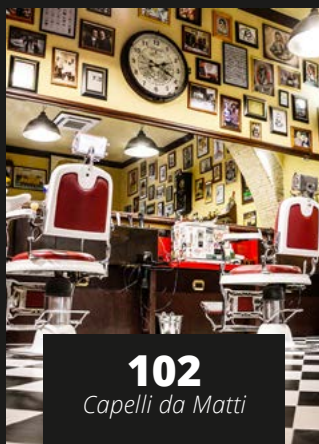
58

Andrea Scanzi



98

Natural Rough



102

Capelli da Matti



133

Quel che è Bio è Bio



66

*Minimetro Centro
Commerciale Diffuso*



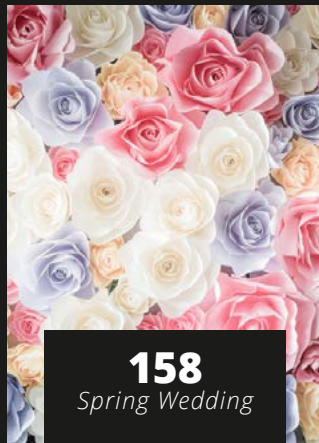
93

*Paris Ricci
e Bandito*



138

#ijf17



158

Spring Wedding

#110

- 28** *Fast Good*
- 31** *Mastro Cianuri*
- 50** *Perugia Ultradigitale*
- 56** *Art Inside*
- 62** *Il blog
del dott. Lattanzi*
- 108** *Stefano Barzagna*
- 112** *Il Fornaio Faffa*
- 120** *La Forchetta Bistrot*
- 128** *L'Impiccione*
- 146** *L'Umbria
dietro l'Angolo*



Ristorante
del  *Sole*

Ristorante del Sole / Via della Rupe, 1 / Terminal Minimetron Pincetto / Perugia
Tel. 075-5735031 / Fax. 075-5732588 / ristorante@ristorantesole.com / www.ristorantesole.com
 [ristorantedelsolepg](https://www.facebook.com/ristorantedelsolepg)



LE NOSTRE ULTIME COVER

Direttore Responsabile

Matteo Grandi

Redazione e Contributi

Alessandra Olivi, Chiara Silvestri,
Claudia Alfonso, Valerio Buonomori,
Lucrezia Sarnari, Viola Menicali,
Marco Piscedda, Giorgia Cardinaletti,
Daniele Aureli, Jacopo Cossater,
Alessandro Paolucci, Laura Serra,
Isabella Zaffarami

Web Contents

Valerio Buonomori

Foto

Alessandro Pellicciari, Simone Rossi,
Andrea Adriani, Gildo Giuliani

Per la vostra pubblicità

Laura Serra
lauraserra@piaceremagazine.it
T. 347 5242246

Ufficio commerciale:

T. 075 9662854
piacere@piaceremagazine.it

Progetto grafico e impaginazione

Brainleaf Communication
brainleaf.eu / info@brainleaf.eu

Editore

Big Projects

SEDE OPERATIVA:

EXELIOGRAFICA

Via delle streghe, 11 A - Perugia
T. 075 9662854 – Fax. 075 9662843
piacere@piaceremagazine.it

DISPIACERI

Le defaillance dell'ultimo numero:

- * La foto di pag. 120 è di Brainleaf.
- * Pag. 21 terza riga dal basso abbiamo scritto "di" invece di "del".



f PM Piacere Magazine

@PiacereMagazine

@piaceremagazine

www.piaceremagazine.it

PM

marzo-aprile 2017

#110

IN COPERTINA:
Elaborazione grafica
Brainleaf

Anno 13 n°110
Marzo-Aprile 2017

Registrazione
Tribunale di Perugia
N° 50/2004 R.T.
Tribunale di Perugia
in data 03/12/2004

Stampa

Arti Grafiche Paciotti
Strada delle Fratte, 2 - Perugia
T. 075 5279902
www.artigrafichepaciotti.it



“LA PASSIONE PER LA TRADIZIONE”



LUNGAROTTI



DAL MINISTERO 1 MILIONE DI EURO A UJ

L'Umbria che riparte, ma soprattutto l'Umbria che ha bisogno di comunicare la sua normalità al mondo, riceve un importante contributo economico per uno dei suoi eventi più straordinari. Il ministero per i Beni culturali ha infatti deciso di finanziare il celebre festival jazz con un milione di euro. Un sacrosanto riconoscimento a un evento che fa bene all'Umbria e all'Italia.



PERUGIA ULTRADIGITALE

La Perugia Ultradigitale era probabilmente uno dei punti più ambiziosi, se non il più ambizioso in assoluto, della giunta Romizi. Ora, grazie alla visione del sindaco e alla tenacia dell'assessore Francesco Calabrese, quella visione si sta trasformando in realtà. Entro la fine del 2017 la città sarà interamente cablata e Perugia con la sua fibra ottica sarà la città con la connessione più veloce d'Italia.



SIR PERUGIA

Terzo posto nella regular season - che significa antenne già puntate sui playoff (ovviamente pensando in grande) - e final four in Champions League. È vero che ancora manca un sigillo importante, un trofeo per la storia, ma la stagione della Sir Perugia è già stellare così. E adesso gli appassionati di volley perugini aspettano soltanto la ciliegina sulla torta...

Ogni medaglia ha il suo rovescio. Quello della fibra ottica, stando alle numerose segnalazioni dei cittadini, starebbe nei cantieri presunti scempi in fase di installazione. Come ad esempio le tracce su marciapiedi e strade chiuse alla bella e meglio con cemento o catrame. Per evitare polemiche che offuschino la bontà del progetto sarà bene porre più attenzione.

I CANTIERI PER LA FIBRA



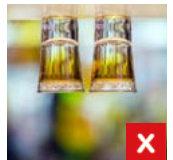
La brutta fine per la nostra regione già bistrattata dalla cattiva informazione. Ora a dimenticarsi dell'Umbria è persino il Governo che decide di lasciarci fuori dal Piano Trasporti nazionale. In solo don: l'atteso e promesso Nodo di Perugia (secondo moti cruciali per alleggerire il traffico cittadino) non si farà. Un grazie sentito dagli umbri e dai perugini all'Anas e al ministro Delrio.

DELRIO DICE NO AL "NODO DI PERUGIA"



La piaga degli shot sottocosto, una politica irresponsabile di alcuni baratt, continua a rovinare il decoro del centro storico di Perugia, la concorrenza leale e, soprattutto, la salute di tanti giovanissimi che allestiti dai bicchierini di superalcolico, i cosiddetti "shotini", a 1 euro, passano le serate oscillando da un localino all'altro in cerca di una sbornia facile. È il momento di intervenire e dettare regole severe in materia.

IL CENTRO È GLI SHOT A UN EURO





#progettiamoiltuostile

*di Chiara Pucciarini • Arredamenti Pucciarini

TUTTI I CONTRASTI DELLO STILE URBAN

Ognuno ha il proprio **stile**: nel modo di **vestire**, di muoversi, di **comunicare**, di rapportarsi con gli altri. La parte più bella del mio lavoro consiste nel proporre un **progetto** che corrisponda allo stile delle persone che abiteranno gli ambienti **da arredare**. **Minimal, shabby chic, classico, urban, pop&young**: qual è il vostro stile? Vi aiuto a scoprirlo con la mia rubrica



#progettiamoiltuostile.

STILE URBAN - Complementi d'arredo di **diverse epoche**, architettura di tipo **industriale** e contemporaneo: è lo stile delle grandi metropoli, **eccentrico**, variegato, ricco e inusuale.

MATERIALI - Per le pareti usiamo i **mattoni**, la pietra o il **cemento**, meglio se grezzi, dipinti di bianco o di grigio: le **pareti a vista** realizzate con questi materiali

sono il segno distintivo di questo stile. Le **travi a vista** sono l'ideale per il soffitto e piastrelle, resina o cemento per i pavimenti.

COLORI - Neutri e grezzi: **bianco**, **grigio**, **crema** o **color mattone**.

ARREDI - **Stile minimal** da personalizzare con qualche pezzo di **design** in contrasto.

AMBIENTAZIONI - Gli elementi tipici sono quelli della corrente **industrial**: vecchie lampade industriali, **tubature**, vecchie macchine per scrivere o per cucire, **scaffalature** in metallo grezzo, manichini e sgabelli.

PUCCIARINI®

LO STILE DI CASA

Per info:

ARREDAMENTI PUCCIARINI
Viale Roma, 26 - Torgiano (PG)
T. 075 982370

www.pucciarini.it

f Pucciarini Arredamenti



LA LINEA D'OMBRA

**di Claudia Alfonso*

Perugia è una città che guarda al **futuro**. Una città inarrestabile.

Perugia è una **città smart**.

Una città digitale. Anzi **ultradigitale**.

La prima città in Italia in cui arriva la **fibra ottica**.

Lo strumento che ci permetterà di navigare nel modo più veloce possibile.

E pensate tutti coloro che avranno una linea internet potranno essere abbracciati dalla **magia della fibra**.

Perché, parliamoci chiaro, poco importa se tutta la città è diventata un cantiere, un po' di sacrificio si può sopportare se poi il risultato è l'arrivo della fibra.

Solo che mi fa sorridere che a Perugia arriva la velocissima fibra, ma non arriva neanche un velocissimo treno.

Il cuore verde d'Italia, il capoluogo dell'Umbria, polmone della penisola, il **Freccia Rosa** se lo può solo sognare.

E che importa se non c'è un turista manco a pagarlo, che oltre a essere dissuaso dai recenti eventi sismici lo è anche dalla difficoltà di raggiungere questa città.

Se sei a Roma e vuoi arrivare a Perugia in treno ci metti circa tre ore, se sei fortunato



potresti persino trovare un regionale veloce senza fare nessun cambio.

Certo, poi, se sei sfortunato, potresti rischiare persino di fare 3 cambi e prendere 4 treni. Non scherzo, è una soluzione che Trenitalia ti propone se da Roma vuoi arrivare a Perugia alle ore 12.20

PARADOSSI 2.0

(Primo treno: Roma Termini - Roma Tiburtina.

Secondo treno: Roma Tiburtina - Chiusi/Chianciano Terme. Terzo treno: Chiusi/Chianciano Terme - Terontola/Cortona. Quarto treno: Terontola/Cortona - Perugia). Perché i treni diretti sono solo 5 e badate bene si ha solo una possibilità di treno diretto la mattina alle (07.58), una all'ora di pranzo (14.28), e tre la sera (17.58, 18.58, 19.58). La situazione non cambia se si vuole fare il viaggio al contrario.

Per non parlare del "meraviglioso" autobus, il **FrecciaLink**, che finge di collegare Perugia all'altavelocità, e poco importa se prima della fantastica freccia devi prendere un pullman per due ore e poco più.

Insomma la fibra sì, ma la rotaia no...

 @claelly

**BMW
CALLING)))**



BMW Motorrad

L'ESEMPLARE PIÙ SELVAGGIO IN NATURA. #SPIRITOFGS

NUOVA BMW R 1200 GS RALLYE.

1° tagliando incluso nel prezzo.

Il **18 marzo** continua la **Never-Ending Season** di BMW Motorrad con uno degli appuntamenti più attesi dell'anno. Vieni in Concessionaria a scoprire la nuova **R 1200 GS Rallye**, l'icona Enduro nella sua versione più sportiva di sempre. Scarica l'App, fai check-in e candidati per l'**Adventure Experience**: potresti ricevere la chiamata BMW e vivere da protagonista un'indimenticabile esperienza a bordo della gamma GS. Scopri i dettagli su bmw-motorrad.it/neverendingseason

MAKE LIFE A RIDE.

VIENI A SCOPRIRLA IN CONCESSIONARIA.

Palomba & Co.

Concessionaria BMW Motorrad

Via Cortonese, 67

Perugia (PG)

Tel. 075 5002819



C'ERA UNA VODKA

*di Lucrezia Sarnari

All'inizio c'è l'emozione.

Poi quel senso di **smarrimento**, di angoscia, di terrore, sì, diciamo-celo, di terrore perché capisci che la tua vita, così come la conosci, cambierà per sempre. Per alcune è poi il momento delle **nausee mattutine**, per altre arriva una fame senza fine, una voglia insaziabile di cibo che non passa mai. E quando dico mai, intendo mai, ore più buie della notte incluse.

Poi c'è il **reflusso**, l'**acidità di stomaco**, la difficoltà a **digerire** anche un'insalata tu che prima digerivi anche la peperonata alle 11 di sera, la pipì 54 volte al giorno, il fiato corto, la difficoltà di dormire per una notte di fila. La **sciatica**, il mal di schiena, le caviglie gonfie, le mani gonfie, la faccia gonfia, le ginocchia gonfie, la camminata da pape-ra, l'impossibilità di allacciarsi le scarpe, la leggiadria di un elefante in un negozio di cristalli, il diabete gestazionale, la **toxoplasmosi** che se non l'hai avuta allora il cibo, quasi tutto, diventa veleno.

Il vestitini da scegliere, la valigia da preparare, il "nido" da preparare, i tomi di pedagogia da studiare a memoria, le **domande** sul



sesso del nascituro alle quali rispondere ogni giorno, più e più volte al giorno.

Infine c'è il **parto**, quella cosa che nella Genesi, per punizione divina (ripeto, punizione divina) fu inflitta alla donna con un simpatico incoraggiamento

IO PERCHÉ LA CHIAMINO DOLCE
ATTESA NON L'HO MICA CAPITO

mento del tipo:
"Moltiplicherò i tuoi

dolori e le tue gravidanze, con dolore partorirai figli".

A seguire i punti, la **stitichezza**, il **pavimento pelvico** che è tutto da rifare, l'**allattamento**, le **ragadi**, la mastite, le notti insonni.

E ancora la chiamano dolce attesa.



FAST GOOD

**di Jacopo Cossater*

Certo che ne è passato di tempo dall'ultima volta che su queste pagine si è parlato di **birra** e della sua **scena regionale**. L'occasione per tornare sull'argomento nasce un po' per caso, negli ultimi giorni mi sono infatti trovato a leggere, a parlare, più in generale a confrontarmi con diverse persone sull'evoluzione produttiva dei **birrifici più rilevanti dell'Umbria**, da lì l'idea di condividere con voi alcune considerazioni sparse.

C'è per esempio **Birra dell'Eremo** che al recente Beer Attraction di Rimini ha presentato un lungo progetto di ricerca dedicato ad alcuni lieviti considerati come non convenzionali, normalmente non utilizzati in ambito brassicolo. L'idea alla base era quella di studiarne l'impatto **aromatico** per capire se e come ci potesse essere spazio per un loro uso più articolato. **#Nonconventionalyeasts**, questo il nome del progetto, si è tradotto in 3 diverse birre, tutte prodotte a partire da una base comune di malto pilsner e luppolo cascade: la **To2**, la **Ko2**, la **We2**, birre accomunate dallo stesso grado alcolico e di amaro ma ognuna con una identità specifica. Da una parte non vedo l'ora di assaggiarle, dall'altra di passare a trovarli, realtà di rara solidità.



TRA EREMO E PERUGIA LA BIRRA
UMBRA CONTINUA A BRILLARE

della Penisola. **Birra straordinaria**, che con la sua fermentazione mista (sia spontanea che con inoculo di brettanomiceti) strizza l'occhio a una delle tipologie che oggi vanno per la maggiore e che ogni volta ribevo con straordinario piacere. Non solo però, è tutta la linea produttiva a spiccare per armonia, così ben calibrata tra le birre ormai considerate come **grandi classici** e prove sempre nuove.

Chiudo con un in bocca al lupo, che la primissima volta che ho pensato a queste righe è stato proprio durante la festa di inaugurazione di un **piccolo birrificio** non lontano dalla città, appena fuori il centro abitato di Casa del Diavolo. Ciao **La Gramigna**, la prima cotta era più che incoraggiante, ci rivediamo presto.

 @jacopocossater



PAROLE, PAROLE, PAROLE...

**di Isabella Zaffarami*

Vorrei un'app per il **conteggio delle parole** che mi dicesse, in questi primi 25 anni da "alfabetizzata", quante ne ho scritte e magari quante ancora ne ho da scrivere.

Vorrei anche un'app "**Allarme Lavatrice**" che mi avvertisse quando dal cassetto preleva l'ultimo paio di **calzini**.

Vorrei un **Trovamici** per sapere sempre dove sono i miei amici, soprattutto col cuore e con i pensieri e vorrei poter fare con loro **una bella chiacchierata**, ma senza spunte e messaggi vocali, vorrei guardarli in faccia, ma senza filtri e senza Like. Perché "**da grandi**" c'è meno tempo per l'amicizia ed è un vero peccato.

Mi servirebbe davvero tanto avere una **bussola** in grado di aiutarmi tutte quelle volte che mi sembra di essermi persa e di non sapere più dove accidenti sto andando.

E vorrei un'app di **Google** in grado di rispondere anche a quelle **domande** che invece temo purtroppo non avranno mai risposta.



Mi servirebbe una **livella** che mi desse ogni tanto una raddrizzata e un **contapassi** che tenesse traccia di quelli che sono in **avanti** e di quelli **indietro**.

Vorrei un **orologio** che mi portasse nel passato per schivare un paio di **grosse cavolate** e

LE APP CHE MI SERVIREBBERO DAVVERO

poi nel futuro per vedere quante ne sto facendo ancora adesso.

Ma vorrei anche una **sveglia** che ogni mattina mi facesse aprire gli occhi e accorgere di quanti motivi ho, qui nel presente, **per ringraziare**.



BLOCKBUSTER

Scarlett Johansson porta in sala il 30 marzo **GHOST IN THE SHELL**.

Il film, tratto dalla serie di manga creata da Masamune Shirow, racconta la storia di

Major, un agente speciale, un ibrido tra cyborg e umano unico nel suo genere, che guida la task force speciale Section 9. Incaricata di fermare i più pericolosi criminali, la Section 9 dovrà confrontarsi con un nemico il cui obiettivo è quello di annientare i progressi nel campo della cyber technology.



FILM D'AUTORE

Sergio Castellitto dirige **Jasmine Trinca** e **Stefano Accorsi** in **FORTUNATA**, in sala il 20 aprile. Il film dram-

matico, racconta la storia di una giovane

madre con un matrimonio fallito alle spalle, che quotidianamente combatte per conquistare il suo sogno: aprire un negozio di parrucchiera sfidando il suo destino, nel tentativo di emanciparsi e conquistare la sua indipendenza e il diritto alla felicità.

CELLULO.idee

**di Agnese Priorelli*

CONSIGLI PER IL GRANDE SCHERMO



FILM PER LA FAMIGLIA

La celebre fiaba **LA BELLA E LA BESTIA** torna al cinema il 16 marzo in una nuova rivisitazione live-action, con **Emma Watson** e **Dan Stevens**. La sto-

ria racconta di Belle, giovane donna brillante, bellissima e indipendente che viene fatta prigioniera dalla Bestia e costretta a vivere nel suo castello. Nonostante la paura, Belle farà amicizia con la servitù e imparerà a guardare oltre le apparenze, scoprendo l'anima gentile del Principe che si cela dentro la Bestia.



PER LUI E PER LEI

Vincitore del Golden Globe come "Miglior film straniero", **ELLE** con **Isabelle Huppert** (che ha vinto quello come migliore attrice drammatica), esce

il 23 marzo. Il film racconta di Michelle che viene attaccata in casa da uno sconosciuto: rintracciarlo diviene per lei un'ossessione. "Ti tiene incollato allo schermo dall'inizio alla fine" scrive il *New York Observer*, "Una bella contorta fantasia" è il verdetto di *Hollywood Reporter*, per *The Guardian* "È una delizia pericolosa".



Una **Pasqua sorprendente** e molto **“cioccolatosa”** con

MASTRO CIANURI

UOVA PER TUTTI I GUSTI E TANTE ALTRE **DOLCISSIME IDEE**

Testo: Isabella Zaffarani - Brano: "Sweet Dreams" - Eurythmics

Quest'anno da **Mastro Cianuri** la **Pasqua** sarà all'insegna di gustosissime sorprese. A partire dalle **uova**, immancabili, nelle classiche varianti al cioccolato bianco, al latte o fondente, ma anche nell'innovativa versione con aggiunta di **frutta candita**. E poi si sa, il bello dell'uovo di Pasqua non è solo il cioccolato, ma anche **la sorpresa** e quelle scelte da Mastro Cianuri sono tutte belle e preziose: tuttavia, per chi vuole stupire davvero, c'è la possibilità di portare un oggetto da inserire,

l'ideale ad esempio per un **gesto romantico**, ma anche per essere sicuri di fare felici i grandi e soprattutto i bambini.

Per chi invece vuole uscire un po' dalla tradizione, ma senza rinunciare al gusto e alla qualità, da Mastro Cianuri può trovare un grande assortimento di **soggettini in cioccolato**, di diverse dimensioni e tutti in tema pasquale: agnellini, coniglietti, pulcini e colombine.

Ci sono poi le altre specialità, tra le quali ovviamente il **gela-**

to, ancor più irresistibile con l'arrivo della **primavera**. E la nuova stagione, per il Mastro e il suo staff, porterà tra l'altro un'altra importante novità visto che è sempre più imminente l'apertura del negozio in **centro storico**.

Per info:

MASTRO CIANURI
Via Ruggero D'Andreotto
Perugia

T. 075 5734665

www.gelateriacianuri.it

f Il Gelato di Mastro Cianuri

“RACCOMANDATI” da noi

1



Giovani

OFFICINE FRATTI

Bando per giovani con un'idea di impresa creativa

Officine Fratti è un progetto promosso dal **Comune di Perugia** nell'ambito del progetto **RiGenerazioni Creative**. Con un bando di selezione aperto a 30 giovani di età compresa tra i 18 e i 35 anni, Officine Fratti intende favorire un percorso di sviluppo della **creatività giovanile** per la creazione di **impresa** coniugata alla rigenerazione urbana. Saranno infatti selezionati **8 giovani** che avranno a disposizione formazione, spazi condivisi, servizi tecnici e gestionali di tutoring e mentoring, per trasformare un'idea d'impresa in un progetto imprenditoriale. Il percorso inizierà nel mese di giugno 2017 e terminerà nel mese di febbraio 2018, i selezionati usufruiranno di **9 mesi di borsa-lavoro** di 500 euro ciascuna e, al termine del percorso, potranno costituirsi in forma giuridica per accedere alla possibilità di utilizzare, fino a febbraio 2021, lo spazio sito in via Fratti, “**Officine Fratti - Creative Space**”, uno spazio di 300 mq nel centro storico di Perugia. Ai beneficiari sarà inoltre consegnata la gestione dei canali di **comunicazione** (sito ufficiale e canali social network) avviati nel corso della realizzazione del progetto.
www.officinefratti.it

2

Libri

IL VOLO DELL'EREMITA

Il nuovo romanzo di Caterina Emili



Ci sono le **colline marsicane** e il **borgo medievale di Morcella** a fare da sfondo al nuovo romanzo di **Caterina Emili** “*Il volo dell'eremita*”, edito da E/O Editrice, da poco nelle

librerie italiane. Giornalista e scrittrice, Caterina Emili è di origini umbre e vive a metà tra il Comune pugliese di Ceglie Messapica e la frazione marsicane di Morcella, due realtà, con le loro bellezze paesaggistiche e culturali, che l'autrice ha raccontato in molte pagine dei suoi romanzi.

Il suo ultimo romanzo, continua la saga di **Vittore Guerrieri**, un venditore di vino e olio di origine umbra. Personaggio dalla vita piuttosto sconclusionata, Vittore, sempre in bilico tra la Puglia, dove vive, e l'Umbria, incontra l'unico parente che gli è rimasto, un cugino, **Volendo Guerrieri** un eremita che vive tra le grotte dei Monti Amerini, prigioniero di un grande amore per un Dio che pare non volerlo.

Teatro
**STEFANO
ACCORSI
A SOLOMEO**

*Il popolare
attore
va in scena
al Teatro
Cucinelli*



3

Il 14 e 15 marzo **Stefano Accorsi** calcherà il palco del Teatro Cucinelli per portare in scena un'inedita ballata liberamente tratta dall'**Orlando Furioso** di Ludovico Ariosto. L'amore, il tradimento e i sentimenti sono i temi portanti di tutta la rappresentazione.

Stefano Accorsi e Marco Baliani trasportano gli spettatori in questo turbinio di rime ariostesche, trascinandoli nel **vasto universo delle emozioni**.

4



Danza

IL LAGO DEI CIGNI

Balletto dell'Opera Nazionale di Odessa

Il 16 marzo il Politeama Clarici di Foligno apre le porte a un classico del repertorio della danza, **Il Lago dei Cigni**, portato egregiamente in scena dal corpo di ballo e dai solisti dell'**Odessa National Academic Theatre of Opera and Ballet**, una delle più prestigiose istituzioni di balletto classico in Russia.

La coreografia di riferimento è quella storica del grande **Marius Petipa**, musicata dal grande **Pëtr Ilych Tchaikovsky**.

Musica

APRITI CIELO

Il nuovo lavoro di Alessandro Mannarino

Finalmente è tornato **Alessandro Mannarino**.

Cantautore, anzi cantastorie romano dalla grande intensità.

Le sue canzoni sono **poesie**, la sua **musica** è **coinvolgente**, i suoi testi sempre pieni di figure che trasportano l'ascoltatore nel mondo del cantante.

Apriti cielo è un mix imperdibile di blues, folk e musica brasiliana, catturerà tutti coloro che ascolteranno le meravigliose parole in musica di Mannarino.

5





#italiantraditions



filippofettucciari



#italiansummer



filippofettucciari



#italianlifestyle



filippofettucciari



filippofettucciari

abbigliamento/profumi/abiti su misura

Ponte S.Giovanni_via A.Manzoni,221_075.6919772

I 10 UMBRI DA TENERE D'OCCHIO NEL 2017

Testo: Filippo De Fabrizio - Brano: "Nothing really end before we die" - Sara Jane Ceccarelli

Ci siamo divertiti a fare i nomi di **alcuni personaggi**, quasi tutti **giovannissimi**, che secondo noi sono destinati a lasciare un'impronta sul 2017. Hanno tutti grandi capacità e soprattutto sono **nati nella nostra regione**. Fra **predestinati**, **talenti emergenti** e **celebrità conclamate** ecco la **nostra top ten**: dallo sport alla moda, per arrivare fino allo spazio.



HADY GHASSABIAN: SPACE GUY

Prendiamo un post su Facebook con scritto: "Ora posso dirlo ad alta voce... io sono un f... **astronauta suborbitale**"; mettiamo che sotto questa breve descrizione ci sia un video in loop di un ragazzo in tuta arancione e bianca **da astronauta**; poniamo poi che il giovane alzi il pollice alla telecamera in segno di vittoria. Ecco che abbiamo di fronte a noi **Hady Ghassabian**, il ragazzo di origini iraniane ma **nato a Perugia**, che a **24 anni** è riuscito a realizzare il suo sogno. In molti avrebbero desiderato navigare fra le stelle ma '**Space Guy**', come lo chiamano tutti, lo ha voluto più degli **altri 600 candidati**, che con lui si sono giocati la possibilità di studiare le nubi nottilucenti a 85 chilometri di altezza sulla superficie terrestre. Questo l'intento del programma **Scientist-Astronaut della Nasa**, che ha individuato

il giovane umbro come unico italiano per affrontare la missione. Dopo aver studiato ingegneria aerospaziale all'Università di Padova c'era bisogno di **raggiungere l'America**, per poter costruire da vicino le sue ambizioni. Senza soldi non sarebbe stato facile affrontare il viaggio, ma **Hady non ha mollato**, organizzando una raccolta fondi su Facebook con cui è riuscito a racimolare seimila euro, in 48 ore. Di certo ci vorrà un po' più tempo per essere pronto al decollo, ma **lo spazio** adesso sembra essere **davvero vicino**.

NATHAN LEONE DI VAIO: IL PREDESTINATO

Nel gioco a chi è più giovane vince di sicuro il **figliol "prodigio" di Mariano di Vaio**. Instagram alla mano il neonato ha già quasi **30.000 follower**, pronti a cogliere le nuove proposte lanciate dal mini fashion blogger, che faranno tendenza nel 2017 fra i suoi coetanei. Il leoncino umbro di nascita e origini, ha tra le piccole mani un tesoro a portata di click, grazie ai due premurosi genitori. Chissà se saprà sfruttarlo prima o poi. Per adesso i **like** ci sono tutti.



LUDOVICA SILVIONI: "NON È MICA DA QUESTI PARTICOLARI CHE SI GIUDICA UN GIOCATORE"

Chissà quante volte si sarà sentita dire che **il calcio non è uno sport da donne** Ludovica, 14 anni. Beh, ci vuole ben altro per abbattere una che da quando è piccola **gioca con e contro i maschi, e segna pure**. La giovane centrocampista di **Ponte Valleceppi** ha bruciato le tappe e alla sua età si ritrova a indossare la maglia di uno dei club più importanti d'Italia. Ma andiamo con ordine. Non fa in tempo a nascere, **nel 2002**, che già tira calci ad un pallone, prima con amici e vicini di casa poi subito nel **Perugia femminile**. Nel 2016 il passaggio al **San Sisto**, dato che non ha ancora l'età per giocare nella Primavera, con le ragazze più grandi. Così si ritrova a dribblare i maschi, e non è un problema considerando che **diventa capocannoniere della squadra con 12 reti. Il Brescia e la Juventus iniziano a notare il talento** della ragazza ma a spuntarla è la **Roma** che non si lascia scappare **Ludovica**. Adesso indossa i colori giallo-rossi e ha già provato l'emozione della maglia azzurra, dopo essere stata chiamata per un **provino in Nazionale**.

COSTANZA LALISCIA: **LA CLASSE NON È ACQUA**

L'amazzone più brava di Perugia ha solo 16 anni ed è già la più forte del mondo tra le giovani promesse. Il **primo posto del ranking mondiale** è stato annunciato il 31 dicembre 2016, quando il FEI Young Riders World Endurance ha conferito il prestigioso premio a questa atleta perugina. Un traguardo meritato dopo anni pieni di grandi risultati: dalla **vittoria del Campionato italiano assoluto** ottenuta lo scorso anno come **più giovane atleta nella storia** della Fise alla **medaglia d'argento con l'Italia ai Campionati europei Junior & Young**. Figlia d'arte, il padre è stato un premiato cavaliere e oggi è il suo allenatore, la talentuosa amazzone vuole continuare a stupire tutto il mondo a partire proprio da Perugia dove si allena in una scuderia con impianti all'avanguardia. Adesso che è **diventata "ambasciatrice del futuro dell'endurance"**, grazie al primo posto nel ranking mondiale che le permette di accedere anche ai **prossimi campionati del mondo**, tutto lascia pensare che il **2017 sarà ancora di più l'anno di Costanza**.



VIVETTA PONTI: **MANI SAPIENTI**

Moda come filosofia di vita per la **giovane stilista umbra, nata ad Assisi nel 1980**. Inizia a lavorare giovanissima alla maison di moda **Roberto Cavalli**, dove apprende tutti i trucchi del mestiere e comincia a farsi un'idea propria di stile, che poi caratterizzerà i suoi futuri abiti. Una **personalità forte** che la porta a creare un marchio nel **2009, quando lancia "Vivetta"**, con abiti originali e un po' surreali, linee rétro e allo stesso tempo pulite, contemporanee. Proprio l'estro dei suoi lavori all'inizio sembra averne rallentato il successo. Poi la svolta, grazie alla chiamata di **Giorgio Armani** per alcune sfilate. Il pubblico comincia così ad entrare dentro al mondo di Vivetta e le cose cambiano: oggi il marchio è **presente in molte boutique** di moda sparse per il mondo. La sua classe si può notare tra le linee degli abiti **cuciti per Sanremo 2017** occasione nella quale ha vestito la cantante **Lodovica Comello**. Scommettiamo che sarà il trampolino di lancio definitivo?



MICHELE BRAVI: RINASCERE A SANREMO



Non sarà stato facile reggere la tensione del debutto su un palco così importante, ma **Michele Bravi** a soli **22 anni** si esibisce e convince. Merito del suo talento, già messo in mostra a **XFactor 2013**, quando vinse l'edizione. Merito della canzone, **'Il diario degli errori'**, scritta da **Federica Abbate, Giuseppe Anastasi** e **Cheope** (nome d'arte di Alfredo Repetti, figlio di Mogol). Merito infine della sua grande capacità di empatizzare con il pubblico. Basta pensare che Michele è una vera e propria **star dei social con i suoi quasi 400mila follower su Twitter e più di 600mila su Instagram**. Il ragazzo di

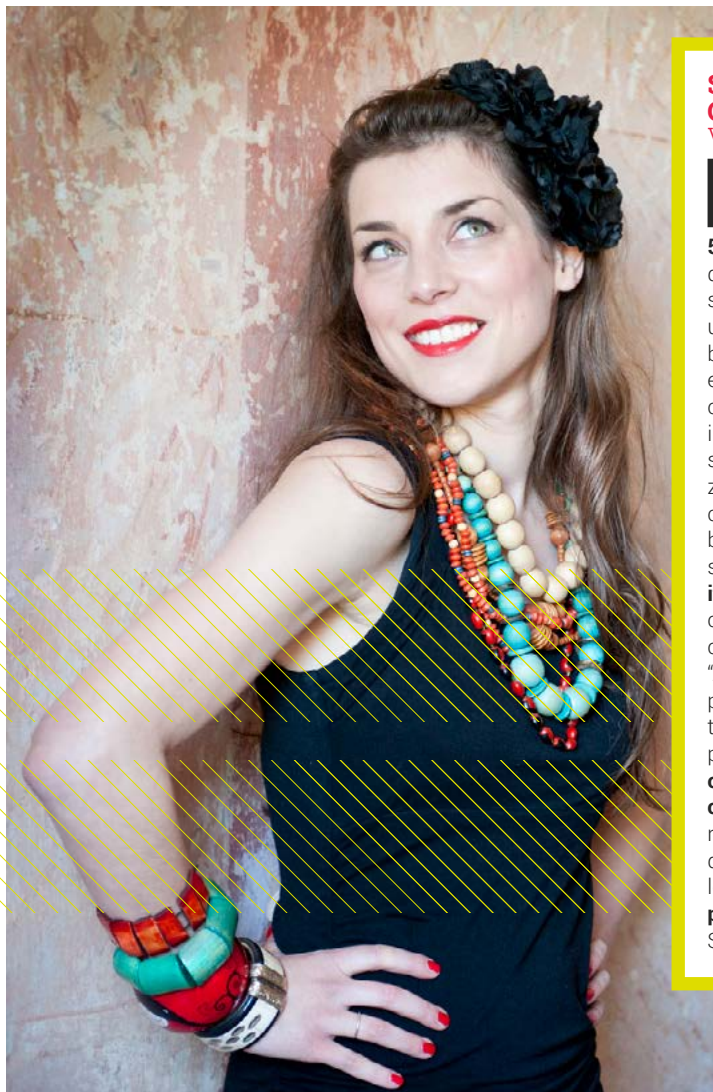
Città di Castello ha trovato proprio grazie al web la sua maniera di comunicare, cantare e rilanciarsi. Infatti dopo l'esperienza nel talent show, Michele ha aperto un **canale Youtube** dove si racconta quotidianamente. Dopo un successo folgorante e una crisi quasi fisiologica Michele ha così ritrovato la sua identità e il suo talento. Il **quarto posto a Sanremo**, fra i 'big', è stato il miglior incipit possibile per un 2017 che si annuncia ricco di soddisfazioni.

COSTANZA MARTINETTI: VITA DI CORSA

L'ultimo piazzamento è il **primo posto conquistato ad inizio febbraio** nella "Maratona del Campanile". Stiamo parlando di una delle **promesse**

più evidenti dell'atletica leggera umbra. O meglio, italiana. Infatti **Costanza, quasi 22 anni**, marsicanese ha già ottenuto risultati importanti con la Nazionale di atletica leggera. Nel **2015** è pure arrivato un **importante terzo posto a squadre agli Europei di cross**. Risultato **riconfermato** proprio qualche mese fa, con un bronzo nella stessa categoria per la squadra femminile italiana, durante l'edizione 2016, in cui l'atleta umbra, con la sua ottima prestazione individuale, è stata determinante per la conquista del podio. Tra una corsa e l'altra Costanza trova anche il tempo di frequentare la facoltà di **architettura a Firenze**, pur continuando ad allenarsi nel capoluogo umbro. La corsa è la sua vita, e non potrebbe che essere una vita di corsa.





**SARA JANE
CECCARELLI:
VOCE E COLORI**

Dice di sorridere alla vita la cantante **nata a Gubbio nel 1980**. A soli **5 anni suonava già il piano**; dopotutto la sua strada era segnata: un padre pianista e un fratello, con cui oggi collabora, chitarrista, arrangiatore e compositore. Hanno cominciato insieme a reinterpretare i classici della musica jazz, soul, brasiliana e pop internazionale. Quello che era nato come un gioco ha portato in breve tempo Sara ad esibirsi su **importanti palcoscenici italiani ed internazionali**, a collaborare con grandi artisti, come **De Gregori** per il disco "Amore e Furto" dove lei è parte del coro. Lo scorso settembre, a 36 anni, esce il suo primo album: **"Colors - Story of a girl who wanted to record an album"**, un disco che racchiude tutte le esperienze della sua carriera, tutti i colori di una **musica giovane e promettente**, come quella di Sara.



ANDREA RANOCCHIA: L'ARABA FENICE

Nasce ad **Assisi**, classe **1989** e presto si fa notare come **difensore centrale**. Sembra un predestinato quando incanta con la maglia del **Bari**. Arriva ben presto la chiamata in un grande club, l'**Inter**, dove in pochi anni diventa pure capitano, conquistando poi la **maglia della Nazionale**. Con il passare delle stagioni le difficoltà aumentano e Andrea sembra smarrire un po' la bussola. Meglio allora

cambiare aria? Il 2017 gliene dà la possibilità con il **passaggio in prestito** (a gennaio) all'**Hull City in Premier League**. Dove le prime uscite sono state subito incoraggianti e si è già rivisto il vero Ranocchia.



VALERIA FARINACCI: LA NUOVA VOCE

“Insieme” è il titolo del brano che la giovanissima cantante **di Terni** ha portato sul palco più prestigioso d'Italia: l'**Ariston**, in occasione dell'ultimo Sanremo nella sezione "Nuove Proposte". **Valeria, 24 anni**, ha già alle spalle una laurea all'Università a Roma, una borsa di studio di un anno per l'University College di Londra e la vittoria del con-

corso ternano "Avis Emo...zioni l'arte di donare", con una **borsa di studio anche al CET di Mogli**. Qui ha anche fatto l'incontro che le ha cambiato la carriera: quello con **Giuseppe Anastasi**, compositore e autore di brani come "Sincerità" e "Controvento", già vincitori del Festival. Dalla loro collaborazione è nata la canzone con la quale ha debuttato a Sanremo.

→ Mash Up

SMART NEWS

Il contenitore d'innovazione e tecnologia di PM

Innovazione, tecnologia, scienza, start up, invenzioni, scoperte, idee originali. Tutto questo, (e non solo) è il nostro contenitore di **Smart News**, una raccolta delle notizie più rivoluzionarie, dall'**Umbria** e dal **mondo**, che potrebbero cambiare il nostro futuro.

BIXI **UN TELECOMANDO** **intelligente**

*Un gadget smart
che riconosce
i movimenti*

Bixi è un dischetto compatto **capace di percepire i gesti di chi lo utilizza e trasformarli in comandi** per il telefono e non solo. Basta sventolare le mani e il magico telecomando Bixi, si collega allo **smartphone** tramite bluetooth; è quest'ultimo poi, tramite il software, a **controllare a sua volta le app e gli elettrodomestici collegati allo stesso Wi-Fi**. Il risultato? La luce si accende con un gesto, la

musica parte con un altro e sarà possibile ricevere o rifiutare le **chiamate** in vivavoce senza toccare lo smartphone.

Una fotocamera a infrarossi rileva il movimento delle mani fino a una ventina di centimetri di distanza e Bixi può **percepire fino a sei comandi differenti**: cinque vengono usati per controllare il gadget collegato e uno, per cambiare profilo velo-



RF MICROTECH

*Da spin-off universitario
ad azienda conosciuta nel mondo*

Rf Microtech, azienda umbra che si occupa di tecnologie a microonde e radiofrequenze, ha da poco inaugurato la sua **nuova sede di Perugia**, nel quartiere Sant'Andrea delle Fratte, in via Maccheroni.

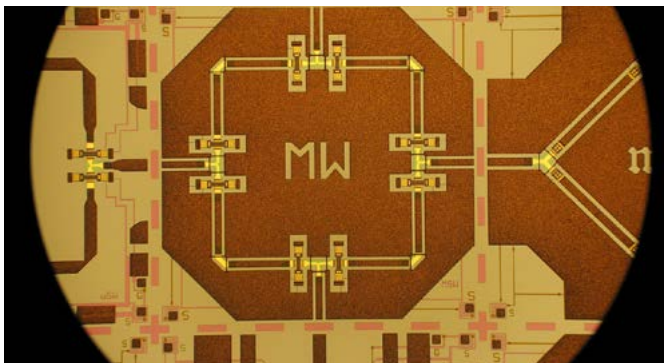
Nel 2007 nasceva Rf Microtech, uno **spin-off universitario** creato dal professor **Sorrentino** e da tre ex studenti dottori di ricerca. Oggi questo spin-off è diventato una vera e propria azienda, una realtà solida che conta ormai **14 dipendenti** a tempo indeterminato, ingegneri e dottori di ricerca, più

alcuni collaboratori esterni. Quella della Microtech è una realtà, tutta **made in Umbria**, vincente e in costante crescita, ed è la dimostrazione che l'esperienza della ricerca universitaria è fondamentale per lo sviluppo di **attività industriali**.

Con gli anni i clienti della Microtech sono aumentati (tra questi Ericsson, Huawei, Finmeccanica, MBDA, IMA, Thales Alenia Space, Infineon) e da qui la necessità di **nuovi spazi** che possano ospitare personale, attività e piccole produzioni. ♦

cemente tra i due preimpostati all'interno dell'**app**. La luce sulla superficie indica la ricezione dei comandi, mentre quando la spia centrale è arancione vuol dire che il gesto deve essere ripetuto.

Bixi è un **gadget smart**, ma, oggettivamente, cinque comandi sono troppo pochi a fronte di 79 dollari, ovvero, il costo al quale viene venduto. ♦





*Il sapore del mare incontra la tradizione Umbra a due passi
dallo Splendido Teatro Morlacchi, con una vista mozzafiato su Perugia...*



Via Del Verzaro, 39 - Perugia - T. 075 4651240 -  Locanda Del Morlacchi



Uno studio cinese dimostra l'importanza del minerale per il corpo umano

verde come gli spinaci, o nei broccoli, cavoli o rape, oppure nei legumi (in primis i fagioli), nella frutta secca e fresca, ma anche nel cacao e **cioccolato**.

In base alle linee **guida nutrizionali** si raccomanda per gli uomini un consumo di 300 mg al giorno e per le donne 270 mg.

(fonte: Fondazione Veronesi) ◆

LE PROPRIETÀ DEL MAGNESIO



Da uno studio cinese condotto dalla Zhejiang University e dalla Zhengzhou University, pubblicato sulla rivista **BMC Medicine**, si evince che il **magnesio**, consumato con regolarità, riduce del 26 per cento il rischio di contrarre il diabete di tipo 2, del 10 per cento il rischio di incorrere in malattie delle coronarie, del 12 per cento di essere vittima di ictus. In natura si trova nelle **verdure a foglia**



TAPPY

Il nuovo metodo di pagamento smart

Le apparenze sono quelle di un anello, ma in realtà **Tappy** è un gadget intelligente che indossato permette di **effettuare acquisti** avvicinando l'anello al PoS per il pagamento in modalità **contactless**.

Tutto ciò è possibile perché Tappy è dotato di un'antenna integrata ed è collegato a un'app dello smartphone connessa al conto bancario del cliente.

Tappy, creato da un'azienda di Hong Kong, avrà il costo di **100 dollari** ed entrerà in commercio ad **Aprile 2017**. ♦





QUATTRO SMART STATION in Umbria

Assisi

Nuovi hub intermodali per il territorio

Quelle di Perugia, Terni, Assisi e Foligno saranno le stazioni ferroviarie umbre che rientreranno nel progetto delle **600 smart station**. Oltre alle innovazioni delle strutture, il progetto prevede l'**intermodalità**.

Questo vuol dire che saranno realizzati degli **hub intermodali**, cioè stazioni dotate di terminal per i bus, parcheggi, autonoleggio, car sharing/bike sharing, ricariche per i veicoli elettrici, in grado di offrire, inoltre, **utili servizi e nuove funzioni**, dai temporary office agli

incubatori di start up. Sicuramente un passo in avanti, nell'attesa che anche Perugia venga raggiunta dall'alta velocità. ♦



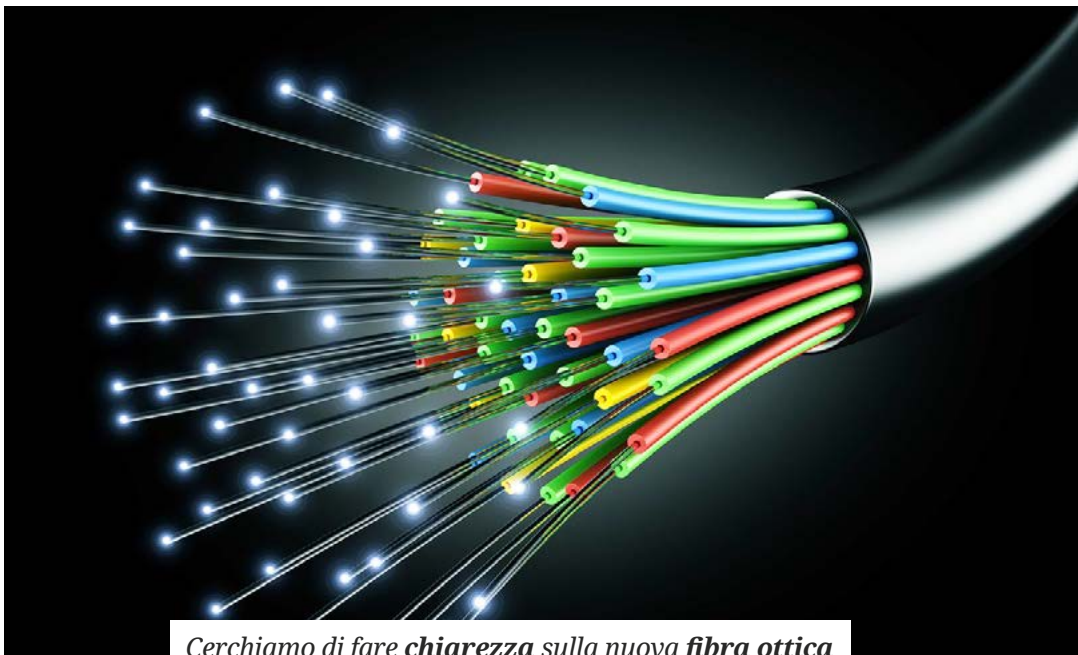
L'OSPEDALE IN UMBRIA DIVENTA SMART

Niente più lunghe file al CUP

Finalmente si potranno **evitare le lunghe e sfiancanti file al CUP**, perché componendo il **NUS** Numero Umbria Sanità **800 63 63 63**, gli umbri potranno **prenotare le visite** mediche e gli esami specialistici di cui hanno bisogno, senza la necessità di recarsi allo sportello, con codice

fiscale e numero della ricetta medica alla mano. Questo è veramente un passo avanti per la sanità umbra e soprattutto un **approccio smart** che sarà ben gradito all'utenza. Tutte le prenotazioni effettuate telefonicamente saranno **confermate via sms**, in tempo reale.

Il NUS è attivo dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 18 e oltre a prenotare, modificare o annullare gli appuntamenti, sarà possibile anche avere **informazioni** sui servizi e sulle strutture sanitarie. ♦



Cerchiamo di fare **chiarezza** sulla nuova **fibra ottica**

PERUGIA ULTRADIGITALE SPIEGATA BENE

Testo: Filippo De Fabrizio - Brano: "Back to the future" - The Outatime Orchestra

Sono mesi ormai che si parla della rivoluzione che sta **connettendo il capoluogo umbro al futuro**. Ma cosa sta succedendo veramente e come **cambierà il rapporto tra i perugini**

ed internet? Vediamo di capirlo una volta per tutte, rispondendo a qualche domanda.

Cos'è "Perugia Ultradigitale"?
Si tratta di un piano, fortemente

voluto dall'Amministrazione Comunale, grazie al quale la città vede aumentare la velocità della propria connessione a internet. Ciò significa che navigare sul web, caricare o scaricare contenuti

TUTTE LE ULTIME INFORMAZIONI UTILI PER RIMANERE CONNESSI



avanti che spalanca a Perugia le porte del futuro.

Ma chi potrà usufruire del servizio?

Tutti i cittadini che hanno una connessione ad internet. Infatti gli operatori telefonici più importanti si sono già accordati con Enel per aderire alla banda ultraveloce di Open Fiber.

E chi ha già un contratto con un operatore per la rete wifi come dovrà comportarsi?

I clienti saranno automaticamente reindirizzati alla banda ultradigitale una volta che la loro abitazione sarà raggiunta dai cavi e che gli operatori individueranno le tariffe da applicare. Alcune compagnie telefoniche hanno già lanciato offerte vantaggiose per inaugurare la nuova fibra.

Tutti gli operatori aderiranno?

Al momento le maggiori compagnie telefoniche hanno aderito al



progetto Open Fiber, compresa la Telco locale Go Internet.

Quando sarà pronta?

Entro la fine del 2017 il cablaggio completo della città, forse già a fine estate tutti i perugini saranno connessi.

Ci saranno più hotspot gratuiti in giro per la città con questo progetto? Se sì, dove?

Al momento non sono state individuate aree hotspot ma il servizio sarà implementato, inoltre una volta ultimati i lavori potrebbero essere realizzate nuove infrastrutture, ad esempio bacheche virtuali e totem touchscreen connessi ad internet e aggiornabili da remoto per tutte le informazioni utili a cittadini e turisti.

diventerà presto rapidissimo; per l'esattezza un **1 gbps (1000 Megabit al secondo)**, questa la velocità della banda ultralarga. Per esplicitare i numeri, il servizio permetterà di scaricare in cinque minuti un film in qualità Dvd. La forte volontà ha trovato terreno fertile nel **programma di Enel** per la modernizzazione della rete internet italiana: **il progetto Open Fiber**. L'obiettivo è quello di portare la fibra ottica, attualmente il modo più veloce di navigare, in città e renderla disponibile a qualsiasi operatore telefonico. Una spinta in

An abstract artwork by Stefano Bicini, featuring a complex interplay of colors including deep blues, vibrant reds, and bright yellows, all set against a textured, light-colored background. The composition is dynamic, with bold, sweeping brushstrokes and areas of intense color saturation that create a sense of movement and depth. The overall effect is one of raw, expressive energy.

DA PERUGIA A NEW YORK, PER LASCIARE **SEGNI**

STEFANO BICINI

“artista maledetto”

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Space Oddity" - David Bowie



Ricerca, innovazione, forme e materiali nuovi caratterizzano le sue opere

primi tempi non sono facili: per mantenersi e anche per evitare problemi con l'Ufficio Immigrazione, è costretto a fare di tutto, compreso il lavapiatti, ma è proprio **lavorando in un ristorante** del West Village che ha l'opportunità di conoscere personaggi influenti nel mondo dell'arte, in particolare

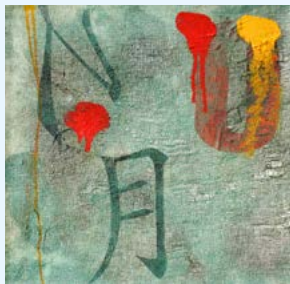
Louise Nevelson e Jasper Johns che apprezzano le sue opere e lo guidano. La sua arte colpisce anche **Henry Geldzhaler**, assessore alla Cultura di New York e critico e storico dell'arte, scopritore, tra l'altro, di Jean-Michel Basquiat: Geldzhaler in più occasioni lo invita ad esporre.

Sembra quasi un **romanzo** il racconto della **vita** del pittore **Stefano Bicini**, così come delle **narrazioni**, dei componimenti, delle vere **poesie** si celano dietro ad ogni sua opera: dipinti dall'immensa **carica espressiva**, tutta riassunta, spesso, in un **unico segno**. Segni e forme hanno origine da un lungo lavoro di sperimentazione e di ricerca, anche in relazione alla **tecnica** e ai **materiali utilizzati**, un lavoro che ha reso, per molti versi, Bicini, un innovatore e un **precursore** di stili e di strategie espressive.

Stefano Bicini nasce, nel 1957, nella frazione perugina di **Villa Pitignano** e, dopo aver frequentato l'**Accademia di Belle Arti di Perugia**, nel 1980, a 23 anni, si trasferisce a **New York**, alla ricerca di nuovi stimoli creativi e di buone opportunità. I

Ben presto Bicini riesce così a inserirsi nel giusto ambiente, ad affermarsi e ad **esporre in spazi d'arte di prestigio**, non solo a New York, ma anche a St. Louis, Madrid, Vienna, Bogotá, Friburgo. Le sue mostre riscuotono ampio consenso di critica e pubblico e quello dei primi anni Novanta è certamente il suo periodo migliore. In questi anni, anche per assecondare una più matura e impegnativa **esigenza creativa**, l'artista decide di trascorrere i mesi estivi in campagna, a Ellington, un **piccolo villaggio vicino New York**: qui acquista un piccolo terreno sul quale gli **Amish** costruiscono una **struttura di legno** che diventa una **casa-studio** bella e molto particolare. Nel 1996 ritorna in Italia per preparare due mostre alla **Rocca di Umbertide** e al **Palazzo della Penna a Perugia**. Nel 1997 realizza il **manifesto di Umbria Jazz Winter**.

Stefano BICINI: La nota del CRITICO



Dopo i **lavori austeri e geometrici** degli anni '80, sovente tendenti al monocromo, Bicini a **New York** scoprirà il **colore** e troverà

finalmente una sua dimensione stilistica. Si orienterà verso una pittura gestuale ma non violenta, dando vita a forme incisive ed estremamente raffinate, calligrammi che possono essere galassie, forme sinuose e circolari che appartengono a un remoto quanto universale alfabeto interiore.

*Il largo uso di **velature**, di **cera** e di **pigmenti puri** conferiscono alle opere un'eleganza rarefatta e delicatissima, più vicina all'arte dei maestri rinascimentali che a quella degli action painters. È forse qui il segreto di un equilibrio pressoché miracoloso, Stefano è stato il fragilissimo punto di incontro tra la grande **tradizione pittorica italiana** e quella **minimale della contemporaneità statunitense**.*

*Rientrato in Italia, le precarie condizioni di salute lo costringono a lavorare in **piccola scala**. La cultura dell'**estremo oriente**, da sempre cara a Stefano, diventa una costante di quest'ultima fase, sintetizzata in **ideogrammi** di grande forza evocativa. L'astrazione si placa lentamente in figure stilizzate, che mantengono intatta tutta la poesia delle opere del periodo americano.*

David Menghini, critico d'arte

Poco dopo la parentesi italiana, rientrato a New York, Bicini scopre di aver contratto l'Hiv e, con il tempo, **le sue condizioni di salute peggiorano**, così, dopo circa 20 anni negli Stati Uniti, l'artista decide di **rientrare in Italia**, trascorrendo di nuovo lunghi periodi nella casa di Villa Pitignano, accolto dalla **madre**, figura certamente fondamentale per lui. Adibisce la **rimessa adiacente all'abitazione** a studio e qui continua a produrre, dividendosi comunque, nonostante il suo stato di salute, tra Perugia, Bologna, Pescara, Amsterdam e Vienna. Stefano Bicini muore proprio a Vienna, il 28 ottobre del 2003, poche ore dopo il vernissage della mostra **"The thin red line"** all'Istituto Italiano di Cultura.

Nel 2004 è nata l'**Associazione Culturale Stefano Bicini**, con l'obiettivo di promuovere la sua arte. Le **opere di Bicini** si tro-



vano oggi tutte in Italia e, nella maggior parte dei casi sono raccolte nella casa di **Villa Pitignano**, un luogo molto particolare e suggestivo, soprattutto il piccolo garage che era stato adibito a studio d'arte e che, anche **dopo la morte della madre dell'artista**, sembra continuare a custodirne la memoria e lo spirito. Tuttavia quegli ambienti sono inadeguati a



ospitare le opere che, restando dove sono, rischiano anche di subire dei danni. Così l'associazione si è rivolta alla **Galleria Imago di Perugia** per avere supporto nella gestione della produzione artistica di Bicini. E sono proprio i titolari di Imago a esprimere **amarezza** per la **scarsa attenzione** che la comunità perugina, e umbra in generale, riserva a un suo importante artista: a conferma di questo, una recente proposta, avanzata all'amministrazione comunale, per l'organizzazione di una **mostra a Palazzo della Penna**, è stata respinta, e le location alternative suggerite sono considerate inadeguate dai proprietari della galleria. *"Nonostante il disinteresse verso questo grande artista – dichiarano Fabrizio e Stefania, di Imago – continueremo a fare il*



*La sua **produzione artistica** oggi è nella sua casa di **Villa Pitignano** e rischia di subire danni*

*possibile per supportare l'associazione e la famiglia di Stefano, con l'obiettivo di **promuovere la sua arte**, magari anche attraverso la realizzazione di un **piccolo museo** che custodisca le sue opere più importanti e rappresentative".*

Per Info:

IMAGO GALLERIA D'ARTE
Corso Cavour, 19 - Perugia
T. 075 5710203
www.imagogalleriadarte.com
f Imago Galleria d'Arte

Per rendere *unica*
ogni donna

ART INSIDE

Testo: La Redazione - Brano: "Stay" - U2

LA NUOVA TECNICA
DEL COLOR CONTOURING
DEI PROFESSIONISTI
DEI CAPELLI



Il **contouring** è una tecnica di colorazione che nasce nell'ambito teatrale alla fine dell'800 per rendere i volti degli attori, che a distanza erano piatti e poco naturali, più simili alla realtà. Per cui, si rimarcavano i contorni del viso per ristabilire la sua profondità. Successivamente, si afferma anche nel cinema, dove questo efficace gioco di luci e ombre veniva utilizzato per enfatizzare i tratti più caratterizzanti dei volti. Al giorno d'oggi la rappresentante

più significativa del make-up contouring è **Kim Kardashian**.

Art Inside ha adottato questa filosofia traslandola al mondo dei capelli.

Quando si parla di **hair contouring** si fa riferimento a un total - look (colore/taglio/piega) che prende forma partendo dalle caratteristiche morfologiche del viso e utilizzando i capelli per smussare, riempire, accorciare o allungare le disarmonie presenti sul volto



L'HAIR CONTOURING È L'ARTE DI VALORIZZARE LE CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL VISO ATTRAVERSO UNA CONSULENZA SPECIFICA E UN'APPLICAZIONE PERSONALIZZATA DEL COLORE

stesso e le disarmonie nei colori. L'obiettivo del color contouring è quello della ricerca dell'**ovale perfetto** senza stravolgimento di look o cambiamenti radicali. La donna presa come canone di riferimento, in quanto ovale perfetto a livello internazionale, è **Monica Bellucci**.

Esistono tante tipologie di viso (rettangolare, quadrata, a cuore, a triangolo, diamante, rotondo) e in base a questo si utilizzano nuances chiare e scure per "chiudere e aprire" dove necessita. Fronte, occhi, zigomi, naso e mento sono i punti di riferimento adottati nella



consulenza dei professionisti di Art Inside.

Una volta individuata la morfologia, suddivisi i capelli nelle aree contouring, si procede con la definizione delle combinazioni di **cromie ideali** per valorizzare il viso, modulando diversi livelli di profondità, alternando sapientemente nuances chiare e scure, è possibile correggere, riequilibrare i volumi, armonizzare le proporzioni. Nell'ottica di un total look, il servizio verrà completato con una **consulenza di make up**, adattando le tonalità giuste per impreziosire ogni viso.

Tutto questo perché **Art Inside** vuole rendere **unica ogni donna**, tirare fuori la bellezza insita in ognuna di voi, ultra-personalizzandola.

Per info:

ART INSIDE
Piazza della Repubblica , 71
Perugia
T. 075 5736435

f Art Inside Parrucchieri Italia



*Il giornalista del **Fatto Quotidiano** a Perugia per presentare il suo ultimo romanzo, "I Migliori di Noi". PM lo ha incontrato per voi*

Ph: Giancarlo Restuccia

ANDREA SCANZI

Testo: Matteo Grandi - Brano: "Occidental's Karma" - Francesco Gabbani

Mentirei se dicessi di avere un approccio neutrale nei confronti di **Andrea Scanzi**. È impresa difficile, se non impossibile, se consideri l'intervistato prima di tutto un amico. Con Andrea ci siamo conosciuti nel

lontano 2008, quando in una sera di ottobre arrivò a Perugia per presentare il suo straordinario libro sul vino "**Elogio dell'Invecchiamento**"; e a me toccava presentarlo. Intuii subito di non avere di fronte una persona comune, ma un

individuo **brillante** e un'**intelligenza vivace**. Ogni sua frase era scandita da una dialettica straordinaria e da una preparazione di ferro. Dopo la presentazione andammo a cena insieme alla **Bottega del Vino**, tanto per rimanere in tema. Al tempo

non potevamo saperlo, ma quella cena sancì l'inizio di una bella e lunga amicizia.

Al tempo non potevamo immaginare neanche quanto le nostre vite di lì a nove anni sarebbero cambiate. Oggi Andrea è molto più del **giornalista e saggista** che era quando lo conobbi. È una delle **firme** più incisive d'Italia, è un **personaggio pubblico**, è uno **scomodissimo** (e quindi amato-odiato) opinionista politico, è un intellettuale alla **Berselli**, è un **uomo di spettacolo** a tutto tondo, capace di portare in scena con la stessa disinvoltura una **trasmissione sul calcio** senza immagini di calcio su La7, è il caso di **"Futbol"**, così come **spettacoli teatrali** che registrano a ogni replica il tutto esaurito. Ne cito tre: il primo, splendido, su Gaber, un lungo monologo dal titolo **"Gaber se fosse Gaber"**; e poi gli attuali **"Il sogno di un'Italia"** un omaggio al teatro canzone portato in scena con l'amico e musicista Giulio Casale ed **"Eroi"**, altro monologo che racconta le gesta e l'eccezionalità di una galleria di campioni dello sport da **Marco Van Basten a Pietro Mennea**, passando per **Alberto Tomba e Marco Pantani**.

Penna pungente e personaggio scomodo, il suo eclettismo lo porta a svariare su infiniti fronti: politica, sport, musica, enologia, televisione e teatro. "Questo Paese ha un grande bisogno di dare etichette, dimenticando che la sola cosa che conta è la competenza"

In mezzo articoli sapidi e pungenti su **politica, musica, costume, tennis**, persino sul **whisky**. Insomma per un **Paese** che è spiazzato quando non riesce ad attribuire etichette ce n'è quanto basta per definire Scanzani un **tuttologo**. Ed è proprio da qua, da questa sgradevole definizione che qualche detrattore cerca di appiccicargli addosso, che parte la nostra chiacchierata.

Andrea, quanto ti infastidisce da uno a dieci l'accusa di tuttologia?

Mi infastidisce parecchio, anche se nel tempo ho imparato a farmi scivolare addosso molte cose. Il problema è che in Italia è inconcepibile che tu non faccia per tutta la vita la stessa cosa. Se parli di sport devi essere Pistocchi per sempre, se parli di politica devi essere grigio come i giornalisti parlamentari da tiggì. E allora quando non riescono a definirti, visto che un'etichetta va data per forza, ti danno del tuttologo. Ma in pochi capiscono

che il solo parametro di giudizio nel nostro mestiere è la competenza. E io ho l'abitudine di scrivere e parlare soltanto di quello che conosco alla perfezione. Se scrivo un articolo su Bruce Springsteen è perché ne conosco vita, morte e miracoli, se parlo di tennis è perché è lo sport che amo e che conosco di più seguendolo con passione fin da ragazzo, se scrivo di politica è perché mi informo, mi documento e so di cosa parlo. Se scrivo di Paola e Chiara... beh non ne scrivo proprio, perché non ne so niente.

Nel frattempo sei arrivato dopo numerosi saggi (di cui due sul vino e uno sui cani) e un paio di biografie al tuo secondo romanzo. Che cosa ti spinge a scrivere?

Credo che chi vive una vita a mille, stressante e incessantemente in moto da un posto all'altro, abbia bisogno a un certo punto di fermarsi a respirare e individuare una valvola di sfogo. Il mio modo per rilassarmi e rige-

nerarmi è scrivere. È quasi una necessità, oltre che un impulso creativo.

Nel tuo ultimo romanzo, "I migliori di noi", metti al centro di tutto l'amicizia, quella fra i due protagonisti, Max e Fabio, 50enni che si ritrovano in provincia dopo un brusco allontanamento. Che cos'è per te l'amicizia? E quanta fatica fai, con il tuo stile di vita, a coltivare le amicizie di sempre?

Parto dal fondo: sul fronte amicizie sono stato fortunato. Sono riuscito e riesco tutt'oggi a gestire gli amici di sempre con continuità e, soprattutto, senza perdere quel filo sottile fatto di complicità e confidenza. La cosa che mi piace è che i miei amici mi dicono le cose in faccia, con schiettezza, senza quella sorta di timore reverenziale che talvolta un personaggio noto suscita sugli estranei. Da questo punto di vista sono molto diverso dai protagonisti del mio romanzo. Che a un certo punto il fil rouge del loro rapporto lo perdono. E devono cercare, non senza fatica, di ritrovarlo.

Sei diverso dai personaggi del romanzo eppure non posso fare a meno di vedere tracce autobiografiche



"Non mi piegherò mai a un giornalismo accomodatante. Oggi ti attaccano se non ti adegui e preferisci continuare a dire quello che pensi".

disseminate un po' ovunque nel libro. Dalla città in cui è ambientato, la tua Arezzo, alla musica, dai riferimenti alla politica, passando per la passione per i cani...

Guccini diceva che ci sono due modi per raccontare se stessi. Uno è il classico testo autobiografico, l'altro è il racconto. Ma in ogni racconto c'è sempre, inevitabilmente, qualcosa di te. E credo che questo sia anche il caso di questo romanzo. Su Arezzo, poi, devo aprire una parentesi particolare. Ho

cercato di trattarla come un terzo protagonista del libro; e aver ricevuto tantissime mail di lettori che mi dicevano di essere stati ad Arezzo soltanto per ritrovare i luoghi del romanzo mi ha riempito di orgoglio. E, in un certo senso, mi fa pensare di essere riuscito a fare un buon lavoro.

Così buono che il 5 marzo scorso sei stato insignito del premio Civitas Aretii che rende annualmente onore alle personalità che con la loro opera hanno significativamente

contribuito a divulgare la conoscenza della città, del suo patrimonio artistico, della sua storia e delle sue tradizioni. E a conferirtelo è stato il sindaco Alessandro Ghinelli...

Ecco, questo riconoscimento mi ha reso doppiamente orgoglioso. Questa è l'era del *nemo profeta in patria*, e sentire così vicini l'affetto e la stima della mia città mi riempie di gioia.

A proposito di affetto e stima: le cose sul web vanno in modo decisamente diverso. E più un personaggio è in vista più viene bersagliato dai cosiddetti hater...

Ne so qualcosa, ovviamente. Una volta i social network non erano così inquinati. Ora stanno diventando irrespirabili e io, sinceramente, di ricevere insulti personali, offese gratuite e auguri di morte sono abbastanza stufo. Il web è un mezzo straordinario, ma oggi in troppi ne fanno un uso distorto che sta rovinando ogni forma di interazione. E io di interagire con certe persone non ne posso più. Dove sta scritto che bisogna relazionarsi con tutti? Forse è arrivato il momento di sfatare il mito dell'interazione e del web che avvicina le persone. Io voglio tenerle lontane le

persone. Come gli intellettuali di una volta, intoccabili e inavvicinabili. E sto iniziando a prendere i miei provvedimenti. Nessuno può più scrivere sulla mia bacheca FB, ma al limite si possono commentare i miei post, entro pochissimo in Twitter e in linea di massima vivo con molta freddezza il mio rapporto con i social media. Troppo odio sta avvelenando la rete.

Secondo da te questo odio da che cosa è generato?

Da un modo di fare politica sbagliato in cui i politici per primi si trasformano in ultras; dalla difficoltà di accettare l'idea che il giornalista possa avere delle opinioni ed esprimerle in modo diretto e graffiante. Dalla convinzione che chi non la pensa come te sia in malafede. Oggi le persone preferiscono un giornalismo placebo di stampo democristiano che non fa incazzare ma non fa nemmeno pensare. Io ho scelto la seconda strada. E allora, sì, capita che taluni mi attacchino. Ma ho il privilegio di dire e scrivere sempre quello che penso e di farlo in buona fede.



Toglimi un'ultima curiosità: hai detto che stai sottraendo tempo hai social, ultimamente. Come lo impieghi?

Sto aprendo gli occhi. Ho riscoperto il valore del tempo e lo sto dedicando alle persone a cui tengo. Le stesse a cui lo toglievo per rispondere a un commento di troppo o per vedere se e quanto stava crescendo la mia pagina Facebook. Alla fine la scelta di allontanarmi da un rapporto troppo morboso con il web mi sta facendo riscoprire il valore del tempo e il modo giusto per impiegarlo.



CEREALI POVERI E GRANO SARACENO

POSTATO DAL DOTT. GIULIO LATTANZI

Dall'**antichità** non solo possiamo trovare miracolosi prodotti naturali con proprietà fitoterapiche indiscutibili, ma anche **principi nutrizionali non alterati e genuini** tali da permettere un miglioramento della qualità di vita. Oggi è infatti fondamentale la **qualità del cibo** che si assume.

Ad esempio i **grani antichi** altro non sono che varietà del passato rimaste autentiche e originali, ovvero che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa e sono quindi un prodotto più sano e

genuino, anche perché meno ricco di **glutine**. I celiaci invece, così come non possono consumare grano moderno, non possono neppure inserire grani antichi nella propria alimentazione tranne il **Grano Nero o Grano Saraceno** (*Polygonum fagopyrum*) che occupa un posto importante tra i cereali poveri.

Il grano saraceno, a dispetto del nome, è in realtà un non-grano perché non è un cereale, **è privo di glutine** e per questo motivo molto conosciuto tra i celiaci, mentre in generale non è molto diffuso pur essendo un alimento

ad alto contenuto. Il grano saraceno apporta diversi vantaggi al nostro organismo: è amico dei vasi sanguigni, **migliora la circolazione del sangue** molto utile per chi soffre di emorroidi e vene varicose; contribuisce a ridurre il colesterolo cattivo (LDL), aiuta a regolare i valori pressori e le oscillazioni della glicemia, previene il diabete e l'obesità, ha un basso indice glicemico e ne stabilizza i livelli. Contribuisce infine alla salute del **colon** soprattutto in quei pazienti affetti da disturbi in questo tratto intestinale.

Il grano saraceno contiene un glucoside denominato **rutina**, un composto fitochimico che **tonifica le pareti dei vasi capillari** riducendo il rischio di emorragie nelle persone affette da ipertensione e migliorando la microcircolazione nelle persone con insufficienza venosa cronica. Le foglie di grano saraceno essiccate, da usare per infusione, vengono commercializzate in Europa sotto il marchio "Fagorutin." Si è rilevato che una proteina del grano saraceno si lega saldamente al colesterolo. Sono in corso studi sul suo uso per ridurre il colesterolo plasmatico nei soggetti che presentano iperlipidemia.

Il grano saraceno vanta notevoli **proprietà nutrizionali**: contiene mediamente l'80% di carboidrati, dal 13 al 15% di proteine che contengono tutti gli aminoacidi essenziali e quelli solforati, a differenza del frumento; è molto **ricco di minerali** tra cui spiccano il ferro, lo zinco, calcio, rame, magnesio, fosforo e molto potassio nonché selenio e molte vitamine del gruppo B. Il frutto di questa pianta ha un alto potere nutritivo in quanto contiene gli otto aminoacidi essenziali che il nostro corpo non è in grado di sintetizzare. Dai fiori della pianta del grano saraceno le api producono un miele dal colore molto scuro e molto saporito.

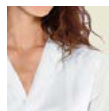
www.farmacialefornaci.it

In commercio si possono trovare la **farina di grano saraceno**, ingrediente base della famosa polenta taragna e dei pizzoccheri valtellinesi, o il prodotto integro, in chicchi. In entrambi i casi è consigliabile acquistarlo confezionato, mai sfuso, perché si deteriora facilmente a contatto con l'aria. Per conservarlo al meglio va chiuso ermeticamente dopo l'apertura.

Il grano saraceno va innanzitutto lavato in acqua fredda, poi scolato e tostato velocemente, dopodiché bollito in acqua calda salata per almeno venti minuti.

È ottimo con le verdure e con i legumi, sia nelle zuppe che nelle insalate. L'ideale è mescolarlo con altri **cereali**, ad esempio cotto assieme all'avena può diventare una ricca prima colazione; la farina, specialmente assieme a quella di mais, ha largo impiego nelle preparazioni di pane e pasta.

SCOPRI IL NOSTRO BLOG!



Resta sempre aggiornato con offerte, nuovi prodotti e notizie utili per la tua salute.

Blog: farmacialefornaci.wordpress.com

E-mail: farmacialefornaci@gmail.com

Telefono: 075.8749453

 **farmacia le fornaci**

 **farmacia fornaci**

UBERTO CANTARELLI *SPOSI*

Consigli di stile
per il giorno del sì.

*Mezzo tight nei toni del blu.
Corneliani*





*Abito ampio
con bustino in pizzo rebrodè
e gonna in tulle.*
Max Chaoul

UC
SPOSI

UBERTO CANTARELLI
Corso Vannucci, 45 - Perugia
Tel. 075.57.25.315
info@ubertocantarelli.com
www.ubertocantarelli.com

MINIMETRÒ CENTRO COMMERCIALE DIFFUSO

Testo: La Redazione - Brano: "Funiculi Funiculà" - Mario Lanza

E SE L'AMATO-ODIATO BRUCOMELA FOSSE ANALIZZATO ATTRAVERSO LE ATTIVITÀ COMMERCIALI CHE RUOTANO ATTRAVERSO LE STAZIONI? È LA CHIAVE DI LETTURA CHE ABBIAMO DATO NELLE PAGINE CHE SEGUONO: DA **PIAN DI MASSIANO** AL **PINCETTO**, PASSANDO PER **CORTONESE**, **MADONNA ALTA**, **FONTIVEGGE**, **CASE BRUCIATE** E **CUPA**, ECCO NEGOZI, LOCALI, STUDI PROFESSIONALI E LABORATORI ARTIGIANALI CHE RENDONO UNICO QUESTO TRACCIATO

Sul **minimetrò** in questi anni si è detto tutto e il contrario di tutto. Si sono scatenate polemiche sulla sua **utilità** e sui suoi **costi**, ma di fatto si è continuato a piangere sul latte versato. Ormai la **funicolare rossa**, o "**brucomela**" come la chiamano affettuosamente (?) i perugini è entrata a tutti gli effetti nel tessuto della città. Ed è una realtà con cui **convivere** e da **valorizzare** il più possibile. Le pagine che seguono



PERCORSO MINIMETRÒ

cercano di andare proprio in questa direzione. Immaginando il minimetrò come un grande **centro commerciale diffuso**, ci siamo soffermati, fermata dopo fermata, sul meglio della **proposta** offerta in ogni **singola zona**. Come se ci trovassimo nelle diverse aree di un grande **shopping center** di qualità. Ha preso forma un percorso originale e intrigante, declinato fra **moda, sapori, musica, bellezza** e **qualificate professionalità**.



TERMINAL PIAN DI MASSIANO



CORTONESE



MADONNA ALTA



FONTIVEGGE



CASE BRUCIATE



CUPA



TERMINAL PINCETTO



PIAN DI MASSIANO

IN & OUTLET



MODA FEMMINILE AL TERMINAL DEL MINIMETRÒ

Uno spazio tutto dedicato **alla donna** quello di **In & Outlet**, il negozio in Piazzale Umbria Jazz. Tanti marchi disponibili a **prezzi sempre scontati**.

Un **outlet tutto l'anno**, dove i capi d'abbigliamento, scelti con gusto e cura, hanno sempre il giusto prezzo.

Lo stile incontra il risparmio negli **80 metri quadrati** del locale che dà spazio a **look diversi, sempre di tendenza e al passo con i tempi**. **In & Outlet** offre la possibilità di essere in voga senza che il portafoglio ne risenta troppo.

Uno **shopping** senza tanti pensieri dunque, che crede nella qualità come suo tratto distintivo. Per essere "in" conviene proprio farsi un giro in questo outlet.

Per info: Piazzale Umbria Jazz, 1 / Perugia
T. 075 5008597



PIAN DI MASSIANO

LA PASTASCIUTTA



DOVE PUOI SCEGLIERE IL TUO PRIMO PREFERITO E IL SUGO DA ABBINARCI

L'idea di poter scegliere **sia il tipo di pasta che il condimento desiderato** nasce dalla volontà di offrire nuove possibilità ai clienti de **La Pastasciutta**.

Oltre **venti tipi** tra tortelli, tagliatelle, gnocchi e tanti altri primi piatti con l'opportunità di decidere, giornalmente, fino a **sette sughi da abbinare**. Una formula vincente che ha portato nei nuovi locali molti clienti: studenti, lavoratori e turisti. **Specialità umbre**, con prodotti rigorosamente provenienti dalla regione, si affiancano a **piatti tipici di altre parti d'Italia** con un'accurata scelta delle materie prime, sposando **la filosofia della stagionalità**. A completare il pranzo si possono **gustare antipasti, contorni e dolci**, tutti di **produzione propria**.

La Pastasciutta, grazie anche all'ampia possibilità di parcheggio, è il posto ideale per un pranzo, da asporto o seduti tra i tavoli del nuovissimo locale, alla scoperta di nuovi sapori.

Per info: Piazza Umbria Jazz, 1 / Perugia
T. 075 5000311 / lapastasciuttasnc@libero.it

Il nuovo volto del

PIAN DI MASSIANO



BAR TENDER



GLI AMBIENTI DEL LOCALE OSPITERANNO, A BREVE, LA SCUOLA DA BARMAN, FESTE E SERATE

Mauro Mandarinò, e il **Sabato Live** con cover band importanti e seguite. Negli spazi adiacenti a quelli del Tender, e che oggi ospitano la scuola da barman, si trasferirà invece l'attività di **bar** diurno che sarà affiancato da una vera **enoteca**: in quegli ambienti si potrà dunque fare colazione o gustare **ricchi pranzi a buffet** e **sfiziosi aperitivi** in presenza tra l'altro di un **sommelier** che racconterà le bottiglie di vino aperte per l'occasione.

Una piccola rivoluzione attende dunque il Bar Tender, che si sdoppia nella versione **Day** e in quella **Night**, per garantire ai clienti la qualità e il divertimento di sempre, ma moltiplicati per due.

Per info:

BAR TENDER
Piazza Umbria Jazz, 1 - Perugia
T. 3408904286

f Bar Tender



Il **Bar Tender**, punto di riferimento nella zona di Pian di Massiano e non solo, cambia volto e rivoluziona la sua identità. A breve gli ambienti del locale andranno infatti a ospitare la vicina **scuola da barman "BarTender Stars"** e, nel fine settimana, le ormai tradizionali e attesissime **serate**, in particolare il **Venerdì Delight**, con i dj Michele Caraffini e Marco Farfanelli e il vocalista



CACAO



**TUTTO CIÒ CHE SERVE
PER LA BELLEZZA, IL BENESSERE
E LA CURA DEL CORPO**

all'avanguardia per il **dimagrimento** e la **tonificazione** a strumenti in grado di eliminare i peli in eccesso, come il laser al diodo o luce pulsata.

Grazie ad uno **staff di professionisti**, sempre aggiornate e alla continua ricerca di tecnologie e soluzioni nuove, il centro è in grado di offrire sempre i migliori trattamenti.

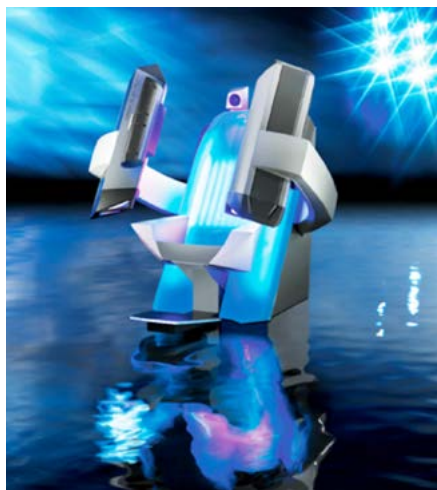
Un **team di onicotecniche** specializzate

e professionali si prendono cura di mani e piedi: trattamenti di **nail art**, ricostruzione unghie, allungamento e smalto semi-permanente vengono realizzati con estrema attenzione e **massima igiene** utilizzando esclusivamente prodotti di eccellenza.

Anche il **make-up**, da un anno a questa parte, ha preso piede all'interno

“Amare sé stessi è l'inizio di una lunga storia d'amore. E noi ne facciamo una vera e propria **missione**, perché ognuno ha bisogno di un luogo dove sentirsi sereni per **riscoprire la propria bellezza**”. Così **Lorella Vetturini**, titolare del **centro estetico e solarium Cacao**, racconta il lavoro suo e dei suoi collaboratori.

Cacao, con il suo ambiente piacevole e rilassante, vuole portare nelle giornate dei suoi clienti qualche momento di **relax** e di spensieratezza, insieme alla voglia di amarsi un po' di più che passa anche dall'attenzione e dalla **cura per se stessi** e per il proprio aspetto. Da Cacao si può trovare tutto quello di cui si ha bisogno per sentirsi al meglio: dai macchinari



del centro, con un brand di assoluto successo come **MakeUp Forever** e i make-up artist di Cacao che sono sempre a disposizione delle clienti, sia per le esigenze più semplici che per trucchi più elaborati e **da sposa**. Oltre a un valido team di professionisti della bellezza, il centro estetico offre inoltre un servizio **solarium all'avanguardia** grazie ai macchinari, tutti a marchio **Ergoline**, e alla massima attenzione



all'igiene di lettini abbronzanti, docce solari ed esafacciali.

"Da cacao sosteniamo che ogni persona sia unica – continua Lorella - ecco perché cerchiamo di andare incontro alle esigenze dei nostri clienti con **trattamenti e pacchetti personalizzati** e creati su misura. E un marchio all'interno del nostro centro, emblema di qualità, come Comfort zone ci rende ancora più convinti e soddisfatti del nostro operato, per il rispetto e la cura dei nostri clienti e anche per l'attenzione nei confronti dell'ambiente".

Per info:

CACAO
Piazza Umbria Jazz, 22 - Perugia
T. 075 5002894

M. 393 8000600

f CACAO PERUGIA

@ CACAO PERUGIA



TROLLBEADS

THE ORIGINAL SINCE 1976



*Perchè la tua storia
è una favola da raccontare...*



bartoccini
gioielleria
1964

P.ZZA UMBRIA JAZZ, 1 - CENTRO METROPOLIS

PERUGIA

TEL. 0755-011253

La tradizione del **laboratorio artigianale**
e le **ultime novità** dei marchi più trendy

BARTOCCINI GIOIELLERIE

PIAN DI MASSIANO



M

NON SOLO DIAMANTI

lavorazione delle pietre e della **progettazione e realizzazione di monili** sulla base delle richieste dei clienti. Il punto vendita di Pian di Massiano è inoltre aperto anche a un **target più giovane e smart**, sempre a caccia di novità e **ultime tendenze**. Tra i marchi trattati ci sono infatti **Trollbeads, Rue Des Mille**, con il suo argento rosé di gran moda, **UNode50, Rebecca, Tom Hope** e i suoi famosi bracciali con l'ancora e gli orologi **Cluse**, che hanno raggiunto il successo prima sui social e tra i fashion blogger e poi nel grande pubblico.

Bartoccini Gioiellerie è dunque una realtà **storica e dinamica** allo stesso tempo, il posto giusto per scegliere un gioiello per le occasioni più importanti, ma anche per gli appassionati di una **jewelry più trendy** e giovanile.

Per info:

BARTOCCINI GIOIELLERIE
Piazza Umbria Jazz, 1 - Perugia
T. 075 5011253
www.bartoccini.it

f Bartoccini Gioiellerie

La gioielleria Bartoccini di Pian di Massiano è aperta dal **2008** e porta avanti, insieme agli altri sei punti vendita Bartoccini presenti in Umbria, una tradizione di **oltre 50 anni**. La sede storica è quella di **San Sisto** che, dal **1964**, è un punto di riferimento per gli acquisti di gioielli e in particolare di **diamanti**, con un **laboratorio** interno gestito da **maestri orafi**, tra i quali **Fidela Bartoccini**, che si occupano anche della



Per tutti gli appassionati di calcio

PIAN DI MASSIANO



A.C. PERUGIA CALCIO MUSEO

110 ANNI DI STORIA BIANCOROSSA



del tifo biancorosso, la mitica **Curva Nord**, una sala in cui poter assistere alla proiezione di video esclusivi, una sala centrale in cui si racconta anche attraverso reperti, la storia dell'A.C. Perugia Calcio dalle sue origini ai tempi moderni.

L'A.C. Perugia Calcio Museo è stato inaugurato dalla società del presidente biancorosso Massimiliano Santopadre il 7 luglio 2016. Si tratta di uno spazio pensato per tutti i **tifosi biancorossi** e dedicato agli **appassionati di calcio** di tutto il mondo. Un percorso **emozionale** e d'intrattenimento, un luogo unico in cui ripercorrere oltre **110 anni di gloriosa storia dell'A.C. Perugia**, dai

momenti di successo a quelli meno positivi, raccontati attraverso rari cimeli storici, video esclusivi e un vasto archivio fotografico visionabile attraverso i monitor presenti in tutti i locali del museo.

Il museo è composto da una corte d'ingresso interna sulla quale campeggia un **meraviglioso murales**, una sala interamente dedicata al cuore

Per info:

A.C. PERUGIA CALCIO MUSEO
Viale Pietro Conti Snc - Perugia
(ingresso Stadio R. Curi)
Orari: Tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 19.30 - ingresso gratuito
T. 075 5001191
ilmuseodelperugia@acperugiaccalcio.it
f AC Perugia Calcio Museo
[@acperugiaccalcio museo](https://www.instagram.com/acperugiaccalcio museo)



STADIUM CAFÉ

Prima di accedere al museo o al termine della visita, si può godere di un'area ristoro aperta al pubblico dalle 7 alle 20.

L'occasione perfetta per un **buon caffè**, un **aperitivo** o un pasto leggero, immersi nel mondo biancorosso.

Orari Stadium Café:

Tutti i giorni dalle ore 7 alle ore 20.

A.C. PERUGIA STORE

Lo **store dell'A.C. Perugia** è accessibile direttamente dal museo, al suo interno si trovano i migliori prodotti del **merchandising ufficiale del club**, dalle maglie da gara all'abbigliamento tecnico e tanti altri accessori griffati A.C. Perugia Calcio.

Orari Store:

*Lunedì dalle ore 15.30 alle ore 19.30
dal Martedì al Sabato dalle ore 10 alle ore 13 e dalle 15.30 alle 19.30.*



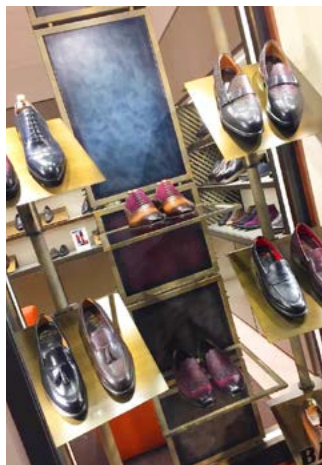
"Il bello abiterà sempre nei particolari"

CORTONESE



MAPA ARCHITETTI ASSOCIATI

PER UN APPROCCIO DIRETTO
E SEMPLICE AL MONDO DEL DESIGN



Uno **studio di architettura** dinamico e contemporaneo, nato dalla volontà di proporre un approccio diretto e facilmente comprensibile al mondo del **design**. Questo è **Mapa Architetti Associati**, una realtà che ha al suo attivo **collaborazioni internazionali** con aziende e privati, in continuo aggiornamento di forme, metodi e materiali: questo è il *fil rouge* che unisce un'esperienza quindicennale e certamente poliedrica.

Mapa è uno studio, per sua stessa natura, sempre aperto a **nuovi stimoli e sfide**, nell'ottica di una società che, come il design, cambia faccia e propone soluzioni in **continuo divenire**.

Il cardine intorno a cui ruota il lavoro dei professionisti che operano al suo interno rimane il convincimento che **"il bello abiterà sempre nei particolari"** e che un buon lavoro non prescinde da questo assunto.

Per info:

MAPA ARCHITETTIASSOCIATI®
Strada Trasimeno Ovest, 5 - Perugia
T. 075 5011381

info@mapa-architetti.com
www.mapa-architetti.com

f MapaArchitettiasociati

Quando il **buongiorno** si vede dal **mattino**

CORTONESE



BRAND & BREAKFAST DI MICHELE FIORONI

**UN NETWORK DI PROFESSIONISTI
E APPASSIONATI PER LA CRESCITA
DELLA TUA IMPRESA**



Negli ultimi anni abbiamo assistito a un cambiamento strutturale dei momenti di **acquisto** e di **consumo**. Queste nuove dinamiche impongono alle aziende dell'industria e a quelle della distribuzione di ripensarsi per riuscire ad adattarsi alla mutevolezza e ai cicli di vita sempre più brevi, caratteristiche distintive dell'attuale contesto socio-economico.

Brand & Breakfast è un network di professionisti appassionati con una profonda conoscenza del mondo del **retail** e del **branding** maturata in anni di esperienza nel settore. Metodo di lavoro e rigore accademico sono alla base, ma senza ricadere in una semplice applicazione di uno schema precostituito, Brand & Breakfast è in grado di individuare le peculiarità dell'impresa e dell'imprenditore,

cucendo un vestito sugli stessi, nel rispetto del modello di *family business* che è il cardine del tessuto economico locale e nazionale. Oggi per competere sui mercati è necessario individuare i propri punti di forza e costruirvi intorno, la propria **strategia competitiva**, guidati da professionisti esperti e appassionati.

Proprio in virtù dell'esperienza e della passione lo studio è in grado di supportare l'impresa e l'imprenditore in tutte le fasi e per **ogni esigenza**, a partire dalla fase creativa e strategica per passare poi solo in seguito a quella esecutiva del processo lavorativo... perché il buongiorno si vede dal mattino.

Per info:

BRAND & BREAKFAST
Strada Trasimeno Ovest, 5 - Perugia
T. 075 5153121
www.brandandbreakfast.com

Uno studio di odontoiatria d'eccellenza
grazie all'esperienza di Francesco Ferrari

CORTONESE



STUDIO FERRARI

**MANTENERE UN APPROCCIO
ETICO ALLA PROFESSIONE
ODONTOIATRICA**



Foto di Brainleaf

“La conoscenza, le capacità e la qualità dei materiali – spiega l'odontoiatra – sono certamente fondamentali, ma, parlando di **salute**, sono elementi che dovrebbero essere scontati, fare del proprio meglio ritengo sia, in qualsiasi professione, un dovere imprescindibile. È proprio partendo da questo presupposto che diviene

“Mantenere, nonostante le sempre più diffuse tendenze volte a trasformare persino una manovra terapeutica in una mera attività di vendita, un approccio **etico** all'odontoiatria credo sia il vero plus del nostro studio. La nostra filosofia prevede semplicemente di **fare nella bocca dei nostri pazienti quello che faremmo nella nostra**”.

Così **Francesco Ferrari** descrive la sua attività, di recente apertura in una nuova sede a Perugia, che segue la filosofia assorbita nei 20 anni di esperienza maturata, in modo particolare nel campo della parodontologia e dell'estetica, nel rinomato **Studio Ricci di Firenze** in cui ancora oggi opera, insieme al suo “mentore”, **Giano Ricci** e ai figli **Andrea** e **Caterina**.

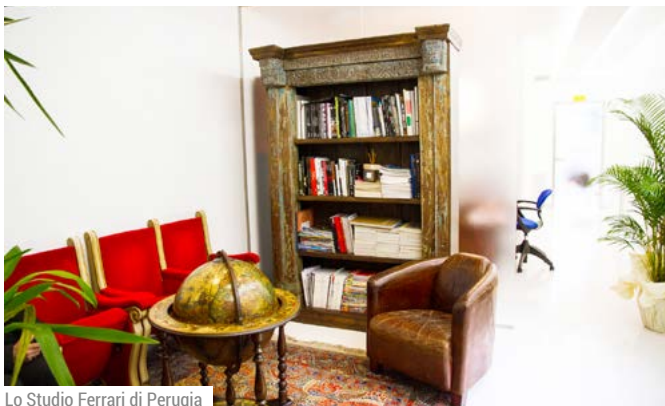
di importanza essenziale, nella scelta tra le molteplici possibilità terapeutiche che oggi l'odontoiatria offre, soddisfare l'obiettivo terapeutico fondamentale che ci siamo dati: **ottenere il miglior risultato estetico e funzionale mantenendo la dentatura naturale del paziente e optando più possibile per terapie poco invasive e molto conservative**”.



Lo staff dello Studio Ricci

Un approccio che ha portato Francesco Ferrari e il suo staff ad ottenere la **fiducia** soprattutto dei pazienti che apprezzano un piano terapeutico che preveda il minor numero possibile di

appuntamento, l'utilizzo di **materiali e tecniche di avanguardia** ed un rapporto interpersonale attento, ravvicinato e sereno anche nei casi più complessi.



Lo Studio Ferrari di Perugia



Palazzo Capponi all'Annunziata, sede dello Studio Ricci di Firenze

“L’alta **competenza** di chi opera nello studio – commenta Ferrari – l’alta qualità e l’avanzamento tecnologico dei **macchinari** a disposizione, come il microscopio operativo, di cui facciamo uso quotidianamente, sono certamente dei fattori fondamentali, ma ciò che desideriamo ci differisca, ancor più degli strumenti, vogliamo che siano le competenze, il tempo che dedichiamo al **continuo aggiornamento** professionale e i criteri che regolano scelte e decisioni nella formulazione di un piano di terapia corretto, sia dal punto di vista professionale che umano”.

Per info:

FERRARI ODONTOIATRIA
Strada Trasimeno Ovest, 5 - Perugia
T. 075 5178809 - 331 3000400
STUDIO RICCI FIRENZE
Palazzo Capponi
Via Gino Capponi, 26 - Firenze
T. 055 2479471
www.studioriccifirenze.it
f Studio Ricci Firenze

Il luogo in cui **ogni prodotto**
è un **inno** alla migliore tradizione

MENCHETTI

CORTONESE



**GRANI ANTICHI E LUNGHE LIEVITAZIONI
PER SODDISFARE LA VOGLIA DI BUONO
A TUTTE LE ORE DEL GIORNO**



La storia della famiglia **Menchetti** parte negli anni trenta del secolo scorso. Uno dei tanti esempi di **operosità, ingegno** e spirito di sacrificio di piccole imprese familiari che crescendo, hanno fatto crescere anche il nostro Paese. Sullo sfondo una grande storia innanzitutto di **unione familiare**. Prima Santi Menchetti e la sua famiglia di origine, poi la storia continua con i figli Corrado e

Marco, con sempre a fianco Santina Basagni moglie, mamma e pilastro dell'azienda.

La riconquista da parte dell'individuo di ritmi più lenti che favoriscano la **quiete**, la **riflessione**, la **creatività**, lo svago, questo è l'**obiettivo di ogni locale Menchetti**, ricreare un'atmosfera contemporanea, dove però ogni prodotto è un inno alla migliore

tradizione. Così si parte dalla riscoperta dei **grani antichi** e dalle **lunghe lievitazioni** con lievito naturale, per arrivare all'utilizzo d'ingredienti che rispettino la stagionalità e le eccellenze di ciascun territorio.

A ogni ora del giorno c'è un prodotto pensato per soddisfare la voglia di buono. Ogni momento della giornata è quello giusto per allietare il palato, dalla colazione al dopo cena, nel rispetto dei tempi e delle stagioni. Non c'è ricorrenza poi, che non si possa celebrare con un prodotto Menchetti, e così durante il periodo di Pasqua è possibile trovare dalle tradizionali **Colombe** realizzate artigianalmente a eleganti **Uova di cioccolato**, oltre a tutte le specialità che la tradizione porta sulle tavole delle famiglie italiane.

Per info:

MENCHETTI

Strada Trasimeno Ovest, 7 - Perugia

T. 075 5009617

www.menchetti.it



CORTONESE

MIPATRINI



UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER APPASSIONATI DI MUSICA E COLLEZIONISTI

Dal 1962, **Mipatrini** è uno tra i più specializzati negozi di musica in Italia, famoso soprattutto per l'immenso catalogo di CD e LP che spazia tra tutti i generi musicali, con pezzi oramai introvabili, **fuori catalogo in tutto il mondo**.

Il negozio ha accompagnato la passione per la musica dei perugini fin dalla prima apertura, in via della Viola, grazie all'iniziativa della **famiglia Mipatrini**. Più avanti sono state aperte le sedi di Piazza IV Novembre, Corso Vannucci e via Trasimeno Ovest, fino ad arrivare oggi ad un'unica localizzazione, davanti alla **Stazione Cortonese del Minimetropolitana**. Tra le **chicche** che si possono trovare da Mipatrini ci sono inoltre i **vinili**, ma anche **strumenti musicali** e **accessori** che l'esperienza dei titolari permette di selezionare sulla base del migliore rapporto qualità-prezzo.

Per info: Strada Trasimeno Ovest, 7-A / Perugia
T. 075 500 2362 / **f** Mipatrini Musica



CORTONESE

BANDITO



IL NEGOZIO CHE CONIUGA UN'ANIMA CLASSICA E UNA PIÙ GIOVANE E SPORTIVA

Un grande store per **solo uomo**, di ben **700 mq**, che punta molto anche sulle collezioni **Sposo** e **Cerimonia uomo** con anche una **sartoria interna** per offrire un ulteriore servizio. Il punto vendita **Bandito** della zona **Stadio**, in perfetta sintonia con l'identità del resto del gruppo **Bandito-Paris Ricci**, offre un'ampissima scelta tra **brand diversi** per accontentare una clientela il più trasversale possibile.

Un negozio in cui **padre e figlio** possono fare **shopping** insieme, pur avendo gusti ed esigenze differenti, il **Bandito** è un posto che tiene insieme **anime diverse**, una **classica** e una più **giovane e sportiva**, che non entrano tuttavia in conflitto tra di loro, ma che invece si arricchiscono a vicenda, creando anche delle belle **contaminazioni**.

Per info: Strada Trasimeno Ovest, 3 - Perugia / T. 075 5721618
f Il Bandito / **ig** Bandito Perugia

Una **selezione di brand** all'insegna di eleganza, **stile** e ricercatezza

CORTONESE



STILE GIOIELLO



NON SOLO GIOIELLERIA, MA ANCHE LABORATORIO ORAFO, PER REGALARE O REGALARSI GRANDI E PICCOLE GIOIE

di gioielli di altissima qualità, ma anche Wdg (World Diamond Group), Ricci Gioielli, Pontevecchi, Savoia, Artlinea, Pesavento, Tous Italia. Molto ampia è anche la scelta di **orologi** tra i quali Citizen, Daniel Wellington, Henry London, Hoops, Ice Watch, Philip Watch, Vagary, Garmin, Watchmaker Milano e Rolex secondo polo.



Stile Gioiello, grazie all'idea di due cugini appassionati di monili, Fabrizio e Stefano, opera a Perugia, in zona Cortonese, dal 1991, sia come **gioielleria** che come **laboratorio orafa**. Il laboratorio crea gioielli di alta qualità anche su commissione, selezionando con cura e professionalità materiali e pietre preziose. La gioielleria è rivenditore ufficiale **Pandora** e alla sua attività

si è recentemente aggiunto un secondo punto vendita aperto in via Fani, nel **centro di Perugia**, che è il primo Shop in Shop Pandora in Umbria, esclusivista della richiestissima collezione Essence. **Eleganza, stile e ricercatezza** contraddistinguono Stile Gioiello che tratta anche altri importanti brand come **Recarlo**, espressione dell'antica tradizione orafa valenciana e sinonimo

Da Stile Gioiello è anche possibile trovare **oggetti originali e trendy**, le ultime mode destinate a una clientela più **giovane**. La gioielleria è inoltre specializzata nella vendita di **diamanti certificati** e di **perle**, in particolare australiane, tahitiane, giapponesi e di acqua dolce: insomma il posto giusto per chi vuole donare o donarsi **grandi o piccole gioie**.

Per info:

STILE GIOIELLO
Strada Trasimeno Ovest, 7 - Perugia
T. 075 5847450
www.stilegioiello.com
f Stile Gioiello

Trattamenti, colorazioni e tagli di tendenza
per **donna, uomo e bambino**

MADONNA ALTA



TULIMÁ PARRUCCHIERI

DALL'ESPERIENZA DI MARTA E LAURA,
IL BENESSERE DI CUTE E CAPELLI



Trattamenti rigeneranti, tagli di tendenza per donna, uomo e bambino, colorazioni, messe in piega e **acconciature originali e sofisticate**: tutto questo è **Tulimá Parrucchieri** che si prende cura dei capelli dei suoi clienti, dando sempre quel tocco in più che fa la differenza.

Tulimá Parrucchieri è un **fidelity point** che segue corsi di formazione presso l'accademia **Tagliati x il Successo** e nasce, dopo anni di lavoro insieme, dall'iniziativa e dall'esperienza di **Marta e Laura** che puntano innanzitutto

alla **salute** e al **benessere** della cute e del capello, proponendo **consulenze** e trattamenti mirati.

Il salone è specializzato in tecniche di colorazione, in particolare **colpi di sole, ruffle** (una nuova tecnica di colorazione 100% made in Italy che permette di ottenere un colore sfumato e luminoso e che elimina lo stress da ricrescita), **meches**, ma anche in acconciature da **sposa** e pettinature per eventi speciali. Poi ci sono i trattamenti: il **rigenerante**, l'anticrespo, il **lisciante**, l'arricciante, quello alla **cheratina**, quelli **specifici per la cute**

e le **extension** per capelli corti. **Screen** e **Nubeà** sono i marchi di eccellenza dei prodotti utilizzati: professionali e di alta qualità, proteggono e nutrono il capello.

E Tulimá si occupa anche del benessere e dell'aspetto delle **mani**, per rendere le sue clienti curate e perfette davvero in ogni dettaglio.

Per info:

TULIMÁ PARRUCCHIERI
Via Cortonese, 42 – Perugia
T. 075 501 0238
www.tulimaparrucchieriiperugia.it
f Tulimá Parrucchieri

Prodotti di alto livello

LORETI ARREDAMENTI

FONTIVEGGE



IL MEGLIO DEL DESIGN MODERNO

La storia continua, perché negli anni '70 Sandro e Giulio, figli di Loreto Loreti, fanno il loro ingresso in azienda, proseguendo con successo, quella che era l'attività del padre. Siamo nel 1988 e a Perugia, nel centro direzionale Fontivegge progettato da Aldo Rossi, prende vita la **Loreti Due Arredamenti**, il primo monomarca di **Poltrona Frau**. Poltrona Frau Loreti è il primo centro Frau d'Italia, dove è presente tutta la collezione dell'azienda. Col tempo, lo store di Campello sul Clitunno viene ampliato fino a raggiungere gli attuali 5000 mq.

Proprio per il **prestigio** acquisito in tutti questi anni d'impegno e lavoro, **Loreti Arredamenti** ha collaborato con i più rinomati **studi di architettura** d'Italia, un esempio fra tutti quello di **Ripa di Meana – Salvatici** impreziosendo con i suoi mobili l'elegante **Villa Montesca** a Città di Castello.

Loreti Arredamenti ha una storia che affonda le radici nel lontano 1946, quando un giovane commerciante, **Loreti Loreto**, rientrato da 5 anni di prigionia in Russia, fonda il suo primo negozio a Pissignano di Campello sul Clitunno. Fin da subito si decise di proporre prodotti di alto

livello e di design, infatti già dal 1960 erano presenti prodotti di **Poltrona Frau**, marchio leader nel settore. Ma non solo Poltrona Frau, anche marchi come Molteni, Knoll, Vitra, Flou, Rimadesio, Driade, Minotti, Zanotta, Gervasoni, tutte aziende prestigiose del panorama internazionale.



Inoltre, in collaborazione con il Comune di Perugia, ha arredato la prestigiosa **Sala dei Notari** utilizzando sedute Poltrona Frau, mentre insieme alla Provincia di Perugia si è occupata dell'arredamento di **Villa Umbra** a Pila.

Impegno e serietà per il lavoro sono le caratteristiche principali e le chiavi del successo della *Loreti Arredamenti*, che ogni giorno mette a disposizione la propria **esperienza e dedizione** per trovare le soluzioni atte a soddisfare tutti i clienti, puntando sulla **progettazione** e sulla **proposta**.

CHE COSA TROVATE DA LORETI ARREDAMENTI

• **Mobili da cucina** quali Dada, Ernesto Meda, Whirlpool, Franke, Foster,

Miele, Siemens, Gaggenau.

• **Spazi da ufficio** razionali, eleganti e prestigiosi con arredi prodotti da Poltrona Frau, Unifor, Sedus, Vitra, Cappellini, Thonet, Arcadia, Vaghi, Concept, Knoll.

• **Illuminazione** dove è leader indiscusso nella Regione Umbria con aziende come Flos, Artemide, Guzzini, Fontana Arte, Ingo Maurer.

LORETI ARREDAMENTI PER IL SOCIALE

Loreti Arredamenti non si occupa solo di vendita, ma è anche rivolta al sociale. La **Fondazione Giulio Loreti Onlus**, senza scopo di lucro, insieme all'ospedale San Raffaele del Monte Tabor di Milano, sostiene le spese per visite specialistiche a favore di malati con patologie gravi. Inoltre nel 2010



la stessa Onlus, in collaborazione con il Centro per la Pace Assisi Onlus e **Regione Umbria**, ha realizzato, nel villaggio di Oluko in Uganda, un reparto di maternità, dove poter assicurare l'assistenza alle donne nel momento del parto.

Per info:

LORETI ARREDAMENTI
Via Mario Angeloni, 65
T. 075 5008984
www.loretiarredamenti.it

Una realtà giovane e polifunzionale

FONTIVEGGE



TABACCHERIA 18



IN VENDITA I BIGLIETTI PER I CONCERTI DI CAPOSSELA, BRUNORI SAS, RANIERI, GIORGIA E ZARRILLO E PER GLI INTERNAZIONALI DI TENNIS DI ROMA



GIORGIA

Molto più di una semplice tabaccheria, **Tabaccheria 18** offre, oltre a sigari e sigarette e a un'ampissima scelta di **giornali** e **riviste**, la possibilità di pagare **bollettini**, incassare **voucher Inps** o fare **bonifici** fino a un massimo di 250 euro. C'è inoltre il **centro scommesse** targato **Better**, ma soprattutto l'esclusiva regionale sulla vendita dei biglietti delle partite della **Juventus**.

Tabaccheria 18 è anche rivenditore di biglietti **Ticketone** e **Lis Ticket** ed

è quindi il posto giusto per trovare i biglietti di importanti concerti che si terranno nei prossimi mesi: **Vinicio Capossela** il 18 marzo al Lyrick di Asisi, **Brunori Sas** il 25 marzo all'After-life Live Club di Perugia, **Massimo Ranieri** il 29 marzo di nuovo al Lyrick, **Giorgia** il 12 aprile al Pala Evangelisti, **Michele Zarrillo** il 29 aprile ancora al Lyrick. In vendita anche i biglietti per gli **Internazionali di Tennis di Roma**.

Tabaccheria 18 è dunque una **realtà giovane e dinamica**, proprio come i

suoi gestori, Federico, Maria Angela e Nicola: un vero punto di riferimento per prodotti e servizi in zona Fontivegge, ma anche un'attività **smart** e molto **social**, seguitissima in particolare su **Facebook**.

Per info:

TABACCHERIA 18
Via Mario Angeloni, 42 - Perugia
T. 075 505 2036
f Tabaccheria 18



CASE BRUCIATE

TOSTI TOTAL BEAUTY



IN UN SALONE STORICO, TRATTAMENTI INNOVATIVI PER IL CAPELLO

Salone di bellezza a conduzione familiare, **Tosti Total Beauty**, dal 1973, è garanzia di benessere e cura del capello, trattamenti e colorazioni naturali, tendenze di moda. Il **Degradé Joelle** è una delle ultime novità introdotte: rivoluzionaria tecnica di **colorazione verticale**, una tra le meno invasive, permette di schiarire, scurire o coprire i capelli bianchi ed elimina **l'incubo della ricrescita**, donando **capelli corposi e lucenti**, con nuove sfumature che non alterano il colore di base.

Altro punto di forza del salone è l'innovativo **infoltimento con capelli naturali** realizzato in collaborazione con l'azienda austriaca **Hairdreams**: il **metodo MicroLinea** è adatto per ridonare volume ai capelli indeboliti, che cadono o che si spezzano facilmente. Il risultato è del tutto naturale e non si distingue dal proprio capello.

Per info: Via Raniero Gigliarelli, 71 / Perugia
T. 075 5007346 - 339 2010262 /  Tosti Total Beauty



CASE BRUCIATE

ENOTECA BOCCI



VINO, DISTILLATI, BIRRE ARTIGIANALI E PRODOTTI GASTRONOMICI E DOLCIARI

L'Enoteca Bocci di Case Bruciate è storicamente garanzia di **qualità**, non solo per quanto riguarda i vini, ma anche **distillati, champagne, liquori e birre artigianali**, frutto di un'attenta selezione dei migliori prodotti italiani ed esteri, curata dal titolare, Roberto Bocci. All'attività di Case Bruciate, ormai da qualche tempo, si è affiancata una seconda **Enoteca Bocci**, a **Ellera**, ed entrambe sono il posto giusto per gli amanti del buon bere, ma anche del buon mangiare, grazie alla presenza di tanti **prodotti artigianali, gastronomici e dolciari**. Presso i due punti vendita si possono trovare anche **confezioni regalo** e si può usufruire del servizio di spedizione e **consegna a domicilio**. In questo periodo dell'anno tra i prodotti più richiesti ci sono le **colombe** e le **uova di Pasqua**, in tante varianti e sempre all'insegna dell'alta qualità.

Per info: Via Case Bruciate 9-11 / Perugia / T. 075 5007770
www.bocciroberto.com /  Enoteca Bocci Roberto Case Bruciate



PISCINA PELLINI



NUOTO E SPORT NEL CUORE DELLA CITTÀ

La **Piscina Pellini**, dopo una ristrutturazione che ha contribuito alla sua modernizzazione è in funzione, nella nuova veste, dal **giugno del 2004**. La struttura è dotata di **due vasche**: quella grande da **25 metri** con 8 corsie dotate di blocchi di partenza è omologata dalla Federazione Italiana Nuoto per svolgimento di **manifestazioni sportive** natatorie a **livello nazionale**. Le dimensioni della **vasca piccola** sono invece **6x15**. Intorno alle vasche è presente uno spazio con **attrezzature didattiche** per lo svolgimento delle attività. La copertura della zona vasche è realizzata con un **tetto in legno** lamellare composto da 6 campate scorrevoli che ne consentono l'apertura per metà. La struttura di copertura della vasca è completata da ampie vetrate che offrono un vista a **360° sull'esterno**.

Per info: Via Arturo Checchi, 4 / Perugia
T. 075 57258069 / *amatorinuoto.it*



TOMMI BAR



COLAZIONI, APERITIVI E BUONUMORE H24

I Tommi Bar è uno di quei locali che a Perugia fa rima con cult. Luogo di **ritrovo storico** dei perugini, attraverso quest'angolo di città sono passate e cresciute generazioni di perugini. Oggi il bar Tommi è cresciuto, si è fatto più bello e ha continuato a incrementare una proposta di qualità, declinata fra **ottime birre**, distillati, cocktail, **snack** di livello e caffetteria. Da segnalare all'ora di pranzo alcuni snack che nel tempo sono diventati di culto: i panini fatti in casa, **celebre toast** del Tommi e l'altrettanto famosa **Pa-squalina**. Ma anche il **dopo cena** è vivace al Tommi grazie alle serate del **giovedì**, con **dj CHISKEE** in consolle e quelle del **venerdì**, in cui si alternano alcuni dj del territorio. In questa zona di città e, per la precisione, in corrispondenza della **fermata Cupa** il Tommi è un piccolo grande baluardo, una cattedrale nel deserto che però merita sempre una **visita**, un **passaggio** e un **assaggio**.

Per info: Via Arturo Checchi / Perugia / T. 075 5720899



PINCETTO

BORRI EGIDIO HAIR



UN PROFESSIONISTA DELLA BELLEZZA

“La nostra energia è la fusione tra realtà e creatività”. È questa l'idea su cui si fonda l'attività di **Egidio Borri, hair stylist** e fondatore di un marchio con numerosi saloni, tra Toscana e Umbria, tre dei quali a Perugia. Il suo approccio alla professione mette insieme **l'esperienza** e il **talento**, viene definito una sorta di **“folletto della bellezza”** che si sente felice e soddisfatto se con il suo tocco può migliorare il lato estetico dei suoi interlocutori. Eclettico, esuberante, iperdinamico e instancabile, Egidio Borri convoglia ogni suo pensiero, gesto ed istante nella creazione di **immagini assolute** ed uniche. Da molti anni è inoltre stilista per **Wella** e testimonial dell'azienda ed è anche tra le menti dietro al progetto **Il Simposio Firenze** che vuole offrire formazione in ambito di hair styling, stimolando il continuo **aggiornamento** e la **creatività**.

Per info: Via Oberdan, 9 / Perugia

T. 075 5729969 / www.egidioborri.com

f Atelier Egidio Borri Perugia / Donatella Pelliccia



PINCETTO

LIVING CAFÈ



LO SPAZIO GIOVANE DEL RISTORANTE DEL SOLE

Il Living Café è il **bar** del **Ristorante del Sole**, con cui condivide l'affaccio su Perugia con panorama mozzafiato. Vicinissimo al Terminal Pincetto, può essere vissuto sia negli spazi interni che sulla **terrazza** esterna, quando il clima lo permette.

Il Living Café è il posto giusto per un'ottima **colazione** o per un **pranzo** veloce, una cioccolata calda, un tè o una tisana e anche un **aperitivo** sfizioso, grazie in particolare alla formula **dell'happy hour**, appuntamento fisso dalle 19 in poi, e anche per una bibita o un **cocktail** serale. È presente un'ampia **selezione** di vini e distillati. I sapori dei cibi sono ottimi, le materie prime di alta qualità, secondo la tradizione del Ristorante del Sole.

Per info: Via Rupe, 1 / Perugia / T. 075 5735031

ristorantesole.com / **f** Living Cafe



NEXT OPENING
APRIL 2017

C R U D O

— G U S T O N A T U R A L E —



CORSO VANNUCCI, 72 - PERUGIA - WWW.CRUDO.PERUGIA.IT



PINCETTO

LUBYLU



UNO STORE LOW PRICE NEL CENTRO DI PERUGIA

LubyLu, lo si potrebbe definire un **market d'abbigliamento**, interamente dedicato alla **moda femminile**. Un posto fresco e vivace, in cui la qualità del prodotto si coniuga alla convenienza di un **prezzo popolare**, accessibile a tutti. In questo shop, si potranno trovare **capi di ottima fattura** in saldo tutto l'anno, grazie anche alla partnership con *Lunatic*, noto marchio perugino, che fornisce il negozio di stock delle passate collezioni e rimanenze di campionario.

LubyLu è uno store **Low Price**, in cui sbizzarrirsi nella ricerca di vere e proprie occasioni, tra vecchie collezioni e nuovi arrivi, tenendo conto anche dell'**ottimo rapporto qualità prezzo**. Presto ci si accorgerà che la ricerca andrà spesso a buon fine.

Per info: Via Oberdan, 49 - Perugia / T. 347 1656695

f LubyLu



PINCETTO

DESIRÉE PARRUCCHIERI



UN SALONE DI BELLEZZA NEL CENTRO STORICO DI PERUGIA

Apochi passi dalla fermata del minimetro **Pincetto**, sorge l'accogliente salone di parrucchieria di **Desirée Proietti**. Dopo la grande formazione presso l'**Accademia per Parrucchieri** a Firenze, e dopo tanta gavetta nei backstage di sfilate di moda e abiti da sposa, Desirée ha dato vita, con la passione e la professionalità che la contraddistinguono, a questo **salone di bellezza** nel centro storico di Perugia. Desirée è un vero talento nelle **colorazioni**, predisposizione dovuta all'amore per l'**estetica**, alla formazione presso l'Istituto d'Arte di Perugia e ovviamente, all'esperienza maturata nel campo dell'**hair style**. Professionalità ed estrema **attenzione verso i clienti**, sono le caratteristiche principali di **Desirée Parrucchieri**, piccolo gioiello nel cuore pulsante della città.

Per info: Via Oberdan, 51 / Perugia / T. 075 5722812

f Desirée Parrucchieri

LA NOSTRA MISSIONE È LA BELLEZZA



c e n t r i e s t e t i c i

DIMAGRIMENTO



da così

a così

EPILAZIONE



cera

laser

NAILS



gel

*semi
permanente*

SOLARIUM



doccia

lettino

ECO BIO DERMO COSMESI



natur

bio

I me Centri Estetici

Via della Pallotta, 4/6 - Perugia | Tel. 075.34619 | Mob. 344.2373071 | www.i-me.it



I Me Centri Estetici



UNA REALTÀ GIOVANE E DINAMICA
PER TANTI **TARGET DIVERSI**

PARIS RICCI E BANDITO

Vestire bene, a Perugia

*Testo: Isabella Zaffarami
Brano: "Walk of life" - Dire Straits*

Il gruppo composto dai **cinque negozi** di abbigliamento **Paris Ricci e Bandito**, con una storia iniziata circa **50 anni fa**, è garanzia di **eleganza**, qualità e di una **scelta ampissima** per una **clientela estremamente diversificata**. Paris Ricci, i tre Bandito e lo **Stock House** di San Sisto sono realtà diverse, pensate per **stili, esigenze** e tipi di clientela differenti, ma accomunate da uno **spirito innovativo e dinamico**, incarnato da uno **staff molto giovane**, composto da **25 collaboratori** fortemente motivati, sempre aggiornati sulle nuove tendenze e al passo con i tempi.

PARIS RICCI



L.B.M. 1911

Luigi Bianchi Mantova
Sartoria

paris ricci
Cerimonia

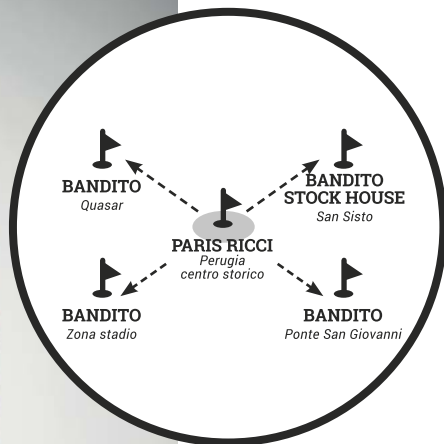
Paris Ricci, in centro storico, è da sempre sinonimo di **eleganza** e contenitore di **prime linee prestigiose**.

Tra i marchi più richiesti **Stone Island** e le sneakers **Golden Goose**. Paris Ricci, ma anche il punto vendita **Bandito** della zona **Stadio** trattano inoltre con successo collezioni sia **Sposo** che **Cerimonia** uomo, presente

sia in centro che allo stadio, potendo contare, nel caso del **Bandito**, anche su una **sartoria interna** che si occupa delle modifiche ai capi.

Il gruppo Paris Ricci e Bandito, trattando complessivamente circa **100 brand**, è in grado di vestire una clientela ampissima e molto differenziata, sia per

esigenze e gusti che per **taglie**, coprendo dalle piccole alle forti: un motivo di orgoglio per i titolari che amano essere **trasversali**, anche in questo. E a breve la rete **Paris Ricci-Bandito** si amplierà con un nuovo negozio, questa volta **online**: l'**e-commerce** aziendale sta infatti per essere inaugurato in modo da essere ancora più vicini alla clientela e



offrire un servizio in più. Con le stesse finalità, sta passando inoltre l'introduzione dell'**orario continuato**, già adottato nei punti vendita della zona Stadio e del Quasar e che a breve sarà esteso anche agli altri.

Il gruppo Paris Ricci e Bandito conferma e accresce dunque il suo essere **punto di riferimento**, a Perugia e non solo, per il **vestire bene e di qualità**, unendo un'importante storia e tradizione alla capacità di rinnovarsi, aggiornarsi ed essere sempre **"all'ultima moda"**.

**Cinque punti vendita
e un e-commerce
in arrivo**





PARIS RICCI

Corso Vannucci 33/35
Perugia
T. 075 572 8410
www.parisricci.it

 Paris Ricci Perugia
 Paris Ricci Perugia

BANDITO zona stadio

*Sartoria e streetstyle convivono
in 700mq*
Strada Trasimeno Ovest, 3
Perugia
T. 075 5721618

BANDITO Quasar

*Gusto Bandito ma con dei prezzi
accattivanti*
Via Capitini, 8
Corciano - Perugia
T. 075 5182419

BANDITO Ponte San Giovanni

*Uomo e donna convivono in un ne-
gozio accogliente e molto fornito*
Via Manzoni, 420
P.S. Giovanni - Perugia
T. 075 398060

 Il Bandito
 Bandito Perugia

BANDITO STOCK HOUSE

Via T. Albinoni, 62
Perugia
T. 075 5182419





Un **nuovo brand** di moda
per **valorizzare** l'artigianato e il **made in Umbria**

NATURAL ROUGH

Testo: Isabella Zoffarani – Brano: "Natural Blues" – Moby



Ogni capo è unico e trattato in modo particolare, con l'obiettivo di mantenerne tutta l'autenticità e la naturalezza

L'attenzione per la **qualità dei tessuti**, per l'**artigianalità delle lavorazioni**, per la **naturalità dei capi**: sono questi gli elementi fondamentali che caratterizzano **Natural Rough**. Il nuovo

brand di abbigliamento ha tra i suoi ideatori il perugino **Philippo Gifford** che ha lavorato per anni nel mondo della moda e vuole proporre un nuovo stile e soprattutto una **nuova filosofia nel vestire**.



PERUGIA NEL CUORE



Un primo step per l'avvio del progetto ha riguardato **Perugia** dove è stato realizzato lo **shooting fotografico**, a cura di **Ario Lockey**, per il lancio del brand di cui alcune immagini sono pubblicate su queste pagine. Un lavoro svolto grazie anche alla collaborazione di **giovani professionisti** della zona: il Capoluogo umbro avrà infatti un ruolo importante nella crescita di Natural Rough e il suo territorio e le sue risorse, umane e non solo, sono tra quelli che il marchio punta a coinvolgere e valorizzare. In particolare, nella realizzazione dello shooting è stata coinvolta la **stylist Elena Giorgelli**, perugina che vive a Londra dove ha lavorato e lavora tuttora per importanti case di moda.

A contribuire al lavoro sono state anche **Marta Nardoni, make-up artist** 21enne perugina e **Belen Cadena, make-up artist e par-rucchiera**, anche lei 21enne ecuadoregna, ma che vive a Perugia da molti anni. E dal cuore dell'Umbria parte anche la comunicazione di Natural Rough: a occuparsene in prima persona è **Karen Righi**, insieme ad un collettivo di **creativi** tutti perugini.

Ogni capo delle collezioni Natural Rough è **unico** perché **realizzato a mano**. I materiali utilizzati, tutti di altissima qualità, vengono selezionati attraverso

un'approfondita opera di ricerca e sono trattati con tecniche antiche. L'obiettivo è che il **tessuto** sia meno lavorato possibile, per mantenere tutta la sua autenticità

e naturalezza. Natural Rough non è tuttavia solo un brand di moda, ma è anche un **progetto più ampio** che ha tra i suoi obiettivi quello di promuovere l'artigianato di qualità. L'idea è quella di sostenere **piccole comunità di artigiani** presenti in vari Paesi del mondo, comprando da loro le materie necessarie e commissionando anche la produzione di capi.

L'aspetto spirituale, la **connessione con la natura** e la vicinanza con gli artigiani, quindi le storie di ognuno, per Natural Rough sono motivo di forza e aspetto fondamentale nella creazione dei capi.



NATURAL ROUGH

Per info:

NATURAL ROUGH
www.naturalrough.it

f Natural Rough

@ NATURALROUGH



BARBER SHOP

CAPELLI DA MATTI

Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Hypnotised" - Coldplay

Foto: Amedeo Martorelli





Il barbiere di una volta di Mattia Rossi

Capelli da Mattia è una piccola realtà umbra di successo. Si potrebbe definire un Barber Shop, ma se ci si entra in contatto, si capisce subito che Capelli da Mattia è anche una filosofia. Così, proprio per scoprire il mood che c'è dietro, abbiamo fatto due chiacchiere con il titolare di questa barberia, **Mattia Rossi**.

Mattia, la prima cosa che mi ha colpito cercando informazioni su *Capelli da Mattia*, è stata l'immagine del profilo Facebook, perché comprende una didascalia che recita "Il barbiere di una volta". Esattamente che cosa intendi con questa frase?

Semplice, noi lavoriamo proprio "come una volta". Il nostro non è solo un negozio in cui poter tagliarsi i capelli o sistemarsi la barba. La nostra filosofia affonda le radici

nel passato. Dal barbiere gli uomini leggono il giornale, parlano di calcio, di donne o di motori. Insomma, un luogo totalmente declinato al maschile, un posto in cui si può staccare la spina, svagarsi e divertirsi.

Mattia, qual è il tuo il background?

Io nasco come parrucchiere classico, sia per donne che per uomini ma acquisendo sempre più esperienza nel campo, mi sono reso conto che la mia vocazione e la mia passione mi portavano a lavorare meglio lo style maschile. Così, nel 2012 ho deciso di aprire la mia prima barberia. L'anno successivo, poi, è esplosa la moda delle barbe che in un certo senso è stata la nostra fortuna, infatti dopo tre anni dalla prima apertura abbiamo avuto la necessità di ingrandirci e di aprire quello che è il nostro attuale salone.



A Magione una **barberia vecchio stile,
ma dal sapore **contemporaneo****



Si può dire che la barba non è più solo un *trend*, ma un vero e proprio uso e costume dei tempi che corrono?

Esatto. La barba ormai è entrata prepotentemente nell'immaginario collettivo. E noi, avendo fatto da subito nostra questa moda ormai consolidata, possiamo definirci i primi che hanno reso la cura della barba uno dei "cavalli di battaglia" di questo lavoro.

Descrivici un po' questo "cavallo di battaglia"?

Il nostro è un trattamento attento e particolare. Infatti, è quello che ha arricchito la nostra fama e che ci ha resi riconoscibili rispetto ai nostri competitor. Noi usiamo solo prodotti specifici per la barba: shampoo, balsamo, maschere, persino spazzole, che la rendono morbida, non ispida e piacevole al tatto.



E per i clienti che invece vogliono radersi?

Anche quello della rasatura è un trattamento attento e curato, infatti ci ispiriamo al passato, a quello che un tempo facevano i barbieri. Iniziamo sempre passando un po' di crema idratante sul viso, poggiamo poi un panno caldo sulla pelle che serve ad aprire i pori e a rendere l'epidermide più morbida e pronta per la rasatura, insaponiamo, poi pelo e contropelo, appoggiamo nuovamente il panno caldo sul viso, e concludiamo con il Flôid, uno dei migliori after shave in circolazione.

Se dovessi chiederti dove risiede l'unicità del tuo negozio,

che cosa ci diresti?

Oltre ai trattamenti che ti ho descritto prima, sicuramente ci impegniamo per far sentire i nostri clienti a loro agio, trascinandoli in un clima familiare e informale. Nel frigorifero anni '50 che ho in negozio, ci sono sempre bibite fresche pronte per essere bevute durante gli aperitivi che spesso improvvisiamo a negozio. Noi vogliamo garantire ai nostri clienti un luogo in cui svagarsi, rilassarsi e sentirsi a casa. Un posto in cui non si vede l'ora di tornare.

Per info:

Corso Marchesi 16 - Magione (PG)
T. 3299862660

f Capelli da Matti





È il momento di essere te stesso.



RIO

Nuova Kia Rio. Your time. Your rules.

È difficile non rimanere colpiti dalla nuova Kia Rio: una vettura compatta, ma dall'incredibile spaziosità. Linee dinamiche e distintive fanno di Rio un'auto dal fascino irresistibile. Le dotazioni per il comfort e l'equipaggiamento ad alto contenuto tecnologico renderanno ogni viaggio un'esperienza di puro piacere. In più, grazie agli esclusivi sistemi di assistenza alla guida, potrai sempre metterti al volante in totale tranquillità.

Scoprla in Concessionaria.



Iscriviti a:

MyKia

Limitazioni garanzia*

*Garanzia 7 anni o 150.000 km escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batterie (2 anni chilometraggio illimitato), conducente (NCC): 7 anni o 150.000 km, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.

Consumo combinato (l/100 km) da 3,5 a 4,8. Emissioni CO₂ (g/km) da 92 a 109. La foto è inserita a titolo indicativo di riferimento.

Vieni a scoprire la tua Nuova Kia Rio da:

CENTRALCAR S.P.A.



The Power to Surprise

sistemi audio, video, navigazione (3 anni/100.000 km). Taxi o vetture destinate al noleggio con



FOCUS SU UNA **PROFESSIONE**
ANCORA **POCO DIFFUSA** IN UMBRIA

STEFANO BARZAGNA **SBpm**

IL PROPERTY MANAGER:
COSA FA E DI CHE COSA SI OCCUPA

Testo: La Redazione – Brano: "Something Just Like This" – The Chainsmokers

Ci sono nuove professioni che si affacciano in Umbria: frutto di esperienze decennali in un settore come quello immobiliare, capaci di coglierne le esigenze e trasformare le criticità in soluzioni. Avvicinarsi alla professione del **Property Manager**, significa rimettere in discussione le proprie convinzioni in materia, accettando che chi ruota intorno al **mondo immobiliare** non sia soltanto un venditore ma possa essere una figura professionale con delle competenze specifiche. È il caso di **Stefano Barzagna**, sangue umbro e

passaporto svizzero, che dopo aver operato per **16 anni** come direttore amministrativo di una holding che si occupa di turismo internazionale di lusso, ha deciso di sviluppare il settore in proprio, mettendosi a disposizione di chi deve mettere a frutto i propri investimenti immobiliari.

Abbiamo pertanto cercato di capire in modo semplice e diretto, smitizzando qualche luogo comune, di che cosa si occupi e quali siano i compiti di un *Property Manager*. E lo abbiamo fatto attraverso dei flash.



SBpm segue le proprietà immobiliari di valore con l'obiettivo di restituire il giusto posizionamento e qualificare la redditività. Ottiene questo risultato riorganizzando e riposizionando gli immobili che gestisce. Più Valore alle cose che oggi Valgono più che mai.



Gestendo il complesso delle attività tecniche, della

burocrazia e delle fasi gestionali che sono inerenti alla proprietà, **SBpm** risponde tempestivamente alle esigenze dei clienti fornendo un'assistenza specifica e personalizzata.



Stefano Barzagna, coordina un team di professionisti del settore, grazie ai quali SBpm progetta, pianifica e gestisce il patrimonio immobiliare, affiancando il cliente in una singola azione o lungo tutto

il percorso: individuazione dell'asset (acquisto o vendita), Due Diligence, posizionamento dell'Asset, business plan, realizzazione e messa in opera del progetto, manutenzione, gestione delle tasse e della fiscalità.



I clienti si devono godere soltanto i lati positivi della loro proprietà. Grazie a servizi esclusivi, possono delegare (e controllare allo stesso tempo) il

processo dell'operazione senza doverne subire le seccature collaterali.

Per info:

SBpm
STEFANO
BARZAGNA
PROPERTY
MANAGEMENT
Via Gregorovius, 22
Perugia
Via di San Niccolò, 47r
Firenze
T. 340 5187574
www.sbpmm.it



Business Campus | innovazioneterziario.it

*Corsi avanzati
nel Web/Digital*

Innovation

BUSINESS CAMPUS



Innovazione
Terziario



ASSINTEL
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
IMPRESE ICT



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROFESSIONI

Sei un'azienda?
Entra a far parte
del mondo **Business Campus!**

Per informazioni e contatti : 075 38889234
businesscampus@innovazioneeterziario.it

*Vuoi diventare un professionista
dell'Information and Communications Technology?*
Abbiamo il Master che fa per te.
In formula part time e formula week end.

CONTATTACI SUBITO: businesscampus@innovazioneeterziario.it

Iter Innovazione Terziario - Via Montecorneo, 45 - 06126 Montebello - Perugia
Tel. 075.51.84.91 - iter@innovazioneeterziario.it - www.innovazioneeterziario.it



INNOVAZIONETERZIARIO



ITERFORMAZIONE



INNOVAZIONETERZIARIO



*I tanti volti del **pane** raccontati dalla rinomata famiglia Faffa*

IL FORNAIO **FAFFA**

UNA **STORIA D'ECCELLENZA** DAL 1851

Testo: La Redazione - Brano: "Sunday Morning" - Maroon 5

Una storia di **pane** e non solo, quella del **Forno Faffa**, che riempie le tavole dei suoi clienti dal **1851**, tanto da essere stata nominata **Impresa Storica d'Italia**. Per raccontarla tuttavia non si può che partire proprio dal pane che viene prodotto in una ventina di tipologie diverse. Per fare alcuni esempi ci sono il **Pane del Contadino**, il **Pane Casarec-**

cio Umbro, il **Rustichello**, il **Pane Integrale 100%**, il **Pan Nociato**, i **Grissini** stirati a mano, le **Freselle** e i **Trucoli**, composti di pane raffermo tostato e ottimi per vellutate, zuppe di verdure o di pesce, insalate e anche per la prima colazione, nel latte con un filo di miele o cioccolato. Ci sono poi i **dolci**, a partire dai **Tozzetti**, che sono più friabili e delicati dei vicini Cantucci

toscani, nei gusti alle mandorle, all'anice e quelli **Etruschi**, ci sono le **Ciambelline all'anice**, le Fave dei Morti, gli **Amaretti**, le **Pinoccate** e il **Torciglione**.

Vincenzo Faffa è stato il fondatore dell'attività, nel 1851, a **Ponte Valle Ceppi** di Perugia: una data che è stata incisa su di un architrave che poi è stato posizionato sul

forno a legna, proprio per ricordare quel che c'era quando tutto ebbe inizio. Una storia lunga sette generazioni nel corso delle quali i fornai Faffa - Luigi, poi Aurelio, Enzo e Luigi - hanno tramandato una **tradizione fatta di artigianalità** e di rispetto per quel **"come si faceva un tempo"** che, ancora oggi, costituisce l'ingrediente segreto che fa la differenza. I prodotti Faffa nascono da un impasto realizzato con **lievito naturale di pasta madre** e con **farine di grano tenero umbro** e integrale macinate a pietra. L'impasto viene lavorato come si faceva una volta, **a mano**, e cotto nell'antico forno a legna, alimentato da fascine di piante della macchia mediterranea, che oltre a garantire una cottura lenta, conferiscono ai prodotti una straordinaria **fragranza e freschezza** e ne esaltano il sapore, restituendo quello unico dei tempi nei quali il pane era il re indiscusso di ogni tavola.

E la tradizione Faffa ha un valore tale da meritare non solo il centro della tavola, ma anche la libreria: nel **2015, Valentina Faffa**, attuale proprietaria insieme alla sorella Elisa, ha scritto e pubblicato il libro **"L'antico sapore del pane"**, ricettario in cui non solo si racconta la storia e la tradizione di famiglia e di questo bene così prezioso, ma si spiega anche con quanta facilità da questo si possono ricavare numerosi e semplici utilizzi.

In queste settimane il forno Faffa è alle prese con un'altra tradizione:



quella pasquale tipica di Perugia e dell'Umbria che fa sfornare delle prelibatezze tipiche come la **Torta di Pasqua al formaggio**, impastata come una volta con il lievito madre, l'olio extravergine di oliva e con formaggi italiani di altissima qualità e ben stagionati, la **Torta Dolce Pasquale** e la **Ciaramicola**,

che insieme al **Torcolo di San Costanzo**, è un dolce tipico e identitario della città di Perugia.

Il Forno Faffa è in grado di unire magistralmente anche tradizione e innovazione, aprendosi a gustose **sperimentazioni** come quella nata dalla collaborazione con il birrifico artigianale "Birra Flea" da cui è nato il **"Sigaro alla Birra"**, un biscotto friabile e leggero, connubio perfetto e goloso tra farina macinata a pietra e Birra Flea, su note di gocce di cioccolato, cannella e buccia di arancia candita.

Per info:

FAFFA DAL 1851 IL FORNAIO
Via Gramsci, 7/9/11
Ponte Valleceppi - Perugia
T. 075 6920122
www.faffailfornaio.it

f Faffa dal 1851 Il Fornaio



**Ti serve un
medico?**

#sempre in salute

**Cerchi un trattamento
specifico?**

#sempre giovani



**Hai bisogno di
rimetterti in forma?**

#sempre in forma



**Vuoi rifarti
il look?**

#sempre belli



Scarica l'App!



MiPIACY

e scopri le proposte esclusive!



Disponibile su
Google play

mipiacy.it



Disponibile su
App Store

NOTIZIE UTILI MA NON INDISPENSABILI

LAGHETTO DI PIAN DI MASSIANO: OPERAZIONE NUTRIA

✕ ✕ ✕

Sono troppe e si riproducono troppo velocemente, al punto che la colonia di **nutrie** che sguaZZa intorno al **laghetto del percorso verde di Pian di Massiano** negli ultimi anni si è addirittura triplicata. Troppo secondo l'Enpa e l'Istituto per la Ricerca Ambientale.

È scattato così il **piano di emergenza**: ovvero un'immediata e non procrastinabile campagna di **sterilizzazione**. Le nutrie, come è noto, sono animali prolifici. Ma i responsabili della decisione garantiscono che gli interventi non causeranno danni o **stress** agli animali. I quali saranno prelevati e sterilizzati all'interno di un'**ambulanza veterinaria** sul posto.



TUTTE LE CURIOSITÀ SU "LA LA LAND"

✕ ✕ ✕

Sono tante le **curiosità** sulla realizzazione di La La Land, il capolavoro che ha appena fatto incetta di **Oscar**. Per esempio **Emma Stone** e **Ryan Gosling** non erano prime scelte: furono coinvolti in un secondo momento, dopo che non andarono in porto i contatti con **Emma Watson** e **Miles Teller**. E ancora: le scene dei **casting fallimentari** di **Mia** sono ispirate a esperienze realmente vissute da Emma Stone.

Nell'incredibile **piano sequenza iniziale** sono stati impiegati **100 ballerini** e si è girato con una temperatura di **38 gradi**. L'intera coreografia era stata pianificata su un fedele **plastico con auto in miniatura**.

Il **budget** iniziale del film era di appena **1 milio-**





si possono cogliere citazioni esplicite a: **West Side Story, Casablanca, Gioventù Bruciata, Balla con Me, Les Parapluies de Cherbourg, Saranno Famosi, Un americano a Parigi, Ballando sotto la pioggia, Cenerentola a Parigi e Moulin Rouge.**

ne. Ma è presto salito a 29.

Infine nella pellicola, che omaggia i più **grandi musical di tutti i tempi,**

I CONTROLLI DI SICUREZZA AEROPORTUALI ENTRANO NELLA FANTASCIENZA



Benvenuti nel **futuro**. Presto la procedura del **check-in** in aeroporto si farà più snella e **hi-tech** grazie alle tecnologie per il **riconoscimento facciale**. La sperimentazione è già in corso in alcuni dei maggiori hub europei. Sono le regole di un mondo iper-controllato. Anche se definirla “**sicurezza**” suona decisamente più confortante.

Negli **Usa** qualcosa del genere già esiste: in 20 aeroporti americani, compresi il **La**



Guardia e il **JFK** di New York, sono presenti speciali cabine che scansionano le **impronte digitali** o le **iridi** dei passeggeri, con i sistemi di **screening biometrico**. Per i viaggiatori i cui parametri biometrici siano già stati memorizzati, grazie al **sistema Tsa Pre Check**, i tempi di attesa scendono notevolmente e non è più necessario togliersi le scarpe, inserire i contenitori di liquidi in sacchetti di plastica o levarsi la cintura.

Le tecnologie testate all'aeroporto **Charles De Gaulle** di **Parigi** prevedranno invece uno **screening totale del volto**: un metodo che oltre a ridurre le attese renderà più approfonditi i controlli. Anche all'aeroporto di **Schiphol**, di **Amsterdam**, la compagnia di bandiera **Klm** ha in corso una sperimentazione di un sistema di **screening facciale tridimensionale** che misura decine di parametri, dalla forma della mascella alla distanza tra gli occhi. **Philip K. Dick** ne sarebbe orgoglioso.



BUON COMPLEANNO SAN MAGNO 7 ANNI

Vi aspettiamo per festeggiare insieme sabato 25 marzo dalle ore 19



live music con
I SENSI DI COLPA



SANMAGNO

C A F F È

Il locale con la vita dentro

VIA DANIELE MANIN 22 FOLIGNO

PASTICCERIA
GELATERIA ARTIGIANALE
PIZZERIA
RISTORANTE
LUNCH
HAPPY HOUR

A MARZO IN MOSTRA L'ARTISTA **ENRICO BARTOLINI**, AD APRILE LA SESSIONE ESPOSITIVA È DEDICATA INVECE A **MONIA ROMANELLI**

LA FORCHETTA BISTROT

Il ritrovo perugino di arte, cultura e buon cibo

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Even flow" - Pearl Jam

Un ambiente raffinato, accogliente e familiare, un'atmosfera rilassata, soffusa, che sembra quasi di un'altra epoca e anche di un altro luogo, forse proprio quella Parigi tra '800 e '900 in cui i **bistrot** erano un importante punto di

incontro e di condivisione, soprattutto per **intellettuali** e **artisti**. Ed è proprio a quel tipo di locale che **La Forchetta** si è, da sempre, ispirata: non a caso il suo claim è "**Eccellenza culinaria abbinata ad arte e cultura**".

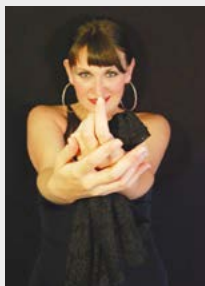




La Forchetta Bistrot di Perugia è dunque innanzitutto un posto in cui il trascorrere del tempo viene piacevolmente dimenticato, in cui gli spazi possono essere **condivisi** e **l'incontro**, la **conversazione**, lo **scambio**, sono possibili anche tra persone che non si conoscevano prima. La Forchetta è il posto di chi ama il **buon cibo**, ma anche l'**arte** e la **cultura**. A partire dalla **musica**, che spesso anima i suoi ambienti con piccoli concerti che spaziano dalla **classica**, al **blues**, a stili più particolari come il **bossa nova**. C'è anche il **teatro** con esibizioni che ciascuna compagnia teatrale sceglie e studia affinché siano più **coinvolgenti** e partecipative possibile per il pubblico. E infatti è sempre un successo e i clienti più affezionati attendono con ansia la data di aprile in cui si esibirà **Leana Palmieri**.



LEANA PALMIERI Teatro giovedì 13 aprile



Attrice e cantante, Leana Palmieri, dopo un importante percorso formativo, passato anche attraverso un corso triennale presso **"L'Officina delle Anime"**, è stata interpre-

te di numerosi ruoli e ha avuto esperienze teatrali molto diversificate: dall'**animazione** al teatro classico e di prosa, passando per il **teatro sociale**. Ha ideato e creato un suo spettacolo musicale interamente dedicato a Mina, **"Signore e Signori... Mina"**, che ha avuto grande successo di pubblico. Risiede a **Brescia** dove insegna recitazione e dizione riuscendo a realizzare sempre nuovi spettacoli sia come attrice che come regista.

Ci sono le **degustazioni letterarie**: a numero chiuso e per un massimo di **dieci commensali** (di solito il sold-out viene raggiunto nel giro di 24 ore), hanno contribuito a rendere *"Le table unique"* un vero oggetto di culto del Bistrot. Negli ultimi mesi questi incontri hanno visto abbinare **vini** a letture di **poesie** e **brani letterari** della stessa area geo-

grafica, così, dopo la Francia e la Germania, il **4 aprile** tocca all'**Austria** sedurre il palato e la mente di chi parteciperà. A maggio si torna invece in Italia con un appuntamento, previsto per il 9 del mese, sui **vini biodinamici** di varie regioni della Penisola. Al centro di ognuna di queste iniziative c'è sempre **Alessandra Surdo, sommelier** de

La Forchetta che racconta ogni bottiglia che viene aperta insieme a una **quest-star** ogni volta differente: enologi, ma anche imprenditori, atleti e più in generale personaggi che amano il vino abbinato all'attività letteraria. Ognuna di queste iniziative si tiene tra le 20 e le 22 e si conclude con una **spaghetтата** per dare spazio, ancor più, a quella **convivialità**, intimità e confidenza tipiche del Bistrot.

*Gli **Aperitivi Artistici** sono diventati punto di incontro e di riferimento non solo per chi l'arte la fa, ma anche per critici, galleristi, appassionati*



ENRICO BARTOLINI Pittura e scultura a marzo

*Attratto fin da bambino dall'arte, in particolare dalla **pittura** e dalla **scultura** del '900, Enrico Bartolini ha iniziato da autodidatta a esplorare il mondo della **ceramica raku**, antica tecnica giapponese nata con la cerimonia del tè: questa ceramica prevede una cottura particolare in cui i cinque elementi della Terra si legano tra loro e ogni pezzo creato si compone di **colori vivaci** e di **sfumature uniche** e irripetibili. L'artista lavora presso il suo studio a Cannara e ha uno showroom permanente a Gualdo Cattaneo.*

MONIA ROMANELLI Pittura ad aprile



Monia Romanelli inizia la carriera artistica nel 1998 seguendo alcuni importanti maestri, cominciando a sperimentare l'arte in tutte le sue forme e, soprattutto, a **creare con il colore**. Tra le varie fasi della sua evoluzione artistica troviamo una **pittura figurativa**, caratterizzata da mosaici di colore; poi tecniche miste con **acrilico** e **gesso su tela e legno**; seguono opere materiche a **sfondo floreale**, con architetture di luce, intrecci, paesaggi astrali e magici; opere su legno, in cui la materia comunica attraverso l'incastro, l'intreccio e la verticalità delle architetture; opere su tela, dedicate all'"anima e alle sue molteplici condizioni; cilindri, sculture di **cartone pressato** e lavorate con tecnica mista; "**i mosaici dell'anima**" e "**carte mosaico dell'anima**", opere attraverso cui i sogni dell'artista parlano e si propagano nel mondo.

E poi ci sono i **vernissage** che forse più di tutto costituiscono la cifra identitaria e il plus del locale: ogni mese le pareti de La Forchetta ospitano opere di **fotografi, pittori, scultori**, e alla fine di ogni sessione espositiva gli **Aperitivi Artistici** sono l'occasione per conoscere gli artisti stessi, sia quello uscente che quello entrante. Questi appuntamenti sono diventati dei **momenti di ritrovo** e di riferimento non solo per chi l'arte la fa, ma



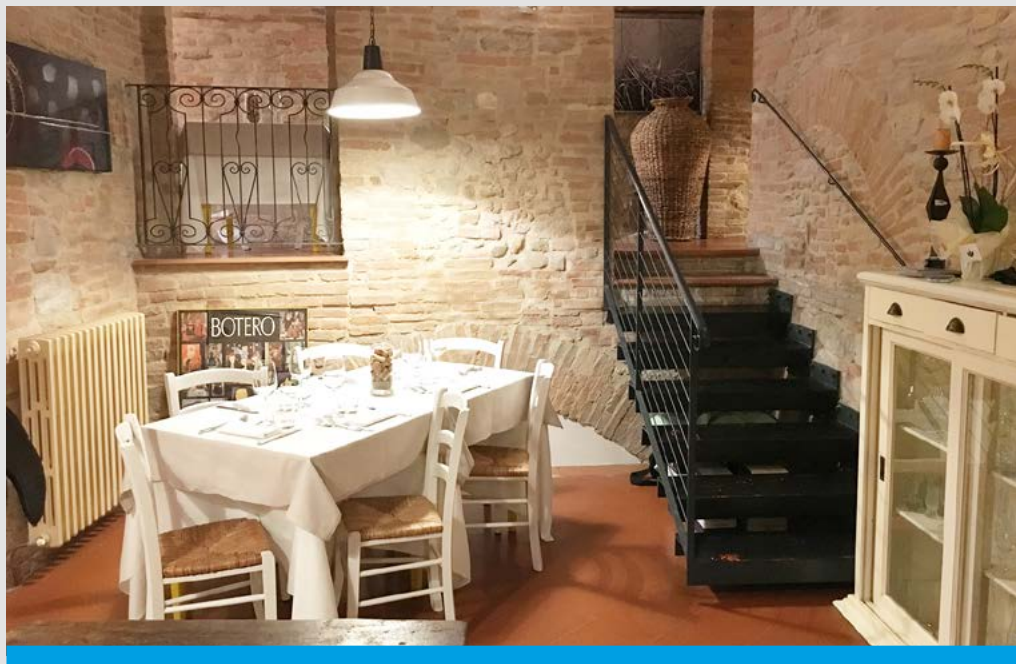
anche per **galleristi, critici**, appassionati. Si tratta comunque di iniziative aperte a tutti e gratuite. L'artista presente nel mese di marzo è **Enrico Bartolini**, ad aprile c'è invece **Monia Romanelli**.

La Forchetta Bistrot conferma e rafforza dunque, nel tempo, la sua **vocazione** di realtà che promuove e supporta le arti e la cultura. Una vocazione che con l'arrivo della primavera avrà ancora più spazio, grazie all'apertura del **favoloso giardino** de La Forchetta, uno scrigno verdeggianti e luminoso, per far risuonare le note e le parole e risaltare le forme, i colori e ovviamente i sapori.

Per Info:

LA FORCHETTA BISTROT
Via del Ponte Vecchio, 60
Ponte San Giovanni - Perugia
T. 075 395009
info@laforchettabistrot.it
www.laforchettabistrot.it

f La Forchetta Bistrot



Nella splendida cornice delle scalette di Sant'Ercolano

I BIRBI OSTERIA

Ospitalità, materie prime di qualità, cucina tradizionale e non, carni alla griglia: ecco le parole d'ordine di questo posto tutto da scoprire

Questa è una storia che ha inizio nel 2004, sulle colline di Torgiano, in un casolare immerso nella campagna. È proprio qui che nasce, dalla

passione e dall'impegno di Luca Ciabattini e Amanda Masoni, l'osteria **I Birbi**. Dopo tredici anni trascorsi immersi nella natura che i colli umbri regalano, Luca e

Amanda, mossi dal desiderio di sentirsi parte di un insieme e di vivere il **Borgo Bello** della città, hanno deciso di affrontare una nuova sfida e di trasferire la loro osteria nel cuore dell'**acropoli perugina**, a due passi dalle scalette di Sant'Ercolano, cogliendo così anche le possibilità di crescita che tutto ciò comporta.

Cambia la location ma non la filosofia alla base di questa attività. Infatti, le caratteristiche che la contraddistinguono sono da sempre la **cura, l'attenzione**

alla scelta delle **materie prime**, la **qualità** e la voglia di creare sempre qualcosa che stimoli il palato di tutti. La cucina di Luca e Amanda è sicuramente legata al territorio umbro e toscano, ma con contaminazioni che provengono anche da altre tradizioni culinarie d'Italia. Il cavallo di battaglia dell'Osteria I Birbi sono le **carni alla griglia cotte sul carbone di legna**, ma non mancano anche i piatti di pesce, come il gustoso baccalà cotto sotto la cenere. Non bisogna dimenticare, inoltre, che I Birbi è inserita nella guida **Osterie d'Italia Slow Food**, poiché utilizza materie prime di alta qualità, che provengono da piccole realtà legate al territorio, che rischiano l'estinzione, appunto *presidi slow food*.

Andare all'Osteria I Birbi è un po' come sentirsi a casa. Il clima informale, la cucina, la **semplicità** ma allo stesso tempo la cura di ogni dettaglio e la splendida cornice delle **scalette di Sant'Ercolano** vi cattureranno il cuore, ma soprattutto il palato.

Per info:

I BIRBI OSTERIA

Via Campo Battaglia 12- Perugia
(prima traversa a destra salendo le scalette di Sant'Ercolano)

T. 075 9889041 - 349 8698253

www.osteriaibirbi.com

f Birbi Osteria



Ad arricchire il **menù** arrivano tanti **piatti di pesce**



NOVITÀ IN ARRIVO AL RISTORANTE REGINA

Testo: Isabella Zaffarini - Brano: "Lemon tree" - Fools Garden

C'è aria di primavera, ed è un'aria molto **gustosa**, al **Ristorante Regina**. Lo **chef Simone Ragni** celebra infatti l'arrivo della nuova stagione, che porta con sé nuova luce, colori e temperature miti, assecondando le **richieste di molti dei suoi clienti**: i suoi menù si sono arricchiti di tante **prelibate pietanze a base**

di pesce. Fritti, zuppe e sauté di mare non sono quindi più delle occasionali e graditissime sorprese, ma, già dalla metà di febbraio, rappresentano una costante nella cucina di Regina.

Il menù resta comunque **giornaliero** e variabile a seconda delle **migliori materie** prime disponibili

al mercato mentre le nuove ricette di pesce seguono la filosofia che da sempre caratterizza il ristorante: **semplicità**, genuinità, tradizione, **familiarità** continuano ad essere le parole chiave.

"Regina rimane se stesso – commenta lo chef – ma affianca ai suoi cult, come la trippa in umido e

**CON LA PRIMAVERA SI POTRÀ
TORNARE A MANGIARE ANCHE
ALL'APERTO, IN UNO DEGLI ANGOLI
PIÙ CARATTERISTICI DEL CENTRO**



la zuppa di lenticchie, alcuni piatti di pesce”.

Una novità che, tra l'altro, non poteva non essere accompagnata da alcune *new entries* anche in **cantina**. La scelta si amplia dunque anche per quanto riguarda i vini, in particolare i **bianchi** e le

bollicine, ed arrivano i cosiddetti **“vini naturali”**.

E con le belle giornate torna anche la possibilità di **mangiare all'aperto**, nell'affascinante e caratteristico scenario di **via dei Priori**. Insomma il Ristorante Regina e il suo chef sono pronti ad accogliere e a celebrare alla grande l'arrivo della primavera, sempre all'insegna del **gusto** e della **tradizione** della sua **“cucina familiare”**.

Per info:
RISTORANTE REGINA
Via dei Priori, 36 - Perugia
T. 075 5736671
www.reginaperugia.it
f Regina perugia





RALPH LAUREN RIFARÀ LE PIUME AL PAVONE?

Un uomo del Comune entra nella redazione di una rivista per verificare semplicemente il solaio sovrastante e tra una chiacchiera e l'altra si lascia scappare che al piano superiore ci saranno presto dei lavori. O cielo! Sopra c'è il Teatro Pavone! Visti i tempi sembrerebbe una barzelletta e invece è un'indiscrezione de L'impiccione: il Teatro Pavone a quanto pare subirà dei lavori di riqualificazione (fine 2017 - inizio 2018) e dei nuovi camerini che verranno realizzati dalla parte opposta agli attuali. Chissà perché improvvisamente questa svolta: storie di interessi comuni? Mha!? Comunque dopo le infinite polemiche, i soldi che non si trovano, la ricerca di sponsor e i dissapori con Umbria Jazz, sembrerebbe che il sipario dello storico teatro perugino a breve possa riaprire. O meglio, intanto riapriranno i camerini perché una cosa è certa, lo sponsor ufficiale per il rifacimento dovrebbe essere una nota marca di vestiti. Come facciamo a saperlo? Provate ad andare sul sito del Teatro Pavone, e potrete ammirare la nuovissima collezione Ralph Lauren. Storie di grandi marchi, abbandoni o forse solo di domini web scaduti.



L'IMPICCIONE

cinguettii politicamente scorretti

📧 @limpiccione 📱 LimpiccionePiccione

PENDOLARI? SI STAVA ME- GLIO QUANDO SI STAVA PEGGIO!

Disagio: questa la parola d'ordine per i pendolari di tutta Italia, a cui si aggiungono adesso anche quelli che ogni giorno percorrevano la tratta Ponte San Giovanni-Perugia Sant'Anna. Annunciata infatti ed eseguita rapidamente la chiusura della linea ferroviaria, per un totale di circa 800 giornate lavorative, 3 anni insomma. Dal 26 febbraio i treni non transitano più a causa di interventi di raddoppio selettivo e di elettrificazione programmati da tempo. Se da una parte l'operazione andava fatta (forse), dall'altra lavoratori e studenti non si sarebbero aspettati così tanta disorganizzazione e ulteriori problematiche, come ad esempio la rottura di carico fra Città di Castello e Umbertide. «Ora la situazione rischia proprio di precipitare» polemizza il portavoce dei pendolari umbri Andrea Meniconi. Stia contento, almeno precipitando qualcosa si muove. Meglio di niente.



I SOLITI ERRORI... A CASCATA

Errare è umano, perseverare è diabolico. Soprattutto quando si devono risolvere le sorti promozionali e turistiche di una regione ormai abbattuta. Qual è l'ennesima 'pecionata'? Semplice: lo spot promozionale andato in onda durante le serate del Festival di Sanremo. Il video, con protagonista Vittorio Sgarbi, racconta la regione attraverso una serie di scorci e paesaggi. Tra questi però ce n'è uno che ai più è sembrato strano e in cui l'immagine non è nel verso giusto, ma esattamente speculare. L'acqua della cascata delle Marmore infatti non scende più da sinistra verso destra ma dal lato opposto!! Le possibilità a questo punto sono tre: o chi ha mon-

tato il video è un vero genio che ha pensato al parallelismo con «cuore verde d'Italia» - frase che si sente proprio mentre passa l'immagine delle Marmore - associando così le cascate al cuore che si trova a sinistra; o c'è una scelta stilistica precisa, con un rimando ad un dipinto di Leonardo Da Vinci; o si tratta di un semplice errore umano (ipotesi più probabile). Forse però ci stiamo concentrando sui problemi sbagliati: come mai non c'è una cabina di regia unica che provi a connettere concretamente tutte le iniziative che vengono ideate per risolvere il buon nome dell'Umbria ma esistono solo tante schegge impazzite con manie di protagonismo? Pensiamo. Anzi 'riflettiamo'.



REGISTI DI QUALCHE TIPO

Di certo non si incontreranno mai, ma Steven Spielberg e Rodolfo Mantovani hanno qualcosa in comune. Sono entrambi registi. Il premio oscar, per la gioia di noi umbri, girerà il suo nuovo film "The Kidnapping of Edgardo Mortara" nel ternano. Ma non è tutto. Non solo il buon Steven potrebbe aggirarsi tra le vie di qualche borgo umbro ma sta cercando anche un bambino da inserire nel cast. Chissà che non sia vostro

figlio! Il secondo invece, Rodolfo Mantovani, sarà il nuovo regista non di un film ma della rievocazione storica di Perugia. Toccherà a questo bastiolo rianimare la tanto discussa Perugia 1416 dopo che il direttore artistico dell'edizione precedente, Giuseppe Del Barna, è stato 'liquidato' (a suo dire in malo modo). Il Comune comunque è corso ai ripari e con un avviso pubblico sembra aver trovato il suo Spielberg (ben otto i candida-

ti). Voglioso di non perdere tempo, il prescelto, insieme a 15 mila euro del compenso, percepirà anche i nostri migliori auguri visto che quest'anno le previsioni tra il 9 e l'11 giugno danno un sole cocente. Dunque gli ombrelli "paravento" questa volta si possono lasciare tranquillamente a casa. «Sarà la prima festa dei perugini». Speriamo solo che il novello Spielberg non debba ricorrere a troppi effetti speciali!

PRINT
the right
THING

ARTIGRAFICHE
PACIOTTI

artigrafihepaciotti.com



Dopo il TreBicchieri assegnato al Grechetto Fiorfiore, per l'azienda di Todi è arrivato anche l'ambito Premio Speciale Viticoltura Sostenibile

CANTINA ROCCAFIORE VINI "DA OSCAR"

Testo: Isabella Zaffarami - Brano: "Bottle of red wine" - Eric Clapton

Il rispetto e la qualità dell'ambiente sono da sempre dei punti fermi nella conduzione della Cantina Roccafiore e questo impegno ha trovato un giusto e prestigioso riconoscimento

grazie alla guida del Gambero Rosso 2017 che ha assegnato il Premio Speciale per la Viticoltura Sostenibile all'azienda guidata da Luca Baccarelli.

"Negli anni – spiega Baccarelli

– abbiamo fatto scelte drastiche, come quella di applicare l'**agricoltura biologica** a tutte le coltivazioni, perché chi stappa una nostra bottiglia deve avere la percezione che quel prodotto nasce tutelando l'ecosistema che lo circonda. E poi la decisione di puntare sulle **energie rinnovabili**, sul recupero delle vinacce esauste, sull'utilizzo di **bottiglie alleggerite** o l'adozione di **biocarburanti** per i mezzi agricoli e la riduzione di consumi idrici. Conquistare il Premio Speciale per la Viticoltura Sostenibile significa dunque vedere riconosciute le tante fatiche e il nostro impegno".

L'anima green dell'azienda di Todi era tra l'altro già stata attestata dalla certificazione **Green Heart Quality**, il marchio di sostenibilità ambientale della Regione Umbria. E la cantina Roccafiore è "da Oscar" anche per quanto riguarda la qualità: sempre per il 2017 il **Grechetto Fiorfiore 2014** ha infatti conquistato i **Tre Bicchieri della guida dei migliori vini d'Italia del Gambero Rosso**.

Insomma i vini Roccafiore non smettono di fare incetta di premi perché sono **buoni**, in tutti i sensi.

Per info:

CANTINA ROCCAFIORE
Voc. Collina 110/A
Chioano - Todi
T. 075 8942416
www.roccafiorewines.com
f Cantina Roccafiore

CARBODRATI

PASTA & BREAD

Carboidrati pasta & bread . Piazzale Bellucci 1 . Perugia

tel 075 966 2594 . www.carboidrati.net



UNA PANORAMICA
SUI VINI BIOLOGICI “MADE IN UMBRIA”

QUEL CHE È BIO È BIO

*Da prodotto di moda a **realità sempre più apprezzata** del settore*

Testo: Valerio Buonomori - Brano: "Castle On The Hill" - Ed Sheeran

Il vino biologico continua a crescere. E si sta evolvendo da semplice moda o nicchia di mercato a realtà significativa e molto apprezzata del settore.

Passi avanti in nome di un **modello di sviluppo sostenibile**, basato sui principi di **salvaguardia** e valorizzazione delle **risorse** e sul rispetto dell'**ambiente** e della salute del **consumatore**.

Oggi il **vino biologico**, sempre più ricercato e apprezzato, è un prodotto che deriva da un metodo di coltivazione con **regole ben precise**, che esclude l'uso di **antiparassitari o concimi chimici di sintesi**. Ma

il passo da scelta etica a scelta imprenditoriale, seppur faticoso, oggi è realtà e anche **la nostra regione** eccelle per alcuni prodotti di qualità che hanno sfatato tanti **luoghi comuni** che in passato avevano nuociuto alla reputazione di questi vini e, per certi aspetti, rallentato la loro crescita.

Nelle pagine che seguono ne abbiamo selezionati alcuni, ovviamente **“made in Umbria”** che oggi rappresentano delle piccole **grandi eccellenze** del settore. O alcune vere e proprie **perle inedite** come **ILBIO** della Cantina Lungarotti.



I VINI BIO UMBRI SCELTI DA NOI

ILBIO

Cantine Lungarotti

Elegante, complesso e “bio”. E’ l’ultimo vino nato dai vigneti di Montefalco dell’**Azienda Agraria Lungarotti** che, nella sua cantina di **Torgiano**, si è sempre contraddistinta per la sua forte responsabilità ambientale.

Un impegno che si è esteso fino a Montefalco dove, dopo 4 anni di conversione a biologico, i vigneti e la cantina hanno ricevuto la **certificazione nel 2014**. Nasce così **ILBIO**, il primo vino biologico Lungarotti che debutterà in Italia a partire dal prossimo **Vinitaly**. Un nome evocativo utilizzato in

azienda fin dall’inizio del progetto. **Rosso** dal colore rubino intenso e brillante, elegante al gusto, con bei richiami alla **frutta rossa** e un tocco di balsamico.

Di buona complessità e dalle numerose note olfattive ha una longevità che può arrivare a oltre 10 anni. In etichetta il catastale dell’Azienda Agraria Lungarotti a **Montefalco**.

I VINI BIO UMBRI SCELTI DA NOI

TREBBIANO SPOLETINO

Cantina Raina

Dal legame con il passato (Raina era il soprannome del contadino che coltivava le attuali terre) la giovane cantina di **Francesco Mariani** ha saputo tirare fuori dei vini profondamente territoriali, da bere più che da degustare.

Con vigneti a circa **300 m s.l.m.**, la cantina è certificata Bio e dal 2012 pratica l’agricoltura **biodinamica** ricorrendo a trattamenti solo con rame, zolfo e tisane. Una delle punte di diamante è senza dubbio il **Trebbiano Spoleтино**: non filtrato né chiarificato, questo bianco secco di buona struttura, al naso è

ricco di sentori **fruttati** e **floreali**. Viene fatto macerare sulle bucce in contenitori di acciaio per 3 giorni e fermentato con un ***pie'de cuve*** di uve proprie con lieviti autoctoni. Affinato in acciaio, resta sulle fecce fini per 5 mesi. Un vino caratterizzato da una notevole eleganza e **facilità di beva**.





I VINI BIO UMBRI SCELTI DA NOI

GRECHETTO COLLI MARTANI

Cantina Di Filippo

Dal notevole equilibrio, il **Grechetto della Cantina Di Filippo**, tra intensità e note fruttate, denota tutta la passione, l'amore e il **rispetto per una terra** ancora lavorata con l'uso dei cavalli ed il classico aratro a mano.

In regime di **biologico dal 1994**, quest'azienda a metà strada fra Torgiano e Montefalco lavora con passione cercando di ridurre al massimo l'impatto ambientale, e questo Grechetto sembra esserne la prova: di colore **giallo paglierino** e intenso nei profumi, dimostra una buona complessità con sentori

fini fruttati di pesca, albicocca ed agrumi. Di durata media, al sorso dà il meglio di sé evidenziando un **piacevole equilibrio**. Lo stesso equilibrio vitale che, grazie alla **biodinamica**, permette alle vigne di produrre uve di eccellente qualità.

I VINI BIO UMBRI SCELTI DA NOI

SAGRANTINO DI MONTEFALCO 'VIGNALUNGA'

Moretti Omero

Nato da una selezione delle più **prestigiose uve** della vigna dell'Azienda Moretti Omero, il **Sagrantino Montefalco 'Vignallunga'** rappresenta tutta la genuinità di una famiglia unica nel panorama enologico di Montefalco che ha saputo conquistare grazie a vini di pregevole fattura.

Il 'Vignallunga', chiamato così per aver avuto quasi la peculiarità di allungarsi ed espandersi fino a cercare la **migliore esposizione** e ventilazione possibile, viene fatto macerare per 15 giorni sulle bucce, prima di essere lasciato a contat-

to con le fecce fini per ulteriori 6 mesi.

Affinato per almeno 24 mesi in tonneaux e stabilizzato per 6 mesi in bottiglia, è un vino **rosso intenso** e di **grande struttura**, con note di prugna matura, di more, di chiodi di garofano e di cacao. Unisce l'eleganza e la potenza tipica del **Sagrantino**, espressione più bella dell'**Umbria**.





Una **libreria** all'interno di un'**enoteca**, o **viceversa**

BOTTIGLIERIA SAN MARTINO & LIBRERIA L'UNA E L'ALTRA CIBO PER LA MENTE E CIBO PER IL CORPO

Testo: La Redazione – Brano: "A head full of dreams" – Coldplay



Un locale, nuovo e contemporaneo, arricchisce di vino e di cultura il centro perugino



“Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico”: lo sosteneva Molière e per chi ritiene che si tratti di una grande verità di certo la **Bottiglieria San Martino** è il posto perfetto. Un’**enoteca** all’interno di una **libreria**, o viceversa: questa è infatti la formula, certamente innovativa, scelta per questo nuovo locale che ha aperto in centro a fine gennaio, andando a vivacizzare via **Ulisse Rocchi**, caratteristica e importante porzione del

centro di Perugia, a due passi da Piazza IV Novembre.

La Bottiglieria San Martino è un posto da vivere in ogni momento della giornata: di mattina con la caffetteria, per un **pranzo veloce** o per un break pomeridiano, in cui concedersi la lettura di qualche pagina di un buon libro sorseggiando magari un **tè**, e anche per concludere la giornata con un **aperitivo** o con una **cena** diversi dal solito: ad accompagnare gli ottimi vini proposti dalla cantina c’è un’ampia

scelta di **taglieri**, carpacci e tartare, ma anche alcune pietanze calde e **coccetti** e una selezione di dolci.

Un locale nuovo e molto contemporaneo prende forma quindi da un’importante storia perugina: la **libreria “L’Altra”** di Alberto Mori, in via Ulisse Rocchi, è stata infatti per anni un riferimento fondamentale della vita culturale della città, ora la Bottiglieria San Martino opera in sinergia con la nuova libreria, **“L’Una e L’Altra”**, che un’associazione culturale ha aperto a pochi metri dalla vecchia sede.

In via Ulisse Rocchi è arrivato dunque il posto che mancava, ideale anche per qualche buon **acquisto**, ovviamente di **vino** o di **libri**, e destinato ad arricchire di gusto e di cultura il centro perugino.

Per info:

BOTTIGLIERIA SAN MARTINO
Via Ulisse Rocchi 18/20 - Perugia
T. 075 7972451

f Bottiglieria San Martino
LIBRERIA L’UNA E L’ALTRA
T. 075 7970998

f L’Una e L’Altra

Perugia - Dal 5 al 9 aprile

#ijf17

INTERNATIONAL JOURNALISM FESTIVAL

Testo: Claudia Alfonso - Brano: "Adesso è facile" - Afterhours & Mina

Dal 5 al 9 aprile Perugia è pronta a ospitare la nuova edizione, l'undicesima per l'esattezza, del **Festival del Giornalismo**, uno degli **eventi culturali** più attesi d'Italia. La città si prepara ad accogliere **giornalisti**, volontari, esperti dei settori dei **media** e comunicazione, curiosi e spettatori di tutto il mondo. Il programma, tra **work-**

shop, presentazioni di **libri**, panel, documentari e tanto altro, è davvero vasto e noi di PM, qui di seguito, vi segnaliamo solo **gli eventi più significativi** previsti durante la manifestazione.

Per il programma completo consultare il sito www.festivaldelgiornalismo.com.

MERCOLEDÌ 5 APRILE



L'odio online, la violenza e lo stalking tra bambini e adolescenti e il cyberbullismo

Cyberbullismo, **cyberstalking**, estorsioni su base sessuale,

violazioni della privacy e truffe, questi i temi che si tratteranno in questo seminario, con riferimento a comportamenti d'odio e a veri e propri crimini tra bambini e adolescenti.

Con **Giovanni Ziccardi**.

Ore 13.30 - Hotel Brufani - Sala Priori

Da Vaticano a Raggi: le inchieste sul potere. Segreti e tecniche del giornalismo investigativo

L'inviato dell'*Espresso*, **Fittipaldi**, racconterà quali sono

stati i trucchi e i segreti che gli hanno permesso di scrivere alcune delle inchieste più importanti degli ultimi anni. Una lezione sull'uso delle fonti aperte, sulle modalità d'accesso ai documenti riservati e sulle tecniche investigative. Con **Emiliano Fittipaldi**.

Ore 18 - Sala dei Notari



GIOVEDÌ 6 APRILE



Lateral Radio Capital

In diretta dal
festival, **La-
teral** la ras-

segna stampa obliqua di Radio
Capital. I commenti ironici e
disincantati sui titoli delle più
grandi testate italiane ed estere.
Con **Luca Bottura**.

**Ore 8 - Hotel Brufani - Sala Raf-
faello**



Le fake news e l'ecosistema della disinformazione

Un panel sul fenomeno delle
fake news e su come le reda-
zioni possano aiutare a risol-
vere questo problema. In lin-
gua inglese senza traduzione.
Con **Mark Little, Alexios Man-
tzarlis, Craig Silverman, Claire
Wardle**.

**Ore 9.15 - Hotel Brufani - Sala
Raffaello**



Quella notte sono io. In- contro con Giovanni Floris

Presentazione del libro *Quella
notte sono io* scritto da Gio-
vanni Floris, presentatore del
famoso talk show politico su
La7 Di Martedì.

Con **Giovanni Floris** e **Federi-
co Taddia**.

Ore 10.30 - Sala dei Notari



Germania al voto, tra miti e pre- giudizi

La Germa-
nia andrà al

voto tra agosto e settembre
del 2017, e per la prima volta
nella sua storia anche la pro-
spettiva di una grande **coa-
lizione tra cristiano demo-
cratici e social democratici**
sembra a rischio. Quale **futuro**
per la colonna portante dell'U-
nione Europea?

Con **Francesco Cancellato, To-
nia Matrobuoni, Birgit Schoe-
nau**.

**Ore 16 - Hotel Brufani - Sala
Perugino**

Before the flood

Proiezione del documentario
di **Leonardo Di Caprio**, con
presentazione e video intro-
duttivi di **Greenpeace**.

Ore 21 - Sala dei Notari

VENERDÌ 7 APRILE



Perché non sconfiggia- mo il calif- fato nero

Chi sono i

nuovi terroristi del Califfato e
quali sono le responsabilità
dell'Europa? Da queste semplici
domande partono le riflessioni
sulla questione dello Stato Isla-
mico.

Con **Corrado Formigli** e **Barba-
ra Serra**.

Ore 18 - Sala dei Notari



Lercio e l'era della post-fal- sità

Lercio.it è tra i siti di satira più
seguiti in Italia. Questo è un

appuntamento imperdibile con le menti ironiche che si celano dietro le fictional news di Lercio. Con **Alfonso Biondi, Vittorio Lattanzi, Andrea Michielotto, Stefano Pisani.**

Ore 19.30 - Hotel Brufani - Sala Raffaello



Post verità e post giornalismo

Il direttore de Il Fatto Quotidiano, **Marco Travaglio** sarà il protagonista di questo appuntamento a teatro.

Con **Marco Travaglio.**

Ore 21 - Teatro Morlacchi

SABATO 8 APRILE



Morte, immortalità e oblio sui social network

Con **Massimo**

Mantellini, Antonio Sofi e Giovanni Ziccardi.

Ore 10.45 - Hotel Brufani - Sala Priori



Avremo sempre Parigi

Serena Dandini, una delle personalità più poliedriche del panorama culturale italiano, presenta il suo nuovo libro in cui dichiara il suo amore per la capitale francese, edito da

Mondadori.

Con **Marianna Aprile e Serene Dandini.**

Ore 11 - Teatro della Sapienza



Da MPS al M5S, giornalisti sotto attacco: rischi e nemici dei

cronisti d'inchiesta

Come reagisce il potere al giornalismo d'inchiesta? Quali sono le regole da seguire per riportare gli atti giudiziari rispettando il diritto di cronaca e difendersi dai tentativi intimidatori.

Con **Giovanni Bianconi, Peter Gomez, Fiorenza Sarzanini, Davide Vecchi.**

Ore 12 - Hotel Brufani - Sala Raffaello



Intrigo italiano

Incontro con lo scrittore **Carlo Lucarelli** moderato dal direttore di PM **Matteo Grandi.**

Ore 14 - Sala dei Notari



Foreign fighters, lupi solitari e radicalizzazione: una

minaccia globale

Con **Matteo Bressan, Marina Cuculli, Alberto Negri, David Parenzo, Daniele Raineri e Domitilla Savignoni.**

Ore 16 - Teatro della Sapienza



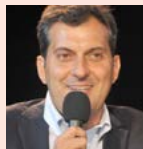
Omaggio ai 20 anni di Report

Report, storica trasmissione dedicata al giornalismo d'in-

chiesta, compie 20 anni. Condotta fino al 2016 da **Milena Gabanelli**, ideatrice e anima del programma, *Report* rappresenta un modello innovativo di produzione per il servizio pubblico e un esempio di coraggio nel racconto del potere.

Con **Milena Gabanelli, Bernardo Iovine e Alessio Viola**.

Ore 16 - Teatro Morlacchi



La fine del dibattito pubblico

La questione della vita

democratica nella crisi della

fiducia delle istituzioni e dei mezzi d'informazione.

Con **Mario Calabresi e Mark Thompson**.

Ore 17 - Sala dei Notari



Verità e Giustizia per Giulio Regeni (e non solo)

Presenti al panel anche i genitori di Giulio Regeni.

Con **Alessandra Ballerini, Carlo Bonini, Giuliano Foschini, Claudio e Paola Re-**

geni, Alexander Stille.

Ore 19 - Sala dei Notari



Gazebo Live!

Un racconto originale dell'attualità e della politica italiana del momento.

Con **Diego Bianchi, Roberto Angelini, Marco Damilano, Giovanni Di Cosimo, Markkox, Mirko Matteucci, Andrea Salerno e Antonio Sofi.**

Ore 22 - Teatro Morlacchi

DOMENICA 9 APRILE



Scoop

Scoop è l'ultimo romanzo di **Enrico Franceschini** e rappresenta un'ottima occasione per approfondire il ruolo dell'invia-

to di guerra, come il protagonista di questo libro.

Con **Enrico Franceschini e Beppe Severgnini**.

Ore 10.30 - Hotel Brufani - Sala Raffaello



Zucchine e pomodori crescono con Mozart

Il maestro d'orchestra **Bep-**

pe Vessicchio, parla del suo nuovo libro *La musica fa crescere i pomodori* con **Antonio Sofi**.

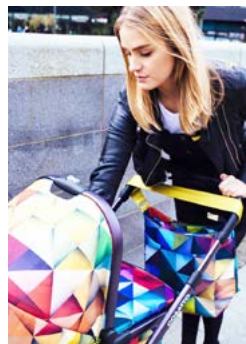
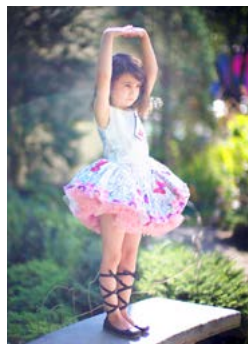
Ore 16.30 - Sala dei Notari



Strategie dell'apnea: dal Tora! Tora! a X-Factor passando per Sanremo

Manuel Agnelli degli Afterhours è il protagonista di questo incontro con Luca Valtorta de La Repubblica.

Ore 19.30 - Teatro Morlacchi



e'Apinella



PINNOLINE
Pillo 美光

I NOSTRI BRAND SCELTI PER VOI:
TUC TUC • COCCODÈ • FUN & FUN • TO BE TOO • ROSALITA
LOSAN • MINI MELISSA • BOBUX • 40SETTIMANE • SUAVINEX

ABBIGLIAMENTO 0/16 ANNI - PUERICULTURA - LISTE NASCITA E BATTESIMO

Via Mastrodicasa, 91/B - Ponte Felcino, Perugia - T. 075 6910287

Apinella Apinella



IL POSTO IN CUI ACCADONO LE **COSE BELLE**

*Un luogo d'amore,
parole e promesse*

te, verso la cucina. Ha inizio da una formazione scolastica pertinente e approda a incarichi di responsabilità presso catering e ristoranti di alto livello, passando per una decennale esperienza a *Casa Vissani*. Il risultato è uno chef capace di **piatti** che fanno la spola **tra la tradizione e l'innovazione**.

A far sì che ogni giorno diventi perfetto, c'è poi

Antonello, che come uno scrittore *narra* questa storia speciale e aggiusta e calibra capitoli e pagine. **Antonello Labanca**, una **competenza innata nel settore del wedding**, è la figura cui riferirsi per organizzare al meglio, ciò che un ricevimento di nozze richiede.

A completamento dello staff, il Castello tiene al suo interno un **sommelier**, atto a seguire tutta la presentazione e il servizio del vino dell'intero banchetto e una figura professionale formatasi presso la Enzo Miccio wedding planner Academy.

Per info:

CASTELLO DI ROSCIANO
Signoria di Torgiano - Perugia
T. 347 3516247

www.castellodirosciano.com
f Castello di Rosciano

AL CASTELLO DI ROSCIANO SCOCCA L'ORA DELLE EMOZIONI

Testo: La Redazione - Brano: "What a wonderful world" - Louis Armstrong

Il Castello di Rosciano è un luogo di accadimenti. Qui avvengono le **cose belle**. Perché in un luogo così carico di **storia, suggestioni e immagini** non potrebbe essere diversamente. Tanti, tantissimi **innamorati**, lo scelgono come il luogo in cui scambiarsi **parole e promesse**, divenendo così come un'agorà del cuore e uno spazio deputato all'**esaltazione delle sensazioni**. Ogni traiettoria è guidata da **figure capaci e appassionate** che il castello mette a disposizione. E così, tra i rossi dei fuochi della cucina arrivano i sapori sapientemente miscelati da uno **chef d'eccellenza**.

Michele Sensi vanta un curriculum *patinato*, ma a fare la sua bravura è la **passione**, quella rumorosa e scalpitan-



PER COMBATTERE
LA PAURA C'È
UNA SOLA PAROLA:
SICUREZZA.



Nasce **Safety Cell**, il primo sistema
di protezione per la **mitigazione**
del rischio dei terremoti.

Dati di resistenza certificati dai test
del Politecnico di Torino.



SAFETY CELL
BY DE MASI

www.demtech.it

Tel. +39.0966.506800





CARNIVAL PARTY - C'ERA UNA VOLTA @GOLF CLUB



L'UMBRIA DIETRO L'ANGOLO



*Sulla cima del colle di Todi, **IL PARCO DELLA ROCCA...***

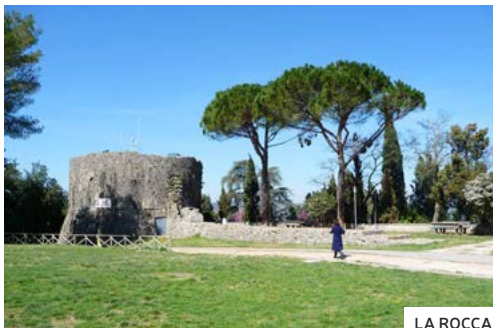
Un complesso di grande rilievo **storico e architettonico**, immerso nel **verde** e con una **vista mozzafiato** che spazia dal tempio della Consolazione al monastero di Montesanto e si estende su tutta la valle intorno: non manca proprio nulla al **Parco della Rocca** per essere il luogo perfetto per un pic-nic primaverile, ideale per riposarsi e rifocillarsi nel corso di una visita alla città e alle meraviglie disseminate non solo nel suo centro storico, ma su tutto il suo territorio.

Ad un'altezza di **411 metri** sul livello del mare, è il punto più alto di Todi ed è costituito da sentieri, piccole scalinate e sorprendenti belvedere.

Nel cuore del parco si trova il **Mastio**, resto di un'antica costruzione di forma circolare, innalzata per la prima volta nel 1.373 da Papa

Gregorio XI come **roccaforte cittadina**: il suo impiego era quindi difensivo e di controllo del territorio. Demolita dal popolo tuderte nel 1.382, fu poi ricostruita da Braccio Fortebraccio nel 1.423 e distrutta ancora nel 1.503 da Lodovico Atti. Molte delle sue pietre sono state utilizzate per costruire il vicino complesso di San Fortunato e il tempio della Consolazione.

Non c'è mamma di Todi che non si sia sentita dire che "lassù c'è l'aria buona": anche per questo il Parco della Rocca oggi è frequentato soprattutto da **bambini** che hanno a disposizione scivoli, altalene e altri giochi. Seduti sul prato, a passeggio tra i suoi alberi e i suoi vialetti o appoggiati ai suoi steccati non è difficile incontrare anche **coppie di innamorati** e qualche **studente** che si nasconde per aver marinato la scuola.



LA ROCCA



IL MASTIO



PER UN PRANZO DAL SAPORE PRIMAVERILE



Il Grechetto Colli Martani "Duca Odoardo" è prodotto da uve Grechetto coltivate nelle colline umbre a un'altezza di 500 metri. Di colore è giallo paglierino e presenta aromi di camomilla e pesca matura che accompagnano una bellissima sensazione fresca di agrumi.

In bocca ha un attacco fresco e intenso con importante finale sapido. Si consiglia il consumo a una temperatura di 10°C in abbinamento a piatti d'ingresso importanti, pesci e carni bianche.



SI AMPLIA L'OFFERTA DEL NEGOZIO
CHE GUARDA AL TERRITORIO

nuove tendenze e un'offerta che allarga lo sguardo verso **gusti sempre nuovi**. A breve infatti i due piani del negozio si arricchiranno di **due nuovissime collezioni total look e di una linea di jeans**. Sempre puntando sulla promozione del **"fatto in Italia"**, vero filo rosso che unisce tutti i prodotti venduti da **Manuela Margaritelli, grazie ai suoi 16 anni di esperienza** nel settore.

Per marzo-aprile è tempo di **dare spazio soprattutto all'abbigliamento**. I nuovi capi troveranno posto in un ambiente arredato con gusto, che si rinnova con l'arrivo di nuovi oggetti di design, per rendere il multistore ancora più esclusivo. Cambiano e si susseguono i prodotti ma la filosofia dello **shop-sharing** rimane, con il vantaggio di avere una vasta

ARIA DI PRIMAVERA A ONLITALY

**Spazio all'abbigliamento:
nuovi marchi in arrivo**

Testo: Filippo De Fabrizio - Brano: "Wilder Mind" - Mumford & Sons

Una scelta sempre più ampia quella che si può trovare nei locali del **multistore in via Calderini**, pieno centro di Perugia. La primavera porta

offerta, adatta ad andare incontro alle esigenze del **perugino** così come del turista.

Per info:
ONLITALY MULTISTORE
Via Calderini, 4 - Perugia
T. 393 8264124
www.onlitaly.it
f Onlitaly

P S T I T

miscellanea
di appunti
per vivere
meglio
l'Umbria



Dal 14 al 19 Marzo

UNA CASA DI BAMBOLA

UN IMPERDIBILE FILIPPO TIMI

Filippo Timi e Marina Rocco saranno al Teatro Morlacchi per portare in scena ***Una Casa di Bambola***, il magnifico testo di **Henrik Ibsen**, sempre attuale per il tema trattato, ovvero il **confronto tra l'identità maschile e quella femminile**. Sentimenti, passioni, intrighi, trappole e utopie, sono tutti gli elementi di questo appassionante viaggio nei rapporti tra uomo e donna. Molto bella anche la regia di Andrée Ruth Shammah, che penetra con maestria all'interno delle dinamiche di questa casa. Si tratta comunque dell'attesissimo ritorno al Morlacchi di Filippo Timi, magistrale nei tre ruoli maschili.

Teatro Morlacchi
Piazza Francesco Morlacchi, 19 - Perugia
T. 075 5722555



18 Marzo

VINICIO CAPOSSELA

OMBRA. CANZONI DELLA CUPA E ALTRI SPAVENTI

Al centro di questo nuovo spettacolo teatrale di **Vinicio Capossela** ci sono le **Canzoni della Cupa del lato Ombra**, oltre ai brani del repertorio del cantautore. Proprio Capossela racconta che *l'Ombra è come una grande scatola in cui abbiamo buttato fin da bambini le cose che abbiamo temuto di mostrare. Un'Ombra che rivela: sentimenti, assenze, radici, proiezioni, ritrovamenti, defunti, draghi, duplicità, governi, personalità. L'Ombra, un confine labile tra luce e tenebra, tra coscienza e incoscienza. Tra sogno e consapevolezza. Unica raccomandazione per questo viaggio nell'inconscio, è non usare lo smartphone.*

Teatro Lyrick
Via Gabriele D'annunzio
S. M. degli Angeli - Assisi (PG)
T. 075 8044359



23 Marzo

PARSONS DANCE

SUL PALCO ANCHE L'ITALIANA ELENA D'AMARIO

David Parsons **ha fondato** la **Parsons Dance Company** nel 1987. Da allora la compagnia, che ha base a New York, ha girato tutto il mondo per portare in scena i suoi spettacoli. La **danza moderna** è la protagonista, portata egregiamente in scena dai danzatori della Parsons, **ballerini atletici**, energici, virtuosi e dalla straordinaria teatralità. Nel cast spicca il nome di **Elena D'Amario**, italiana, conosciuta soprattutto per la sua partecipazione prima nelle vesti di allieva e, successivamente, in quella di ballerina professionista alla trasmissione televisiva *Amici*.

Teatro Morlacchi

Piazza Francesco Morlacchi, 19 – Perugia
T. 075 5722555



25 Marzo

ISABELLE HUPPERT LEGGE MAUPASSANT

LA GRANDE ATTRICE AL TEATRO CUCINELLI

Uno spettacolo creato appositamente per la stagione del Teatro Cucinelli, che ha come protagonista **Isabelle Huppert**, attrice francese di fama internazionale, che vanta nella sua collezione numerosissimi riconoscimenti e premi in tutto il mondo. La Huppert presterà la voce a **Guy de Maupassant**, autore di romanzi popolari come *Bel Ami* e *Mont Oriol*. La bellezza dei racconti di Maupassant risiede sicuramente nella costruzione dell'intreccio e inoltre questi presentano spesso una **denuncia della società borghese** che opprime i più deboli che non riescono a difendersi. Lo spettacolo è in lingua francese con sopratitoli in italiano.

Teatro Cucinelli

Via Giovine Italia, 2 – Solomeo (PG)
T. 075 6970890



1 Aprile

ALCHEMAYA

L'OPERA "SINTONICA" DI MAX GAZZÈ

Un'opera originale suonata insieme alla **Bohemian Symphony Orchestra di Praga** e prodotta da Otr Live. Nell'aprile 2017 **Max Gazzè** sarà impegnato con quello che appare il suo progetto artistico più innovativo: **Alchemaya**. Il concerto sarà articolato in due parti: la prima è un'opera originale di Max e suo fratello Francesco, la seconda parte propone brani tratti dal repertorio storico di Max, arrangiati in chiave "sintonica", un neologismo creato appositamente per definire il concetto di integrazione tra strumenti sinfonici e sintetizzatori. L'anteprima nazionale si terrà al di Teatro **Nuovo Gian Carlo Menotti di Spoleto** l'1 aprile alle 21.15.

Teatro Nuovo Gian Carlo Menotti
Via Vaita S. Andrea, 20 – Spoleto (PG)
www.ticketitalia.com



Dal 29 Marzo al 2 Aprile

QUELLO CHE NON HO

L'IMPERDIBILE NERI MARCORÉ AL MORLACCHI

Liberamente ispirato all'opera di Pier Paolo Pasolini, lo spettacolo di **Neri Marcoré** ha la forma del **teatro canzone**. Ci s'interroga sui nostri anni connotati da ansia del presente e **speranza nel futuro**. Il *fil rouge* di tutto lo spettacolo è rappresentato dalle canzoni di **Fabrizio De André** insieme alle visioni lucide e beffarde di Pasolini. Si racconta la nascita di una "nuova orrenda preistoria" che minaccia politicamente ed eticamente la società contemporanea.

Teatro Morlacchi
Piazza Francesco Morlacchi, 19 – Perugia
T. 075 5722555



8 Aprile

DECAMERON

UN RACCONTO ITALIANO IN TEMPO DI PESTE

In **Decameron. Un racconto italiano in tempo di peste** Tullio Solenghi rilegge le più belle novelle di Boccaccio e le rende vive, chiare e divertenti come fossero un copione di oggi. Il lavoro del regista **Sergio Maifredi** non è stato quello di rendere attuale Boccaccio ma conservarne e curarne il suo essere contemporaneo. Questo è un progetto ambizioso che unisce spettacolo, **intrattenimento** e letteratura proponendo una rappresentazione divertente, colta ma soprattutto **accessibile a tutti**.

Teatro Comunale di Todi
Via Giuseppe Mazzini, 15 – Todi (PG)
T. 075 8956706



12 Aprile

GIORGIA

ORONERO TOUR

La sua è una delle **voci più belle d'Italia**. Come *saprei, E poi, Di sole e di azzurro* sono solo alcuni dei più grandi successi di Giorgia, cantante romana dalla voce potente e indimenticabile. Quest'anno è tornata con il suo nuovo album d'inediti, il decimo, dal titolo **Oronero**, prodotto da Michele Canova Iorfida. Quest'ultima fatica di Giorgia è costituita da 15 brani inediti di cui dieci scritti di suo pugno. Il tour comincia a marzo e toccherà le più importanti città italiane.

PalaEvangelisti
Pian di Massiano – Perugia
www.ticketone.it



Fino al 9 Aprile

LA TV PRIMA E DOPO CAROSELLO

A PALAZZO DELLA PENNA UN'ESPOSIZIONE SULL'EVO-
LUZIONE DELLA COMUNICAZIONE TELEVISIVA IN ITALIA

La mostra **La TV prima e dopo Carosello** ripercorre con ambientazioni, filmati e oggetti d'arredo, lo spazio domestico e il design degli anni a cavallo **tra il dopoguerra e gli anni '70**. In assoluto la prima mostra in Italia a celebrare i sessant'anni di **Carosello**, che ha esordito in TV come **protagonista indiscusso**, accompagnando ogni sera, grandi e piccini, con sketch e animazioni pubblicitarie che sono rimaste nella memoria e nel linguaggio comune grazie a personaggi e testimonial d'eccezione. La mostra traccia **l'evoluzione della comunicazione televisiva** attraverso una narrazione che vede la TV trasformarsi da semplice elettrodomestico in un media capace di influenzare la società.

Museo Civico di Palazzo della Penna
Via Podiani, 11 – Perugia
T. 075 5716233



Fino al 14 Aprile

GIOCHI DA MUSEO. GIOCATTOLI ANTICHI E MODERNI

AL MANU UNA MOSTRA ARCHEOLOGICA

Alla mostra archeologica **Giochi da museo. Giocattoli antichi e moderni**, si potranno ammirare oggetti antichi in continuità con altri di epoca moderna, attinenti ad attività ludiche. Si tratta, infatti, di giocattoli. **Bambole snodabili in osso**, dadi, **pedine**, animalotti, rappresentazioni di attività ludiche nei vasi dipinti raccontano un aspetto atavico dell'essere umano, presente da sempre in ogni cultura. Di grande importanza è inoltre **la piccola e rarissima trottole di epoca etrusca**, in ceramica, dotata all'interno di piccoli sassi che generano suoni durante la rotazione. Non mancano anche **articoli più riferibili agli adulti** spesso legati al **gioco d'azzardo**, più volte proibito in epoca romana.

MANU Museo Archeologico Nazionale dell'Umbria
Piazza Giordano Bruno, 10 – Perugia
T. 075 5727141



Fino al 26 Aprile

IL TEATRO DELLE MASCHERE

LA MOSTRA PROMOSSA DALLE EDIZIONI
FRATE INDOVINO

Più di **50 maschere della commedia dell'Arte Italiana** tra cui Capitan Fracassa, Arlecchino, Pulcinella, Colombina, Pantalone e Balanzone, rappresentate mediante figure giganti tridimensionali e disegnate dal maestro **Severino Baraldi**, saranno in mostra fino al 26 aprile presso la **Rocca Flea** di Gualdo Tadino. La mostra è promossa dalle Edizioni Frate Indovino, il Comune di Gualdo Tadino e il Polo Museale della città.

*Museo Civico Rocca Flea
Via della Rocca – Gualdo Tadino (PG)
T. 0759 142445*



Fino al primo Maggio

XLV MOSTRA MERCATO NAZIONALE D'ANTIQUARIATO DI ASSISI

PER GLI APPASSIONATI DELL'ARTE ANTICA

Dal 22 aprile al 1 maggio torna **Assisi Antiquariato**, appuntamento tradizionale per tutti gli amanti dell'**arte antica**. Questa XLV edizione si svolgerà nei padiglioni del Centro Umbriafiere di Bastia Umbra, uno spazio espositivo di ottomila metri quadrati, a due passi dalla città di San Francesco. **Ottanta espositori**, tra cui alcuni stranieri per proporre ai visitatori migliaia di pezzi di stili diversi, tutti con la propria storia e il proprio fascino, selezionati da una commissione di esperti d'arte. Un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati d'arte.

*Centro Umbriafiere
Piazza Moncada – Bastia Umbra (PG)
www.assisiantiquariato.it*



Perugia

SUD – OSTERIA POPOLARE

FRA LIBRI, PAROLE E VERACI SAPORI MERIDIONALI

È un periodo in cui le proposte enogastronomiche tornano a fiorire in città. Il nostro **cuore**, fra tante meritevoli, è stato rapito dal **progetto** e dall'**anima** che si nascondono dietro Sud, l'Osteria Popolare che ha da poco aperto i battenti in via Birago. **Libri**, cultura del cibo e cultura del **buon bere** si fondono in questo locale **intimo** e bellissimo, che va a riqualificare l'intero quartiere con una ventata di vita nuova. Aperto solo la sera, nasce dall'intuizione di **Raffaella Sforza** e **Maurizio Tarantino** e dal disegno, come sempre unico, di **Marco Fagioli**.

Sud – Osteria Popolare
Piazza Birago, 10 – Perugia
T. 075 33323



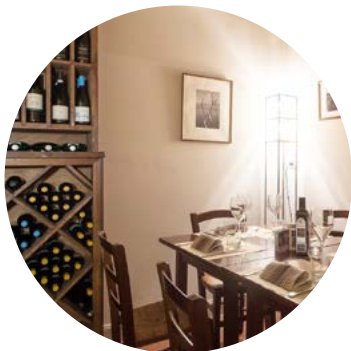
Perugia

OSTERIA DEL BACCALÀ

IL “PESCE DEI PERUGINI” DECLINATO
MAGISTRALMENTE IN TUTTE LE SALSE

Che posto sorprendente l'Osteria del Baccalà. E non solo per i suoi interni **bianchi** e **azzurri** che tanto ricordano le isole greche, ma soprattutto per la qualità con cui i suoi chef valorizzano un piatto tipico come il baccalà, in ogni sua declinazione. Dal **baccalà fritto** al baccalà **mantecato**, dai crostini di baccalà al baccalà alla **perugina** (con le prugne) o con **patate**, passando per un delizioso **raviolo ripieno** di crema di ceci su sughetto di baccalà. Un'idea chiara e una cucina impeccabile faranno di questo nuovissimo locale un sicuro **must**.

Osteria del Baccalà
Via della Pallotta, 3 – Perugia
T. 075 5721699



Perugia

PANE E TULIPIANI

IL PESCE DEL TRASIMENO
NON È MAI STATO COSÌ BUONO

A proposito di **nuove aperture**: in città si parla un gran bene di questo ristorante aperto da dicembre, che sorge nei locali della fu Osteria del Bartolo, in cui **tre giovani** si sono messi in testa di valorizzare il **pesce di lago** (e non solo). Cosa che gli riesce particolarmente bene. I piatti sono presentati benissimo, passione e cura si percepiscono in ogni **dettaglio**. L'atmosfera è calda e accogliente. Un locale che merita una visita e che sa coniugare in modo **eccellente** la **qualità** a prezzi ragionevoli.

Pane e Tulipani
Via Bartolo - Perugia
T. 075 3748749



Perugia

VINO GARAGE

AMORE A PRIMA VISITA

È stato un vero **colpo di fulmine**: la scintilla per questo locale dal sapore **urban** e **metropolitano** e allo stesso tempo dall'**anima conviviale** è scoccata al **primo ingresso**. Fra arredi minimal ed essenziali eppure caldi e a modo loro chic, **sapori del territorio**, straordinaria **cantina** e splendide **bollicine** questo **wine bar** ricavato da dei locali al piano strada a Ferro di Cavallo ha un'anima e un'identità difficili da raccontare a parole. E in cui si percepisce la **grande passione** per la materia prima e per il lato enologico da parte dei proprietari.

Vino Garage
Via Connestabile, 2 - Perugia
T. 346 2243796



L'AMORE A PRIMAVERA

SPRING WEDDING

Il grande giorno si avvicina? Da Wedding House non si tralascerà nessun dettaglio!

Per sfruttare al meglio la bellezza della **Primavera**, ecco alcune idee degli esperti di **Wedding House** per un matrimonio speciale.

• **Matrimonio all'aria aperta:** un rito civile in una mattina primaverile potrebbe essere la scelta giusta, che sia in un giardino fiorito o sotto un grande albero. Se, invece, il matrimonio è religioso, organizzare un piccolo aperitivo fuori dalla chiesa per brindare all'uscita degli sposi, sarà apprezzatissimo.

• **La partecipazione di nozze:** Per trasmettere subito agli ospiti lo spirito primaverile importante è la scelta dei colori, della carta e della grafica: tutto ciò sarà il primo indizio di ciò che li aspetta!

• **Via libera ai fiori:** un allestimento floreale curato, dalla cerimonia al taglio torta, rimarrà negli occhi e nei cuori degli ospiti per molto tempo!

Il tocco in più: piccoli coni con petali di fiori da lanciare insieme al riso, un bouquet romantico e al posto della classica acconciatura, una coroncina di fiori.

• **A tutto Colore:** la primavera è la stagione dei colori, da quelli pastello alle tinte più vivaci, spazio alla creatività senza dimenticare il buon gusto.

• **Souvenir de Mariage:** piantine aromatiche in vasetti personalizzati (menta, camomilla, origano) o bomboniere food (vasetti di marmellata o di miele, piccole bottiglie di olio o vino) sono degli originali souvenir matrimoniali.

CHE COSA TROVERETE DA WEDDING HOUSE:

Abiti / **Allestimenti Floreali** / Allestimenti Hand Made / **Bomboniere** - Confetti / **Catering** - **Location** / Effetti Speciali - Luci - Fuochi d'artificio / Estetica - Make up - Hair Stylist / **Foto** - **Video** / Intrattenimento Musicale - Animazione / Liste Nozze / **Noleggio Arredi e Tensostutture** / Noleggio Auto / **Partecipazioni** - Coordinati Cartacei - Gadget Ospiti / Servizi per la Casa e per la Famiglia / **Viaggi di Nozze** / **Wedding Planner**



Per info:

WEDDING HOUSE BY PRELUDIO
GROUP_SOGNA & SORRIDI
Via dei Molini
Casenuove di Magione - (PG)
T. 340 7246770
info@weddinghouseitalia.it
www.weddinghouseitalia.it
f WeddingHouseItalia

DICCIOSU
2015



TEMPIO DI BACCO & WINE GROUP
DISTRIBUTORE IN ESCLUSIVA
DELLA MIGLIORE CANTINA SARDA
Via Baldeschi, 17 - Perugia
T. 333 3936538
f Enoteca Il Tempio di Bacco

Next opening
Via della Pallotta 22



Non toccare.



Nuova Golf con Gesture Control.

Scopri il potere dei gesti con il nuovo navigatore da 9,2" e gestisci playlist, menu e radio con un semplice movimento della mano.

Abituatevi al futuro.



Volkswagen

Autocentri Giustozzi

PERUGIA Via Settevalli, 235 - Tel. 075 506321

FOLIGNO Via Polanga, 2 - Tel. 0742 32881

www.giustozziauto.com